

Laurence BIARD
Directrice des Achats
GHT

**Cellule des Marchés
Publics**
02.32.73.35.19
[cellule.marchespublics@
ch-havre.fr](mailto:cellule.marchespublics@ch-havre.fr)

Affaire suivie par :
Richard FRAS
Responsable département
achats généraux
02 32 41 64 75
[Richard.fras@ch-pont-
audemer.fr](mailto:Richard.fras@ch-pont-audemer.fr)

Antje Grund
Acheteuse
02 32 73 30 51
Antje.grund@ch-havre.fr

**MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURES
COURANTES ET DE SERVICES**

**APPROVISIONNEMENT ET GESTION
DE LA RESTAURATION
DE L'E.H.P.A.D. LA BELLE ETOILE**

Numéro de la consultation : 25DAHL030

PROCÉDURE D'APPEL D'OFFRES OUVERT

Selon les articles R. 2124-1 et R. 2124-2 du code de la commande publique.

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES
PARTICULIÈRES (CCTP)**

Article 1 POUVOIR ADJUDICATEUR

Dénomination : GROUPE HOSPITALIER DU HAVRE	Direction : Direction des Achats du GHT
Adresse Siège social : 55 Bis Rue Gustave Flaubert BP 24	CP : 76 083
Localité / Ville : LE HAVRE	Pays : France
Téléphone : 02.32.73.35.19	Télécopieur : 02.32.73.44.18
Courrier électronique Cellule des marchés publics (Mail) : cellule.marchespublics@ch-havre.fr	SIRET : 267 601 714 000 12

Article 2 OBJET DU MARCHE

Le présent marché a pour objet la fabrication sur site, la préparation sur place et la distribution de repas destinés aux résidents et aux personnels de l'E.H.P.A.D La Belle Etoile situé 33, rue Jacques Prevert, 76290 Montivilliers.

Le prestataire assure la gestion et l'exploitation du service sur place avec les installations de restauration existantes : locaux et matériels. Il met à disposition le personnel nécessaire.

Le prestataire recrute et rémunère le chef-gérant qui encadrera le personnel de cuisine de l'EHPAD La Belle Etoile nécessaire à la bonne marche du service de restauration : production des repas par texture, plonge liée à la cuisine, ménage de cuisine.

Dans ce cadre, les principales missions et obligations du prestataire sont :

- Approvisionnement de l'ensemble des denrées ;
- Production sur place,
- Plonge de restauration
- L'entretien et nettoyage des locaux concernés (cuisine et annexes, vestiaire, zones de livraison et d'évacuation...) et tous les locaux mis à disposition ;

Le prestataire s'engage dans l'exécution de sa mission à respecter les textes législatifs et spécifications techniques présents et à venir :

- De la réglementation française de portée générale et professionnelle ;
- De la réglementation communautaire ;
- Des normes françaises,
- De l'ensemble des règles sanitaires auxquelles sont soumises les personnes publiques effectuant le même type de prestation.

Pour chacune des missions énoncées ci-dessus, le prestataire devra respecter la réglementation en vigueur au moment de l'exécution de l'accord-cadre et portant notamment sur :

- L'hygiène ;

- La sécurité,
- Le droit du travail.
- Le livret d'accueil pour les nouvelles embauches de l'EHPAD et le Classeur HACCP avec les différentes fiches techniques et de sécurité des produits.

Présentation de l'établissement

L'EHPAD La Belle Etoile est un établissement public autonome. Il compte 80 résidents âgés de 60 ans et plus et nécessitant une prise en charge médicale et soignante à temps complet. L'établissement offre un accueil dédié de 24 places en unité spécifique Alzheimer situé au rez-de-chaussée.

Hébergement permanent

Eléments	Lits	Réal 2024	
		Nombre de jours	Taux d'occupation
Hébergement permanent	77	28 431	98.33 %
Hébergement temporaire	3	201	54.49 %

L'établissement est une construction récente datant d'octobre 2013.

Depuis 2017, la prestation de restauration est réalisée par un prestataire associé à une équipe interne dédiée.

La production est assurée en liaison chaude le midi et le soir hors Week end et jours fériés. Des adaptations en liaison froide le soir en week-end et jour férié doivent être possibles pour des raisons d'effectif et de planning.

Les repas sont acheminés dans les 3 zones de repas soit 2 espaces de 28 places à l'étage et 1 espaces de 24 places au rez-de-chaussée.

Dans chaque espace de repas, les hôtelières et cuisiniers disposent d'un office.

Article 3 COMPOSITION DES REPAS

Plusieurs types de menus sont demandés au titulaire du marché :

- **Repas des résidents**
- **4 Repas résidents à thèmes (animation)**
- **11 Repas résidents améliorés**
- **Repas personnel**
- **Repas visiteurs**

3.1 Repas résidents

La restauration des résidents est assurée 7/7 et 365 jours par an.

