

75 Boulevard Lobau
54042 NANCY Cedex

Tél : 03 83 67 65 34

Mail : sandrine.peccard@ugecam.assurance-maladie.fr

Marché Public de fournitures courantes et services

MARCHE DE PREPARATION ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE

**Cahier des Clauses Techniques Particulières
du 28 janvier 2026**

Lot n°2 : CMPRE Flavigny Sur Moselle

SOMMAIRE

ARTICLE 1 - PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT

ARTICLE 2 - OBJET DU MARCHE

ARTICLE 3 - FONCTIONNEMENT DU SERVICE DE RESTAURATION

ARTICLE 4 - NATURE DE LA PRESTATION

ARTICLE 5 - LE REFERENT ET LE REPORTING

ARTICLE 6 - ASSISTANCE

ARTICLE 7 - SPECIFICATIONS DE SALUBRITE

ARTICLE 8 - APPROVISIONNEMENT DES DENREES

**ARTICLE 9 - CONTROLES DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS ET OBLIGATIONS
SANITAIRES**

ARTICLE 10 - FABRICATION DES PRODUITS

ARTICLE 11 - MISE A DISPOSITION DE PERSONNEL

ARTICLE 12 - LOI EGALIM

ARTICLE 1 - PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT

CMPRE

46 rue du Doyen Parisot

CS 20002

54630 FLAVIGNY SUR MOSELLE

Le Centre de Médecine Physique et de Réadaptation pour Enfants (CMPRE) est un établissement de soins de suite et de réadaptation qui accueille des enfants et adolescents de 0 à 18 ans en hospitalisation complète ou en hospitalisation de jour. Les patients sont porteurs d'affections locomotrices, neurologiques, sont grands brûlés ou présentent des troubles spécifiques du langage et des apprentissages

Le CMPRE est ouvert tous les jours de l'année. Son activité fluctue selon le rythme des congés. En hospitalisation complète, du lundi au dimanche, le CMPRE accueille 35 patients et en hospitalisation de jour, du lundi au vendredi, environ 95 patients. L'admission des patients est majoritairement programmée. Toutefois, des admissions en urgence sont possibles.

Les patients bénéficient d'une prise en charge médicale, thérapeutique (kinésithérapie, orthophonie, ergothérapie, psychomotricité, psychologique, activité physique adaptée, etc.) et de soins. Les patients bénéficient d'une prestation de restauration qui tient compte de leur pathologie, de leurs préférences alimentaires et des aversions alimentaires. Nous pouvons servir tous types de repas (sans sel, sans gluten, sans porc, etc.), tous types de régimes (par exemple : thérapeutiques dont hyper-protéiné, à faible teneur en matières grasses, cétogène, etc.), toutes textures (normales, tendres, hachées, mixées) et pour tout âge.

ARTICLE 2 - OBJET DU MARCHE

Le présent CCTP concerne la prestation de préparation et de livraison de repas en liaison froide pour le CMPRE de Flavigny sur Moselle ainsi que toutes les opérations liées à la prestation de restauration (entretien des locaux, du matériel, de la vaisselle, etc.).

Les repas seront conditionnés en bas gastro normes. Ils seront livrés par le titulaire directement en zone (Office du B3) de l'établissement où ils seront réceptionnés par le personnel du Titulaire. Ils seront stockés dans la chambre froide du secteur Restauration. La capacité de stockage de la chambre froide est de 5 m², de l'armoire froide positive 0.5 m² et de l'armoire froide négative 1.1 m².

Les produits seront de qualité, ils ne présenteront aucun défaut au conditionnement. Pour le stock de secours, les produits ne présenteront aucun défaut à l'emballage, sans trou,

déchirure, bosse, trace de rouille, de givre ou de salissure. Dans le cas contraire, ils seraient systématiquement refusés et retournés au prestataire.

L'établissement souhaite privilégier des matières premières de première gamme destinées à la confection des repas.

Le prestataire doit obligatoirement s'adjoindre les services d'un(e) diététicien(ne) qui contribuera à l'élaboration des menus et à la mise en place des alimentations spécifiques.

La prise de repas étant considérée comme un moment privilégié et important dans la journée du patient, un accent particulier sera mis sur la qualité des denrées fournies et des prestations.

2.1 - OPTIONS (PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES EVENTUELLES)

Deux options sont prévues :

- la fourniture et la livraison de viennoiseries fraîches le dimanche, type pain au chocolat et/ou croissant nature
- la fourniture et la livraison de pain frais.

