

**MARCHÉ D'ASSISTANCE TECHNIQUE, D'APPROVISIONNEMENT, DE
PRODUCTION DE REPAS ET D'AIDE A LA GESTION DE LA RESTAURATION**

**LOT N°1 - IRR
SITE DU CENTRE DE RÉADAPTATION DE LAY SAINT CHRISTOPHE**

**Cahier des Clauses Techniques Particulières
du 1^{er}/06/2025**

SOMMAIRE

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ

- 1.1. - Généralités
- 1.2. - Nombre de services
- 1.3. - Nombre de convives
- 1.4. - Clientèle concernée
- 1.5. - Horaires des services
- 1.6. - Structure des repas
- 1.7. - Animations

ARTICLE 2 - ÉLABORATION DES MENUS

- 2.1. - Repas normaux
- 2.2. - Repas de régime
- 2.3. - Fourniture de denrées alimentaires hors repas
- 2.4. - Repas spéciaux

ARTICLE 3 - SPÉCIFICATIONS QUALITATIVES

- 3.1. - Références générales
- 3.2. – Règles sanitaires : textes de référence
- 3.3. - Spécifications nutritionnelles
- 3.4. - Spécifications organoleptiques et gastronomiques
- 3.5. - Dressage des tables et présentation des assiettes
- 3.6. - Réclamations des convives

ARTICLE 4 - SPÉCIFICATIONS QUANTITATIVES

- 4.1. - Repas normaux et spéciaux
- 4.2. - Repas de régimes et denrées alimentaires hors repas

ARTICLE 5 - CONDITIONS D'EXÉCUTION DES PRESTATIONS

- 5.1. - Participation du Titulaire aux réunions périodiques
- 5.2. - Définition des prestations
- 5.3. - Personnel
- 5.4. - Loi Egalim
- 5.5. – Affichage des menus
- 5.6. - Locaux
- 5.7. - Matériels
- 5.8. - Vêtements et chaussures de travail
- 5.7 - Reporting

ARTICLE 6 - VÉRIFICATION DE L'EXÉCUTION DES PRESTATIONS

- 6.1. - Contrôle permanent exercé par l'établissement
- 6.2. - Contrôle sur pièces
- 6.3. - Contrôle par des agents spécialisés

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ

1.1 - GÉNÉRALITÉS

Le Titulaire, qui déclare connaître parfaitement les locaux mis à sa disposition au sein du Centre de Réadaptation de Lay-Saint-Christophe (site de l'Institut Régional de Réadaptation), s'engage, d'une manière générale, à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement des cuisines de l'établissement, de leurs annexes ainsi que du restaurant de l'établissement.

Le Titulaire assure les prestations définies au présent C.C.T.P.

Le Titulaire est seul responsable de la gestion financière du service de la restauration du site, notamment vis-à-vis des fournisseurs et du personnel dudit service de restauration.

1.2 - NOMBRE DE SERVICES

Sept jours sur sept, le Titulaire assure les cinq services suivants :

- petit déjeuner,
- déjeuner,
- collations destinées aux patients (uniquement sur demande de la diététicienne validé par le Directeur d'Etablissement ou son représentant),
- dîner,
- collation de nuit (réservée au personnel).

1.3 - NOMBRE DE CONVIVES

Le nombre prévisionnel de repas à servir figurent au présent C.C.T.P.

1.4 - CLIENTÈLE CONCERNÉE

La clientèle concernée se compose, d'une part, du personnel du site et, d'autre part, de patients affectés d'un lourd handicap (traumatisés crâniens et médullaires ou atteints d'une maladie dégénérative du système nerveux central) occasionnant des impondérables auxquels le Titulaire doit s'adapter (modification du lieu de prise de repas, absence inopinée suite à une hospitalisation, à un retard de retour de consultation...) ainsi que des membres des familles ou amis des patients.

Outre les soins spécifiques qui sont dispensés à ces patients, il importe que le service de la restauration soit de bonne qualité (élaboration des menus, régimes particuliers, animations, qualité du service et contacts avec les patients).

1.5. - HORAIRES DES SERVICES

DISTRIBUTION DES REPAS SERVICES	SERVICE SUR TABLES PAR LE PERSONNEL DU TITULAIRE		SERVICE EN CHAMBRES PAR LE PERSONNEL DU SITE		
	DÉBUT DES REPAS	FIN DES REPAS	MISE À DISPOSITION DES PLATEAUX PAR LE PERSONNEL DU TITULAIRE	ENLÈVEMENT DES PLATEAUX	
				PAR LE PERSONNEL DU SITE	PAR LE PERSONNEL DU PRESTATAIRE
PETIT DÉJEUNER	7 H 30	9 H 00	7 H 30		9 H 45 au plus tard
DÉJEUNER	Pour les patients 12 H	Pour les patients 12 H 45	Pour les patients entre 11 H 45 et 12 H 00	Pour les patients 13 H 30 au plus tard	
	Pour le personnel 12 H 15	Pour le personnel 13 H 15	Pour le personnel 11 H 30	Pour le personnel 14 H 30	
COLLATIONS	-	-	Sur proposition de la diététicienne validée par le directeur de l'établissement ou son représentant à livrer avec les plateaux déjeuner	-	
DÎNER	18 H 45	19 H 45	Entre 17 H 45 et 18 H 00		19 H 30 au plus tard
COLLATION DE NUIT (pour le personnel)	-	-	Entre 17 H 45 et 18 H 00		9 H 45 au plus tard

1.6. - STRUCTURE DES REPAS

La structure des repas est la suivante :

1.6.1. - Petit déjeuner

Le pain blanc, inclut dans le prix du repas, accompagne systématiquement les petits déjeuners.

- café ou thé ou infusion ou cacao,
- lait demi-écrémé UHT,
- pain ou biscottes ou biscuits (genre REM ou équivalent)
- beurre ou margarine (emballage individuel de 2 x 8 g par personne),
- confiture (coupelle de 30 g par personne) ou fromage (portion),
- viennoiserie (uniquement dimanches et jours fériés),
- sucre emballé.