La journée alimentaire du résident est composée de 3 repas et du goûter :

- **Petit-déjeuner**
- **Déjeuner**
- **Goûter**
- **Dîner**

LE PETIT- DEJEUNER

- 1 boisson chaude : thé, ou chocolat au lait – le café fait partie d'un marché à part.
- 1 boisson froide : jus de fruit – pomme ou multi-fruits ou orange (20cl)
- 1 élément céréalier : pain ou biscottes (avec ou sans sel) ou tranches de pain de mie selon la texture prescrite.
- 1 élément lipidique : micro-beurre doux ou demi-sel
- 1 élément sucré : confitures
- 1 élément sucré : sucre
- Les dimanches et jours fériés : un croissant
- 1 bouillie maison pour les textures mixées

LE DEJEUNER

- 1 entrée
- 1 plat du jour
- 1 légume et féculent
- 1 fromage : plateau avec au minimum 3 fromages dont 1 enveloppé pour les mixés
- 1 dessert dont 1 pâtisserie maison les dimanches et jours fériés
- Pain, biscottes ou pain de mie (avec ou sans sel)
- Boisson : eau plate (eau d'adduction publique)
- Condiments : sel, poivre, moutarde, mayonnaise, ketchup, gruyère (pour les pâtes), cornichons et beurre (pour la charcuterie).

Les différents composants du menu devront être décliné selon les textures modifiées commandées
La carte de remplacement sera mise en place pour les allergies et les aversions

LE GOUTER

- 1 boisson chaude ou froide : thé, ou chocolat au lait, jus de fruits ou sirop,
- 1 biscuit ou gâteau en sachet : cake au fruit, madeleine aux œufs, petit fourré, muffin, brioche, plumetis, gâteaux secs, dont 3 réalisés « maison » par semaine.
- Bouillie pour les mixés
- Gâteau d'anniversaire : 1 fois par mois.

LE DINER

- 1 potage maison toute l'année
- 1 plat protidique
- 1 légume ou féculent d'accompagnement ou 1 salade
- 1 fromage : plateau avec au minimum 3 fromages dont 1 enveloppé (pour les mixés)
- 1 dessert ou corbeille de fruit frais et de saison
- Pain, biscottes ou pain de mie (avec ou sans sel)
- Tisane
- Boisson : eau d'adduction publique
- Condiments : sel, poivre, moutarde, huile et vinaigre, mayonnaise, ketchup, gruyère (pour les pâtes), cornichons et beurre (pour la charcuterie).

Le base du menu devra être identique pour l'ensemble des résidents, le personnel et les visiteurs.

Les dimanches et fériés le titulaire prévoira :

- ⇒ Un menu amélioré **comprenant de la viande de 1^{ère} catégorie**
- ⇒ Une pâtisserie **maison** en dessert

Goûter d'anniversaire

Une fois par mois (en général le dernier mardi de chaque mois), le prestataire s'engage à préparer un gâteau d'anniversaire pour fêter les anniversaires des résidents. Le gâteau proposé devra être « maison » et sera varié chaque mois (au chocolat, aux fruits, mille-feuille) Le gâteau d'anniversaire sera servi au goûter.

Le prix des gâteaux sera inclus dans le prix global des repas des résidents.

Le gâteau d'anniversaire sera servi (et facturé) au réel des convives annoncés : Résidents présent au restaurant, familles du résident, visiteurs supplémentaires éventuels (animation avec des lycéens, etc...)

Textures modifiées

Le prestataire assurera des menus spécifiques pour les régimes spéciaux, notamment en textures modifiées.

Le matériel nécessaire à l'élaboration de ces plats est fourni par l'EHPAD

- 1 robot coupe 1300 tours en production froide
- 1 robot cook (chauffant) 1300 tours en production chaude

Les 3 cuisiniers de L'EHPAD et la responsable hébergement ont suivi une formation sur les textures et les différentes possibilités de présentations (mixé). Le formateur est Monsieur Eric VANDEVELDE.

En fonction des évolutions dans la profession, le titulaire proposera des évolutions concernant les repas à textures modifiées. D'une façon générale, il fera des propositions afin d'améliorer la qualité de ce type de repas, lorsque cela sera possible.

A titre informatif, les repas en textures modifiées représentent environ un taux journalier de 57% des résidents dont :

TAUX DES DIFFERENTES TEXTURES taux variables selon les prescriptions médicales

NORMAL	43%
HACHE	34%
HACHE FIN	8%
MIXE	15%

DIFFERENTES TEXTURES DES COMPOSANTS D'UN MENU

HACHE Généralement dû à un problème dentaire	<ul style="list-style-type: none"> - Crudités coupée finement - Viande hachée - Fruits frais en brunoise ou mou - Pain de mie
HACHE FIN Dû à un risque de fausse route accru	<ul style="list-style-type: none"> - Crudités coupée finement - Viande haché - Légumes pouvant s'écrasé entre la langue et le palet - Haricot blancs, rouges, flageolets, lentilles, pois chiche, petits pois , macédoine de légumes , poêlée de légumes avec légumineuse ou petits pois transformé en purée - Interdit le riz, la semoule, salade verte en accompagnement - Fruits frais en brunoise ou mou - Pâtisserie maison sans morceaux - Pain de mie
MIXE	<p>Composant du menu du jour mixé fin sans grumeaux</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crudités / Cuidités mixées et gélifiées si besoin : potage épaissi le soir - Autres entrées mixées fin ou remplacée si non réalisable - Protéines mixées présentées en flan individuel - Légumes du jour mixé fin en purée sans grumeaux ou purée pomme de terre si juste un féculent - Pas de salade verte en accompagnement, mettre une purée de légumes - Fromages en coupelle style fromage frais - Fruits frais mixé et gélifié - Fruits cuits mixé ou compote - Pâtisserie sans morceaux ou remplacée par un autre dessert

3.2 Repas à thèmes

Les cycles de menus intégreront un minimum de 12 repas à thème par an.

