

Numéro de consultation :

25-UG04-AC-15

Procédure de passation :

Procédure formalisée (articles L2124-2 et R.2124-2 et R2162-3)

Accord-cadre mono-attributaire à bon de commande (articles R.2162-7, R.2162-8, R2162-13 et R.2162-14 du Code de la commande publique)

## **Fourniture de denrées et prestations de services connexes pour le restaurant de l'EHPAD de Belfontaine**

### **Cahier des Clauses Techniques Particulières**

## Table des matières

|   |    |
|---|----|
| Cahier des Clauses Techniques Particulières .....   | 1  |
| • Article 1 – Objet du marché .....   | 3  |
| • Article 2 – Présentation de l'établissement .....                                       | 3  |
| • Article 2 – Prestations attendues .....   | 4  |
| 2.1 – Généralités .....   | 4  |
| 2.2 – Elaboration des menus.....  | 4  |
| 2.3 – Commande de denrées .....   | 5  |
| Etiquetage des produits et DLC.....   | 6  |
| 2.4 – Bilan mensuel et suivi des budgets mensuels.....                                    | 6  |
| 2.5 – Organisation des échanges .....   | 6  |
| • Article 3 – Qualité des produits :.....   | 6  |
| • Article 4 – Composition des repas .....   | 11 |
| • Article 5 - Conditions de livraison : .....   | 12 |
| • Article 6 – Stock tampon .....  | 13 |
| • Article 7 - Hygiène et contrôles.....   | 14 |
| 7.1 – Respect de la réglementation .....  | 14 |
| 7.2 - Procédure en cas de rappel de produits : .....                                      | 14 |
| • Article 8 – Développement durable .....   | 15 |
| • Article 9 – Tableau récapitulatif des responsabilités des parties à l'accord-cadre..... | 16 |



## Article 1 – Objet du marché

Le présent marché a pour objet la réalisation de la fourniture de denrées nécessaires au fonctionnement du restaurant de l'EHPAD Belfontaine, ainsi que de la réalisation de prestations de services connexes pour l'aide à la gestion du restaurant. Le présent marché ne comprend donc pas de prestation de préparation de repas.

Le prestataire réalisera les prestations suivantes :

- La gestion de l'acquisition des denrées alimentaires nécessaires au fonctionnement du restaurant de l'EHPAD Belfontaine, comprenant ainsi la fourniture et la livraison des dites denrées,
- L'élaboration des menus. Ces derniers devront prendre en compte l'organisation par l'établissement de repas à thème,
- la prise en compte du respect de l'environnement tout au long de l'exécution des prestations attendues au présent marché,
- la réalisation d'une mission de conseil du Pouvoir Adjudicateur et de l'établissement concernant l'évolution de la réglementation applicable en matière de restauration et de diététique,
- La réalisation d'un bilan mensuel de consommation,
- Le suivi des budgets mensuels,
- La gestion des contrôles d'hygiène, notamment en missionnant un laboratoire pour réaliser les prélèvements dans le respect de la réglementation en vigueur.

Le Titulaire pourra être sollicité pour des prestations supplémentaires éventuelles, en lien avec l'objet du présent marché, sur devis.



## Article 2 – Présentation de l'établissement

L'EHPAD de Belfontaine est un établissement médico-social ouvert 7 jours sur 7, 24h sur 24. Ouvert depuis 2004, l'établissement Belfontaine est situé à Fontaine-Lès-Dijon, en périphérie de l'agglomération dijonnaise. L'EHPAD accueille jusqu'à **80 résidents en hébergement permanent** et propose 10 places en hébergement temporaire. Les usagers sont des personnes âgées en situation de dépendance.

En 2024 le nombre de repas servis a été de  
Effectifs prévisionnels :

| Type de repas      | Nombre de repas en 2024 |
|--------------------|-------------------------|
| Petit-déjeuner     | 32005                   |
| Déjeuner résidents | 31700                   |
| Déjeuner invité    | 350                     |
| Déjeuner personnel | 4470                    |
| Goûter             | 32000                   |
| Diner              | 32000                   |

**L'attention du candidat est attirée sur le fait que ces quantités ne sont pas contractuelles et n'engagent en rien l'UGECAM BFC. Elles pourront varier à la hausse comme à la baisse en fonction de l'activité de l'établissement destinataire du marché.**

Tout au long du présent document, il sera fait référence :

- A l'établissement objet du présent lot, aussi appelé Client,
- Le Titulaire du marché, aussi appelé Prestataire,
- A l'UGECAM Bourgogne Franche Comté, aussi appelé le Pouvoir adjudicateur, ou l'organisme.