Les pains autres que blancs, les pruneaux et les jus de fruit sont facturés en supplément, sur proposition de la diététicienne validée par le Directeur d'Etablissement (cf. point 3 du B.P.U.).

1.6.2. - Déjeuner

Les menus comprennent sept composants pour les patients et cinq composants pour le personnel (deux parmi les entrées, fromage/laitage et dessert).

La boisson chaude d'après repas n'est à servir qu'aux patients et à leur famille.

Le pain blanc, inclut dans le prix du repas, accompagne systématiquement les déjeuners.

- un hors d'œuvre ou une entrée,
- un plat protidique principal : viande, abats, volaille ou poissons,
- un plat d'accompagnement : mettre en alternance sur la journée un plat de légumes dits "verts" (frais de saison, lyophilisés, appertisés ou surgelés) et un plat de féculents (pâtes, riz, légumes secs ou pommes de terre),
- un fromage ou un laitage,
- un dessert : mettre en alternance sur la journée, un fruit (frais ou compote) et une pâtisserie, une crème ou une glace,
- un café ou thé ou infusion.

Sur demande médicale, le patient pourra recevoir $\frac{1}{4}$ d'eau gazeuse ou $\frac{1}{4}$ d'eau minérale spécifique en remplacement des boissons courantes. (cf. BPU).

1) Pour les patients et leurs invités, le Titulaire est tenu de présenter 2 menus comportant un tronc commun regroupant entrée-fromage-dessert, le plat principal faisant l'objet d'un choix.

Ensuite, le Titulaire est tenu de mettre à disposition des patients, selon leur confession religieuse ou leur goût, d'autres propositions pour l'ensemble des composants des menus, exception faite des boissons.

2) Pour le personnel, le Titulaire est tenu de mettre à disposition une formule semi-self avec variété journalière pour chaque composant. À ce titre, il doit mettre à disposition de l'Etablissement le matériel nécessaire à la parfaite conservation des aliments.

1.6.3. - Collations destinées aux patients

Uniquement sur demande écrite du Directeur d'établissement ou son représentant

Un produit parmi le choix suivant sera servi :

Pour les diabétiques	- soit pain (grammage à préciser par la diététicienne), - soit biscottes et fromage ou beurre (15 g) ou yaourt (pot de 125 g) ou petit suisse (2 x 30 g) ou fromage blanc (pot de 100 g) ou biscuit genre REM ou équivalent, - soit une banane
Pour les hyper caloriques Pour les réalimentations	- soit un yaourt ou un dessert lacté gélifié ou une crème dessert ou petit suisse ou fromage blanc, - soit une compote, - soit une boisson (1/4)

1.6.4. - Dîner

Le Titulaire est tenu de présenter un menu du jour (n° 1) et un menu de remplacement (n° 2), ce dernier variant chaque jour dans une même semaine sans être similaire au menu du jour (n° 1), mais pouvant être identique d'une semaine sur l'autre.

Ces menus comprennent six composants pour les patients (cinq pour le personnel identique au déjeuner) :

Le pain blanc, inclut dans le prix du repas, accompagne systématiquement les dîners.

- un hors d'œuvre ou une entrée ou un potage,
- un plat protidique principal : œuf ou viande ou poisson ou charcuterie,

- un plat d'accompagnement : si le déjeuner comporte un plat de légumes dits "verts", le dîner comportera un plat de féculents et inversement,
- un fromage ou laitage,
- un dessert : si le déjeuner comporte une pâtisserie ou une crème ou une glace, le dîner comportera un fruit et inversement,

Sur commande, quelques membres du personnel se restaurent sur place par plateaux, et en même temps que ceux destinés aux patients.

1.6.5. - Repas de régime

De 40 à 60 % des repas servis aux patients correspondent à des régimes spécifiques dont les quantités se déclinent comme suit :

- ⇒ hyper-protidique, hypercalorique, menus « à la carte ». Pour ces menus des rations supérieures à la normale peuvent être proposées par la diététicienne après accord du directeur d'établissement (entre 5 et 10 /jour),
- ⇒ hypo-calorique, pauvre en cholestérol, diabétique, sans sel, sans résidus, riche en fibres (entre 15 et 25/jour),
- ⇒ par conviction religieuse (entre 2 et 6/jour),
- ⇒ textures adaptées : mixé, mouliné et haché fin, haché gros (entre 5 et 10/jour).

Seule l'équipe médicale, la cadre de santé ou sur proposition de la diététicienne après validation sont habilitées à décider de la nature du régime approprié à chaque patient concerné. Toutes les indications utiles à la préparation des repas de régime sont données aux représentants du Titulaire par les personnes citées ci-dessus. La diététicienne du Titulaire peut effectuer des propositions qui doivent être validées ou peuvent être modifiées, il est donc indispensable que le personnel du Titulaire soit formé à la cuisine diététique.

1.6.6. - Collation de nuit

Cette collation, réservée au personnel du site, comporte :

- une assiette froide (viande ou charcuterie et crudités),
- un laitage ou fromage,
- un dessert,
- un pain serviette ou son équivalent.
- une bouteille de 50cl d'eau plate

1.6.7. - Animations

Lors des réunions bimestrielles figurant au CCTP, le Titulaire met au point avec le site différents types d'animations :

- une soirée gaufres ou crêpes un mardi dans le mois (sans supplément),
- les soirées raclette ou croque-monsieur (en remplacement du dîner- sans supplément),
- 5 animations ponctuelles à thème pour l'ensemble des convives y compris la semaine du goût (sans supplément incluant les éventuelles décorations, déguisements et friandises).
- une soirée pizza par semaine (le Titulaire sera prévenu 48h à l'avance afin de ne pas facturer les repas initialement prévus),

ARTICLE 2 - ÉLABORATION DES MENUS

Le projet de menus, qui porte sur l'élaboration des déjeuners, dîners et collations particulières pour les patients "au régime", est établi une fois par semaine (jour à convenir entre le Directeur d'Etablissement ou son représentant et la diététicienne du Titulaire) de telle sorte que les menus de la semaine N+2 soient distribués par le personnel de l'établissement le vendredi au plus tard, jour de retour en week-end pour certains patients qui ont besoin d'établir leur choix en famille.

