



UGECAM BRPL
Service Achats/Marchés

MARCHÉ PUBLIC
MARCHÉ DE FOURNITURES ET
SERVICES

RESTAURATION DES ETABLISSEMENTS RENNAIS DE L'UGECAM BRETAGNE PAYS DE LOIRE

Cahier des clauses techniques particulières (CCTP)

Consultation n°

344_2026

1. OBJET DU MARCHÉ.....	4
2. DESCRIPTIF GENERAL	4
2.1 <i>Lieu d'exécution des prestations.....</i>	4
2.2 <i>Présentation des établissements.....</i>	4
2.3 <i>Les convives</i>	5
3. COMPOSITION CONTRACTUELLE DES REPAS.....	5
3.1 <i>Site du PGR.....</i>	5
3.2 <i>Site de l'Escale-Thébaudais.....</i>	7
3.3 <i>Pour l'ensemble des sites.....</i>	8
4. REPAS SUR DEVIS.....	8
5. STATISTIQUES.....	8
6. HORAIRES DES REPAS POUR INFORMATION.....	9
7. HORAIRES DES LIVRAISONS AU PGR.....	10
8. LIVRAISON A L'ESCALE-THEBAUDAIS (PSE).....	10
9. ELABORATION DES MENUS – FABRICATION.....	11
10. SPECIFICATIONS QUALITATIVES.....	12
10.1 <i>Précisions sur les denrées utilisées</i>	12
10.2 <i>Spécifications de salubrité</i>	12
10.3 <i>Spécifications organoleptiques et gastronomiques.....</i>	13
11. PERSONNEL INTERVENANT.....	14
<i>L'organisation des équipes du prestataire et du PGR sont revues dans le cadre de ce marché.</i>	14
11.1 <i>Personnel mis à disposition par le titulaire.....</i>	14
11.1.1 <i>Le chef-gérant.....</i>	14
11.1.2 <i>Le responsable de production</i>	15
11.1.3 <i>Le magasinier</i>	15
11.1.4 <i>L'agent de restauration du self.....</i>	15
11.2 <i>Personnel mis à disposition par les établissements</i>	15
11.3 <i>Les tenues du personnel.....</i>	16
12. Les locaux.....	16
12.1 <i>Etats des lieux contradictoires.....</i>	16
12.2 <i>Entretien des locaux</i>	16

12.3 Réparations.....	17
13. LES MATERIELS	17
13.1 Gros matériels	17
13.2 Petits matériels et consommables.....	17
13.3 Renouvellement du matériel.....	18
13.4 Entretien des matériels/maintenance.....	18
13.5 Fluides, énergie, téléphone	18
13.6 Sécurité.....	18
14. HYGIENE	18
15. PARTICIPATION AUX REUNIONS ET DEMARCHE QUALITE	19
16. VERIFICATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS	19
16.1 Contrôle permanent sur l'ensemble des sites.....	19
16.2 Contrôle des factures.....	19
16.3 Cahier de réclamations des convives / enquêtes de satisfaction	19
17. FIN DE MARCHE ET REPRISE DU STOCK.....	20

1. OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet l'exécution des prestations de restauration du Pôle Gériatrique Rennais (PGR), situé 100-102 avenue André Bonnin, 35 135 CHANTEPIE.

Par extension, la cuisine centrale du PGR assure également la production des repas pour l'établissement du Centre de Réadaptation de l'Escale-Thébaudais, situé 49 boulevard Oscar Leroux, 35 000 RENNES.

Le titulaire aura en charge, notamment :

- L'achat des denrées alimentaires pour assurer la production pour les 2 établissements (résidents, patients, visiteurs et personnels)
- La confection des repas, des plats de régimes et textures modifiées
- La fourniture des ingrédients d'accompagnements, ainsi que le pain frais, les viennoiseries (des petit-déjeuner, des dimanches et jours fériés), les gâteaux d'anniversaire et autres événements exceptionnels (fêtes de Noël,...)
- La fourniture des denrées pour les collations de nuit
- L'achat des produits nécessaires à l'entretien des locaux qu'il utilise (y compris centrales de dilution)
- L'apport d'une expertise technique pour la réalisation de la prestation
- Du personnel qu'il mettra à disposition selon le présent CCTP

2. DESCRIPTIF GENERAL

2.1 Lieu d'exécution des prestations

Les prestations seront à réaliser sur le site suivant, lieu d'implantation de la cuisine centrale :

Pôle Gériatrique Rennais
100 Avenue André Bonnin
35 135 CHANTEPIE

La livraison des repas pour le site de l'Escale-Thébaudais est prévue dans une Prestation Supplémentaire Eventuelle (PSE).