### 2.1 – Généralités

Il est attendu du prestataire la réalisation de l'assistance technique de la cuisine de l'établissement du CRRF de Bourbon Lancy. A ce titre le prestataire aura pour mission :

- L'élaboration des menus. Ces derniers devront prendre en compte l'organisation par l'établissement de repas à thème,
- La gestion de l'acquisition des denrées alimentaires nécessaires au fonctionnement du restaurant de l'EHPAD Belfontaine, comprenant ainsi la fourniture et la livraison des dites denrées,
- la prise en compte du respect de l'environnement tout au long de l'exécution des prestations attendues au présent marché,
- la réalisation d'une mission de conseil du Pouvoir Adjudicateur et des établissements concernant l'évolution de la réglementation applicable en matière de restauration et de diététique,
- La réalisation d'un bilan mensuel de consommation,
- Le suivi des budgets mensuels,
- La gestion des contrôles d'hygiènes, notamment en missionnant un laboratoire pour réaliser les prélèvements dans le respect de la réglementation en vigueur.

L'EHPAD Belfontaine réalise la préparation des repas au quotidien pour ses résidents et agents.

### 2.2 – Elaboration des menus

Le prestataire est chargé de l'élaboration des menus. Ils seront ensuite validés en commission de restauration. Cette commission se réunira tous les trois mois pour valider les menus et évoquera toutes les questions liées au restaurant de l'établissement. Elle a également pour mission de s'assurer de l'adéquation des prestations de restauration (menus, services...) avec les envies des résidents ainsi qu'aux besoins identifiés par l'équipe soignante. Pour ce faire, elle se dote d'outils d'évaluation de la qualité de la prestation auprès des résidents.

Un compte-rendu de réunion est rédigé par l'établissement et transmis aux membres de la commission pour validation, avant affichage dans les locaux de l'établissement.

La commission est composée des représentants des résidents, la Direction de l'établissement, de la responsable hôtelière de l'établissement, du médecin coordinateur ou du cadre de santé, de représentants des familles élus au sein du CVS, du chef cuisinier et du diététicien.

En complément de la Commission de restauration, l'Etablissement souhaite, en cours d'exécution du marché, mettre en place un CLAN dont le Titulaire sera membre pour échanger sur la politique nutritionnelle de l'établissement. Il sera composé à minima d'un médecin, d'un référent nutrition, de la direction de l'EHPAD.

#### Procédure d'élaboration des menus :

Tous les 3 mois, et 15 jours avant la réunion de la commission de restauration, le ou la diététicienne du Prestataire transmet à l'établissement les menus pour le trimestre suivant. Les menus proposés devront être adaptés aux résidents. Dans le cas où des restrictions alimentaires dues aux croyances des résidents sont connues de l'établissement, les menus devront indiquer les repas/plats de substitution. Le personnel de l'établissement informera le Prestataire de ce besoin. Ils sont ensuite validés par la Commission de restauration.

Les menus sont établis par cycle de cinq semaines. Avant chaque cycle, ils seront transmis à la responsable hôtelière du Client pour validation. Ils feront l'objet d'ajustement en fonction des saisons et des mercuriales.

#### Spécifications organoleptique

Les propositions doivent être simples et variées et tendre à approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale correspondant aux habitudes culinaires de l'Etablissement. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse les convives. Il devra donc diversifier les menus afin de permettre la diversification des denrées. Il ne doit pas être envisagé de préparations faites sommairement et peu appétissantes, notamment pour les menus de régime. Il est donc souhaité de respecter un cycle de 15 jours sur lesquels il ne devra pas y avoir de répétition à l'identique d'un même plat principal. Exceptionnellement, une répétition d'un plat principal identique sur le cycle de 15 jours pourra être admise, à condition qu'elle ne soit pas systématique.

### **Prise en compte des allergies alimentaires**

Dans le cadre de l'amélioration à l'accès de la personne allergique alimentaire aux structures de restauration collective, il est recommandé l'éviction des principaux allergènes dans la restauration.

Il est en effet recommandé l'éviction de l'arachide (huile autorisée), du soja (lécithine autorisée) et de certains fruits à coque, comme la noix de cajou et les noix exotiques (de pécan, de macadamia, du Brésil, d'Amazonie, de noix de pécan et du Queensland...) comme ingrédients.

Pour les personnes ayant une allergie reconnue (à justifier), il devra être proposé des menus de substitution.

Il est demandé de vérifier les fiches techniques des produits effectivement livrés en s'appuyant sur les compétences d'une diététicienne (une implication importante de la diététicienne du prestataire est exigée sur tous les sites, notamment en participant aux commissions menus).

Il est demandé au prestataire de tenir compte du Plan Régional Santé Environnement en se rapprochant des exigences préconisées par l'ARS de Bourgogne et Franche-Comté.

### **Prise en compte des repas améliorés ou à thèmes :**

L'attention du candidat est attirée sur le fait que dans la construction des menus, il devra prendre en compte de repas améliorés et de repas à thème.