Une attention particulière est portée aux menus de ces jours. Les thèmes peuvent être, par exemple :

- . Chandeleur : repas avec des crêpes en dessert
- . Durant l'été : repas plutôt champêtre
- . En novembre : beaujolais nouveau
- Thèmes régionaux ou internationaux
- . Réveillon Noël et nouvelle année : apéritif et repas traditionnel
- Etc...

Le titulaire s'est engagé dans son offre sur le type de thèmes et de menus associés qu'il peut proposer pour ces repas.

Ces repas pourront prévoir de la mise à disposition de décoration du restaurant, selon l'offre du titulaire.

Durant le mois de juillet, le prestataire devra proposer un (1) barbecue (le charbon de bois est à la charge du prestataire).

Les repas à thèmes devront privilégier des menus et ambiances correspondant au public de l'EHPAD. Les thèmes orientés restauration collective scolaire ou autre convives spécifiques ne correspondant pas aux personnes en EHPAD, sont à proscrire au bénéfice de thème et de menus attractifs pour cette tranches d'âge.

3.4 Carte de remplacement

CARTE DES CONSTANTES (pour pallier aux aversions) CARTE DE REMPLACEMENT

(Disponible sur demande à chaque service - compris dans le tarif)

Variable selon les saisons

- En entrée : Salade de pomme de terre ou de pâte, coupelle de pâté, œuf mayonnaise et une crudité – avec une variante par saison
- En plat : 1 tranche de jambon blanc ou filet de poisson blanc ou escalope de volaille ou haché de veau
- En accompagnement : purée pomme de terre ou pâtes ou salade + 1 légume – avec 1 variante par saison
- Laitage : yaourt
- En dessert : compote de pomme ou fruit de saison

A titre informatif, les composants des repas sur carte de remplacement représentent environ un taux journalier de 1,5 à 25% selon les produits proposés.

LES SUBSTITUTIONS effectuées (aversion ou intolérances)

Selon les résidents, les aversions ou intolérances vont de 2 à 7 produits dans la liste ci-dessous

LA SALADE VERTE : texture haché en UVP + haché fin + aversion 26%

MOULES ET FRUITS DE MER : 8%

TOUS LES ABATS (tripes, rognons, andouillettes, foie, foies de volaille, langue) 25%

RIZ EN ACCOMPAGNEMENT OU EN SALADE : 9%

EPINARDS, FROMAGE DE CHEVRE CHAUD OU FROID, CAROTTES RAPEES, TOUS LES POISSONS, TOUS LES CHOUX : 3% pour chaque élément

TOUS FROMAGES FROIDS : 5% remplacé par un yaourt

POISSONS POCHES même dans risotto ou plat complet comme brandade : 4%

CHOCOLAT : 5%

COURGETTE, LENTILLE, MELON, CAMPIGNONS, TOMATE CUIE OU CRUE, BROCOLIS,

CHOU DE LA CHOUCROUTE, ROTI DE BŒUF : 1,5% pour chaque élément

PARTICULARITES

ALIMENTS VERTS 3%

ALIMENTS ROUGES, ORANGE 1,5 %

TOUS LES LEGUMES (accompagnement, en tarte, en entrée, en salade composée) 1,5%

3.5 Repas Personnel

Les repas du personnel correspondent aux déjeuners des résidents.

Ces repas ne sont commandés que pour le midi.

3.6 Repas visiteurs

Les repas visiteurs sont des repas destinés aux familles venant rendre visite aux résidents.

Le repas est identique à celui des résidents ; Soit entrée – plat principal – fromage – dessert, carafe d'eau – café.

L'E.H.P.A.D. la Belle Etoile s'engage à prévenir 5 jours à l'avance le titulaire du marché du nombre de repas visiteurs à prévoir.

Actuellement, la distribution est assurée comme telle :

- Liaison chaude le midi : l'équipe de cuisine livre 2 régé thermies dans les 2 espaces de restauration du 1er étage et dresse les assiettes. L'équipe hôtelière sert en salle.

L'hôtelier du 3ème espace de restauration vient chercher les régé thermies et assure le dressage et le service.

- Liaison chaude le soir : l'équipe de cuisine livre le 2 régé thermies dans les 2 espaces de restauration du 1er et le régé thermie dans le 3ème espace : Le personnel hôtelier dresse les assiettes et assure le service

- Liaison froide le soir week-end et jour férié : un chariot de distribution multi-services (SOCAMEL) est mis à disposition dans chaque espace de restauration. S'agissant du diner, le personnel hôtelier dresse les assiettes et assure le service.

Heures et durées des services

Petit-déjeuner :	7h30 – 9h00
Repas du midi :	12h00 – 13h30
Goûter :	15h30 – 16h00
Repas du soir :	18h00 – 19h00 (pour les 2 services)

Le titulaire devra aménager les horaires de ses agents afin de correspondre aux événements et repas spécifiques organisés au cours de l'année et faisant partie de la prestation prévue au marché.

Les commandes

D'une façon générale, les choix de menus sont transmis à la cuisine de façon hebdomadaire, tous les vendredis pour la semaine suivante.

Toutefois des ajustements au fil de l'eau sont toujours possibles et peuvent être communiqués jusqu'à 24h auparavant.

Le prestataire mettra en œuvre son savoir-faire et ses compétences dans la préparation et l'exécution des prestations de restauration. Le prestataire applique la réglementation en vigueur pour la production de textures modifiées qui doit correspondre au plus proche du plat proposé en texture normale.

