

Marché Public de services

**MARCHÉ DE PREPARATION ET LIVRAISON DE REPAS
EN LIAISON FROIDE**

Cahier des Clauses Techniques Particulières

Lot n°1 : MAS/FAM « les Jardins de l'Abbaye » Longeville Les Saint-Avold

SOMMAIRE

ARTICLE 1 - PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT

ARTICLE 2 - OBJET DU MARCHE

ARTICLE 3 - FONCTIONNEMENT DU SERVICE DES RESTAURATION

ARTICLE 4 - OBLIGATIONS DU PRESTATAIRE

ARTICLE 5 - APPLICATION LOI EGALIM

ARTICLE 6 - NATURE DE LA PRESTATION

ARTICLE 7 - LE REFERENT ET REPORTING

ARTICLE 8 - HYGIENE ET SECURITE

ARTICLE 9 - APPROVISIONNEMENT DES DENREES

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

ARTICLE 1 – PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT

MAS (Maison d'accueil spécialisée) / FAM (Foyer d'accueil spécialisé)

67B rue des Alliés

57740 LONGEVILLE-LES-SAINT-AVOLD

- le FAM (Foyer d'accueil médicalisé) a pour mission d'accueillir des adultes gravement handicapés physiquement ou mentalement (déficiences intellectuelles ou maladies mentales) ou atteints de handicaps associés et nécessitant une aide partielle, voire totale, pour les actes essentiels, conformément à la définition de l'article L. 344-1 du Code de l'Action Sociale et des Familles.

- la MAS (Maison d'accueil spécialisée) a vocation à accueillir des personnes en situation de handicap n'ayant pu acquérir un minimum d'autonomie et dont l'état nécessite une surveillance médicale et des soins constants et nécessite une aide partielle, voire totale, pour les actes essentiels, conformément à l'article L.344-1 du Code de l'Action Sociale et des Familles.

Ces personnes nécessitent des soins importants et/ou un accompagnement lourd incompatible avec un maintien en milieu de vie ordinaire.

La capacité totale de 70 lits est répartie comme suit :

- 20 places pour le FAM,
- 50 places pour la MAS

ARTICLE 2 – OBJET DU MARCHE

Le présent CCTP concerne la prestation de préparation et livraison de repas en liaison froide, ainsi que la fourniture de produits épicerie pour la Maison d'accueil spécialisée (MAS) et le Foyer d'accueil spécialisé (FAM) de LONGEVILLE-LES-SAINT-AVOLD.

Les repas seront conditionnés en bac gastro normes. Ils seront livrés, en liaison froide par le titulaire directement en zone Restauration au RDC de l'établissement où ils seront réceptionnés par le personnel de l'établissement. Ils seront stockés dans la chambre froide et si nécessaire congélateur du pôle hôtelier. La capacité de stockage de la chambre froide est de 12 m2.

Le titulaire aura visité l'établissement au moment de la remise de son offre.

Les résidents de la MAS/FAM sont hébergés de manière permanente. Le prestataire est tenu de proposer régulièrement des menus variés en mettant un accent particulier sur la qualité des denrées fournies.

ARTICLE 3 - FONCTIONNEMENT DU SERVICE DE RESTAURATION

3.1/ Périodes d'ouverture de l'établissement

L'établissement fonctionne 7j/7 et 365j/365.

3.2 / Nombre de repas.

La capacité totale est de 70 lits.

L'effectif salarié sera de 80 ETP pour les 2 structures.

Le nombre de repas quotidiens est de trois : le petit-déjeuner (fourniture et livraison de denrées nécessaire à sa réalisation), le déjeuner et le dîner du lundi au dimanche.

Le nombre estimatif de repas servis annuellement pour un taux d'occupation de 100% (résidents, personnels et stagiaires) s'élève à :

- petits déjeuners (option fourniture de denrées) : 23 892
- déjeuners : 23 892
- dîners : 23 780

Ces données indicatives peuvent fluctuer en fonction du taux de fréquentation de l'établissement.

ARTICLE 4 - OBLIGATIONS DU TITULAIRE

Dans l'exécution de sa mission, le titulaire s'engage à respecter les textes communautaires, législatifs et réglementaires, notamment :

- La réglementation française et communautaire de portée générale et professionnelle ;
- La loi EGALIM n°2018-938 du 30 octobre 2018 ;
- Les décisions et recommandations du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-CRN), version consolidée en juillet 2015 ;

- L'ensemble des règles sanitaires auxquelles sont soumis les opérateurs effectuant ce type de prestations

Les dernières versions en vigueur au moment de l'exécution des prestations seront automatiquement applicables.