#### **A/ Repas améliorés**

De 12 repas améliorés par an accompagnés d'un apéritif composé d'une boisson non alcoolisée ou d'un Kir au vin blanc accompagné de gâteaux apéritifs salés sans surfacturation aux occasions suivantes :

- \* 1<sup>er</sup> janvier
- \* Lundi de Pâques
- \* 1<sup>er</sup> mai
- \* Ascension
- \* Lundi de la Pentecôte
- \* Fête des Mères
- \* 14 juillet
- \* 15 août
- \* 1<sup>er</sup> novembre
- \* 11 novembre
- \* 24 décembre soir
- \* 25 décembre midi

#### **B/Repas à thème :**

En plus des repas améliorés, une fois par mois, le Titulaire proposera un repas à thème (repas et décoration). Ces repas devront apparaître dans les menus proposés. L'ensemble du Personnel de la Résidence et les résidents participent à la préparation de cette journée. Le Prestataire présentera dans son offre les thèmes envisagés pour la première année. En fin de chaque année il présentera les thèmes envisagés pour l'année suivante.

#### **Plateaux :**

**Un plateau PDJ** spécial anniversaire avec trois viennoiseries par les résidents qui le souhaitent.

**Un plateau Plaisir** avec jus de fruit frais, fruits frais et une viennoiserie sur demande ou prescription.

« L'atelier gourmet » 1 repas mensuel est organisé par l'animatrice avec un groupe de résident. (Pour une table de 4 à 5 résidents, choix de menus communs).

#### **Prestations pour accompagnement à la fin de vie**

L'établissement accompagne jusqu'à leur fin de vie les résidents de l'EHPAD. Dans ce cadre, le Prestataire s'engage à assurer une prestation répondant aux désirs et vœux des résidents exprimés auprès de l'équipe du Client. Les prestations délivrées hors menus prévus ou de remplacement seront facturées sur la base d'un devis validé par la direction de l'établissement ou son représentant.

### **2.3 – Commande de denrées**

Le Prestataire est chargé de la commande des denrées auprès de ses fournisseurs, en vue de leur livraison dans l'établissement. Les commandes de denrées seront réalisées en fonction des effectifs transmis par l'établissement.

et dans le respect des menus établis. A ce titre l'établissement s'engage à fournir, au plus tard une semaine à l'avance, les effectifs de la semaine. Il précisera notamment les régimes et besoins particuliers.

Avant la réalisation des commandes, le Titulaire devra prendre contact avec le chef de cuisine de l'établissement pour obtenir les besoins pour les denrées, tel que l'épicerie par exemple, qui ne serait pas connus au travers des menus. Il pourra également profiter de cet échange pour s'assurer de la condition souhaitée pour certaines denrées. A titre d'exemple il pourra confirmer auprès du chef de cuisine s'il souhaite obtenir des carottes ou des carottes déjà râpées lorsque le menu prévoit ce plat. La procédure de transmission des besoins pour ce genre de denrées pourra être revue, d'un commun accord entre l'établissement et le Titulaire du marché.

#### **Les denrées devront répondre aux exigences réglementaires en vigueur.**

Le Prestataire fournira sur demande de l'établissement les fiches techniques des produits proposés. Ces fiches techniques, rédigées en français, permettront au pouvoir adjudicateur de vérifier la conformité la qualité et la traçabilité des produits. Elles deviendront contractuelles à compter de la notification de l'accord-cadre.

#### **Etiquetage des produits et DLC**

Le prestataire s'engage à respecter la réglementation en vigueur en matière d'étiquetage. Chaque colis devra comporter un étiquetage complet.

La qualification exacte de la marchandise et sa provenance doivent être inscrites sur l'étiquette de chaque caisse ou colis.

Les produits distribués par le fournisseur devront être conditionnés, stockés, transportés dans des conditions d'hygiène satisfaisantes pour en garantir la salubrité, la stabilité physico-chimique et bactériologique jusqu'à la DLC/DDM indiqué sur l'emballage.

Leur conditionnement sera intact, non exposé à des souillures et satisfera à la législation en vigueur concernant les matériaux au contact de denrées alimentaires.

Les DLC devront être clairement indiqués sur l'ensemble des produits livrés.

Le prestataire devra également fournir des denrées qui présentent une DLC suffisante pour la consommation des produits sur la semaine.

#### **2.4 – Bilan mensuel et suivi des budgets mensuels**

Le Prestataire devra organiser un suivi mensuel des consommations au travers des commandes. Les consommations devront être présentées à l'établissement sur demande.

De même le Titulaire assurera un suivi budgétaire des dépenses réalisées dans le cadre du marché. Chaque mois, le prestataire transmettra une synthèse des dépenses sous forme d'un document Excel ou équivalent, qui retrace les dépenses mensuelles et un suivi des dépenses annuelles. L'objectif est que ce suivi permette à l'établissement de respecter le montant maximum annoncé dans le présent marché.