ARTICLE 3 - FONCTIONNEMENT DU SERVICE DE RESTAURATION

3.1 - PERIODES D'OUVERTURE DE L'ETABLISSEMENT, ET HORAIRES DE REPAS

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

Les horaires de repas sont :

- Petit déjeuner : 8h (uniquement pour les enfants en hospitalisation complète)
- Déjeuner : 12h pour l'Hospitalisation Complète (HC) et la petite enfance
12h15 pour Hospitalisation De Jour (HDJ) Neuro-Ortho
12h30 pour l'HDJ trouble des apprentissages
- Soir : 18h30 pour l'HC

Les repas sont servis soit en chambre soit en salle à manger

3.2 - NOMBRE DE REPAS

La capacité d'accueil est de 35 patients en hospitalisation complète et environ 95 patients en hospitalisation de jour.

Le nombre de repas quotidiens est de quatre : le petit-déjeuner, le déjeuner, le goûter et le dîner du lundi au dimanche.

Le nombre estimatif de repas servis annuellement s'élève à :

- petits déjeuners : 7 600
- déjeuners : 20 667
- goûters : 20 000
- dîners : 5166

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

ARTICLE 4 - NATURE DE LA PRESTATION

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

4.1 - PRINCIPES D'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 (article 4.7).

Les tableaux relatifs aux grammages GEM-RCN sont joints en annexe du CCAP pour les repas à livrer dans l'établissement.

Lors de la remise de son offre, le titulaire présentera un plan alimentaire pour les six premières semaines comprenant les repas du midi et soir et les menus correspondants (exemple de menus en annexe).

Le fournisseur proposera deux à trois fois par mois, un menu (pour le déjeuner ou 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. De plus, un repas végétarien sera proposé toutes les semaines conformément à l'article 12.

Les menus, par la suite, seront étudiés et modifiés par les différentes parties en présence et devront être validés par le Directeur de l'établissement, ou son représentant. Ils seront établis avec des produits de saison.

Cette grille de menus pourra être aménagée selon les besoins, en tout état de cause, le prestataire devra faire connaître son approbation, au plus tard 10 jours avant la mise en œuvre des nouveaux menus.

L'élaboration des menus prévisionnels se fera à travers un plan alimentaire de huit semaines, dont il serait souhaitable qu'il soit redéfini quatre fois par an.

Le candidat favorisera l'utilisation des produits frais de saison, les autres entrées, desserts ou accompagnements pouvant être des produits en conserve ou surgelés. 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 prestataire devra déléguer un nutritionniste ou diététicien pour promulguer des conseils et valider les menus. Les menus seront validés définitivement par la Direction de l'établissement.

Le prestataire sera tenu d'assister aux réunions de la Commission Menu. La Commission Menu est composée de :

- La Direction ou son représentant,
- Les membres désignés par les patients de l'établissement ou la Commission des Usagers,
- Sur invitation, le représentant du titulaire ayant une parfaite connaissance du marché et de son application.

La Commission Menu concerne les patients 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.

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.

Les menus devront intégrer, chaque fois que cela sera possible, les suggestions émanant de la Commission Menu (point 4.1).

4.2 - MENUS

Pour les menus thérapeutiques et à texture modifiée, une attention particulière devra être apportée, il ne sera pas accepté un menu sans saveur ou visuellement peu appétissant. Un ajout de matière grasse pourra être prévu pour assurer la qualité organoleptique des préparations.

4.2.1 - Menus « Alimentation thérapeutique »

Le Titulaire s'engage à respecter les obligations liées aux différents régimes thérapeutiques et à fournir toutes les composantes des menus. Les régimes peuvent être :

- Pauvre sel
- Diabétique (grammages adaptés),
- Hypocalorique (grammages adaptés),
- Sans allergène (Arachide, Céleri, fruits à coque, gluten, lait, lupin, moutarde, œuf, poisson, sésame, soja, sulfites, crustacés, mollusques),
- Pauvre en fibres,
- Riche en fibre,
- Hyperprotéiné
- Cétogène (aliments cuisinés sans graisse selon grammage adapté + ajout de matières grasses après cuisson)

Les prescriptions seront tracées dans la « Fiche Alimentaire » rédigée pour chaque patient. Cette fiche rassemblera toutes les particularités liées à la prestation de restauration du patient.

La fourniture des régimes thérapeutiques devra être réalisée sous 48h.

Les régimes, qu'ils soient permanents ou ponctuels devront être respectés par le titulaire dès le 1^{er} jour de prescription.

Le nombre d'alimentations thérapeutiques pourra être de l'ordre de 25 %.