REMARQUE IMPORTANTE :

Entre 1/6 et 1/3 des patients, nécessitent, aussi bien pour les menus normaux que pour les régimes, une texture spécifique évoluant régulièrement dans le cadre du suivi de la réadaptation du patient.

L'élaboration de ces repas demande :

- 1° un temps de réflexion et d'échange avec l'orthophoniste, la cadre de santé ou son représentant,
- 2° un temps de préparation eu égard à la spécificité des textures demandées et à la nature des matières premières utilisées.

2.1 - REPAS NORMAUX

Les repas servis sont conformes au projet établi. Toutefois, le Titulaire avec l'aide de sa diététicienne peut, à titre exceptionnel, procéder à des modifications, à condition que celles-ci :

- aient été prises après consultation écrite du Directeur d'Etablissement ou son représentant, sous peine de pénalités,
- soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement,
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

2.1.1 - Affichage des menus

Le Titulaire assure l'affichage des menus pour la semaine en cours et la semaine suivante aux emplacements désignés par le Directeur de l'Etablissement et notamment à l'entrée de la salle du restaurant. Les logos spécifiques seront inscrits (bio, label rouge...).

2.1.2 - Technique de leur élaboration

Le Titulaire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire (notamment les décisions en vigueur du Groupe d'études des marchés de restauration collective et de nutrition GEMRCN) et appliquer les normes nutritionnelles prévues pour des adultes moyennement actifs (cf. annexe 1 du présent C.C.T.P).

Chaque repas principal (menu du jour n° 1, menu de remplacement n° 2 et menu grillade) doit comporter, outre les boissons :

- **une crudité** (légume dit "vert" ou fruit cru), la nature de la crudité doit être différente d'un service à l'autre.
- **un plat protidique principal** selon la fréquence hebdomadaire suivante :
 - . veau : 1 à 2 fois,
 - . porc : 1 à 2 fois,
 - . bœuf : 2 à 3 fois,
 - . volailles : 1 à 2 fois,
 - . poissons : 2 fois,
 - . œufs : 1 à 2 fois,
 - . les abats, la charcuterie et les viandes en sauce au maximum 3 fois pour huit repas principaux servis successivement,
- **un plat d'accompagnement** (plat de légumes "verts" - frais de saison, appertisés ou surgelés - cuits, ou plats de féculents une fois sur deux).

Dans une série de huit repas principaux servis successivement, les pommes de terre figurent au menu trois fois au maximum et les pâtes, le riz ainsi que les légumes secs une fois au maximum comme plat d'accompagnement.

▫ **un fromage ou un laitage**

Dans une série de huit repas principaux servis successivement, quatre repas, au minimum, comportent du fromage ; deux repas, au minimum, comportent du fromage à pâte ferme.

Sur demande des convives, le fromage peut être remplacé par un yaourt.

▫ **un dessert**

Les pâtisseries sont servies au maximum trois fois par semaine ; par contre, un fruit au moins est servi dans la journée, soit au déjeuner, soit au dîner.

Les desserts naturels doivent être privilégiés par rapport aux produits préfabriqués qui sont à proscrire au maximum.

REMARQUE : les deux plats principaux au choix doivent varier chaque jour et ne jamais être identiques.

2.2 - REPAS DE RÉGIME

La diététicienne en concertation et après validation de l'équipe médicale décide de la nature du régime adapté à chaque patient. Les repas servis sont conformes au projet établi ; à ce titre, elle indique au représentant du Titulaire, pour chaque patient, les consignes **à respecter strictement**.

En cas d'arrivée d'un patient "au régime", le représentant du Titulaire doit, après avoir été informé par l'infirmerie du type de régime de ce convive, lui servir les menus appropriés, dans l'attente du prochain passage de la diététicienne.

Le Titulaire s'engage à répondre à toute demande de préparations particulières formulée par l'équipe médicale (telles que purées enrichies, desserts enrichis), sachant que ces repas correspondent à des repas de régime.

2.3 - FOURNITURE DE DENRÉES ALIMENTAIRES HORS REPAS

Le Titulaire s'engage à ne se livrer à aucune vente ou distribution de denrées alimentaires dans les locaux du site, sauf en cas de demande expresse du Directeur d'Etablissement ou son délégataire intervenant pour le personnel et dans le cadre de réunions, d'activités d'ergothérapie et d'animation.

2.3.1 - Demandes formulées par la diététicienne

La diététicienne peut être amenée à demander, par écrit et validé par le Directeur de l'Etablissement ou son représentant, pour certains patients, la fourniture de denrées alimentaires hors repas.

2.3.2 - Demandes formulées par le directeur d'établissement ou son représentant

Le Directeur d'Etablissement ou son représentant est seul habilité à formuler par écrit les demandes de denrées alimentaires destinées au personnel du site dans le cadre des activités d'ergothérapie et d'animation notamment.

Les produits livrés hors repas sont récapitulés, chaque mois, par le Titulaire sur un état journalier selon le modèle en annexe 5 présent C.C.T.P. Les tarifs unitaires des articles y figurant sont remis en mains propres au moins une semaine avant leur entrée en vigueur au responsable administratif du site.

2.4 - REPAS SPÉCIAUX

Sur demande du Directeur d'Etablissement, le Titulaire élabore, en accord avec lui, les menus spéciaux qu'il sera amené à préparer pour des réunions ou réceptions. Ces menus spéciaux doivent faire l'objet d'un devis préalable discuté avec le Directeur d'Etablissement puisqu'ils peuvent donner lieu à facturation supplémentaire.

ARTICLE 3 - SPÉCIFICATIONS QUALITATIVES

3.1 - RÉFÉRENCES GÉNÉRALES

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telle ou telle d'entre elles.

