



**UGECAM BRETAGNE ET PAYS DE LA LOIRE  
2 Chemin du Breil  
BP 60075  
44814 SAINT HERBLAIN CEDEX**

**Marché n°289/2025**

**CONCEPTION ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON  
FROIDE POUR LE DITEP L'ALOUETTE**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES  
PARTICULIERES**

## SOMMAIRE

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHE.....	3
ARTICLE 2 –VOLUME ET NATURE DES PRESTATIONS .....	3
ARTICLE 3- COMPOSITION DES REPAS .....	5
ARTICLE 4- QUALITE DES PRODUITS ET DE LA PRESTATION .....	7
ARTICLE 5 – FABRICATION ET CONDITIONNEMENT DES REPAS .....	8
ARTICLE 6 – PLANIFICATION ET COMMANDES DES REPAS .....	8
ARTICLE 7 – TRANSPORT ET LIVRAISON .....	8
ARTICLE 8 – MATERIELS ET LOCAUX .....	10
ARTICLE 9 – PERSONNEL DE L’ETABLISSEMENT - ASSISTANCE.....	11
ARTICLE 10 - SPECIFICATIONS DE SALUBRITE .....	12
ARTICLE 11 –CONTROLE DE L’EXECUTION DES PRESTATIONS ET OBLIGATIONS SANITAIRES .....	12
ARTICLE 12 -COMMUNICATION DES MENUS .....	14
ARTICLE 13 - DEVELOPPEMENT DURABLE ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT .....	14

## **ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHÉ**

Le présent marché a pour objet la conception et la livraison de repas en liaison froide pour les besoins des enfants, adolescents accueillis et des personnels du DITEP L'Alouette (sites de La Roche sur Yon, Antenne des Herbiers, Antenne Sud Vendée, site de Challans).

La consultation a été allotie de la manière suivante :

- Lot 1 : livraison de repas sur le site de La Roche/Yon
- Lot 2 : livraison de repas sur l'antenne des Herbiers
- Lot 3 : livraison de repas sur l'antenne Sud Vendée
- Lot 4 : livraison de repas sur le site de Challans

## **ARTICLE 2 – VOLUME ET NATURE DES PRESTATIONS**

### **2.1 Volume**

#### **Lot 1 : site de La Roche/Yon**

Le DITEP L'Alouette est un établissement qui fonctionne en internat uniquement la semaine (du lundi au vendredi).

Il accueille environ 50 enfants et adolescents de 6 à 16 ans du lundi matin au vendredi en fin d'après-midi.

Il n'y a pas de dîner à prévoir pour le mercredi (sauf le 1<sup>er</sup> mercredi après chaque période de vacances) et le vendredi.

L'établissement est fermé les samedis et les dimanches et pendant les périodes suivantes :

- Une semaine à la Toussaint,
- Deux semaines à Noël,
- Une semaine en février,
- Une semaine en avril,
- Deux semaines fin juillet,
- Deux semaines début août.

La prestation comporte les repas des enfants et ceux des personnels et/ou accompagnants.

Actuellement, en période d'activité, cela représente :

- Environ 50 déjeuners par jour
- Environ 10 à 15 dîners par jour

Ces quantités sont données à titre purement indicatif et ne sauraient avoir de valeur contractuelle.

#### **Lot 2 : site des Herbiers**

En période d'activité, cela représente :

- Environ 10 à 20 déjeuners par jour

Ces quantités sont données à titre purement indicatif et ne sauraient avoir de valeur contractuelle.

L'établissement est fermé les samedis et les dimanches et pendant les périodes suivantes :

- Une semaine à la Toussaint,
- Deux semaines à Noël,
- Une semaine en février,
- Une semaine en avril,
- Deux semaines fin juillet,
- Deux semaines début août.

La prestation comporte les repas des enfants et ceux des personnels et/ou accompagnants.

### **Lot 3 : livraison de repas sur l'antenne Sud Vendée**

En période d'activité, cela représente :

- Environ 10 à 20 déjeuners par jour

Ces quantités sont données à titre purement indicatif et ne sauraient avoir de valeur contractuelle.