Le soumissionnaire devra fournir :

- la liste des différents fournisseurs référencés sous forme de liste ou de tableau en faisant apparaître clairement les fournisseurs locaux et/ou bio ou dans une démarche de culture raisonnée,
- les certificats d'agrément sanitaires délivrés par les services vétérinaires à jour,
- les certificats d'agrément techniques délivrés par les services vétérinaires à jour,
- les mises aux normes en terme HACCP et de réglementation CEE.
- les résultats d'analyses faites par des instituts spécialisés,
- les plans alimentaires et menus types avec toutes les indications sur les origines des produits et les allergènes

Les attentes spécifiques de l'établissement sont :

- le respect de la date, heure et lieu de livraison,
- le respect du circuit routier interne de livraison,
- la livraison en présence d'un agent hôtelier de l'établissement,
- dans tous les cas, les produits devront présenter une qualité irréprochable et les quantités être conformes aux demandes exprimées par les représentants de l'établissement,
- le respect des livraisons froides et pas de rupture de la chaîne du froid,
- la réalisation des contrôles bactériologiques en vigueur.

ARTICLE 5 - APPLICATION LOI EGALIM

Il est rappelé au Titulaire que la loi n°2018-938 du 30/10/2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire saine, durable et accessible à tous (loi EGalim) s'applique à ce marché 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 l'établissement 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.

Un menu végétarien devra être mis en place chaque semaine et concernera le repas du déjeuner.

Les prix unitaires des repas 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 mise 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.

Pour cela, le Titulaire et les établissements pourront s'appuyer sur le site internet www.macantine.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.

ARTICLE 6 - NATURE DE LA PRESTATION

Le titulaire s'engage à réaliser et à livrer, dans le cadre d'une liaison froide, l'intégralité des denrées nécessaires aux trois repas quotidiens (petit-déjeuner, déjeuner et dîner), repas qui seront préparés selon les modalités d'exécution définies ci-après :

6.1 / Les types de régime existants au sein de l'établissement sont les suivants :

Type de repas actuels, auxquels le prestataire doit répondre :

Repas Normal

Repas Régime :

>diabétique

>sans poisson

>sans porc

>diabétique sans porc

>diabétique sans poisson

>sans crudités

Textures obligatoires :

normal

mixé

De préférence, le titulaire propose les textures suivantes, dans le cadre des Prestations Supplémentaires Eventuelles (PSE) facultatives :

Déjeuner hâché

Dîner hâché

Ces deux prestations font l'objet de 2 PSE facultatives, auxquelles les candidats n'ont pas obligation de répondre. Les PSE ne sont pas prises en compte lors de l'analyse des offres. L'acheteur analyse en une seule fois l'ensemble des offres, sans tenir compte des PSE. L'acheteur ne pourra décider de retenir les PSE que si elles sont associées à l'offre retenue après examen des offres. Ce choix est effectué au moment de l'attribution.

6.2/ Elaboration des menus

Les menus seront élaborés en se reportant au cadre du Programme National Nutrition Santé (P.N.N.S) et aux recommandations nutrition de 07/2015 (version 2.0) élaborées par

le Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEM-RCN) pour construire un plan alimentaire et des menus adaptés aux personnes accueillies.

Le fait de se porter candidat implique l'acceptation des grammages stipulés relatifs aux personnes accueillies dans l'établissement.

Les tableaux relatifs aux grammages GEM-RCN sont joints en annexe du CCAP et le grammage « adultes » avec la fourchette haute est demandé pour les repas à livrer dans l'établissement. Lorsque ces préconisations comportent une fourchette de poids pour un produit, le grammage minimum à respecter doit correspondre au maximum indiqué.

Les calibrages déterminant les quantitatifs servis doivent au minimum être ceux préconisés par le Groupe d'Etude des Marchés - Restauration Collective Nutrition (GEM-RCN version 2.0 Juillet 2015),

Tolérances en matière de grammages de livraison :

- +5%/-2% pour les légumes ; 2 % pour les fruits,
- +5%/-2% pour la viande fraîche ; 2% pour la charcuterie,
- Strict respect des grammages sur les bons de commande pour les autres produits.

L'élaboration des menus prévisionnels se fera à travers un plan alimentaire de 6 à 8 semaines, dont il serait souhaitable qu'il soit redéfini 4 fois par an. Le candidat favorisera l'utilisation des produits frais de saison, pour l'ensemble des préparations, produits localement autant que possible.

Le fournisseur proposera deux à trois fois par mois, un menu (pour le déjeuner et le dîner) « bas carbone », dont les produits seront prioritairement des produits locaux en circuit court et/ou bio. Ce menu devra être mis en évidence sur la présentation des menus hebdomadaires.