Pour la bonne exécution de la prestation, les parties désigneront chacune, dans le mois de signature du contrat, un responsable comme représentant dûment habilité pour tout ce qui concerne l'exécution du contrat.

Le prestataire recrute et rémunère le chef-gérant qui encadra le personnel de cuisine de l'EHPAD La Belle Etoile nécessaire à la bonne marche du service de restauration, dont notamment :

5.1 À la charge du prestataire

1 chef gérant 7 heures/ jour, 35h par semaine du lundi au dimanche sur 52 semaines dont 1 week-end/2. Les remplacements du chef seront gérés par le prestataire.

Les missions du chef-gérant se répartissent entre :

*** Temps œuvrant**

- Réception et stockage des commandes de denrées commandées par les circuits d'approvisionnement du titulaire.
- Stockage des commandes de denrées complémentaires nécessaires à la journée alimentaire des résidents, que ces commandes soient passées auprès du titulaire ou non (comportant donc les commandes passées directement par l'EHPAD auprès de ses fournisseurs extérieurs).
- Production des repas
- Nettoyage des locaux

*** Temps de gérant**

- Gestion des commandes nécessaires à la bonne exécution de l'ensemble de la prestation, passant par les circuits d'approvisionnement du titulaire.
- Management fonctionnel de l'équipe mise à disposition par l'EHPAD concernant la production.

Note : le planning du personnel reste géré par l'EHPAD

IMPORTANT : Le chef gérant mis à disposition par le titulaire est en capacité pleine et entière à réaliser l'ensemble des prestations prévues au présent marché. Si, durant toute la durée du marché, une partie des compétences nécessaires à la bonne exécution des prestations prévues s'avère non-acquise, le titulaire est en obligation absolue de prévoir un plan de formation comblant toutes lacunes constatées ; et ce dans un délai raisonnable et accepté par l'EHPAD.

Toute mauvaise exécution des prestations relevant du chef-gérant pourra faire l'objet des pénalités prévues au présent document. De même, l'absence ou le retard de formation de la part du titulaire face à des constat d'insuffisance sera considéré comme une non-application des prestations attendues au titre du marché.

Remplacement et absentéismes

Le titulaire s'acquitte de la mission convenue sans discontinuité.

Si le chef-gérant est absent, qu'il s'agisse de congés ou d'arrêt de travail, le titulaire pourvoit impérativement à son remplacement par un agent en capacité de réaliser les mêmes prestations.

De plus les absences et les moyens mis à disposition pour y remédier doivent impérativement faire l'objet d'une communication le plus rapidement possible à l'EHPAD et dans tous les cas dans un délai permettant d'assurer la continuité du service. Cette communication doit transiter par le titulaire et non être transmise seulement par le chef gérant à l'EHPAD.

Les prestations des agents remplaçant peuvent être sanctionnées par les pénalités prévues au présent marché de la même façon que celles du chef-gérant titulaire.

Le titulaire a exposé dans son offre sa méthodologie de remplacement et de prévention des discontinuités des prestations dues ; Et notamment s'il prévoit un système de tuilage en amont afin d'assurer que les agents remplaçant sont, le cas échéant, opérationnels sur le site de l'EHPAD, dans un délai acceptable.

L'assistance technique et la mise en place d'outils de gestion : Plan de maîtrise sanitaire, l'élaboration des cycles et des menus en corrélation avec les recommandations d'un diététicien, le suivi des régimes en lien avec l'équipe infirmière et la responsable hébergement, le suivi des mouvements des résidents, les fiches techniques, la traçabilité alimentaire à l'aide outils connectés fourni par le prestataire, la gestion des stocks alimentaires, la visite du conseiller technique.

Le prestataire emploie le chef gérant sous sa seule responsabilité. Les visites médicales prévues par la loi pour le personnel du prestataire seront assurées par le service médical du prestataire.

Le prestataire s'engage à appliquer les textes législatifs et réglementaires en vigueur en matière de sécurité sociale et de législation du travail.

L'organisation du travail incombe au prestataire qui en dirige et contrôle l'exécution par le personnel du prestataire et de l'EHPAD La Belle Etoile, afin que la prestation soit assurée conformément aux dispositions du contrat conclu et aux différentes législations et réglementation en vigueur.

Le prestataire reste entièrement responsable du choix, de la qualification du personnel de restauration, ainsi que de l'effectif et du nombre d'heures effectuées par celui-ci.

Le prestataire achète en son nom et pour son compte et stocke dans les locaux affectés au fonctionnement du restaurant par l'EHPAD La Belle Etoile (dont les propres imprimés administratifs et ses fournitures de bureau & informatiques).

Le prestataire fournit et entretient le linge de cuisine de son personnel.

Le prestataire s'engage à assurer le suivi de la qualité bactériologique des prestations culinaires par analyse bimestrielle de deux échantillons d'aliments prélevés le jour de leur consommation et un prélèvement de surface et transmettra une copie des rapports à l'EHPAD.

5.2 À la charge de l'EHPAD

2 professionnels titulaires de la fonction publique hospitalière à 100%.

1 professionnel en CDI à 100%

.

Les remplacements durant les congés annuels du personnel de l'EHPAD La Belle Etoile seront gérés par l'EHPAD.

Article 6 SPECIFICATIONS QUALITATIVES ET QUANTITATIVES

6.1 Spécifications qualitatives

6.1.1. Références générales

L'ensemble des prestations et denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à celles-ci.

