

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

MARCHE PUBLIC DE SERVICES

APPEL D'OFFRES OUVERT

POUVOIR ADJUDICATEUR

Groupe Hospitalier Saintes – Saint-Jean-d'Angély

Etablissement support du GHT Charente Maritime Sud

11, boulevard Ambroise Paré - BP 10326 - 17108 SAINTES cedex

Tél. : 05.46.95.12.30 - Courriel : ght.contrat@gh-saintesangely.fr

Profil d'acheteur : <https://www.marches-publics.gouv.fr>

agissant pour le compte d'établissements parties

OBJET

**PRODUCTION, CONDITIONNEMENT ET LIVRAISON
DE REPAS POUR L'IITEP DE MESCHERS SUR GIRONDE
DE L'EPD LES DEUX MONTS**

Article 1 - Objet

Le présent document a pour objet de définir les clauses techniques particulières du marché public de PRODUCTION, CONDITIONNEMENT ET LIVRAISON DE REPAS POUR L'INSTITUT EDUCATIF, THERAPEUTIQUE ET PEDAGOGIQUE (ITEP) de l'établissement acheteur suivant :

☒ Etablissement Public Départemental Les 2 Monts - Rue Saint Roch, 17210 MONTLIEU-LA-GARDE [établissement partie du GHT de Saintonge]

Lieu(x) de livraison : ITEP - 30, rue du château d'eau - 17132 MESCHERS SUR GIRONDE

Le public concerné : enfants, adolescents et adultes (y compris les professionnels).

Article 2 – Dispositions générales

Le titulaire est tenu de respecter l'ensemble des règles applicables à l'activité qu'il exerce, notamment celles édictées par :

- Règlement UE n°2021/382 du 3 mars 2021 modifiant les annexes du règlement CE n°852/2004 du parlement européen et du conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires en ce qui concerne la gestion des allergènes alimentaires, la redistribution des denrées alimentaires et la culture de la sécurité alimentaire
- Règlement CE n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement CE n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement CE n°202/2008 du 4 mars 2008 modifiant le règlement CE n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le nombre et la dénomination des groupes scientifiques de l'Autorité européenne de sécurité des aliments ;
- Loi 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 (EGALIM)
- Loi n°2009-967 du 3 août 2009 de programmation relative à la mise en œuvre du Grenelle de l'environnement
- Décret n°2009-1121 du 16 septembre 2009 portant application de l'article L. 214-1 du code de la consommation en ce qui concerne l'hygiène des produits et des denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et des denrées alimentaires en contenant
- Décret n°2012-143 du 30 janvier 2012 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de restauration des établissements de santé

- Décret n°2012-144 du 30 janvier 2012 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de restauration des établissements sociaux et médico-sociaux
- 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 autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant
- Arrêté du 7 mai 2020 modifiant 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 en contenant
- Note de service DGAL/SDSSA/2016-751 du 6 octobre 2016
- Note de service, DGAL/SDSSA/N2012-81-8156 du 24 juillet 2012
- Note de service DGS/SD7/E2/DGAS/2B n° 2007-167 du 23 avril 2007 relative à des recommandations concernant la cuisson de steaks hachés dans le cadre de la prévention des infections liées à la bactérie Escherichia coli O157:H7 pour les professionnels de la restauration collective
- Note de service DGAL/SDSSA/N2006-82000 du 7 août 2006
- Note de service DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2005-8205 du 17 août 2005

Les repas devront être conformes aux normes sanitaires et vétérinaires en vigueur, et ce tout au long de l'exécution du marché. Le titulaire s'engage à prendre connaissance de toute modification législative et réglementaire applicable en ce domaine et s'y conformer immédiatement et strictement.

Eu égard à son expertise professionnelle, le titulaire a un devoir de conseil auprès de l'établissement acheteur, notamment concernant des dispositions ayant pu être omises dans l'énoncé des prestations. Il est rappelé que la description des prestations n'a pas de caractère limitatif et que le titulaire devra exécuter, comme faisant partie intégrante du prix sans exception ni réserve, toutes les prestations de sa spécialité nécessaires et indispensables à la bonne exécution du marché.