Sur raison explicitement justifiée par le prestataire, de rares changements de menus seront possibles, notamment pour bénéficier d'une production abondante de produits frais.

Le soumissionnaire s'engage à procurer toutes les denrées nécessaires à l'alimentation des usagers pour des changements de menus ou des régimes particuliers, prescrits médicalement.

Les changements de commandes (repas en moins, repas en plus ou changement de régime) pourront intervenir dans un délai de 48h minimum

Le prestataire doit obligatoirement s'adjoindre les services d'un(e) diététicien(ne) qui contribuera à l'élaboration des menus.

Les menus, par la suite, seront étudiés et modifiés par les deux parties et devront être validés par le Directeur de l'établissement, ou son représentant.

Le prestataire sera tenu d'assister aux réunions de la Commission Menu dont le planning sera transmis par l'établissement, à raison de 3 réunions par an obligatoirement.

La Commission Menu est composée de :

- La Direction ou son représentant,
- Les membres désignés par les résidents de l'établissement ou le Conseil de Vie Social,
- Le représentant du titulaire ayant une parfaite connaissance du marché et de son application.

La Commission Menu concerne les résidents et permet :

- De s'exprimer sur la qualité et la quantité de l'alimentation,
- De discuter des menus de la période à venir en tenant compte de la satisfaction des besoins, des goûts des bénéficiaires, de l'équilibre nutritionnel, du plan alimentaire, de la faisabilité en cuisine,
- La mise en place d'une démarche qualité autour de la prestation restauration ou la poursuite si cette démarche est déjà engagée dans l'établissement.

Les objectifs de la Commission Menu sont les suivants :

- Dresser un bilan de la période écoulée depuis la dernière commission afin de mettre en place des actions d'amélioration,
- Analyser des plats qui ont été ou non appréciés,
- Présenter les animations de repas à thème qui peuvent être faits.
- Analyser les enquêtes de satisfaction

6.3/ Détails de la prestation

PETIT DEJEUNER ET EPICERIE

Le titulaire fournira les denrées nécessaires à l'élaboration des petits déjeuners quotidiens sous forme de commande épicerie auxquelles se rajouteront certains produits comme des condiments, biscuits, etc...

L'établissement fournira une liste actualisée des produits épicerie au prestataire lors de la mise en place du marché, cette liste pourra évoluer au cours de l'exécution du marché.

DEJEUNER

Les déjeuners devront comprendre les composantes suivantes :

- une entrée variée : crudités ou charcuterie, œufs durs, entrées chaudes (crêpe, pizza, feuilleté, friand, ...), assaisonnement suffisant
- un plat protidique principal (viande, volaille, poisson, abats ...),
- un plat d'accompagnement (à chaque repas légume et féculent),
- un fromage varié en portion individuelle,
- un dessert (yaourt varié nature ou fruit), fruit, flan, dessert au chocolat, compote, salade de fruits. Une pâtisserie sera proposée pour le déjeuner du dimanche uniquement.

Le repas végétarien sera un jour fixe de la semaine

Les repas devront être accompagnés de sauce, suffisante pour agrémenter toutes les assiettes.

Des éléments d'enrichissement et de décoration doivent être prévus (fromage râpé, beurre, citron, cornichons, tomates, olives sans noyau, aromates, ...) Une liste des éléments régulièrement utilisés pourra être fourni en début de marché par l'établissement.

DINER

Les dîners devront comprendre les composantes suivantes :

- une entrée : crudités ou charcuterie ou un potage pour l'automne et l'hiver,
- un plat protidique principal (viande, poisson, volaille, abats ...),
- un plat d'accompagnement (alternance dans la journée légume/féculent),
- un dessert (yaourt varié nature ou fruit), fruit, flan, desserts au chocolat, compotes, salade de fruits

Les repas devront être accompagnés de sauce, suffisante pour agrémenter toutes les assiettes.

Des éléments d'enrichissement et de décoration doivent être prévus (fromage râpé, beurre, citron, cornichons, tomates, olives sans noyau, aromates, ...) Une liste des éléments régulièrement utilisés pourra être fourni en début de marché par l'établissement

Un repas de substitution pour les régimes particuliers (déjeuner et dîner) doit être prévu.