Elles doivent en outre être conformes :

- aux spécifications en vigueur prévues en annexe au présent CCTP,
- aux normes homologuées de l'AFNOR ou à toutes autres normes reconnues équivalentes,
- aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du GEMRCN.

3.2 – REGLES SANITAIRES : TEXTES DE REFERENCE

Le Titulaire doit notamment respecter les dispositions des textes suivants :

- Instruction générale interministérielle du 6 mars 1968 intitulée "Hygiène alimentaire dans les établissements publics, universitaires et scolaires" actuellement en vigueur,
- Règlement européen n°178/2002 du 28 janvier 2002 sur les prescriptions de la législation alimentaire,
- Règlement européen du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,
- Code de la consommation : article L412-1
- Décret n°2016-1331 du 6 octobre 2016 relatif aux obligations des entreprises en matière de vestiaires et de restauration sur les lieux de travail
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires
- Arrêté du 21 décembre 2009 sur les règles sanitaires dans le commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et d'aliments en contenant
- Le règlement sanitaire départemental,

Ainsi que toute réglementation applicable en vigueur.

3.3 - SPÉCIFICATIONS NUTRITIONNELLES

Le Titulaire doit appliquer les principes et spécifications nutritionnels indiqués à l'article 2 ci-dessus et respecter les normes nutritionnelles prévues en annexe.

3.4 - SPÉCIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES ET GASTRONOMIQUES

3.4.1 - La préparation des aliments

Les préparations culinaires élaborées à partir de produits frais et de qualité doivent être simples, soignées, variées et tendre à approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur.

Les menus à jour fixe ainsi que les structures de menus à cycles répétitifs sont proscrits. Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes (notamment pour le cas des menus de régimes : sans graisse, hypocalorique, sans sel).

Les mets doivent être agréables au goût, les recettes compliquées et les plats recherchés sont à écarter, sauf cas exceptionnels. Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin, car insuffisantes ou excessives, elles peuvent rendre les aliments indigestes.

Les viandes grillées ou rôties doivent être cuites "à point", c'est-à-dire ni trop saignantes, ni trop cuites.

Les assaisonnements doivent être simples. Sont à éviter les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés.

L'instant de la préparation des plats doit être le plus rapproché possible de l'instant de leur distribution, car les risques de développement microbien dans les préparations augmentent en fonction de l'importance du délai écoulé entre préparation et distribution.

Il est rappelé que les dispositions prévues dans le présent C.C.T.P. ne concernent pas les cas où des plats cuisinés sont préparés à l'avance.

3.4.2 - La présentation des assiettes et des plats

La présentation peut être simple, mais elle ne doit pas être négligée. Tout laisser-aller doit être banni dans ce domaine. Les mets doivent être appétissants. L'adjonction d'une garniture très simple, par exemple d'une persillade, d'un lit de cresson ou de salade pour certains hors-d'œuvre ou certaines viandes, de produits naturels colorés (verdure, tomates, jaune d'œuf, etc.) donne un effet décoratif sans prolonger de façon notable la durée de préparation.

3.4.3 - La température des mets

Autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des plats doit être optimale à l'instant du service, qu'il s'agisse de mets chauds ou de préparations froides. Les mets chauds ne doivent jamais être servis refroidis en dessous de + 65°C ; en ce qui concerne les viandes rôties ou grillées, toutes précautions doivent être prises afin que les procédés de maintien en température n'entraînent aucun dessèchement ni racornissement (en particulier : la cuisson et la découpe seront faites au dernier moment).

3.5 - NETTOYAGE DES TABLES ET APPROVISIONNEMENT DES REPAS

3.5.1 – Nettoyage des tables

Le Titulaire doit nettoyer et désinfecter les tables avant et après chaque service.

3.5.2 – Approvisionnement des repas

Le service en chambre est assuré par le personnel soignant de l'établissement, aux heures indiquées dans le tableau figurant à l'article 1.5 supra. Le Titulaire devra apporter les chariots contenant les plateaux à l'entrée du pôle hébergement.

Compte tenu du respect des dispositions prévues aux articles 3.4.2 et 3.4.3 supra, le Titulaire devra rechercher toute formule pour concilier présentation et température des plats, présenter ses propositions à la cadre de santé ou son représentant qui devra les valider, le cas échéant, lors de la prochaine réunion bimestrielle.

3.6 - RÉCLAMATIONS DES CONVIVES

Le Titulaire du marché doit mettre en place un cahier de suggestions ou des fiches permettant à ses clients d'inscrire leurs observations éventuelles concernant le fonctionnement du restaurant et les repas servis, ainsi qu'au gestionnaire d'apporter, en regard de ces observations, les réponses et explications qu'il juge utiles.

Une commission réunissant les usagers, le Directeur d'Etablissement ou son représentant et le Titulaire dont les modalités seront à définir devra se tenir afin d'évoquer les remarques des patients et les réponses à y apporter.

ARTICLE 4 - SPÉCIFICATIONS QUANTITATIVES

4.1 - REPAS NORMAUX ET SPÉCIAUX

Le calibrage des portions unitaires minimales est celui prévu habituellement pour des adultes moyennement actifs (cf. annexe n°1 au présent C.C.T.P.).

4.2 - REPAS DE RÉGIMES ET DENRÉES ALIMENTAIRES HORS REPAS

Le calibrage des portions unitaires minimales est indiqué par le délégataire du Directeur d'Etablissement en lien avec la diététicienne du Titulaire en l'absence de précision.

ARTICLE 5 - CONDITIONS D'EXÉCUTION DES PRESTATIONS

5.1 - PARTICIPATION DU TITULAIRE AUX RÉUNIONS PÉRIODIQUES

Le Titulaire ou son représentant est tenu de participer aux réunions suivantes :

5.1.1 - Plan de prévention - Protocole de sécurité

Avant tout commencement d'exécution, il est établi à l'initiative du Directeur d'Etablissement ou son représentant :

1° un plan de prévention, conformément au décret n° 92-158 du 20 février 1992,

2° un protocole de sécurité relatif à la circulation et aux opérations de chargement-déchargement sur le site, conformément à l'arrêté du 26 avril 1996 pris en application de l'article R.237-1 du Code du travail.