#### **2.5 – Organisation des échanges**

L'interlocuteur privilégié de l'établissement est le chef de cuisine. Il sera chargé des échanges lors de l'exécution des prestations, la réalisation des commandes et des éventuelles demandes / réclamations liées à la prestation.

Toutefois le représentant de l'établissement pourra se rapprocher du Titulaire pour toutes demandes liées à la prestation.

Pour la réception des denrées, les membres de l'équipe de cuisines peuvent également intervenir et réaliser le contrôle des fournitures.



### **Article 3 – Qualité des produits :**

Les produits devront être de qualité saine et irréprochable, dans le respect de ses engagements.

#### **Produits de qualité et durables :**

Les aliments proposés par le prestataire devront respecter les spécifications techniques exigées par les dispositions réglementaires en vigueur. En cas d'évolution de la réglementation, le prestataire devra adapter ses prestations. Pour l'ensemble des produits utilisés, la traçabilité ainsi que l'absence d'OGM dans le cadre des dispositions communautaires en vigueur sont obligatoirement établies et doivent prendre en compte toute évolution ultérieure de cette réglementation.

Les Prestataire s'engage à 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.

Pour rappel, le prestataire devra respecter une part de 50 % de produits durable et de qualité dont 20 % de produits biologiques.

De plus le prestataire devra respecter l'obligation imposée par la loi Climat et résilience de proposer des viandes et des poissons de qualité à hauteur de 60% à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2024.

Les taux sont vérifiés au regard de la valeur d'achats hors taxe de produits alimentaires par année civile.

Le prestataire devra être en mesure de justifier ses engagements par la présentation, sur demande, notamment via une synthèse des achats, faisant apparaître par famille de produits, les taux d'approvisionnement en produits de qualité et durable, et faisant apparaître les produits biologiques. Ses informations seront présentées aux convives.

Le développement des circuits courts de commercialisation dans le domaine des produits agricoles peut être favorisé.

Dans le cas où le Titulaire du marché n'est pas en mesure de respecter les exigences réglementaires dès les débuts d'exécution des prestations, il devra présenter un plan de progrès pour respecter les exigences en matière de fournitures de denrées de qualité et durables. Ce plan de progrès devra comprendre un planning de déploiement.

Le Titulaire est garant du respect de la réglementation, notamment en termes d'hygiène et de sécurité, ainsi que de la qualité pendant tout le processus de livraison des denrées. L'établissement ou l'UGECAM BFC se réserve le droit de vérifier ou faire vérifier ces points notamment lors de la réception des commandes.

#### **Exigences sur les denrées :**

L'attention du candidat est attirée sur le fait que la liste des produits n'est pas exhaustive, elle a pour but de présenter les exigences de qualité sur les différentes denrées utilisées dans le restaurant habituellement.

#### **Liste non exhaustive des exigences particulières pour les différentes familles de produits :**

Les viandes : de préférence fraîches de préférence avec traçabilité lisible.

- **Bœuf VBF catégorie U ou R :**

Braisé : paleron gîte collier

Bourguignon : paleron, collier

Steak haché surgelé 15 %

Viande hachée égrenée surgelée 15 % (préparation)

Boulette de bœuf

Joue de bœuf

- **Veau VBF catégorie U ou R :**

**Blanquette : collier, épaule**

**Paupiettes**

Sauté de veau

Poitrine du veau farcie

Escalope de veau hachée

- **Porc français :**

Rôti : longe  
Salé : échine ½ sel Jambon blanc  
Epaule DD  
Poitrine du porc- Filet mignon  
Saucisses (Strasbourg / Morteau)  
Sauté de porc ou/et émincé  
Palette de porc (à la diable)  
Salade de museau

- **Agneau :**

Rôti : gigot ou selle  
Sauté sans os ou collier  
Merguez  
Ballettes d'agneau

- **Volaille :**

Haut de cuisse de poulet  
Cuisses déjointées  
Aiguillettes  
Sauté de poulet  
Escalopes  
Pilon de poulet  
Filet de poulet

- **Divers :**

Emincé de dinde Rôti de dinde  
Sauté de dinde sans os Paupiette de lapin  
Escalopes de dindes  
Toutes les variétés de charcuterie  
Rillettes de porc  
Rosette  
Salami  
Jambon cru  
Chorizo doux  
Pâté de foie  
Lardons crus et fumés

- **Les Abats :**

Langue de bœuf Boudin noir  
Boudin blanc  
Andouillette  
Noix de joue de porc  
Tête de veau

- **Les Poissons :**

Filets sans peau, sans arêtes ( colin lieu- merlu )  
Meunière de poisson blanc  
Terrine de poisson – de Saumon  
Cubes de poisson pour gratin  
Moules décoquillées  
Beignets de calamars

- **Les légumes :**

Légumes frais de préférence Surgelés crus ou cuits  
Crudités : fraîches de préférence Frites  
Choux fleurs surgelés Epinards surgelés  
Haricots et petits pois taille très fins Purée fraîche (flocons en dépannage) Herbes fraîches ou surgelées Oignons, échalotes et ails