6.4/ Cas des repas à thème

Des repas à thème, à hauteur d'une fois par mois minimum seront inclus dans la prestation et de manière encore plus élaborés dont :

- un repas dîner le 24 décembre
- un repas déjeuner le 25 décembre
- un repas déjeuner pour le Nouvel An 1^{er}/01
- un repas déjeuner pour le lundi de Pâques

Des exemples de repas à thème sera présentés lors de la dépose de candidature

6.5/ Stock tampon de nourriture

Le titulaire du marché s'assure de la régularité de ses approvisionnements ainsi que la constitution d'un stock tampon de nourriture.

Ce stock a pour but :

- d'être en mesure de préparer en urgence l'ensemble du menu pour un repas pour 70 personnes afin de faire face à une circonstance exceptionnelle (accident, bouchon, problème technique, météo, ...),
- prévoir des conserves (ravioli, petits pois, haricots verts...)

Il se composera essentiellement de denrées pouvant se conserver : boîtes, produits secs

ARTICLE 7 - LE REFERENT ET REPORTING

Un interlocuteur unique représentant le titulaire est exigé pour toutes les relations touchant à l'exécution du marché (commandes, livraisons, élaboration des menus, contrôle qualité, problèmes divers, etc.), il s'agira du référent.

Ce référent nommé par le prestataire devra :

- Participer à la définition des menus avec le ou les représentants désignés de l'établissement,
- Aider à la gestion des commandes,
- Aider à l'organisation des livraisons,
- Aider à l'organisation des repas à thème,
- Participer à la Commission Menus.
- Participer à l'évaluation de la qualité de la prestation

- Transmettre toutes les données à retranscrire sur « Ma cantine » au plus tard le 31 janvier de chaque année

D'une manière générale, il doit veiller au bon déroulement du marché et à la qualité des prestations.

Un reporting (revue de prestation) devra être réalisé par le prestataire une fois dans l'année et être présenté lors des commissions des menus.

ARTICLE 8 - HYGIENE ET SECURITE

Les précautions d'hygiène doivent être prises dès la mise en œuvre de la procédure d'achat. Le soumissionnaire devra préciser, dans ses spécifications techniques, les procédures d'hygiène (qui pourront être consultables par l'établissement à tout moment) mises en place en vue de la fourniture de denrées intégralement saines, sans pollution, ni souillure de quelque nature que ce soit.

En particulier, le fournisseur précisera le respect des règles d'hygiène à l'instant de la livraison et le matériel de transport utilisé.

Pour chacune des denrées livrées, le soumissionnaire devra indiquer les délais de livraison (produits frais, boîtement, etc.).

Les contrôles bactériologiques réalisés dans la cuisine centrale de production sont assurés par le titulaire qui a l'obligation d'en rendre compte à la direction de l'établissement sur demande.

Le titulaire mettra en place un plan de maîtrise sanitaire comprenant les contrôles et le plan de nettoyage rendus obligatoires conformément à l'arrêté du 29 septembre 1997 (J.O. du 23 octobre 1997) ou toute réglementation en vigueur.

ARTICLE 9 - APPROVISIONNEMENT DES DENREES

Le titulaire est gestionnaire de l'organisation de la cuisine et donc de l'organisation des livraisons et de la gestion en flux tendu. Il a cependant obligation d'éviter toute rupture qui empêcherait la livraison des repas. Il doit donc disposer d'une ou deux journées de stocks par exemple.

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

Il ne doit y avoir aucune rupture de la chaîne du froid depuis le lieu d'élaboration des repas, jusqu'à la livraison dans les armoires frigorifiques de l'établissement. Les véhicules ainsi que le matériel nécessaire aux livraisons sont tenus en parfait état d'entretien et de propreté et devront répondre aux prescriptions sanitaires en vigueur.

Pour être transportés, les repas en portions individuelles ou en plats collectifs, doivent être placés dans des contenants spécifiques pour assurer leur protection et leur conservation. Les modalités pratiques de mises en œuvre seront décrites dans l'offre du candidat.

9.1/ Informations nécessaires à la livraison

Les repas et les denrées alimentaires devront être livrés au plus tard la veille pour le lendemain.

Celles-ci devront être effectuées soit entre 7h30 et 8h30 ou entre 13h30 et 14h30, 3 fois par semaine minimum. Ces modalités seront déterminées avec précision lors de la réunion de démarrage de la prestation.

Ces livraisons devront être effectuées par un camion frigorifique ne dépassant pas 10T en raison de la pente importante pour accéder au quai de déchargement.

L'établissement souhaite limiter le poids des bacs pour le bien-être de ses agents. De préférence, le poids des bacs gastro livrés sera aussi léger que possible.

Le prestataire communiquera les menus, les allergènes et provenance des viandes au format demandé par l'établissement pour affichage.

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

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

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

9.2/ Qualité des produits

Les produits seront de qualité. Ils ne présenteront aucun défaut au conditionnement.