Ces deux documents doivent faire l'objet d'une mise à jour avant la fin de chaque période annuelle.

5.1.2 - Réunions hebdomadaires

Une fois par semaine, le représentant du Titulaire et le Directeur de l'Etablissement ou son représentant élaborent ensemble les projets de menus de la semaine consécutive à la semaine suivante.

5.1.3 - Réunions bimestrielles

En général, un lundi tous les deux à trois mois selon une date à convenir, le Titulaire et son représentant assistent, en présence de la diététicienne ainsi que du Directeur de l'Etablissement ou son représentant, à une réunion au cours de laquelle sont étudiés :

- les problèmes rencontrés et les solutions à apporter pour l'amélioration de la qualité de la prestation,
- les programmes alimentaires généraux.

5.2 - DÉFINITION DES PRESTATIONS

Le Titulaire assure *en respectant la méthode HACCP (élaboration des procédures écrites et sous le contrôle du Directeur d'établissement ou son représentant)* :

- l'approvisionnement et le stockage des denrées dans les locaux prévus à cet effet en respectant les règlements en vigueur,
- la préparation et la confection des repas destinés aux convives du site basées sur les principes de la méthode HACCP (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise). A cet effet, tout le personnel doit disposer d'une formation HACCP à jour à la charge du Titulaire.
- la totalité des opérations relatives au service sur tables :

1) le dressage des tables,

2) la distribution des repas, principalement sur assiettes,

3) le découpage de la viande, du pain, l'épluchage de fruits, la préparation de tartines, le remplissage des verres pour certains patients dépendants venant en salle de restaurant,

4) le débarrassage et le nettoyage des tables,

5) le nettoyage régulier des petits et gros matériels (*), des mobiliers et locaux, à l'exception des sols des salles de restaurant et annexes, du bureau du gérant ainsi que de l'ensemble de la vitrerie,

6) l'entretien courant des matériels mis à sa disposition à effectuer régulièrement (*),

7) la vérification quotidienne du bon fonctionnement de l'ensemble des matériels (notamment appareils de production de froid) ainsi que leur entretien courant (*).

(*) *En cas d'usure prématurée d'un matériel due à un défaut d'entretien ou dans le cas de pertes ou de casses répétées les frais de réparation et/ou remplacement seront à la charge du Titulaire.*

- la saisie des fiches-repas,
- les opérations relatives au service en chambres :
 - . préparation des plateau-repas,
 - . chargement des plateau-repas dans les chariots de distribution,
 - . nettoyage quotidien des plateaux et des chariots,
 - . débarrassage des plateaux,
 - . récupération des chariots repas.
- la préparation des plateaux destinés aux collations de nuit.

5.3 - PERSONNEL

5.3.1 - Recrutement et rémunération

Le Titulaire recrute et rémunère le personnel dont il a besoin pour assurer le bon fonctionnement du restaurant et pour gérer les fiches-repas des patients.

Il emploie sous sa seule responsabilité l'équipe qu'il choisit sachant que, pour l'application des articles L. 1224-1 et 1224-2 du Code du Travail, l'état de l'équipe en place sur le site lors de la passation du présent marché figure en annexe au présent C.C.T.P.

Cette liste sera mise à jour en tant que de besoin.

Toute modification de cette liste doit être signalée au Directeur de l'Etablissement ou son représentant, et avoir reçu l'accord de ce dernier avant l'affectation des nouveaux agents dans l'établissement.

Le nombre et le niveau professionnel (diplôme, CV, attestation des formations continues sont à transmettre au Directeur d'Etablissement) du personnel d'encadrement et du personnel spécialisé par catégories prévues : gérant, chef cuisinier, pâtissier, diététicien(ne), etc., sont ceux précisés par le Titulaire dans une note annexée à son acte d'engagement, **un chef de cuisine qualifié et diplômé devant toujours être prévu.**

Le Directeur d'Etablissement se réserve le droit de demander à tout moment le changement du chef cuisinier conformément aux modalités fixées au C.C.A.P.

L'équipe mise en place par le Titulaire est obligatoirement encadrée par un chef de cuisine-gérant, secondé par un cuisinier confirmé, ces deux personnes devant être formées à la préparation des repas diététiques et de textures adaptées aux pathologies. La formation doit être sanctionnée par une attestation à fournir à la Direction de l'Etablissement. Cette formation est, en tout état de cause, à la charge exclusive du Titulaire.

Le Titulaire doit communiquer au Directeur d'Etablissement la liste nominative des employés, cette liste indique tous renseignements administratifs relatifs à l'état civil du personnel : nom, prénoms, date et lieu de naissance, domicile, situation de famille, nationalité. Toute modification de cette liste doit être signalée au Directeur d'Etablissement ou à son représentant, et avoir reçu son accord avant affectation des nouveaux agents.

Le Titulaire ne peut faire intervenir des stagiaires, apprenti ou professionnel hors effectif prévu dans l'établissement sans demande expresse et validation préalable du Directeur d'Etablissement.

Il est interdit au personnel du Titulaire d'être présent dans l'établissement hors de ses horaires effectifs de travail (sauf dérogation expresse du Directeur d'Etablissement) et de faire entrer toute personne étrangère. De telle(s) intrusion(s) serai(en)t sanctionné(es) par la demande, sans délais de remplacement du personnel concerné, sans qu'aucun préjudice ne puisse être imputable à l'Etablissement.

Le Titulaire s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur, en matière de Sécurité sociale, législation du travail, législation fiscale et à suivre les recommandations du C.H.S.C.T. du site rendu exécutoire par son président.

5.3.2. Comportement du personnel

Le personnel du Titulaire doit faire preuve d'un comportement exempt de tout reproche. Le Titulaire est tenu responsable de tout désordre commis par son personnel.

S'agissant d'un établissement de santé, le personnel est tenu à un devoir de réserve, de confidentialité et à une discrétion vis à vis des patients.