- **B.O.F. :**

Fromages 70 % à la coupe, 10 % portions et livrés à maturation Lait ½ écrémé  
Margarine  
Beurre (plaquette 250g)  
Œufs durs écalés  
Œufs en litre (jaunes, blancs, entier) pour préparation Crème fraîche 35% en brick 1L  
Fromages blancs 20 % Râpé en 1 kg  
Micro-beurre 15g  
Yaourt nature  
Yaourt aromatisé  
Suisses nature  
Crèmes desserts  
Cancoillotte  
Crème anglaise  
Liégeois

- **Desserts :**

Glaces (petits pots / coupes glacées) Feuilletage  
Préparations (génoise, clafoutis, crème brûlée, mousse) Compotes en coupelles ou en boites selon les établissements Entremets  
Fruits murs (calibres moyens) et suivant les saisons  
Fruits au sirop  
Desserts lactés

- **Epicerie :**

Huile de tournesol en 5L assaisonnement Huile pour friture en 10L  
Huile d'olive pour plats méridionaux Moutarde en seau 1kg  
Thon 4/4  
Filet de maquereau au VB ou tomate  
Compote operculée  
Salade 4ème gamme  
Vinaigre balsamique  
Flacon PDT  
PDT 5e gamme  
Biscottes  
Jus d'orange  
Jus de pomme  
Nectar Multi fruit  
Jus d'Ananas  
Jus de raisin  
Pain au lait  
Madeleine  
Pain de mie  
Croissant pour beurre  
Pain au chocolat  
Chaussons aux pommes  
Beignets mini  
Nutri'dej  
Proti VEGE  
Bouillon de légumes  
Thé- Infusion  
Confiture 1kg  
Gâteaux secs  
Gâteaux mous  
Sirop divers  
Flocons PDT  
Sel en 1 kg (fin ou gros)  
Poivre blanc moulu en 1 kg

Vinaigre de vin en 1L Fonds de sauce en poudre Farine T55 ou T45 en 1 kg Sucre semoule en 1 kg Cassonade  
Sucre glace en 1 kg  
Vin blanc, rouge et rosé  
Amandes en poudre ou effilées suivant besoin Cornichons 180/200  
Arôme  
Cumin  
Curcuma  
Tandoori  
Gingembre  
Ail semoule  
Paprika doux  
Muscade  
Cannelle  
Riz d'or  
Curry

- **Epices suivant besoin Vanille liquide Caramel liquide**

Crème pâtissière à froid Lentilles vertes  
Semoule fine pour pâtisserie Semoule couscous moyen Pâtes  
Riz Mayonnaise  
Compotes en coupelles Légumes en boîtes  
Produits de régimes suivant prescription médicale Olives vertes ou noires dénoyautées  
Couverture chocolat en 2,5 kg Conserves de poissons en 3/1 Miettes de thon en poche Confitures en coupelles  
Légumes 5ème gamme en dépannage Féculé de maïs  
Topping café, chocolat Compote 5/1 pour pâtisserie Fruits confits selon besoin  
Alcool (Rhum, Madère, Cognac) selon besoin Nappage blond ou rouge  
Sauce tomate (pizza)  
Volumex  
Sucre dose 5g  
Café 50% Arabica  
Chocolat sans lait en poudre  
Aspartam

### **Techniques culinaires et particularités de l'établissement.**

- Les entrées maison :

Crudités, salades composées, potages, gougères, cakes au jambon et olives, œufs en gelée mimosa

- Les plats « maison » :

Quiches, pizza, tourtes, tartes salées, lasagnes, croque-monsieur, Parmentier, omelettes bien cuites, tartiflette, endives au jambon, sautés, braisés, pâtes (bolognaise, carbonara)

Exclusion : les œufs au plat ne peuvent plus être présentés car le jaune d'œuf n'est pas cuit à cœur. (les « œufs coquille » sont déconseillés dans ce type de préparation)

- Les préparations de légumes maison :

Gratins (dauphinois, courgettes), purées, flans

- Les desserts maison :

Les crèmes caramel, brûlées, salades de fruits, tartes, mousse au chocolat, flan

Les gâteaux : chocolat, 4/4, amandine, cake, rochers, semoule

Les pâtisseries : choux, fantaisies

Disque de pâte feuilletée

Demi cadre pâtissier



## Article 4 – Composition des repas

A titre indicatif, les repas pourront comprendre les denrées suivantes :

### Composition des repas

La prestation alimentaire que proposera le restaurant de l'établissement aux convives (résidents, personnel et visiteurs) respectera les recommandations du GEMRCN applicables aux résidents de l'EHPAD. Les prestations alimentaires sont les suivantes :