Pour les patients de moins de quatre ans et patients polyhandicapés, le titulaire devra proposer des menus adaptés à l'âge et aux spécificités des patients.

Par exemple, les radis ronds seront remplacés par des radis émincés, la salade verte ne sera pas proposée ainsi que les moules.

4.2.2 - Texture modifiée

Les textures modifiées seront établies selon l'échelle standardisée des consistances solides et liquides de l'IDDSI afin de bénéficier de la même référence entre l'établissement et le

prestataire. Les principales textures rencontrées sur l'établissement sont : Normale (IDDSI 7) / Tendre (IDDSI 6) / Hachée (IDDSI 5) / Mixée (IDDSI 4) et, si nécessaire pour certains patients, Liquide fin (IDDSI 0).

Le titulaire s'engage à respecter les obligations liées aux différentes textures modifiées et à fournir toutes les composantes des menus.

Le titulaire doit également être capable de proposer des repas sans dispersible et/ou filandreux (pas d'aliments présentant un risque de s'éparpiller dans la bouche et d'être avalés de travers)

Selon les besoins exprimés par les équipes soignantes, en lien avec la diététicienne et si les préparations prévues ne peuvent faire l'objet d'un traitement permettant de les adapter à une texture modifiée, le titulaire fournira des repas conditionnés en texture modifiée pour les repas concernés.

4.2.3 - Pique-Nique

Le titulaire devra être en mesure de proposer en remplacement du menu, un repas complet sous forme de pique-nique. Lors de la remise de son offre, le titulaire présentera plusieurs propositions de menus « pique-nique » que l'établissement pourra commander dans les mêmes conditions que les autres repas.

4.3 - PRESTATION JOURNALIERE

Parmi les quatre repas proposés :

- 2 font l'objet de plats en liaison froide (déjeuner et dîner),
- 2 font l'objet de fourniture et livraison de denrées (petit-déjeuner et goûter).

4.4 - COMPOSITION DE LA JOURNEE ALIMENTAIRE

Des plats de substitution (déjeuner et dîner) doivent être prévus pour respecter les aversions, non goûts, allergies et alimentations spécifiques des patients (exemple : sans porc ; pesco-végétarien ; textures modifiées).

Des pâtisseries devront être prévues 2 déjeuners par semaine (jeudi et dimanche, à convenir avec la Direction de l'établissement).

PETIT DEJEUNER

Le titulaire fournira les denrées nécessaires à l'élaboration des petits déjeuners quotidiens dans les conditions suivantes (éléments parmi lesquels le patient pourra choisir) :

- une boisson (thé en sachet, café, chocolat en poudre sachet 20 g, lait, etc.) avec sucre en morceaux enveloppé et édulcorant en sachet individuel,

- un élément sucré (confiture 30 g au choix parmi 6 parfums, chocolat 15 g ou miel 20 g) pour 2/3 des patients,
- un élément salé tel que jambon, jambon de dinde, poulet (pour environ 50 % des convives)
- un élément lipidique (beurre sous emballage individuel 10 g) pour 2/3 des patients,
- un jus de fruit (orange, pomme, ananas, raisin),
- des céréales (de type muesli aux fruits secs, au chocolat, pétales de maïs, etc.).

Le petit-déjeuner en salle à manger sera présenté sous forme de buffet.

Le titulaire est tenu de fournir des plateaux individuels pour les enfants et pour les parents hébergés en chambres parent/enfant, ne pouvant prendre le petit-déjeuner en salle, ces plateaux devant être servis directement en chambre.

DEJEUNER

Pour les patients de plus de 4 ans, les déjeuners devront comprendre les composantes suivantes :

- une entrée variée : crudités ou charcuterie, œufs durs, entrées chaudes (crêpe, pizza, feuilleté, friand, ...),
- un plat protidique principal (viande, volaille, poisson, etc.),
- un plat d'accompagnement comprenant au sens nutritionnel un légume principalement frais de saison, et un féculent,
- un fromage varié en portion individuelle ou un yaourt nature,
- un dessert (yaourt varié ou fruit), fruit, flan, dessert au chocolat, compote, salade de fruits, pâtisserie, etc.
- les condiments (sel, poivre, sucre, édulcorant, huile, vinaigre, moutarde, cornichons...).

Pour les patients de moins de 4 ans, les déjeuners les déjeuners seront adaptés au profil des patients.

Des éléments d'enrichissement doivent être prévus (fromage râpé, beurre, lait, crème, etc.).

GOUTER

Pour tous les enfants présents l'après-midi au sein de l'établissement.