Article 3 - Contenu de la prestation

3.1 Etendue de la prestation

Le titulaire s'engage à produire, conditionner et livrer les repas du déjeuner, en liaison chaude, durant la période scolaire et une partie des vacances scolaires soit en moyenne 210 jours d'ouverture par an avec une variation entre 202 et 212 jours. La prestation est attendue pour les déjeuners du lundi au vendredi et exceptionnellement le déjeuner du samedi en cas d'ouverture de l'ITEP.

En cas de sortie, le repas chaud sera remplacé par un pique-nique.

A titre indicatif :

- Le nombre de journées prévisionnelles d'ouverture en 2025 est de 208 jours dont 206 jours de présence des enfants cf. calendrier joint ;
- L'ITEP est fermé durant les vacances scolaires : 1 semaine en février, 1 semaine en avril, 5 semaines en juillet/août, 1 semaine en octobre et 2 semaines en décembre cf. calendrier joint ;
- En 2024 5482 déjeuners (5157 plats chauds et 325 pique-niques ont été livrés, en 2023 7 555 déjeuners (6288 plats chauds et 267 pique-niques) et en 2022 8354 déjeuners (7879 plats chauds et 475 pique-niques)

Le volume de repas livré est susceptible d'évolution en fonction du taux d'occupation de l'ITEP, des modes de prise en charge (internat, externat, accueil de jour), du présentéisme/absentéisme des enfants et adolescents et des fermetures administratives (exemple : gestion de la crise sanitaire liée à la COVID 19 ...).

Aucune réclamation du titulaire du marché ne sera acceptée pour un nombre inférieur ou supérieur de repas à fournir.

3.2 Exécution de la prestation

Le titulaire assure :

- La production, le conditionnement et la livraison des repas ;
- Une permanence téléphonique du lundi au vendredi de 8h00 à 14h00. Le prestataire devra, en cas d'appel, être réactif et amener des solutions immédiates en cas de problèmes. Ces échanges seront formalisés par courriel.

Livraison des repas

Le titulaire devra assurer la production et le conditionnement complet des repas ainsi que leur livraison qui devront être effectuées selon les principes de la liaison chaude en utilisant les véhicules et matériels conformes à la législation en vigueur. Les températures doivent être maintenues notamment en liaison chaude à + 63°C minimum et en liaison froide à +3°C au maximum.

Horaires et lieu de livraison

Les livraisons du déjeuner devront être effectuées **entre 8h et 10h30** à l'ITEP – 30 rue du Château d'eau – 17132 MESCHERS SUR GIRONDE, du lundi au vendredi et exceptionnellement le samedi en cas d'ouverture de l'ITEP le samedi. En dehors des repas pique-nique aucune livraison ne devra être effectuée en dehors de cette plage horaire.

Les pique-niques seront à livrer à 8 heures avec les goûters.

Autocontrôle et contrôle à réception

Devront être effectués par le livreur et un agent de l'ITEP les contrôles suivants :

- Les composants chauds doivent être maintenus à + 63°C minimum et composants froids (entrées froides, produits laitiers, pâtisseries à une température à +3°C et maximum ;
- La quantité, la qualité ainsi que la conformité du menu ;
- La délivrance d'un bulletin de livraison.

Hygiène et sécurité alimentaire

Le titulaire s'engage :