Le prestataire devra garantir la formation à son personnel sur les spécificités des établissements de santé : respect des droits des patients, écoute, respect de l'intimité.

Pour les interventions en secteur restauration, le prestataire devra également garantir la formation de son personnel aux normes HACCP.

L'établissement se réserve le droit, à tout moment et sans avoir à se justifier, de demander le remplacement de tout membre du personnel du Titulaire ou même de lui refuser l'accès des lieux en tout ou partie.

5.3.2 - Travailleurs étrangers

Les travailleurs étrangers doivent être munis du titre les autorisant à exercer une activité salariée en France, lorsque la possession de ce titre est exigée, en vertu des dispositions législatives et réglementaires.

5.3.3 - Travailleurs d'aptitudes physiques restreintes

La proportion maximale des travailleurs d'aptitude restreinte et leur rémunération par rapport au nombre total des travailleurs de la même catégorie employée à l'exécution des prestations faisant l'objet du marché doit être conforme à la réglementation en vigueur.

5.3.4 - Prophylaxie

En ce qui concerne l'hygiène du personnel, le Titulaire doit mettre en application les mesures déterminées à l'article 6 de l'instruction générale interministérielle précitée du 6 mars 1968 modifiée et ses mises à jour, ainsi que celles édictées en la matière par le règlement sanitaire départemental.

Selon les principes d'hygiène, le Titulaire ne peut affecter en cuisine un même agent, au cours d'une même période continue de travail, à la fois à un poste du secteur dit "souillé" (où s'effectuent par exemple les travaux tels que l'évacuation des déchets, l'enlèvement de la vaisselle sale, la réception, l'entreposage ou la manutention des denrées à l'état brut, l'épluchage des légumes, etc.) et à un poste du secteur dit "sain" (comportant la manipulation et la préparation des denrées et les opérations de préparation culinaire).

5.3.5 – Visites médicales

Le Titulaire doit, soumettre à une visite médicale d'embauche tout nouvel agent avant sa prise de fonction. Il doit soumettre d'autre part son personnel aux examens médicaux périodiques prévus par la législation en vigueur. Dans ce cadre, en octobre de chaque année, le Titulaire est tenu de demander à son Médecin du Travail de transmettre au Médecin du Travail du site les dates des examens, l'identité des agents et la conclusion du médecin du travail sur leur aptitude physique.

Par ailleurs, l'attention du Titulaire est attirée sur l'obligation de soumettre son personnel aux vaccinations obligatoires dans un établissement hospitalier, il devra transmettre ou faire transmettre par son médecin du travail au médecin du travail du site un relevé attestant les vaccinations. En cas de non respect, il s'expose à l'application des pénalités prévues au C.C.A.P.

5.4 – LOI EGALIM

Les prestations doivent désormais respecter les règles et marqueurs de développement durable (Bio, signes officiels de qualité) en s'appuyant sur les termes de la Loi EGALIM n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous notamment son article 24, à savoir, que les repas servis doivent comprendre au moins, en valeur, 50% de produits durables et de qualité, comprenant au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

Le Titulaire devra assister et accompagner les établissements sur la mise en œuvre de la loi EGalim et mettre tous les moyens nécessaires pour être en conformité avec cette loi. Il s'agit d'une obligation de résultat.

Les prix unitaires fixés au marché devront tenir compte de l'application de la loi EGalim dans son intégralité et aucun supplément de prix ne sera accepté à l'exception de demandes particulières des établissements pour lesquelles une négociation entre les deux parties aura lieu et rendues contractuelles par voie d'avenant.

Des points réguliers dont la périodicité sera arrêtée entre le Titulaire et l'établissement auront lieu, un bilan devra être établi quant aux objectifs atteints de la loi EGalim comprenant les mesures mis en place avec

notamment des données chiffrées (50% de produits durables et de qualité comprenant au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique, la diversification des sources de protéines et des menus végétariens, un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire, la substitution des articles jetables en plastique, ...) et les actions à venir.

Par conséquent, le Titulaire devra proposer un plan d'actions qui permettra de respecter la part de produits durables et de qualité conformément aux dispositions légales ainsi que les autres dispositions de cette loi comme la diversification des sources de protéines et la mise en place de menus végétariens, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la substitution des articles jetables en plastique, l'information des convives, ...

Un menu végétarien devra être mis en place 1 fois par semaine (1 menu végétarien hebdomadaire) au sein de l'établissement, celui-ci devra être validé par les services compétents de l'établissement. Ce menu végétarien concernera le repas du déjeuner. L'affichage correspondant auprès des convives devra être mis en place. Ce menu devra remplir les exigences qualitatives et quantitatives des cahiers des charges de chaque établissement. En cas de difficultés lors de la mise en place du(es) menu(s) végétarien(s) (élaboration de la recette, problème d'approvisionnement des denrées, ...), le Titulaire devra en informer immédiatement l'établissement et ce(s) menu(s) végétarien(s) sera(ont) reporté(s) sur la semaine suivante ou une autre semaine.

Ce menu sera rémunéré par application du prix unitaire du déjeuner fixé au marché et aucun supplément de prix ne sera accepté à l'exception de demandes particulières des établissements pour lesquelles une négociation entre les deux parties aura lieu et rendues contractuelles par voie d'avenant ou de bon de commande.

En appui de l'application de la loi EGalim, le Titulaire et les établissements pourront se référer au site internet www.ma-cantine.beta.gouv.fr du ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire qui comprend les thèmes suivants :

- la définition de la qualité des produits,
- la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- la diversification des sources de protéines et des menus végétariens (livret de recettes),
- la substitution des plastiques,
- l'information des usagers et des convives.

Ce site dispose également de plusieurs outils, à savoir :

- de générer l'information à l'attention des convives sur l'application de la loi EGalim (par mail ou affichage),
- la mise à disposition d'un suivi des achats,
- l'existence d'un tableur Excel d'aide pour le calcul de la part de produits bio et labellisés,
- une base documentaire, un blog, un kit de communication (guide pratique à destination des acteurs de la restauration collective en prestation de service, nouveautés de la loi Climat et Résilience, ...).