Le titulaire fournira les denrées nécessaires à l'élaboration des goûters quotidiens dans les conditions suivantes. Les goûters comporteront en alternance et au choix de l'établissement sur la semaine :

- du chocolat au lait à croquer (10 g),
- un fromage,
- un fruit ou une compote de fruit,
- un biscuit,

- un laitage type yaourt.

DINER

Les dîners devront comprendre les composantes suivantes :

- un potage,
- ou une entrée : crudités, cuites ou charcuterie,
- un plat protidique principal (viande, poisson, volaille, crêpe, pizza, feuilleté, friand, ...),
- un plat d'accompagnement comprenant au sens nutritionnel un légume principalement frais de saison, et un féculent,
- un fromage varié en portion individuelle ou un yaourt nature,
- un dessert (yaourt varié ou fruit), fruit, flan, dessert au chocolat, compote, salade de fruits, pâtisserie, etc.,
- les condiments (sel, poivre, huile, vinaigre, moutarde, mayonnaise ketchup, cornichons etc.).

À chaque déjeuner et à chaque dîner, des éléments d'enrichissement devront obligatoirement être prévus, tels que des sauces onctueuses et des bouillons, afin d'agrémenter les repas et de faciliter la déglutition.

4.5 - FOURNITURES DE DENREES HORS REPAS

Le titulaire fournira la « petite épicerie » de l'établissement :

- condiments,
- une variété de biscuits et gâteaux en sachets individuels,
- du café, du thé et de la tisane,
- confiture, pâte à tartiner,
- compote de fruit
- produits laitiers,
- jambon,
- blanc de dinde ou encore d'autres produits servant à agrémenter les plats
- fromage râpé, beurre, lait, crème
- gâteaux et tartes surgelés (goûters d'anniversaire)

Ces produits seront destinés à la préparation des petits déjeuners, des collations, ainsi qu'à la couverture des besoins ponctuels des services soignants, (resucrage post-soins, prise en charge des épisodes d'hypoglycémie, ect.).

Le titulaire devra être en mesure de fournir à l'établissement, un stock de produits adaptés à l'alimentation des nourrissons (petits-pots, plats préparés, etc., hors laits infantiles 1^{er} et 2^{ème} âge) et aux différents régimes (pain sans gluten, sans sucre, sans lactose ...).

L'établissement fournira une liste de denrées hors repas au prestataire lors de la mise en place du marché, cette liste pourra évoluer au cours de l'exécution du marché, sur simple demande de l'établissement.

4.6 - REPAS A THEME

Des repas à thème, inclus dans la prestation et plus élaborés doivent être prévus :

- un déjeuner par mois (carnaval, chandeleur)
- un repas (déjeuner ou dîner) pour Noël (24 ou 25 décembre au choix de l'établissement),
- un repas (déjeuner ou dîner) pour le Nouvel An (1^{er}/01),
- un repas (déjeuner ou dîner) pour Pâques (dimanche ou lundi de Pâques au choix de l'établissement).

Un planning d'animation et des exemples photos seront joints au dossier de candidature.

Des cas de repas spécifiques seront inclus dans la commande hebdomadaire (voir point 4.2).

4.7 - 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, en lien avec l'établissement.

Ce stock a pour but :

1) De prévoir des fournitures d'emploi général, qui est rémunéré selon les conditions précisées au CCAP (article 8.3) :

- de pouvoir fournir une alimentation aux patients entrés sans anticipation, il doit y avoir une certaine diversité dans le plat de substitution (omelette, poisson, viande blanche et rouge, jambon ...) ;
- de prévoir des conserves de produits cuisinés, des produits secs (tels que gâteaux secs et biscottes) ;
- de prévoir des denrées adaptées aux régimes à textures modifiées (compotes, purées, etc.).

2) De prévoir un stock de sécurité, qui est rémunéré selon les conditions précisées au CCAP (article 8.3) :

- d'être en mesure de préparer en urgence l'ensemble des menus pour une journée pour 110 personnes afin de faire face à une circonstance exceptionnelle (accident, bouchon, problème technique, météo, défaut de livraison, ...). Dans ce cas, le stock de sécurité ne fera pas l'objet d'une facturation spécifique, dans la mesure où il se substituera aux repas commandés qui ne pourront pas être servis.

Le titulaire prévoira des repas permettant de se substituer aux cas particuliers relevés au point 4.2 dans l'attente de la livraison de ceux-ci.

Le titulaire assurera la préparation des repas nécessaires à la prestation de restauration de l'établissement, à partir du stock tampon.