#### Petit-déjeuner :

- Boissons chaudes : café, thé, chocolat, lait (1/2 écrémé), infusion
- Confitures coupelles 25 gr et pot de confiture mis à disposition des soignants pour préparation des tartines.
- Chocolat en poudre
- Beurre micro en 15gr et motte de beurre mis à disposition des soignants pour préparation des tartines
- Sucre dosette 5 gr + aspartam 5 gr
- Pain frais du jour, biscottes, pain de mie, pain d'épice, madeleines
- Jus d'orange en brique
- Fromage, yaourt, compote, fruits

#### Dimanche et jours fériés :

- Une viennoiserie pure beurre ou un pain au lait
- En fonction des prescriptions médicales et / ou de pathologies spécifiques : mise à disposition de fromage, charcuterie.

#### Déjeuner :

- Une entrée ou un potage
- Un plat protidique (viandes ou poissons)
- Une garniture
- Un fromage ou un laitage
- Un dessert ou une compote ou un fruit
- Prévoir deux pâtisseries par semaine
- Pain et ingrédients
- Un verre de vin 10 cl blanc ou rouge, en sachant qu'il ne devra pas proposer que l'un des deux types de vin.
- Café ou tisane

**Goûter** : Deux fois par semaine, un goûter maison sera proposé aux usagers (préparation maison)

- Boisson chaude ou fraîche (jus de pomme, jus de raisin ou sirop)
- Biscuits emballés de 18 gr minimum.

En cas de plan canicule déclenché (organisé selon une procédure du client en fonction des moyens de rafraîchissement des locaux) notamment :

- Glace et sorbet
- Fruit frais
- Localisation spécifique des services repas et gouter

#### Dîner :

- Un potage et potage enrichi. **L'attention du candidat est attirée sur le fait que ce plat sera accompagné d'une poudre protéinée fournie par ses soins.**

- Un plat protidique (viande ou poisson)
- Une garniture
- Un fromage ou un laitage
- Un dessert ou une compote (saveurs variés, pomme, poire, autre fruits...) ou un fruit
- Pain et ingrédients
- Un verre de vin 10 cl

**Indication sur les textures modifiées (Comptage moyen base 90 résidents susceptibles de variation vers une dépendance accrue augmentant les demandes de mixés)**

- Tout Mixés : un quart des repas
- Hachés et légumes normaux : 10% des repas
- Hyper protéinés : 15%
- Diabétiques : 5% (2 à 3 résidents)

Repas normaux : 45% soit 40 résidents en moyenne

**Ces chiffres peuvent évoluer à la hausse ou à la baisse selon les besoins des résidents.**

### **Régimes alimentaires**

Les régimes alimentaires seront adaptés selon prescription médicale. L'attention du prestataire est attirée sur le fait que les prescriptions médicales peuvent être données avec un effet immédiat. Le prestataire devra donc faire preuve d'une réelle capacité d'adaptation des prestations à ces recommandations ; notamment pour l'adaptation des menus.

**Repas exceptionnels inclus dans la prestation avec supplément de prix :**

**Se feront avec établissement d'un devis validé par la direction de l'établissement ou de son représentant.**

- Départ à la retraite
- Médailles du travail
- Réceptions
- Direction



## **Article 5 - Conditions de livraison :**

Les denrées devront être livrées à l'adresse suivante :

EHPAD BELFONTAINE,  
3 rue Georges Bourgoin  
21121 Fontaine-les-Dijon

Les livraisons pourront être effectuées du lundi au vendredi sans avoir d'impact sur la restauration de l'établissement et troubler le service.

Les marchandises sont livrées en conformité avec la commande, les fournitures doivent être livrées à la date et l'heure précisées par le chef de cuisine. Les livraisons devront être réalisées avec des véhicules respectant les normes en vigueur. Une vérification de la conformité des denrées livrées sera réalisée à chaque livraison par le personnel de restauration de l'établissement.

Les livreurs doivent attendre que la vérification de la conformité de la livraison soit terminée par le personnel de l'établissement (températures, sous vide, DLC, DUO).

Le Titulaire s'engage à respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur. Il devra également respecter les règles concernant la température de transport. La chaîne de froid ne doit pas être interrompue et le transporteur doit pouvoir en attester à tout moment. Le personnel de

l'établissement pourra contrôler les livraisons : températures (véhicule, réceptacle de livraison), conformité. En cas d'évolution de la réglementation, le Titulaire devra s'y conformer.

Le personnel de restauration en charge de la réception des livraisons signera le bon de livraison sous réserve d'une livraison conforme aux attendues. Un exemplaire sera conservé par l'établissement.

Les marchandises non conformes seront retournées au prestataire qui devra les remplacer.

Le prestataire présentera dans son offre le fonctionnement des livraisons.