Sans que cela ne soit ni limitatif, ni excluant ;

et sous réserve de nouvelles dispositions réglementaires impératives sur le sujet qui s'appliqueront de "facto" au présent marché ;

Les prestations doivent notamment être conformes à :

- aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR ;
- aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du groupe permanent d'études des marchés de denrées alimentaires (G.E.P.M./D.A.). Toute disposition nouvelle du G.E.P.M/D.A. est applicable dès sa publication ;
- aux spécifications prévues dans le cahier de grammage du titulaire.

- aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du Groupe d'Etude des Marchés pour la restauration collective et la nutrition (G.E.M./R.C.N.) notamment les recommandations n° J5-07 du 4 mai 2007. Toute disposition nouvelle du G.E.M./R.C.N. est applicable dès sa publication. Les documents pris en compte seront ceux de la dernière édition commercialisée.

6.1.2. Spécifications de salubrité

Le titulaire assure l'approvisionnement en denrées et leur stockage dans les installations du restaurant, à ses risques et périls sous réserve du bon fonctionnement des chambres froides ou congélateurs mis à sa disposition par l'EHPAD.

Le titulaire est tenu de suivre l'évolution de la réglementation et de respecter les dispositions des textes nationaux et européens en vigueur et notamment :

- Les dispositions des Règlements européens « Paquet hygiène », tels que :
 - Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire;
 - Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (JOUE du 25 juin 2004) qui abroge la directive 93/43/CEE du Conseil, du 14 juin 1993, dont les dispositions s'appliquent à compter du 1er janvier 2006 ;
 - 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 (JOUE du 25 juin 2004) ;
- Le titulaire s'engage à respecter les dispositions des textes légaux et réglementaires rappelés ci-après:
 - dispositions réglementaires conformément à l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social (JO du 23 octobre 1997).
 - Directive 93/43/CEE du Conseil du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires (JOCE L75 du 19 juillet 1993)
 - Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (J.O. du 6 août 1998 et du 19 août 1998).
 - Arrêté du 30 juillet 1999 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires à la consommation humaine (paru au JO du 10 août 1999)
 - Arrêté Interministériel du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale (J.O. du 31 mars 1977).
 - La circulaire FP n°1871 du 24 janvier 1996 relative à l'hygiène, la sécurité du travail et la médecine de prévention
 - Décret n° 92 – 158 du 20 février 1992 relatif aux prescriptions particulières d'hygiène et de sécurité applicables aux travaux effectués dans un établissement par une entreprise extérieure - Décret n° 82 – 453 du 28 mai 1982, modifié par décret n° 95 – 680 du 9 mai 1995 et n° 2001 – 232 du 12 mars 2001, relatif à l'hygiène et à la sécurité du travail ainsi qu'à la médecine de prévention dans la fonction publique
 - Arrêté Interministériel du 29 septembre 1997 relatif aux conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social (JO du 23/10/97) ; pris en application de la Directive européenne 93/43 CEE du 14 juin 1993 - Arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale – marquage de salubrité,
 - Arrêté du 28 mai 1997 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinées à la consommation humaine,
 - Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

Le titulaire devra en outre respecter les dispositions prévues dans l'Arrêté du 9 mai 1995. Le titulaire se conformera à la norme AFNOR V01-006 « Hygiène des aliments-Système HACCP », et devra respecter la procédure, ainsi que les préconisations des guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) concernés par la prestation.

Les documents relatifs à la traçabilité de ses circuits et procédures sont des pièces constitutives de l'offre du titulaire.

6.1.3 Spécifications nutritionnelles

Le titulaire devra privilégier les produits frais et les produits d'origine française.
Il doit respecter les directives du PNNS par le biais du référentiel du GEMRCN.

L'E.H.P.A.D. la Belle Etoile souhaite travailler sur la base des grammages correspondants à la « personnes âgées en institution » pour les résidents et le grammage « adulte » pour les repas du personnel et extérieur (GEMRCN).

6.1.4 Spécifications organoleptiques et gastronomiques

- Préparation des aliments

Les repas seront confectionnés sur place au moyen du matériel mis à disposition. L'utilisation de produits frais sera privilégiée chaque fois que possible. Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées. L'instant de la préparation des plats doit être le plus rapproché possible de l'instant de leur distribution, sans rupture de chaînes du froid et du chaud afin d'éviter les risques de développement microbien dans des plages critiques de température.

- Présentation des plats

La présentation des plats peut être simple, mais elle ne doit pas être négligée. Les plats doivent être appétissants. Par exemple, l'adjonction dans le nombre de plats d'une garniture très simple, par exemple une persillade, d'un lit de cresson ou de salade pour certains hors d'œuvre ou certaines viandes, de produits naturels colorés (verdure, tomates, jaunes d'œufs...) donne un effet décoratif (sans accroître de façon notable la durée de préparation ou du coût).

Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire (de même pour les gâteaux d'anniversaires mensuels) : les menus à jour fixe sont proscrits. Il ne doit pas être servi des préparations faites sommairement et peu appétissantes. Les mets doivent être agréables au goût.

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

Autant que possible, le prestataire devra utiliser des produits en majorités « frais » et de « saison ».

- Température des plats

Autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des plats doit être optimale à l'instant du service qu'il s'agisse de plats chauds ou de préparations froides. Les plats chauds ne doivent jamais être servis refroidis en dessous de + 63 °C à cœur; en ce qui concerne les viandes rôties ou grillées, toutes les 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). Les préparations froides ne doivent pas être présentées à + de 10 °C.