L'établissement est fermé les samedis et les dimanches et pendant les périodes suivantes :

- Une semaine à la Toussaint,
- Deux semaines à Noël,
- Une semaine en février,
- Une semaine en avril,
- Deux semaines fin juillet,
- Deux semaines début août.

La prestation comporte les repas des enfants et ceux des personnels et/ou accompagnants.

### **Lot 4 : livraison de repas sur le site de Challans**

En période d'activité, cela représente :

- Environ 10 à 20 déjeuners par jour

Ces quantités sont données à titre purement indicatif et ne sauraient avoir de valeur contractuelle.

L'établissement est fermé les samedis et les dimanches et pendant les périodes suivantes :

- Une semaine à la Toussaint,
- Deux semaines à Noël,
- Une semaine en février,
- Une semaine en avril,
- Deux semaines fin juillet,
- Deux semaines début août.

La prestation comporte les repas des enfants et ceux des personnels et/ou accompagnants.

## 2.2 Nature des prestations

Le titulaire assure :

- L'élaboration des menus,
- L'approvisionnement en denrées,
- La fabrication de repas classiques ou à thème ou festifs en conformité avec les prescriptions quantitatives, qualitatives et nutritionnelles précisées dans le présent cahier des charges et dans le respect des normes en vigueur relatives au principe de la liaison froide et du plan alimentaire,
- Le conditionnement des plats cuisinés et des préparations froides,
- Les contrôles bactériologiques en cuisine centrale,
- La communication des menus,
- Le transport et la livraison sur site,
- Le déchargement des préparations culinaires et leur stockage dans un lieu adapté,
- La mise en œuvre des mesures correctives nécessaires en cas de livraison non conforme ou incomplète,

L'établissement assure lui-même :

- La fourniture du pain,
- La fourniture des boissons,
- La fourniture des produits utiles à la confection des petits déjeuners et goûters.

## **ARTICLE 3- COMPOSITION DES REPAS**

### **3.1 Composition type des repas**

- Déjeuner (*5 composants*) :
  - Une entrée ou hors-d'œuvre
  - Un plat protidique
  - Un plat de légume/féculent : chaque repas proposera obligatoirement un légume et un féculent
  - Un fromage ou un produit laitier
  - Un dessert

Le titulaire doit proposer au moins deux choix pour chaque plat (entrée, plat protidique, légume/féculent, fromage, dessert), l'établissement validera 1 plat protidique, 1 légume et 1 féculent pour chaque repas.

- Dîner (*5 composants*) : *uniquement pour le site de La Roche/Yon*
  - Un potage ou hors-d'œuvre
  - Un plat protidique
  - Un plat de légume/féculent : chaque repas proposera obligatoirement un légume et un féculent
  - Un fromage ou un produit laitier
  - Un dessert

Il est demandé au titulaire de proposer une variété avec le choix minimum suivant :

- Au moins 3 ou 4 entrées/semaine, différentes pour le midi et le soir
- Au moins 3 plats protidiqes/semaine, différents pour le midi et le soir

- **Hors d'œuvre :**

Le candidat indique la périodicité de présentation de salade verte, lors des repas.

Les crudités sont livrées sans assaisonnement, le prestataire fournira à part la vinaigrette prête à l'emploi.

- **Fromages/produits laitiers :**

Les fromages sont soit en portions emballées individuellement, soit à la coupe, mais majoritairement pré-tranchés ou à la coupe.

- **Fruits :**

Dans l'offre des desserts, le titulaire propose toujours un fruit frais.

Afin de faciliter au prestataire l'accès aux fruits de qualité, il n'est pas imposé de communiquer à l'avance le type de fruit servi (mention « fruit de saison » sur les menus).

Les fruits sont à parfaite maturité le jour de leur consommation. En cas de non-conformité (fruits trop mûrs ou trop verts), ils ne sont pas servis et leur changement est effectué le jour même par le titulaire - quitte à servir un autre produit en guise de dessert.