4.8 - GRAMMAGES

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), les recommandations sont jointes au dossier de consultation.

Le grammage moyen est déterminé en fonction de la répartition par âge des patients :

Enfants	0 - 6 ans Enfants en maternelle	6 - 10 ans Enfants en classe élémentaire	Sup A 10 ans Adolescents
Pourcentage des patients à l'année	15 %	40 %	45 %

Lorsque ces préconisations comportent une fourchette de poids pour un produit, le grammage minimum à respecter doit correspondre au maximum indiqué.

L'établissement pourra demander un sur-grammage pour certains patients.

Les candidats peuvent proposer la mise à disposition d'un logiciel ou outil numérique permettant le calcul des grammages nécessaires par tranche d'âge, conformément aux recommandations nutritionnelles en vigueur applicables à la restauration collective.

Cet outil pourra notamment permettre :

- l'adaptation des quantités de denrées en fonction des âges des convives ;
- l'aide à la planification des commandes ;
- la contribution à la maîtrise des coûts et à la limitation du gaspillage alimentaire.

La mise à disposition de cet outil, ainsi que ses modalités d'accès, d'utilisation et d'éventuelle assistance, devront être décrites par le candidat dans son offre le cas échéant.

Il est expressément précisé que cette option est facultative et que son absence ou sa présence ne constitue pas un critère d'attribution du marché. Elle n'aura aucune incidence sur l'analyse et le classement des offres.

4.9 - PERIODICITE

Le fonctionnement de la restauration est assuré du lundi au dimanche, 7j/7 et 365j/365. L'activité peut varier selon les périodes de vacances scolaires.

Le prestataire s'attache à présenter une organisation qui coïncide avec ces périodicités. Il s'engage, pendant la durée des prestations, à assurer régulièrement le fonctionnement et à avoir des stocks suffisants permettant le service des repas.

4.10 - ANIMATIONS

Le prestataire assurera des animations au profit des patients de l'établissement. Ces animations se dérouleront en salle à manger et consisteront en la préparation de goûters festifs au sein de l'établissement (confection de crêpes, de gaufres, de milkshakes, etc.). Les produits industriels ne sont pas autorisés. Un minimum de 6 animations sera proposé durant une année civile.

ARTICLE 5 - 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 l'ensemble des parties,
- Aider à la gestion des commandes,
- Aider à l'organisation des livraisons,
- Aider à l'organisation des repas à thème,
- Participer à la Commission Menu,
- Participer à l'évaluation de la qualité de la prestation.

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

ARTICLE 6 - ASSISTANCE

Une assistance technique au démarrage du marché doit être prévue par le prestataire. Cette assistance technique comprend l'intégralité des démarches entre le recensement du nombre des repas à commander et les modalités de réchauffement des produits réceptionnés.

Le prestataire devra aussi assister l'établissement dans toutes ces démarches administratives compte tenu de la mise en place de cette prestation (obligation déclarative, suivi des contrôles bactériologiques, contrôle qualité, ...).

6.1 - PRINCIPES D'ELABORATION DES COMMANDES

Le prestataire propose un dispositif d'aide à la commande des repas, qui devra être validé par la Direction de l'établissement. Ce dispositif permettra de définir pour chaque patient, les repas commandés selon les jours de consommation.

Le dispositif proposé doit se rapprocher d'un logiciel de type HESTIA ou équivalent. De préférence, il sera accessible sur une plateforme web. Il doit permettre au minimum d'identifier les convives, leurs préférences alimentaires, allergies, régimes alimentaires. Les nom et prénom entiers des convives ne seront pas transmis au titulaire, le logiciel doit permettre un autre moyen d'identification (par exemple, les 3 premières lettres du nom de famille, les 3 premières lettres du prénom et l'âge).

Dans l'attente de la mise en place de ce dispositif, la commande sera adressée par courriel sur la base d'un fichier « Excel » préparé par l'établissement pour une durée de 3 mois au maximum.

6.2 - DELAI DE COMMANDE

Le Directeur d'établissement ou son représentant adressera le mercredi d'une semaine N, les quantités définitives des repas commandés pour le samedi et le dimanche de la semaine N. Il adressera également le mercredi d'une semaine N, les quantités prévisionnelles des repas commandés pour la semaine N+1.

Le Directeur d'établissement ou son représentant adressera au plus tôt le jeudi d'une semaine N, les quantités définitives des repas commandés pour le lundi, le mardi, le mercredi, le jeudi et le vendredi de la semaine N+1.