6.1.5 Spécifications quantitatives

Les quantités de denrées entrant dans la composition des différents plats sont celles définies par le cahier de grammage réputé conforme à la réglementation, fourni par le titulaire, qui s'engage à le respecter en toute circonstance.

Article 7 ELABORATION DES MENUS

Le prestataire assure l'organisation des commissions des menus **tous les 3 mois pour établir les trames de menus sur la période suivante de 5 semaines**, en collaboration avec des représentants de l'EHPAD et des résidents.

Le prestataire produit les comptes rendu ad'hoc et met en œuvre les recommandations validées par cette instance.

L'assistance d'une diététicienne est incluse dans le prix du prestataire pour l'élaboration des projets de menus présentés à la Commission des Menus.

Les menus à jour fixe sont proscrits et les plans de menus doivent s'adapter aux saisons et à minima marquer des modifications significatives entre les menus des "6 mois estivaux" et des "6 mois hivernaux".

Le projet de menus doit porter sur les services suivants :

- déjeuner
- dîner
- repas à Thèmes

Les menus servis devront donc être conformes au projet ainsi mis au point.

Toutefois, le titulaire peut, en cours de réalisation, procéder à titre exceptionnel à des modifications, à condition que celles-ci :

- Soient justifiées par les nécessités impératives de l'approvisionnement,
- Respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle
- Ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique des repas.

De plus, il est entendu que les éléments des repas (quel que soit leur catégorie), qu'il s'agisse de composants standards (ex : entrée, plats, fromage, dessert, ...) ou d'éléments spécifiques relatifs à un thème ou une occasion particulière (ex : Beaujolais nouveau, crêpes, plats de Noël, etc...) seront servis systématiquement en quantité suffisante pour l'ensemble des convives (sauf prescriptions médicales contraires).

En d'autres termes, et sauf accord préalable avec l'EHPAD, les quantitatifs prévus ne sauraient être inférieures au nombre de résidents à servir (ex : Beaujolais nouveau > minimum 1 verre pour chaque convive, etc...).

Le taux de substitutions / modifications autorisées sur les menus programmés en commission est de 15% par période de 1 mois.

Les éventuelles substitutions / modifications seront comptabilisées PAR éléments de menu manquant et rapportées au nombre de jours de production sur la période.

Ex : Sur un mois X de 30 jours, 1 entrée, 1 dessert et 2 plats de résistance ont été substitués = 13% (4 éléments de menu / 30 jours x 100)

Le dépassement de ce taux autorisé, pourra de plein droit être sanctionné par l'application des pénalités prévues au CCAP.

Par ailleurs, les constats de manquements ou de substitutions non programmés sur un repas "à thèmes" ou "amélioré" pourront faire l'objet d'une application de pénalité spécifique conformément aux pénalités prévues au CCAP.

9.1 Outil numérique de gestion des repas

Le prestataire s'engage à mettre à disposition un outil numérique web de gestion des repas permettant pour l'EHPAD, de :

- Consulter les plans de menus validés en commission et saisi par le titulaire
- Procéder aux modifications nécessaires en lien avec la carte des remplacements
- Préciser les régimes spécifiques des résident (textures, aversion, etc).
- Recouper la facturation avec le nombre de repas effectivement servis

Cet outil et son utilisation sont compris dans le prix du marché et ne font pas l'objet d'une facturation supplémentaire.

Le titulaire a à sa charge la formation de son agent et l'accompagnement des agents de l'EHPAD à l'utilisation de l'outil.

9.2 Locaux

L'EHPAD La Belle Etoile garantie au prestataire, pour la durée du contrat, et pour les besoins de l'exécution des prestations l'utilisation gratuite, paisible et continue des locaux et matériels dont le prestataire usera avec le même soin que s'ils étaient sa propriété.

L'EHPAD La Belle Etoile conserve la charge :

- Des travaux, des modifications, des réparations, de la maintenance préventive et curatives des locaux et matériels mis à disposition ;
- De renouvellement des matériels et mobiliers disparus, usés ou vétustes ;
- De la fourniture des produits et ustensiles nécessaires au nettoyage (cuisine et plonge)

De la fourniture et le renouvellement :

- De la verrerie, de la vaisselle et du mobilier
- Des containers, sacs et autres emballages destinés au stockage temporaire des déchets, le tout conforme à tout moment à la réglementation en vigueur en matière d'hygiène,
- Du nettoyage des vitrages extérieurs de la cuisine, des hottes, filtres, gaines et dômes, des murs au-dessus de la hauteur d'homme et des plafonds,
- Du nettoyage industriel des sols
- Du curage et vidange des égouts, évacuation des déchets, ordures et emballages ainsi que des eaux grasses, en vue de leur traitement conformément à la réglementation,
- De désinfection et de la dératisation
- De la fourniture des fluides, abonnements et consommations :
 - Electricité
 - Gaz
 - Eau froide
 - Eau chaude
- Du chauffage et du conditionnement d'air, de l'évacuation et traitement des eaux usées, des vapeurs, buées et gaz usés,
- Et plus généralement, de toutes les dépenses relatives au fonctionnement du service de restauration qui ne seront pas expressément à la charge du prestataire, dans les termes du contrat conclu.