- A appliquer les règles générales et spécifiques relatives à l'alimentation ;
- A respecter l'ensemble des obligations prévues par la réglementation en vigueur, ainsi que toute nouvelle réglementation relative aux fournitures et prestations du présent marché ;
- A mettre en œuvre toutes les mesures nécessaires afin de respecter les dispositions législatives et réglementaires relatives aux règles d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère médico-social ;
- A garantir que tous les aliments et ingrédients composant les menus soient sans OGM en application du principe de précaution et de protection de la santé publique visant à garantir la sécurité alimentaire des bénéficiaires des établissements ;
- A fournir toute assurance nécessaire pour couvrir de manière suffisante, par une ou plusieurs compagnies notoirement solvables, la responsabilité qu'il peut encourir, soit de son fait, soit de du fait des personnes travaillant sous ses ordres, à l'occasion des actes accomplis dans l'exercice de son activité ou de celle de ses préposés ;
- A respecter les exigences réglementaires relatives à l'hygiène et à la sécurité des aliments lui incombant et ayant un impact sur celles de la collectivité, notamment les obligations liées à la traçabilité (retrait, rappel, notification, historique), au respect des principes HACCP (hygiène du personnel, nettoyage et désinfection, lutte contre les nuisibles...). De manière générale, la collectivité se réserve le droit de consulter le plan de maîtrise sanitaire du titulaire ;
- Le titulaire doit procéder à des autocontrôles réguliers afin de vérifier la conformité des installations et du fonctionnement de son/ses établissements aux dispositions législatives et réglementaires en vigueur, ainsi que la conformité des matières premières et produits finis aux critères microbiologiques réglementaires auxquels il doit satisfaire. Ces autocontrôles doivent notamment porter sur les produits à réception, les conditions de transport et de conservation des aliments, les couples temps-température appliqués aux produits tout au long de leur élaboration, aux points et à la fréquence où l'analyse des risques les a rendus nécessaires.

Les résultats de chaque contrôle et autocontrôle devront être envoyés par courriel aux adresses à la responsable restauration de l'EPD, à la qualitiennne : qualitiennne@epd-les2monts.fr, la responsable restauration : cuisine@epd-les2monts.fr et à accueil.itepsessad@epd-les2monts.fr dans un délai maximum de 24 heures à compter de la réception des résultats. En cas de doute sur la qualité d'un plat, l'EPD peut imposer à la charge du titulaire un contrôle bactériologique en demandant à être destinataire des résultats.

Démarche environnementale

Le titulaire respectera les mesures de la loi EGALIM concernant la restauration collective publique et privée. Ce secteur constitue un levier d'action essentiel du nouveau programme national pour l'alimentation (2019-2023) afin de favoriser l'accès de tous à une alimentation plus saine, sûre et durable.

De plus, le titulaire devra atteindre une majorité de produits de qualité et durables parmi ceux qu'il propose :

- Issus de l'agriculture biologique
- Bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO ...), de mentions valorisantes (Label rouge, appellation d'origine AOC/AOP, indication géographique IGP, spécialité traditionnelle garantie, « issu d'une exploitation à haute valeur environnementale » HVE, mention « fermier » ou « produit de la ferme » ...)
- Issus de la pêche bénéficiant de l'écocertification « Pêche durable »
- Bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique »
- Issus du commerce équitable et issus de projets alimentaires territoriaux (PAT)

Substitution des plastiques

La mise à disposition des ustensiles à usage unique en matière plastique (sauf ceux compostables en compostage domestique et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées) suivant est interdite :

Plateaux-repas, gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons. Les bouteilles d'eau en plastique sont interdites en restauration scolaire. Au plus tard le 01 janvier 2025, l'utilisation des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans. Cette mesure est valable aussi bien en restauration collective, publique et privée, que commerciale.

3.3 Composition des menus

Les repas quotidiens destinés à des enfants, adolescents et des adultes devront comporter :

Déjeuner : 5 composantes

- 1 entrée chaude ou froide
- 1 viande ou poisson ou œuf ou volaille
- ½ légumes et ½ féculents ou par alternance entre le déjeuner et le dîner
- 1 fromage ou 1 laitage
- 1 dessert (fruit de saison, pâtisserie ...)
- 1 portion de pain

Parmi ces repas, une fois par semaine, l'un d'eux devra être végétarien conformément à la loi EGALIM.

Goûter : 2 composantes

Parmi les groupes suivants recommandés par le PNNS des enfants et adolescents :

- Fruits ou dérivé de fruits (jus de fruits, compote...)
- Produits laitiers (lait, yaourt, fromage...)
- Aliments céréaliers (pain, biscottes ou autre produit céréalier...)