#### **Tournées de livraison :**

Les tournées de livraisons seront organisées de façon à garantir la mise à disposition des denrées nécessaires à la réalisation des menus tels qu'ils ont été validés par les deux parties et à périodicité du marché (point 2.2 du présent document). Le candidat prendra compte des capacités de stockage de l'établissement pour la réalisation des tournées.

#### **Emballages :**

L'emballage des produits est à la responsabilité du titulaire. Il devra proposer des emballages adaptés aux produits et garantissant leur acheminement vers l'établissement.

Le titulaire s'assure que le conditionnement des produits est conforme à la réglementation relative aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, et à l'ensemble de la réglementation en vigueur.

Dans le cadre des engagements de développement durable de l'UGECAM BFC, il est attendu du candidat la proposition d'emballages durables et respectueux de l'environnement. Il sera également apprécié la réduction des déchets issus d'emballages, notamment par la proposition de solutions réutilisables.



## **Article 6 – Stock tampon**

Le responsable de la cuisine de l'EHPAD constituera un stock tampon de denrées pour répondre aux impondérables et garantir le fonctionnement du restaurant. Ce stock sera notamment composé de denrées présentant une DLC longue.

Les denrées demandées sont notamment :

- Couscous et garnitures de couscous,
- Haricots verts en conserve,
- Ravioli en conserve,
- Compotes operculées

Les quantités seront précisées par le responsable du restaurant de l'établissement, et devra permettre de garantir des repas pour 3 jours.

Les livraisons devront être réalisées en fonction de la capacité de stockage de l'établissement.

Une fois par mois, le chef du restaurant fera le point avec le Titulaire sur les besoins en stock tampon de l'établissement (contrôle du stock, des DLC...). Les denrées du stock pourront évoluer.



### 7.1 – Respect de la réglementation

Le Titulaire s'engage à respecter l'ensemble de la réglementation en matière de sécurité et d'hygiène pour le transport et la livraison des denrées nécessaires à la prestation.

De plus, le titulaire sera chargé, de réaliser ou de missionner un laboratoire pour faire réaliser :

- l'ensemble des prélèvements,
- les tests de surfaces,
- Les tests sur des plats témoins,
- La vérification du respect des mesures HACCP.

De même, il réalisera ou fera réaliser le PMS de la cuisine applicable dans l'établissement.

En cas de retour négatif, il proposera à l'EHPAD un plan d'action pour améliorer la situation et un retour au respect de la réglementation.

A ce titre il réalisera ou fera réaliser :

- Des analyses microbiologiques tous les trois mois et en nombre suffisant. Ils seront réalisés sur des préparations et des produits manipulés, une évaluation hygiène des locaux et matériels ainsi que des pratiques de fabrication.
- Les prélèvements de surface sur les plans de travail et / ou les petits matériels en nombre suffisant afin d'évaluer l'efficacité du nettoyage.

Ces contrôles bactériologiques devront être réalisés dans le respect des réglementations en vigueur (denrées utilisées, plats préparés/ témoins, prélèvement de surface, fréquence ...).

Ces analyses devront être accompagnées par la réalisation de deux audits par an pour le respect des règles HACCP, un bilan d'hygiène régulier, l'évaluation des bonnes pratiques et une hygiénoscopie annuelle.

Les résultats des analyses seront communiqués, dès leur réception, à l'UGECAM BFC et à l'établissement. S'ils dépassent les critères définis en microbiologie alimentaire, le Titulaire transmettra un plan d'action dans un délai maximum de 5 jours ouvrés. Il transmettra également les fiches d'entretien des cuisines.

L'UGECAM BFC pourra faire effectuer tout contrôle sanitaire supplémentaire.

Le Titulaire aura un devoir de conseil au Pouvoir Adjudicateur sur les mesures d'hygiènes et les contrôles devant être effectués et devra notamment attirer son attention sur toute nouvelle obligation législative ou réglementaire.

Il précisera donc dans son offre les modalités qu'il souhaite proposer pour la réalisation des contrôles d'hygiène.

### 7.2 - Procédure en cas de rappel de produits :

En cas de rappel de produits par les autorités sanitaires ou par le titulaire, ou en cas de suspicion ou confirmation de TIAC (Toxi-Infection Alimentaire Collective), ou encore en cas de résultat d'analyse non satisfaisant, le titulaire est tenu de respecter la procédure suivante :

#### 1. Information immédiate

Le titulaire doit informer l'établissement et l'UGECAM BFC sans délai, par courriel complété d'une confirmation téléphonique, dès la connaissance de l'événement, en précisant :

La nature du produit concerné ;

- La nature du signalement et le risque pour la population ;
- Les lots et dates de livraison ;
- Les structures potentiellement impactées ;
- Les mesures correctives engagées.

#### 2. Transmission des éléments sous 24 heures

Dans un délai maximum de 24 heures, le titulaire doit fournir :

- Les recommandations officielles (retrait, destruction, substitution) ;
- Un plan d'action détaillé pour sécuriser les approvisionnements.