Le non-respect de l'application de la loi EGalim pourra faire l'objet de pénalités conformément à l'article 22 du présent CCAP.

5.5 – AFFICHAGE DES MENUS

Le Titulaire assure l'affichage des menus pour la semaine en cours et la semaine suivante aux emplacements désignés par le Directeur de l'Etablissement et notamment à l'entrée de la salle du restaurant. Il intégrera les logos spécifiques (bio, label rouge, ...).

5.6 - LOCAUX

Le site met à la disposition du Titulaire les locaux nécessaires (cuisines, locaux de stockage des denrées, deux salles de restaurant et annexes, bureau du gérant). Le Titulaire dispose desdits locaux à titre précaire et gratuit, sans occupation privative ; il ne peut établir d'autres installations fixes, ni modifier celles existantes.

Le Titulaire doit interdire l'accès des cuisines et des locaux de stockage à toute personne ne faisant pas partie de son personnel.

Le Titulaire n'est pas autorisé à utiliser les locaux et les matériels de l'établissement pour préparer d'autres repas que ceux destinés aux patients et aux personnels qui y séjournent.

5.6.1 - État des lieux contradictoire

Un état des lieux contradictoire entre les parties, est établi préalablement à la prise en charge de la gestion par le Titulaire. Cet état des lieux précise si l'installation est conforme à la réglementation en vigueur. Si l'installation n'est pas conforme, le site est tenu de corriger cette situation aussi rapidement que possible. Si, au cours de la période d'exécution du marché, l'installation cesse d'être conforme, le Titulaire doit en aviser par écrit le directeur d'établissement ou son représentant qui doit remédier à cette situation aussi rapidement que possible.

Un état des lieux de sortie sera effectué au terme du marché

5.6.2 - Entretien des locaux

Le Titulaire assure le maintien en parfait état de propreté et l'entretien courant de tous les locaux : cuisine, annexes, réserves et local poubelles, ainsi que des abords utilisés pour la livraison des marchandises et l'évacuation des déchets et des emballages vides.

L'Etablissement est responsable du maintien en bon état des peintures, du nettoyage des plafonds, murs, vitres, sols des salles de restaurant et annexes, du bureau du gérant, ainsi que des hottes, de leurs filtres et des caniveaux.

Le Titulaire doit se conformer, en ce qui concerne l'utilisation et le fonctionnement des locaux mis à sa disposition, aux règles concernant l'hygiène des locaux (instruction générale interministérielle du 6 mars 1968 et règlement sanitaire départemental notamment).

Le Titulaire fournit les appareils, matériels, et produits nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant dont il a la charge et qui doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils sont utilisés. Ces appareils, matériels et produits doivent être agréés par l'EOHH (Equipe Opérationnel d'Hygiène Hospitalière) l'IRR et répondre à la réglementation en vigueur.

Le Titulaire fournit le linge nécessaire au nettoyage des locaux et au service ; il en assure le blanchissage.

Si le Titulaire n'effectue pas les travaux normalement à sa charge dont la réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, l'Etablissement en assure l'exécution dans les délais les plus rapides, le Titulaire sera redevable des frais correspondant ainsi que de pénalités prévues au CCAP.

5.6.3 - Réparations

Le Titulaire doit signaler sans délai et par écrit les défauts justifiant des réparations.

Les frais d'entretien autres que ceux de l'entretien journalier, les frais de réparation ou de modification des installations immobilières sont pris en charge par l'établissement dans les seuls cas où ils sont dus à la vétusté ou à une utilisation normale et non reconnus imputables à la négligence ou à la faute du Titulaire.

Le site se réserve la faculté d'effectuer tous les travaux qu'il juge nécessaires. L'exécution de ces travaux ou installations ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène de la préparation et de la distribution des repas. Le Titulaire doit supporter sans indemnité les troubles qui pourraient en résulter à condition que ces travaux ne l'obligent pas à modifier le service de façon importante, ni à augmenter son effectif en personnel.

5.7 - MATÉRIELS

5.7.1 - Gros matériels : Mise à disposition et renouvellement

Le site met à la disposition du Titulaire le gros matériel et mobilier (installations frigorifiques de cuisines, meubles, batterie de cuisine, matériel de salle à manger, etc.) en bon état de fonctionnement. Cette mise à disposition est faite à titre précaire.

Un inventaire contradictoire est établi par écrit préalablement à la prise en charge du gros matériel par le Titulaire puis à chaque date anniversaire du marché et un dernier au terme du marché.

Le Titulaire se charge du nettoyage, du maintien en parfait état de propreté et de l'entretien courant du gros matériel et du mobilier mis à sa disposition.

Le site assure le renouvellement du gros matériel et du mobilier et en supporte la charge sauf si la nécessité de ce renouvellement est imputable à la négligence ou à la faute du Titulaire.

5.7.2 - Petits matériels : Mise à disposition et renouvellement

Le site met à la disposition du Titulaire le petit matériel (vaisselle, verrerie, couverts, etc.). Ce petit matériel fait également l'objet d'un inventaire initial contradictoire puis à chaque date anniversaire du marché et un dernier au terme de celui-ci. Le Titulaire a la charge du nettoyage et de l'entretien dudit matériel.

Le site assure le renouvellement du petit matériel (vaisselle, verrerie, couverts, etc.) sous réserve que les pourcentages de casse, de perte ou de vol ne dépassent pas la norme de 15 % par an en valeur moyenne. Au-delà de ce pourcentage, le renouvellement doit être assuré par le Titulaire, à ses frais.

5.7.3 – Consommables - Matériels informatique – Moyens de communication - EPI

Les consommables tel que le papier (dont celui spécifique au fiches-repas), les cartouches d'imprimantes, l'ensemble des fournitures de bureau sont à la charge du Titulaire.