- **Pâtisseries :**

Dans l'offre des desserts, le titulaire propose chaque vendredi, pour le déjeuner, une pâtisserie.

- **Accompagnements :**

Le prestataire fournit les ingrédients d'accompagnement : huile, vinaigre, sel, poivre, moutarde, mayonnaise, ketchup, ...) en tant que de besoin, en dosettes, ainsi que tous les ingrédients nécessaires au dressage sur assiette et à la présentation des plats : cornichons, olives, salade verte, tomates, citron, persil,

### **3.2 Régimes particuliers**

Le titulaire doit pouvoir proposer des repas spécifiques en raison d'un régime alimentaire particulier (sans sel, sans sucre, hypocalorique, sans porc,).

### **3.3 Réalisation de pique-niques**

Lors de sorties thérapeutiques et éducatives, le titulaire du marché peut être amené à fournir des pique-niques. La composition des pique-niques doit tenir compte des modalités de transport non réfrigérées.

La composition type d'un repas pique-nique est la suivante :

- Une entrée,
- Un plat principal conditionné individuellement (sandwichs ou autre plat protidique) et accompagnement (pommes chips etc...)
- Un fromage,
- Un dessert,
- Une bouteille d'eau 50cl

Les agents de l'établissement ne doivent pas effectuer de manipulation pour constituer le pique-nique (pas de sandwich à préparer ou autres denrées à tartiner ou découper). Le titulaire doit fournir sans supplément de prix un pack comprenant couverts, gobelet, serviette et assaisonnements.

### **3.4 Repas à thèmes**

Les repas festifs traditionnels suivants sont assurés : Noël, Galette des rois, Chandeleur. Le titulaire doit également effectuer une animation spécifique lors de la semaine du goût. Le calendrier et le thème des animations sont validés par le responsable logistique de l'établissement.

Aucun supplément de prix n'est accordé pour ces prestations.

## **ARTICLE 4- QUALITE DES PRODUITS ET DE LA PRESTATION**

Le menu doit obligatoirement satisfaire aux exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel, selon les recommandations du GEM Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN) et du plan national nutrition santé (PNNS).

Le titulaire doit :

- Favoriser au maximum l'utilisation de produits frais
- Privilégier le recours aux circuits courts / approvisionnements locaux
- Respecter les saisons pour les fruits et légumes

Le prestataire doit proposer une fois par semaine au minimum un produit issu de l'agriculture biologique (une entrée ou un plat protidique ou légume ou féculent ou dessert) celui-ci devra être signalé dans son menu.

La structure des repas doit correspondre aux besoins nutritionnels spécifiques des enfants et adolescents et des adultes composant le personnel.

Les repas sont identiques pour toutes les catégories de repas (enfants ou adultes).

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et tendre à rapprocher de la qualité d'une bonne cuisine familiale. Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes. Les mets doivent être agréables au goût ; L'alimentation sera variée pour éviter la monotonie, Les aliments devront avoir une texture variée, les recettes compliquées et les plats recherchés sont à écarter.

Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin.

Les assaisonnements doivent être simples. Sont à éviter les sauces lourdes et les graisses cuites. Les jus et sauces accompagnant les viandes et les légumes devront faire l'objet d'un soin particulier de la part du titulaire. L'établissement sera attentif à leur taux de matières grasses et aux adjuvants (épaississants, émulsifiants, etc.) ainsi qu'à l'apport sodé.

Pour inciter à la consommation et valoriser la prestation, les entrées et les plats protidiques sont accompagnés « d'éléments de décoration » judicieusement adaptés aux produits. Ils constituent l'agrément visuel.

Le titulaire s'engage à communiquer à l'établissement les documents garantissant la traçabilité complète des viandes et poissons entrant dans la composition des menus.

Aucune denrée incluant des organismes génétiquement modifiés (O.G.M.) ne pourra rentrer dans la composition des repas.

## **ARTICLE 5 – FABRICATION ET CONDITIONNEMENT DES REPAS**

Le titulaire doit assurer la fabrication des repas dans un lieu respectant toutes les normes sanitaires en vigueur.