ARTICLE 7 - SPECIFICATIONS DE SALUBRITE

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre à toutes les dispositions de la réglementation en vigueur concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telle ou telles d'entre elles et ce pendant toute la durée du marché.

Le titulaire s'engage à toujours suivre et appliquer la législation en vigueur et à adapter en permanence ses méthodes d'approvisionnement.

Le Titulaire doit notamment respecter les dispositions des textes suivants :

- Arrêté du 6/07/1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires,

- Arrêté du 6/12/2018 relatif à l'état de santé et d'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale,
- Arrêté du 8/10/2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits de santé alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant,
- Le règlement sanitaire départemental,
- L'arrêté du 10 novembre 2000 modifié relatif à l'interdiction d'importation de certains tissus de ruminants à risques au regard des encéphalopathies spongiformes subaiguës transmissibles destinés à l'alimentation humaine,
- Ainsi que toute réglementation applicable en vigueur.

ARTICLE 8 - 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.

8.1 - LIVRAISON

Les livraisons et leur cadence seront organisées conjointement avec le titulaire et la Direction de l'établissement en optimisant au maximum les livraisons tout en garantissant le bon approvisionnement et en évitant les ruptures.

Les heures et les modalités d'accès et de livraison des repas feront l'objet d'une mise au point lors de la mise en place du marché.

En outre, le titulaire 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 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, éventuellement en présence d'un responsable de l'établissement,
- dans tous les cas, les produits devront présenter une qualité irréprochable et être servis selon les quantités 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.

Le titulaire s'attachera à livrer tous supports utiles relatifs :

- à la promotion des produits,
- aux manifestations proposées par les fournisseurs,
- aux résultats d'analyses faites par des instituts spécialisés,
- aux plans alimentaires et menus types avec toutes les indications sur les origines des produits.

8.2 - QUALITE DES PRODUITS

Les produits seront de qualité. Ils ne présenteront aucun défaut au conditionnement comme indiqué ci-avant.

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

Les produits et légumes frais, les pâtisseries fraîches fabriquées dans la cuisine du titulaire doivent être absolument privilégiés.

- 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, Origine viande française.
- 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,
- Œufs :
 - Origine française.
- Café :
 - Café moulu sous vide, 50 Robusta / 50 Arabica.

8.3 - CONSERVATION

- Conservation au froid positif :
 - de 0°C à + 3°C (viande et produits laitiers),
 - de + 6°C à + 8°C (légumes et fruits).
- Conservation au froid négatif -18° -20°C, les glaces et sorbets au-dessous de -20° C,
- Livraison effectuée par véhicule frigorifique en bon état de fonctionnement,
- Température des denrées inférieure à + 5° C (la température sera prélevée immédiatement après ouverture du camion au quai de livraison, entre deux emballages primaires ou entre deux produits pour le conditionnement en vrac) par pistolet laser (du titulaire).
- Stockage en chambre froide ou armoire de congélation. La chambre froide du secteur restauration se trouve au RDC de l'établissement, elle est d'une capacité de 5 m². Une armoire froide positive de 0.5 m² et une armoire froide négative de 1.1 m² sont disponibles.

8.4 - TOLERANCES EN MATIERE 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.

8.5 - CONDITIONNEMENT - EMBALLAGE

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

Il est demandé une livraison en bac gastronome GN 1/1 pour les déjeuners et dîners.

Le plat protidique, viande ou poisson, et les féculents/légumes d'accompagnement font toujours l'objet d'un conditionnement distinct, qu'il soit individuel ou collectif.

- 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,
- L'établissement destinataire
- 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).

8.6 - TRANSPORT ET LIVRAISON

8.6.1 - Transport

Le titulaire doit assurer le transport des repas jusqu'à l'office de l'établissement. 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 (barquettes) pour assurer leur protection et leur conservation. Les modalités pratiques de mises en œuvre seront décrites dans l'offre du candidat.

8.6.2 - Modalités de livraison

La livraison peut être effectuée du lundi au vendredi matin, selon l'horaire défini par le Directeur d'Etablissement. Aucune livraison n'est effectuée le samedi et le dimanche. Les livraisons sont effectuées dans les zones indiquées par le Directeur d'Etablissement. Le titulaire assure le déchargement des fournitures. Les livraisons sont effectuées dans les enceintes réfrigérées de l'établissement.

Le titulaire doit impérativement respecter les consignes qui lui sont données pour effectuer les livraisons : horaires, lieux de stationnement, de cheminement au sein de l'établissement, modalités de dépôt des fournitures, contrôles, etc. S'il confie la livraison des repas à un tiers,

le titulaire s'engage à demander à ce dernier de se plier aux exigences telles que précédemment décrites.