Pique-nique : 5 composantes

Les sorties étant souvent à caractère sportif, le titulaire veillera à ce que les enfants et adolescents aient un repas comportant des féculents et des ingrédients rassasiants :

- 1 entrée froide
- 1 viande ou poisson ou œuf ou volaille
- Pain sous forme de sandwich ou autre féculent
- 1 Produit laitier (fromage ou laitage)
- 1 dessert (fruit de saison, salade de fruit ou compote individuelle)
- 1 portion de pain si le sandwich est remplacé par un féculent

A titre indicatif, 325 pique-niques ont été commandés en 2024 dont 211 juillet et 114 en août. L'ITEP produit au maximum 10 pique-niques / jour. Au-delà, il passe commande.

Les repas seront composés à 20% de produits issus de l'agriculture biologique (loi EGALIM).

La boisson de table n'est pas à fournir y compris lors des sorties.

3.4 Particularités

Le titulaire devra prévoir :

- Un repas thématique par mois dont la thématique sera communiquée à l'ITEP trois semaines au moins avant sa livraison.
- Un repas spécifique pour Noël et un repas de fin d'année scolaire (en juin).
- Pour ces occasions, les repas proposés devront être plus élaborés et à caractère festif.

Il est à noter que certains médicaments provoquent des dérèglements des mécanismes de la faim et de la satiété en stimulant notamment l'appétit. Ainsi pour palier cela des repas « adolescent » pourront se substituer au repas « enfant » et des repas « adulte » au repas « adolescent ».

3.5 Diététique

Concernant les besoins journaliers, le titulaire devra se conformer aux exigences législatives et réglementaires en ce domaine ainsi qu'aux recommandations de la profession. A ce titre, le titulaire devra prévoir des portions respectant les grammages et les fréquences préconisés par le GEMRCN.

Un avis diététique pourra être fourni notamment pour la mise en place des régimes alimentaires spécifiques.

De plus, une prise en charge particulière devra pouvoir être mise en œuvre dans le cas d'allergies alimentaires.

Des menus sans porc sont à prévoir si nécessaire. Il sera porté une attention particulière aux mets de remplacement.

3.6 Commandes

Le titulaire devra au mois n-1 transmettre la programmation des menus (grille proposée) par courriel au directeur, au chef de service et au personnel restauration de l'ITEP de Meschers.

Une fois validés, les menus programmés devront impérativement être respectés par le titulaire.

Toutefois si des modifications devaient intervenir, celles-ci devront être justifiées par le titulaire et transmises par courriel à accueil.itepsessad@epd-les2monts.fr au plus tard la semaine précédant la livraison des produits concernés.

Des demandes de modification pourront également être effectuées par le personnel de restauration de l'ITEP de Meschers par courriel la semaine précédant la livraison des produits concernés.

L'ITEP indiquera au titulaire le nombre précis de repas à fournir pour les enfants, adolescents et adultes la semaine qui précède leur livraison. La commande sera

passée par téléphone et formalisée par courriel au plus tard la veille de la livraison.

Concernant les pique-niques, ils pourront être commandés jusqu'à 5 jours avant la prestation et viendront en substitution des repas.

3.7 Conditionnement

Le conditionnement devra respecter la législation en vigueur, en particulier la chaîne du froid lors des livraisons depuis l'unité de production jusqu'aux lieux de la distribution.

L'étiquetage doit être conforme aux dispositions réglementaires en vigueur.

La date limite de consommation des plats devra être inscrite sur chaque contenant.

Le contrôle de la maîtrise des températures des différentes préparations est un point fondamental. Il devra être particulièrement détaillé dans les supports décrivant les conditions de remise en température et d'étiquetage des contenants livrés.

3.8 Évaluation de la prestation

Une commission des menus composée de représentants du prestataire, de l'ITEP de Meschers (directrice, chef de service, infirmière, 1 éducateur et 1 usager par unité, 2 agents de restauration) et du responsable restauration de l'EPD se réunira, 2 fois par an, à l'initiative du prestataire. Elle pourra se réunir, exceptionnellement, à la demande du chef de service de l'ITEP.