Les repas sont préparés dans la cuisine centrale du titulaire dont les installations doivent être agréées par la Direction Départementale de la Protection des Populations, conformément aux dispositions réglementaire en vigueur. Au cas où cet agrément serait retiré au titulaire pour quelque motif que ce soit, une notification de retrait doit être faite par le titulaire à l'établissement et une solution de remplacement satisfaisante doit être trouvée immédiatement sans surcoût, faute de quoi le contrat serait résilié de plein droit sans formalité, ni indemnité.

Les repas sont conditionnés en emballages réutilisables ou recyclables (barquette de 4/6 parts et/ou barquette individuelle).

Pour le site de La Roche/Yon, il est demandé une livraison en bac gastronome GN 1/1 pour les déjeuners.

Le plat protidique, viande ou poisson, et les féculents/légumes d'accompagnement font toujours l'objet d'un conditionnement distinct, qu'il soit individuel ou collectif.

Il doit être clairement identifié :

- N° d'agrément
- Établissement destinataire
- Dénomination du plat
- Composition du plat
- Type d'allergie
- Date de fabrication
- Date limite de consommation
- Indications et mode de remise en température
- Température de stockage
- Repas concerné et nombre de portions

## **ARTICLE 6 – PLANIFICATION ET COMMANDES DES REPAS**

Le titulaire doit proposer un plan alimentaire sur 6 semaines, avec changement suivant la saisonnalité (menu printemps/été-menu automne/hiver) Ce plan doit être étudié avec des diététiciens du titulaire et être soumis à la validation du CLAN.

Les menus sont établis par le prestataire un mois avant leur préparation. Ils seront proposés par le titulaire du marché à l'établissement pour validation de leur conformité par rapport aux exigences du marché.

Après transmission et validation de l'établissement, aucun changement de menus ne sera accepté, sauf cas de force majeure, dont l'établissement sera averti immédiatement.

La confirmation des commandes (avec les effectifs) est faite par télécopie ou mail par un responsable.

## **ARTICLE 7 – TRANSPORT ET LIVRAISON**

### **7.1 - Transport**

Le titulaire doit assurer le transport des repas jusqu'à la cuisine relais de l'établissement.



Les repas doivent faire l'objet d'un mode de transport adapté à leur nature et aux normes réglementaires applicables (véhicule frigorifique équipé de thermomètres enregistreurs de température garantissant le contrôle de la parfaite conservation des repas).

Il ne doit y avoir aucune rupture de la chaîne du froid depuis le lieu d'élaboration des repas, jusqu'à la livraison dans les armoires frigorifiques du restaurant scolaire.

Les véhicules ainsi que le matériel nécessaire aux livraisons sont tenus en parfait état d'entretien et de propreté et devront répondre aux prescriptions sanitaires en vigueur.

Pour être transportés, les repas en portions individuelles ou en plats collectifs, doivent être placés dans des contenants spécifiques (barquettes) pour assurer leur protection et leur conservation.

Les modalités pratiques mises en œuvre sont décrites dans l'offre du candidat.

## **7.2 Modalités de livraison**

La livraison peut être effectuée du lundi au vendredi matin, selon l'horaire convenu avec le responsable de l'antenne.

Aucune livraison n'est effectuée le samedi et le dimanche.

La livraison quotidienne comprend le repas du midi et celui du soir (sauf le mercredi et le vendredi : livraison uniquement du repas du midi) pour le site de La Roche/Yon et uniquement le repas du midi pour les autres sites.

Les livraisons sont effectuées dans les zones indiquées par le responsable de l'antenne.

Le titulaire assure le déchargement des fournitures.

Pour le site de La Roche/Yon, les livraisons sont effectuées dans la chambre froide du restaurant de l'établissement pour les déjeuners et dans le logement principal des enfants pour les dîners.

Pour les autres sites, les livraisons sont effectuées dans le réfrigérateur de l'établissement.