#### 3. Retrait et remplacement

Le titulaire doit organiser le retrait immédiat des produits incriminés et assurer leur remplacement par des produits conformes, sans surcoût pour l'établissement.

#### 4. Coopération avec les autorités

Le titulaire doit collaborer avec les autorités sanitaires et l'établissement pour toute enquête ou contrôle, en mettant à disposition l'ensemble des documents de traçabilité et les preuves de conformité.

Toute demande d'information complémentaire formulée par l'établissement et/ou l'UGECAM BFC dans ce cadre devra recevoir une réponse complète dans un délai maximum de 24 heures.



## Article 8 – Développement durable

L'UGECAM BFC est engagée dans une démarche de protection de l'environnement. Les candidats sont donc invités à prendre en compte cette démarche dans les prestations qu'il réalisera.

### Réduction de la production de gaz à effet de serre

Dans le cadre de sa démarche RSE, le Prestataire devra présenter dans son offre les mesures prises pour limiter l'émission de gaz à effets de serre.

Le développement des circuits courts de commercialisation dans le domaine des produits agricoles peut être favorisé.

De même l'utilisation de véhicules plus respectueux de l'environnement serait appréciée.

### Choix des produits :

Le choix des produits utilisés devra être réalisé en prenant en compte des considérations de développement durable, notamment par l'utilisation de produits durables, frais et de saison. Comme mentionné dans le présent document, le Titulaire devra se soumettre aux exigences de la loi Egalim dans son offre.

A ce titre le candidat présentera sa politique en matière de choix des produits dans son offre.

### Recherche de la limitation des déchets :

Le titulaire devra veiller à prendre des mesures pour réduire les déchets en lien avec la fourniture des denrées. A ce titre il devra être force de proposition pour réduire les emballages et proposer des emballages les plus respectueux de l'environnement possible. A ce titre il pourra notamment proposer des emballages réutilisables, issus de produits réutilisés ou biodégradables.

Le prestataire présentera dans son offre les solutions qu'il souhaite proposer.

Si la réglementation et/ou l'organisation interne concernant la collecte des déchets et des ordures ménagères venaient à être modifiées durant la période d'exécution du contrat, le Titulaire devra se conformer aux nouvelles dispositions.

**Mesures sociale :**

Le candidat présentera également ses engagements sur le domaine social : favoriser l'égalité femmes-hommes, lutte contre les TMS, formation et évolutions professionnelles, recours à l'insertion professionnelle, l'aide à l'accès au travail....

Ils nous feront un retour annuel sur les engagements qu'ils ont pris et leurs impacts.

**Article 9 – Tableau récapitulatif des responsabilités des parties à l'accord-cadre**

| RUBRIQUES | LE PRESTATAIRE | LE CLIENT |
|-----------|----------------|-----------|
|-----------|----------------|-----------|

| <b>1- Assistance</b>  |                |           |
|---|----------------|-----------|
| Elaboration des menus sur un cycle de 3 mois                                  | X              |           |
| Validation des menus  |                | X         |
| Transmission des besoins (commandes, précision des couverts...)               |                | X         |
| Contrôle réglementaires d'hygiène du restaurant                               | X              |           |
| RUBRIQUES   | LE PRESTATAIRE | LE CLIENT |
| <b>2- Gestion des processus auprès des fournisseurs du Titulaire</b>          |                |           |
| Saisie informatique des quantités prévisionnelles                             | X              |           |
| Détermination des quantités nécessaires                                       | X              |           |
| Calcul et envoi des précommandes sur site                                     | X              |           |
| Ajustement des commandes et validation  | X              |           |
| Lancement des commandes   | X              |           |
| Réception et comptabilisation des factures fournisseurs                       | X              |           |
| Contrôle des prix pratiqués   | X              |           |
| Mise en ordre des factures et délivrance du bon à payer.                      | X              |           |
| Livraison de la matière première par les fournisseurs                         | X              |           |
| Réception, contrôle des quantités et qualité livrées                          | X              |           |
| Règlement des fournisseurs  | X              |           |
| Visite du site par l'Assistant Technique                                      | X              |           |
| Evaluation périodique du fonctionnement par rapport aux objectifs             | X              |           |
| <b>5- Livraison</b>   |                |           |
| Commande de denrées nécessaire aux menus auprès du Titulaire                  |                | X         |
| Réception des denrées et contrôles des prestations                            |                | X         |
| Visite du site par l'assistance technique                                     | X              |           |
| Evaluation des objectifs  | X              |           |
| <b>6 - Contrôles bactériologiques réglementaires</b>                          |                |           |
| Réalisation des contrôles (possibilité de faire appel à un laboratoire tiers) | X              |           |
| Transmission des résultats à l'établissement                                  | X              |           |
| Proposition d'un plan d'action le cas échéant                                 | X              |           |
| Application du plan d'action  |                | X         |