La livraison quotidienne comprend le repas du midi et du soir, ainsi que les fournitures nécessaires au petit-déjeuner et au goûter.

La Directive 2003/89/CE du 10/11/2003, applicable au 25/11/2005, impose l'étiquetage des allergènes présents sciemment dans les denrées alimentaires préemballées (INCO 2014). Le décret n°2015-447 du 17 avril 2015 rappelle que l'indication de la présence d'allergènes se fait obligatoirement par écrit, à proximité du produit concerné, de façon à ce qu'il n'existe aucun doute pour le consommateur.

Le titulaire doit tenir à disposition du responsable du marché l'ensemble des documents de traçabilité. Chaque livraison est accompagnée de la liste des allergènes dans les recettes et d'un bon de livraison avec date de livraison mentionnant :

- le jour du menu,
- les types de régimes,
- le nombre de repas commandés,
- le nombre et le détail des repas livrés.

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 du Titulaire affecté à 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.

La livraison des repas doit être impérativement respectée, sauf en cas de contraintes majeures reconnues (grèves, pannes techniques importantes...) où dans cette hypothèse, le titulaire peut modifier les menus après en avoir informé l'établissement et obtenu son accord. Ces modifications ne doivent pas nuire à l'équilibre nutritionnel des menus.

8.7 - DUREE DE VIE DES DENREES

➤ Charcuterie :

- durée de vie résiduelle :

- * 10 jours minimum pour la charcuterie,
- * 15 jours minimum pour la charcuterie cuite sous vide.

- **Légumes et fruits :**
 - pour chaque type de fruit et par livraison, les fruits seront de même qualité et de même calibre. L'origine indiquée sur l'emballage doit correspondre à celle indiquée sur le bon de commande.
- **BOF :**
 - durée de vie résiduelle :
 - * 8 jours minimum pour les œufs à la neige,
 - * 1 mois minimum pour le beurre,
 - * 20 jours minimum pour le fromage en portion.
- **Café :**
 - durée de vie résiduelle :
 - * 30 jours minimum à la date de fabrication de la préparation.

**ARTICLE 9 - CONTROLES DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS ET OBLIGATIONS
SANITAIRES**

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.

9.1 - CONTROLE DES GRAMMAGES ET DES RATIONS INDIVIDUELLES

Si à l'issue d'un contrôle réalisé sur les grammages, à partir d'un échantillon de 7 portions, il s'avère que les quantités fixées contractuellement ne sont pas obtenues, une pénalité sera infligée au titulaire comme prévue au C.C.A.P.

9.2 - 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 production des repas, (remise en température et présentation des repas)
- 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 chaudes,
- les plats préparés, à base de viande, de volaille ou de poisson,
- les produits reconstitués et/ou hachés,
- les gâteaux et la biscuiterie.

9.3 - CONTROLE SUR LE LIEU DE PRODUCTION DU PRESTATAIRE

Ces contrôles sont effectués à tout moment par l'établissement qui peut se faire accompagner de tout représentant d'organismes tels que, la Direction Départementale de la protection des populations, la Direction Générale de la Concurrence de la Consommation et de la Répression des Fraudes, le Service Communal d'Hygiène et de Santé.

Le titulaire doit autoriser à tout moment et sans aucun délai de prévenance l'accès au :

- au lieu de production du titulaire,
- à toutes les zones de stockage,
- aux différents secteurs de préparation des repas,
- à tous les documents administratifs correspondants aux produits, alimentaires de toute nature et de conditionnement destinés aux usagers du présent marché.

Les contrôles sont effectués sur la base de la législation en vigueur et ayant trait à l'alimentation. Ils portent sur les fournitures et autres éléments constituant les repas, à savoir :

- l'origine, la traçabilité, la qualité, la quantité, la variété, etc., des produits,
- les fiches techniques des produits,
- les fiches techniques de production et/ou fiches recettes.

9.4 - CAHIER DE RECLAMATIONS DES CONVIVES / ENQUETES DE SATISFACTION

Le titulaire doit effectuer au minimum une enquête de satisfaction annuelle par le biais de questionnaire à destination de l'ensemble des patients.

L'établissement souhaite que sa restauration soit de qualité et ceci de manière régulière.

L'ensemble des résultats de ces enquêtes doit être communiqué à l'établissement systématiquement, sans que l'établissement n'ait à en faire la demande.

Ces enquêtes porteront au moins sur les points suivants : la qualité, la quantité et la variété des plats servis.