Le titulaire doit impérativement respecter les consignes qui lui sont données pour effectuer les livraisons : horaires, lieux de stationnement, de cheminement au sein de l'établissement, modalités de dépôt des fournitures, contrôles... S'il confie la livraison des repas à un tiers, le titulaire s'engage à demander à ce dernier de se plier aux exigences telles que précédemment décrites.

Le titulaire doit tenir à disposition du responsable du marché l'ensemble des documents de traçabilité.

Chaque livraison est accompagnée de la liste des allergènes dans les recettes et d'un bon de livraison avec date de livraison mentionnant :

- Le jour du menu
- Les types de régimes
- Le nombre de repas commandés
- Le nombre et le détail des repas livrés.

Chaque livraison donne lieu à une vérification quantitative et qualitative par le prestataire. Il vérifie notamment que le nombre de produits livrés, est conforme à la commande.

Dès son arrivée, le personnel de l'établissement affecté à la réception des repas procède également à ces contrôles et notamment :

- La conformité de la température des aliments livrés,
- L'intégrité des conditionnements (« barquette » endommagée, opercule, décollé, brique percée, etc....),
- La propreté des conditionnements,
- La maturité des fruits.

La livraison des repas doit être impérativement respectée, sauf en cas de contraintes majeures reconnues (grèves, pannes techniques importantes...) où dans cette hypothèse, le titulaire peut modifier les menus après en avoir informé l'établissement et obtenu son accord. Ces modifications ne doivent pas nuire à l'équilibre nutritionnel des menus.

### **7.3 Lieu de livraison**

- Lot 1 : livraison de repas sur le site de La Roche/Yon

46 avenue Jean Etoubleau  
85000 La Roche sur Yon

- Lot 2 : livraison de repas sur l'antenne des Herbiers

19 rue de la Bienfaisance  
85300 LES HERBIERS

- Lot 3 : livraison de repas sur l'antenne Sud Vendée

Les livraisons seront à effectuer soit à Luçon, soit à Fontenay le Comte.

Adresse de Luçon :

1, chemin de la Motte des 4 Seigneurs  
85400 LUCON

Pour le site de Fontenay le Comte : le lieu de prise en charge des enfants n'est pas connu à ce jour.

- Lot 4 : livraison de repas sur le site de Challans

2 rue Saint François  
85300 Challans

## **ARTICLE 8 – MATERIELS ET LOCAUX**

Pour le site de La Roche/Yon : à titre d'information, les équipements nécessaires au stockage, au dressage des plats, à la mise en température des repas de l'établissement sont :

- Chariots de remise en température
- 1 chambre froide de marque THIRODE
- 1 four THIRODE
- 1 lave-vaisselle THIRODE
- 1 plaque 4 brûleurs THIRODE
- Tout l'agencement meuble pour self-service THIRODE
- 2 réserves de 10 m<sup>2</sup>
- Locaux annexes de 20 m<sup>2</sup>.

Pour les autres sites : à titre d'information, les équipements nécessaires au stockage, au dressage des plats, à la mise en température des repas de l'établissement sont :

- Un grand réfrigérateur pour le stockage
- Une gazinière pour la remise en température

Il est demandé au titulaire du marché de mettre à disposition un four de remise en température pour l'antenne des Herbiers et l'antenne Sud Vendée.

Le titulaire doit impérativement adapter son offre en fonction des locaux et des installations actuelles.

## **ARTICLE 9 – PERSONNEL DE L'ETABLISSEMENT - ASSISTANCE**

### **9.1 – Missions réalisées par le personnel de l'établissement**

A titre informatif, sont réalisées par le personnel de l'établissement les missions suivantes :

- Avis et validation des projets de menus présentés par le titulaire,
- Passation des commandes et des menus spéciaux,
- Réception, contrôle et enregistrement des livraisons,
- Dressage des plats froids,
- Mise en température et assemblage des plats chauds,
- Présentation pour le service,
- Plonge,
- Nettoyage des locaux.

### **9.2 – Assistance et suivi du titulaire**

Le titulaire doit proposer un plan d'information et d'assistance à destination du personnel de l'établissement au démarrage du marché.