Dans le cas contraire, ils seraient systématiquement refusés et retournés au prestataire.

Les dates de péremption seront les plus éloignées possibles de la date de livraison.

Les produits d'épicerie devront avoir une date de péremption d'au minimum 6 semaines pour les produits secs et 20 jours pour les produits frais au moment de leur livraison.

Les produits et légumes frais, les pâtisseries fraîches fabriquées par le prestataire dans ses propres cuisines, sont à privilégier.

De préférence, le prestataire prend en compte les éléments suivants :

- Légumes et fruits :
 - Catégorie 1 (étiquette verte),
 - Les fruits sont de bonne maturité et de calibrage approprié, moins d'un fruit sur vingt présentant des défauts.
- Volailles :
 - entières classées "A" PAC Label rouge.
- Viandes fraîches et charcuterie :
 - Bovin de classe « U » du catalogue EUROP, Origine viande française,
 - Veau de couleur "rose" de classe« U », Origine viande française,
 - Ovin classe « U » du catalogue EUROP, "CIRE", de préférence Origine viande française,
 - Porc, taux de viande maigre égal ou supérieur à 54 %. Origine viande française,
 - Volaille PAC label rouge Origine viande française.
- Œufs :
 - Origine française.

9.4/ Conditionnement - emballage

Le prestataire s'engage à éviter le suremballage et à privilégier les emballages recyclables.

- Emballage primaire : la date limite de consommation apparaîtra sur tous les emballages avec étiquette détachable pour la traçabilité à archiver,
- Livraison en vrac : carton ou bac alimentaire,
- Une étiquette mentionnera sur l'emballage :
 - La nature du produit,
 - La date de fabrication,
 - La date limite de consommation,
 - La quantité, le calibre (pour les fruits),
 - Les ingrédients,
 - L'origine du produit (pour les fruits et légumes),
 - Les qualités nutritionnelles,

- Les modalités de conservation,
- Les modalités de remises en température (si nécessaire),
- L'identification du lot de fabrication (date ou code),
- L'estampille des services vétérinaires pour les produits issus du monde animal,
- Le numéro d'agrément C.E.E,
- Etiquetage détachable indiquant l'origine de l'élevage, abattage découpage pour la traçabilité (décret du 17/12/2002, n°2002/1465, n°2024-171).

<p align="center">ARTICLE 10 - CONTROLES DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS ET OBLIGATIONS SANITAIRES</p>
--

L'établissement se réserve le droit d'exercer un contrôle inopiné sur les prestations exécutées par la société titulaire. Ce contrôle s'exercera en particulier au niveau de la fourniture des aliments, tant sur le plan qualitatif que quantitatif.

10.1 - CONTROLE DES GRAMMAGES ET DES RATIONS INDIVIDUELLES

Si à l'issue de contrôles réalisés sur les grammages, il s'avère que les quantités fixées contractuellement ne sont pas obtenues à plusieurs reprises, une pénalité sera infligée au titulaire comme prévue au C.C.A.P.

10.2 - CONTROLE DE QUALITE

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

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- de salubrité (respect de la chaîne du froid, conditions, denrées, matériels, locaux, personnel, ...),
- nutritionnelles et gastronomiques,
- qualitatives,
- quantitatives, (menus, fréquences, produits),
- des conditions de livraison,
- organisationnelles.

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

- les entrées,

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

10.3 - CAHIER DE RECLAMATIONS DES CONVIVES / ENQUETES DE SATISFACTION

Une enquête de satisfaction annuelle sera réalisée par l'établissement auprès des utilisateurs.

Des actions correctives et plan d'action sont déterminés et suivis en lien avec le responsable du service hôtelier de l'établissement.

En cas d'insatisfaction liée à la prestation, indépendamment de pénalités financières, le titulaire sera mis en demeure d'améliorer immédiatement la qualité de la prestation.

10.4 - OBLIGATIONS SANITAIRES

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

Le titulaire du marché soumis à une obligation de résultat en matière d'hygiène.

Il devra satisfaire aux exigences de la législation en vigueur, à savoir :

- le règlement CE 178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, notamment son article 18 relatif à la traçabilité des denrées,
- le règlement CE 852/2004 DU 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires prévoyant la mise en oeuvre d'un plan de maîtrise sanitaire (PMS),
- l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires,
- le règlement CE 2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Le titulaire du marché devra veiller à la stricte application des règles d'hygiène HACCP. Le titulaire devra également se conformer à toutes évolutions de la réglementation dans ce domaine.

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

10.5 - EN CAS DE TOXI-INFECTION

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

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