Des actions correctives et plan d'action sont déterminées et suivies en lien avec le responsable des fonctions logistiques 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.

9.5 - SENSIBILISATION DES CONVIVES A L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE

Le candidat doit proposer à l'établissement la mise en place d'une sensibilisation à l'équilibre alimentaire.

9.6 - OBLIGATIONS SANITAIRES

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.

9.7 - 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 ladite TIAC de faire opérer aux frais exclusifs du titulaire tout contrôle qu'elle jugera utile (notamment les analyses bactériologiques).

ARTICLE 10 - FABRICATION DES PRODUITS

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.

ARTICLE 11 - MISE A DISPOSITION DE PERSONNEL

Le titulaire doit assurer la gestion complète de la prestation de restauration et de l'office de l'établissement en respectant toutes les normes sanitaires en vigueur.

Les activités sont notamment :

- le contrôle des réceptions,
- la vérification des conditions de stockage,
- la préparation des plateaux nominatifs,
- la remise en température des plateaux dans les chariots « Socamel »,
- le service des plateaux en salle à manger,
- la mise à disposition des chariots « Socamel » dans les services, ainsi que de tout le matériel nécessaire à leur utilisation, comprenant la vaisselle, les plateaux individuels, les couverts et les accessoires associés au service et à l'entretien,
- le nettoyage de l'office,
- la vaisselle de tous les repas servis,
- la préparation des collations de convivialité demandées par la direction de l'établissement,
- le renseignement et la complétion des fiches de traçabilité des repas accompagnants.

Le personnel du titulaire doit :

- Etre garant de la qualité des repas servis,
- Assurer le relais de savoir-faire de sa société auprès de la Direction du CMPRE,
- Gérer les commandes de fournitures d'emploi général, du stock tampon et assurer la gestion des stocks en respectant les règlements en vigueur,
- Elaborer et exécuter le plan de nettoyage et de désinfection de l'office et du matériel,
- Veiller à la bonne utilisation du matériel mis à disposition,
- S'assurer du strict respect des standards qualités en matière d'hygiène et de sécurité à l'office,
- Veiller au respect des règles d'hygiène alimentaire imposées par la législation,
- Rechercher en permanence des éléments d'amélioration de l'organisation et du fonctionnement de l'office,

- Veiller au respect des engagements contractuels.

Le personnel affecté à l'office est recruté et formé aux règles d'hygiène par le prestataire, qui en assure l'emploi et la rémunération sous sa seule responsabilité.

ARTICLE 12 - LOI EGALIM

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

Le Titulaire devra assister et accompagner les établissements sur la mise en œuvre de la loi EGalim et mettre tous les moyens nécessaires pour être en conformité avec cette loi. Il s'agit d'une obligation de résultat. Les prix unitaires fixés au marché devront tenir compte de l'application de la loi EGalim dans son intégralité et aucun supplément de prix ne sera accepté à l'exception de demandes particulières des établissements pour lesquelles une négociation entre les deux parties aura lieu et rendues contractuelles par voie d'avenant.

Des points réguliers dont la périodicité sera arrêtée entre le Titulaire et l'établissement auront lieu, un bilan devra être établi quant aux objectifs atteints de la loi EGalim comprenant les mesures mis en place avec notamment des données chiffrées (50% de produits durables et de qualité comprenant au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique, la diversification des sources de protéines et des menus végétariens, un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire, la substitution des articles jetables en plastique, ...) et les actions à venir.

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

Un menu végétarien devra être mis en place chaque semaine (1 menu végétarien hebdomadaire) dans l'ensemble des établissements, celui-ci devra être validé par les services compétents de chaque établissement. Ce menu végétarien concernera le repas du déjeuner. L'affichage correspondant auprès des convives devra être mis en place. Ce menu devra remplir les exigences qualitatives et quantitatives des cahiers des charges de chaque établissement. En cas de difficultés lors de la mise en place du menu végétarien (élaboration de la recette, problème d'approvisionnement des denrées, ...), le Titulaire devra en informer

immédiatement l'établissement concerné et ce menu végétarien sera reporté sur la semaine suivante ou une autre semaine.

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

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

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

Ce site dispose également de plusieurs outils, à savoir :

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

Le non-respect de l'application de la loi EGalim pourra faire l'objet de pénalités conformément à l'article 17 du CCAP.

Le Candidat,
Lu et approuvé (Cachet et signature)
Fait à le

L'UGECAM Nord-Est,
Le Pouvoir adjudicateur, représenté par la
Directrice Générale,
Madame Christelle PROST
Fait à Nancy, le