Il doit notamment prodiguer tous les conseils utiles en termes de technique de réchauffage des plats et de présentation des assiettes, de décoration et suggestion des additifs d'ingrédients (rondelles de tomates, citrons, olives, persil, etc...)

Il doit prévoir un point téléphonique régulier avec le responsable logistique pour s'assurer de la bonne exécution des prestations et une visite tous les trimestres pendant les services de repas et durant toute la durée du marché afin de faire un point sur les points positifs, les éléments à travailler et les écarts avec le marché et les événements indésirables et les actions correctives mises en place.

Sur demande de l'établissement, le titulaire peut être amené à assister à une réunion avec le Comité de Liaison en Alimentation et Nutrition (CLAN).

## **ARTICLE 10 - SPECIFICATIONS DE SALUBRITE**

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre à toutes les dispositions de la réglementation en vigueur concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telle ou telles d'entre elles, ce pendant toute la durée du marché.

Le titulaire s'engage à toujours suivre et appliquer la législation en vigueur et à adapter en permanence ses méthodes d'approvisionnement.

Le Titulaire doit notamment respecter les dispositions des textes suivants :

- Arrêté du 6/07/1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires,
- Arrêté du 6/12/2018 relatif à l'état de santé et d'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale,
- Arrêté du 8/10/2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits de santé alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant,
- Le règlement sanitaire départemental,
- L'arrêté du 10 novembre 2000 modifié relatif à l'interdiction d'importation de certains tissus de ruminants à risques au regard des encéphalopathies spongiformes subaiguës transmissibles destinés à l'alimentation humaine,
- Ainsi que toute réglementation applicable en vigueur.

## **ARTICLE 11 -CONTROLE DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS ET OBLIGATIONS SANITAIRES**

L'établissement se réserve le droit d'exercer un contrôle inopiné sur les prestations exécutées par la société titulaire.

Ce contrôle s'exercera en particulier au niveau de la fourniture des aliments, tant sur le plan qualitatif que quantitatif.

### **11.1 Contrôle des grammages et des rations individuelles**

Si à l'issue d'un contrôle réalisé sur les grammages, à partir d'un échantillon de 7 portions, il s'avère que les quantités fixées contractuellement ne sont pas obtenues, une pénalité sera infligée au titulaire comme prévue au C.C.A.P.

### **11.2 Contrôle de qualité**

L'établissement peut, à tout moment, et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tous les contrôles qu'il jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- ✓ De production des repas,
- ✓ De salubrité (respect de la chaîne du froid, conditions, denrées, matériels, locaux, personnel, ...),
- ✓ Nutritionnelles et gastronomiques,
- ✓ Qualitatives,
- ✓ Quantitatives, (menus, fréquences, produits),
- ✓ Des conditions de livraison,
- ✓ Organisationnelles,

Sur simple demande, le titulaire s'oblige à fournir immédiatement l'ensemble des fiches techniques des produits finis achetés aux industriels concernant les produits suivants :

- les entrées chaudes ;
- les plats préparés, à base de viande, de volaille ou de poisson ;
- les produits reconstitués et/ou hachés ;
- les gâteaux et la biscuiterie.

### **11.3 Contrôle sur le lieu de production du prestataire**

Ces contrôles sont effectués à tout moment par l'établissement qui peut se faire accompagner de tout représentant d'organismes tels que, la Direction Départementale de la protection des populations, la Direction Générale de la Concurrence de la Consommation et de la Répression des Fraudes, le Service Communal d'Hygiène et de Santé.

Le titulaire doit autoriser à tout moment et sans aucun délai de prévenance l'accès au :

- ✓ Au lieu de production du titulaire,
- ✓ À toutes les zones de stockage,
- ✓ Aux différents secteurs de préparation des repas,
- ✓ À tous les documents administratifs correspondants aux produits, alimentaires de toute nature et de conditionnement destinés aux usagers du présent marché.