9.3 Etat des lieux et inventaires contradictoires

Un état des lieux et un inventaire, contradictoires entre les parties, sont établis préalablement à la prise en charge de la gestion par le titulaire. L'état des lieux précise si l'installation est conforme à la législation en vigueur. Si l'installation n'est pas conforme, l'E.H.P.A.D est tenue de porter remède à cette situation aussi rapidement que possible. Si au cours de la période d'exécution du marché, l'installation cesse d'être conforme à la législation ou à la réglementation, le titulaire, dès qu'il en est informé, doit en aviser l'E.P.H.A.D, qui devra remédier de même à la situation aussi rapidement que possible.

9.4 Entretien des locaux

Le titulaire assure le maintien en parfait état de propreté et l'entretien courant des locaux mis à disposition (cuisine et annexe vestiaire bureau...) ainsi que des abords utilisés pour la livraison des marchandises et l'évacuation des déchets ou des emballages vides.

Le titulaire doit se conformer, en ce qui concerne l'utilisation et le fonctionnement de locaux mis à la disposition, des règles concernant l'hygiène des locaux.

9.5 Réparation

Le titulaire doit signaler sans délai à la personne responsable, des déficiences justifiant des réparations.

Les frais d'entretien, les frais de réparation ou de modifications des installations immobilières sont pris en charge par l'E.H.P.A.D 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.

L'E.H.P.A.D se réserve la faculté d'effectuer tous les travaux qu'il juge nécessaire. 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.

9.7 Matériel

9.6.1 Gros matériel

L'E.H.P.A.D met à la disposition du titulaire, à titre précaire, le gros matériel (installations frigorifiques de cuisine, meubles, batterie de cuisine, matériel de salle à manger, etc. ...) en bon état de fonctionnement.

Comme pour les locaux, un inventaire contradictoire entre les parties est établi préalablement à la prise en charge du gros matériel par le titulaire. Un inventaire de contrôle est ensuite dressé tous les ans au minimum.

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

9.7.2 Petit matériel

L'E.H.P.A.D met à la disposition du titulaire le petit matériel (vaisselle, verrerie, couverts). Ce petit matériel fait également l'objet d'un inventaire contradictoire, initial puis semestriel. L'E.H.P.A.D. a la charge du nettoyage et de l'entretien dudit matériel.

9.7.3 Renouvellement du matériel

L'E.H.P.A.D assure le renouvellement du gros matériel et en supporte la charge sauf si la nécessité de ce renouvellement est imputable à la négligence ou la faute du titulaire.

L'E.H.P.A.D assure le renouvellement du petit matériel (vaisselle, verreries, couverts).

9.7.4 Entretien du matériel

- ⇒ L'entretien technique du matériel de cuisine, des salles à manger et des installations frigorifiques est sous la responsabilité de l'E.H.P.A.D
- ⇒ Le nettoyage courant du gros et du petit matériel est assuré par le titulaire. Seule la vaisselle du retour du service (couverts, assiettes, verres...) sont effectuées par le personnel de l'E.H.P.A.D.

Les matériels et produits employés doivent être techniquement adaptés à l'usage pour lesquels ils sont utilisés, être agréés par la collectivité 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. Ces matériels et produits doivent être entreposés dans un local fermé à clé, uniquement réservé à cet entreposage. L'EHPAD fournit les produits lessiviels, sacs à déchets, sac échantillon témoin et autres produits de nettoyage et d'hygiène. Les fiches techniques et de sécurité des produits sont mise à disposition dans un classeur spécifique en cuisine et remis à jour si modification de produits.

9.8 Fluides – Energies

L'E.H.P.A.D assure l'arrivée sur place de l'eau, du gaz, de l'électricité et du téléphone et prend à sa charge les dépenses de fluides, d'énergie et de téléphone.

9.9 Enlèvement des ordures – Dératisation

L'E.H.P.A.D prend également à sa charge les eaux grasses et emballages vides, la vidange des bacs à graisse et des séparateurs à fécule, le curage des égouts et la lutte contre les insectes et la dératisation.

9.11 Analyses bactériologiques

Le prestataire s'engage à assurer le suivi de la qualité bactériologique des prestations culinaires par analyse bimestrielle de deux échantillons d'aliments prélevés le jour de leur consommation et un prélèvement de surface et transmettra une copie des rapports à l'EHPAD.

Pour chaque occurrence d'analyses et d'audit, les comptes rendus de résultats seront transmis aux représentants de l'E.H.P.A.D. Les analyses et comptes rendus sont à la charge du titulaire.

9.12 Interlocuteur

Outre le personnel œuvrant, le titulaire met à disposition un interlocuteur responsable de la prestation, ayant la charge des questions administratives, contractuelles, ressources humaines et en capacité de gérer tous problèmes susceptibles de survenir dans le cadre des prestations. **Il doit être en outre raisonnablement disponible et joignable.** Cet interlocuteur et ses coordonnées sont désignés en début de marché.

9.13 Rupture de stock

Le titulaire devra assurer la continuité de l'approvisionnement. Si des ruptures de produits sont constatées, la société titulaire devra proposer les produits de qualité équivalente à celle des produits initialement commandés, sans supplément de prix.

9.14 Suivi du marché

Sur demande, le titulaire du marché transmettra à l'EHPAD un état des consommations par produit et prestations, sur la période interrogée, au format excel.

Une rencontre, entre le titulaire et les établissements de santé et/ou l'acheteur du GHT, peut être organisée, autant de fois que nécessaire, si les conditions l'exigent, afin de faire un point sur l'exécution du marché, et les produits consommés.