Le matériel informatique tel qu'ordinateur, scanner, imprimantes, ... ainsi que les moyens de communication (téléphones, fax, ...) sont à la charge exclusive du Titulaire.

Les équipements de protections individuelles (EPI) nécessaire à l'exécution de la prestation sont à la charge exclusive du Titulaire.

Dans le cadre d'épidémie et/ou de crise sanitaire les masques de protection et les produits désinfectants (savon, gel hydro alcoolique, ...) sont à la charge exclusive du Titulaire.

5.7.4 - Entretien des matériels

5.7.4.1 - L'entretien technique du matériel de cuisine, des salles à manger et des installations frigorifiques est à la charge du site.

5.7.4.2 - Nettoyage courant du gros et du petit matériel, produits d'entretien.

Le nettoyage et l'entretien courant du gros et du petit matériel ainsi que des poubelles sont assurés par le Titulaire.

Les matériels et produits employés doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lequel ils sont utilisés et être autorisés par le service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité. Ils sont employés conformément aux instructions d'utilisation et avec les précautions d'usage pour éviter la contamination des denrées alimentaires. Ces matériels et produits doivent être entreposés dans une armoire fermant à clef, uniquement réservée à cet effet.

Si le Titulaire n'effectue pas les travaux de nettoyage et d'entretien normalement à sa charge dont la réalisation s'impose de façon urgente pour des raisons de sécurité ou d'hygiène, l'Etablissement en assure l'exécution dans les délais les plus rapides, le Titulaire lui étant redevable des frais correspondants. Il sera aussi fait application de pénalités prévues au CCAP.

Une liste des produits utilisés pour assurer l'entretien des gros et petits matériels doit être remise au Directeur d'Etablissement. Les fiches de sécurité sont à remettre au médecin du travail de l'Etablissement, leur emploi ne pourra intervenir qu'après accord de ces derniers.

5.7.5 - Fluides, énergie, téléphone

Le site assure, sauf cas de force majeure, l'arrivée sur place de l'eau, du gaz, de l'électricité, du chauffage et du téléphone.

Seules les dépenses de fourniture d'eau, de gaz, d'électricité et de chauffage sont à la charge du site.

Les dépenses propres à l'utilisation du téléphone, fax, connexion internet sont à la charge du Titulaire ; au début de chaque mois, le site calcule le montant des communications téléphoniques du mois précédent passées à partir du poste du gérant et le facture au Titulaire.

5.7.6 - Sécurité

L'entretien des matériels et réseaux relatifs à la sécurité est à la charge du site.

5.8 - VÊTEMENTS ET CHAUSSURES DE TRAVAIL

De façon permanente, le Titulaire doit doter son personnel d'un vêtement de travail uniforme et comportant de façon apparente le sigle de l'entreprise ; aucun agent ne sera admis s'il n'a pas revêtu son vêtement de travail avant de débiter sa tâche ou s'il présente une tenue négligée incompatible avec les règles d'hygiène élémentaires ; de plus, le Titulaire est tenu de fournir à son personnel des chaussures à semelles antidérapantes.

Le nettoyage et l'entretien des vêtements de travail du personnel sont à la charge du Titulaire.

Il convient de se reporter également au CCAP concernant cet article.

5.9 - REPORTING

A l'issue de chaque semestre ou sur demande expresse du service Marchés de l'UGECAM Nord-Est, le titulaire devra transmettre par mail un tableau récapitulatif :

- le nombre, pour chaque type de repas, servis par mois,
- le montant facturé par mois au titre des repas et des denrées alimentaires hors repas,
- la masse salariale mensuelle.

ARTICLE 6 - VÉRIFICATION DE L'EXÉCUTION DES PRESTATIONS

6.1 - CONTROLE PERMANENT EXERCÉ PAR LE SITE

Le site 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 d'hygiène (denrées, matériels, locaux, personnel),
 - des spécifications nutritionnelles et gastronomiques,
 - des spécifications qualitatives,
 - des spécifications quantitatives,
- ainsi que sur le suivi des réclamations inscrites sur le cahier des suggestions.

6.2 - CONTROLE SUR PIÈCES

Afin que le contrôle défini à l'article 6.1 supra puisse s'exercer pleinement, en ce qui concerne notamment la qualité et les caractéristiques des denrées achetées par le Titulaire pour le service du site, la personne responsable du marché ou son représentant aura accès, aussi souvent que nécessaire, à la comptabilité matière se rapportant à la gestion du restaurant du site : feuilles de consommation journalières, factures à l'appui, fiches de stocks, situations financières, compte financier, etc. Les pièces comptables doivent être conservées à la disposition du site tant que dure le marché.

6.3 - CONTRÔLE PAR DES AGENTS SPÉCIALISÉS

Pour exercer les contrôles prévus aux deux articles précédents, le Directeur d'Etablissement ou son représentant peut, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement au Titulaire, notamment :

- de la direction départementale des services vétérinaires ;
- du service de la répression des fraudes et du contrôle de qualité.
- tout intervenant expert dans le cadre d'un audit

Ces interventions des agents officiels de contrôles ne font évidemment pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions.

ARTICLE 7 – NOMBRE DE REPAS

Le Centre de Lay Saint Christophe ne s'engage pas sur un nombre déterminé de repas à servir, lequel peut varier. A titre d'information, les repas servis en 2024 :

SERVICES	2024
Petits déjeuners	12 160
Déjeuners	20 566
Dîners	11 933
Collations destinées aux patients	631
Collations de nuit destinées au personnel	1 03

Le Candidat,

Lu et approuvé (Cachet et signature)

Fait à le

L'UGECAM Nord-Est,

Le pouvoir adjudicateur, représenté par la Directrice Générale,

Mme Christelle PROST

Fait à Nancy, le

ANNEXES

Annexe n°1 : CALIBRAGE DES PORTIONS UNITAIRES MINIMALES

Annexe n°2 : ÉTAT RÉCAPITULATIF DES PRIX DES FOURNITURES HORS-REPAS

Annexe n°3 : ÉTAT RÉCAPITULATIF DES REPAS SERVIS