Les contrôles sont effectués sur la base de la législation en vigueur et ayant trait à l'alimentation. Ils portent sur les fournitures et autres éléments constituant les repas, à savoir :

- ✓ L'origine, la traçabilité, la qualité, la quantité, la variété, etc., des produits,
- ✓ Les fiches techniques produits,
- ✓ Les fiches techniques de production et/ou fiches recettes,

### **11.4 Cahier de réclamations des convives / enquêtes de satisfaction**

Le titulaire doit effectuer au minimum une enquête de satisfaction annuelle (à destination des enfants et personnels).

L'établissement souhaite que sa restauration soit de qualité et ceci de manière régulière. A ce titre, il doit être procédé au moins annuellement par le titulaire des enquêtes par questionnaire auprès de l'ensemble des usagers : enfants dès qu'ils savent lire/écrire, adolescents, personnels.

L'ensemble des résultats de ces enquêtes doit être communiqué à l'établissement systématiquement, sans que l'établissement n'ait à en faire la demande.

Ces enquêtes porteront au moins sur les points suivants : la qualité, la quantité et la variété des plats servis.

Des actions correctives et plan d'action sont déterminées et suivies en lien avec le responsable des fonctions logistiques de l'établissement.

### **11.5 Sensibilisation des usagers à l'équilibre alimentaire**

Le candidat doit proposer à l'établissement la mise en place d'une sensibilisation à l'équilibre alimentaire, celui-ci peut se faire par la mise en place d'une signalétique sur la ligne de self avec des codes couleurs, ou autres, ...

### **11.6 Les obligations sanitaires**

Le titulaire du marché soumis à une obligation de résultat en matière d'hygiène. Il devra satisfaire aux exigences de la législation en vigueur, à savoir :

- le règlement CE 178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, notamment son article 18 relatif à la traçabilité des denrées,
- le règlement CE 853/2004 DU 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires prévoyant la mise en œuvre d'un plan de maîtrise sanitaire (PMS),
- l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires,
- le règlement CE 2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Le titulaire du marché devra veiller à la stricte application des règles d'hygiène HACCP.

Le titulaire devra également se conformer à toutes évolutions de la réglementation dans ce domaine.

Le titulaire du marché s'engage à suivre à ses frais la qualité microbiologique des préparations par le biais d'analyses d'aliments et de surfaces effectuées, prévus par la réglementation et en communiquera les résultats à l'établissement.

### **11.7 En cas de toxi-infection**

En cas de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) quelle qu'en soit l'étendue, le titulaire doit sans délai, prendre toutes les dispositions utiles pour remédier aux causes ayant provoquée la dite TIAC et faire parvenir aux autorités sanitaires un rapport motivé faisant apparaître l'étendue de la TIAC et l'ensemble des moyens mis en place pour y remédier.

L'établissement se réserve la possibilité, à partir du moment où elle aura connaissance de ladite TIAC de faire opérer aux frais exclusifs du titulaire tout contrôle qu'elle jugera utile (notamment les analyses bactériologiques).

## **ARTICLE 12 - COMMUNICATION DES MENUS**

Des menus mensuels seront remis à l'établissement pour tirage pour le 10 du mois précédent au plus tard.

Ces menus devront être attrayants. Ils seront présentés en annexe. Les documents seront conçus pour pouvoir être photocopiés au format A4. L'établissement fait son affaire de procéder à leur affichage sur les lieux de consommation.

Les menus devront être envoyés à l'établissement sous format numérique.

## **ARTICLE 13 - DEVELOPPEMENT DURABLE ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**

Le prestataire devra détailler, en appui de sa proposition, les mesures qu'il compte mettre en œuvre au titre du développement durable et de la protection de l'environnement, pour assurer la prestation.

Il indiquera notamment dans la mesure du possible :

- Les impacts environnementaux des déchets liés à la prestation,
- Les impacts environnementaux de la prestation transport,
- Les mesures mises en place en matière de recyclage (barquettes, emballages...),
- Les produits issus de l'agriculture biologique et raisonnée utilisés,
- Les produits de saison utilisés
- La démarche environnementale globale de l'entreprise candidate.