9.15 EGALIM & Télédéclaration "Ma Cantine"

9.15.1 Le contexte législatif

L'article L.230-5-1 du code rural et de la pêche maritime dispose que les repas servis dans les restaurants collectifs comprennent une part au moins égale, en valeur, à 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de produits biologiques.

Dans ce contexte, le gouvernement interroge annuellement les établissements, pour transmissions au Parlement, sur :

- 1° la part des différentes catégories de denrées alimentaires représentées au sein des produits de qualité servis ;
- 2° la part des produits de qualité servis répondant à chacun des critères définis à l'article L.250-5-1 ;
- 3° la part des produits de qualité répondant aux critères prévus au présent article, issus d'un circuit court ou d'origine française.

Chaque année, une campagne obligatoire nationale de remontée de données est organisée ! La plateforme « ma cantine » est l'outil où chaque responsable légal de restauration, qu'il soit en gestion directe ou concédée, réalise sa déclaration en ligne.

9.15.2 La télédéclaration "Ma Cantine"

Indépendamment du pourcentage atteint vis-à-vis de l'obligation EGALIM qui reste de la responsabilité de l'Etablissement, le titulaire transmettra chaque année au représentant de l'EHPAD, les informations et statistiques nécessaires à la télédéclaration sur la plateforme "Ma Cantine".

Il devra à cet effet transmettre tous chiffres et toutes informations nécessaires à cette déclaration, dont notamment :

- Valeur totale en HT des achats alimentaires
- Valeur en HT des achats alimentaires en Bio
- Valeur en HT de mes achats SIQO (AOP/AOC, IGP, STG, Label Rouge)
- Valeur en HT de mes autres achats EGAlim
- Valeur en HT de mes achats prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales ou leurs performances en matière environnementale

Il aura la responsabilité de l'exactitude des données transmises par rapport aux quantités effectivement commandées dans le cadre de la prestation et devra pouvoir, le cas échéant fournir tous les éléments justificatifs nécessaires.

Ces éléments seront impérativement transmis par le titulaire au moins 1 mois avant l'expiration du délai imposé pour la déclaration. Par exemple, en 2024, la télédéclaration des données d'achats alimentaires de l'année civile 2023, était à déclarer du 9 janvier au 31 mars 2024.

9.15.3 Atteinte des objectifs EGALIM – Plan de progrès

L'EHPAD la Belle Etoile étudie actuellement les possibilités de développement de son offre alimentaire vers les obligations EGALIM.

A ce titre, le titulaire s'engage dans son offre sur un plan de progrès "EGALIM" en plusieurs phases et chiffré financièrement devant permettre sur la durée du marché à l'atteinte des 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de produits biologiques.

L'absence de proposition de plan de progrès tel que demandé, vaudra inéligibilité de l'offre du candidat.

Le plan de progrès proposé, prendra impérativement en considération le phasage suivant :

- Au démarrage du marché : Le titulaire indique si sa prestation standard (hors application Egalim particulière) qui sera mise en œuvre au début du marché contient naturellement un % de produits EGALIM.

Si oui, il précise le % EGALIM moyen et le % de produits bio moyen inclus dans cette prestation standard qui sera appliquée au début du marché (sans surcout EGALIM).

Note : ce score de début de marché peut être égal à 0. Il est toutefois pris en considération dans les critères de notation des offres des candidats.

- Phase 1 : Le titulaire fait une proposition chiffrée sur un 1^{er} pallier d'augmentation du score EGALIM.

Ce 1^{er} pallier correspond à une augmentation de **+10% EGALIM, dont +5% de produits biologiques par rapport aux scores proposés à l'offre standard du titulaire (item ci-dessus "Au démarrage du marché")**.

Exemple : 8% EGALIM + 0% produits bio "naturels en début de marché" > +10% EGALIM dont + 5% Bio = 18% EGALIM dont 5% bio.

Note : la proposition financière pour cette phase 1 est prise en considération dans les critères de notation des offres des candidats.

- Phases intermédiaires : Le titulaire fait une proposition chiffrée sur des évolutions intermédiaires des scores EGALIM et bio. Il préconise dans sa proposition le nombre de phases, les évolutions de scores EGALIM et bio à appliquer et le chiffrage financier correspondant à chaque phase proposée.

- Phase finale : Le titulaire fait une proposition chiffrée pour une prestation atteignant le score de 50% de produits durables et de qualité, dont 20 % de produits biologiques.

Ces Phases pourront être activées ou non par le pouvoir adjudicateur, tout au long du marché.

Elles feront préalablement l'objet de réunions de calage et de mise en place avec le titulaire.

Elles seront activées par l'émission de bons de commandes.

Les bons de commandes seront transmis au moins 1 mois avant l'application de la nouvelle phase.

La date anniversaire d'une phase correspond à la date de mise en application de la phase, spécifiée au bon de commande (ou à défaut à la date d'émission du bon de commande).

Les propositions financières établies par le titulaire dans son plan de progrès sont soumises à révision de prix avant application d'une phase, dans les conditions prévues à l'article 10 du CCAP.

Les aménagement financiers correspondant, ne pourront excéder la limite des dispositions prévues à l'article 3.4 du CCAP.

Dressé par le pouvoir adjudicateur du GHT de l'Estuaire de la Seine

Au Havre, le 13/10/2025