2.2 Présentation des établissements

PÔLE GERIATRIQUE RENNAIS	Lits
<i>MEDECINE - SMR</i>	228
<i>MEDECINE – SSR (Hôpital de jour – temps du midi)</i>	17
<i>PÔLE USLD - EHPAD (EHPAD, Longue Durée, UHR)</i>	60
<i>PÔLE EHPAD (PASA et UVP)</i>	164

Un plan de situation est annexé.

CENTRE DE READAPTATION ESCALE-THEBAUDAIS	Lits
<i>ESCALE HOPITAL DE JOUR (temps du midi)</i>	15

Le nombre de salariés au 31/12/2025 est d'environ 500 salariés répartis sur les 2 établissements.

2.3 Les convives

- *Sur le site du PGR*
 - Secteur sanitaire : 2 bâtiments (SMR, Médecine SMR), séjours de 42 jours en moyenne, moyenne d'âge > 80 ans
 - Secteur médico-social : 2 bâtiments (EHPAD-USLD), séjours longs, moyenne d'âge > 85 ans
- *Sur le site de l'Escale-Thébaudais*
 - Hôpital de jour : moyenne d'âge de 45 ans environ
 - Post-cure : séjours de 480 jours en moyenne, moyenne d'âge de 25 ans

Il est attendu, sur ce site, un niveau de grammage de niveau « gros-mangeur ».

3. COMPOSITION CONTRACTUELLE DES REPAS

3.1 Site du PGR

TABLEAU RÉCAPITULATIF HARMONISÉ DES PRESTATIONS REPAS

Type de Repas / Moment	Public Cible	Composantes du Menu	Conditionnement & Logistique
<i>Petit Déjeuner</i>	Patients & Résidents	Boisson chaude (Café, Lait, Thé, Infusion, Chocolat), Pain ou Biscottes Compote ou yaourt Beurre Confiture Jus de fruit (y compris jus de pruneaux en alternative à une médication)	Café/Lait adaptés aux machines Thé/Infusion/Chocolat en sachet individuel Sucre en morceaux (ou autres édulcorants) Confiture : 30g Pain frais : 60g Beurre doux et demi-sel : 10g (2 plaquettes minimum)
<i>Déjeuner (Standard)</i>	Patients & Résidents	Entrée chaude ou froide Plat protidique + Légume (1 plat végétarien proposé tous les jours) Fromage ou laitage Dessert Café	Condiments à volonté (sel, poivre, moutarde, mayo, ketchup, vinaigrette) Pain frais : 60g Beurre doux et demi-sel : 10g (2 plaquettes minimum) Café en tasse
<i>Déjeuner Self</i>	Personnel	3 Hors d'œuvre 2 Plats (1 cuisiné), 1 Plat végétarien Fromage ou laitage 3 Desserts (dont fruits)	Service en self-service (semaine). Condiments à volonté (sel, poivre, moutarde, mayo, ketchup, vinaigrette) Pain frais : 60g Beurre doux et demi-sel : 10g (2 plaquettes minimum)
<i>Goûter</i>	Résidents	Boisson chaude (Café, Lait, Thé, Infusion, Chocolat), Choix de : Gâteaux (mousses), compote, laitage, fruit de saison	
<i>Dîner (Standard)</i>	Patients & Résidents	Potage ou bouillon Plat protidique + Légume Fromage ou laitage Dessert	Condiments à volonté (sel, poivre, moutarde, mayo, ketchup, vinaigrette) Pain frais : 60g Beurre doux et demi-sel : 10g (2 plaquettes minimum) Dessert en fonction du midi
<i>Repas "Léger"</i>	Patients & Résidents	Potage Fromage ou laitage Riz ou lait enrichi chaud (200g) Fruit (fraîcheur) ou Compote.	Substitution du midi ou soir Beurre doux et demi-sel : 10g (2 plaquettes minimum)
<i>Options Spécifiques</i>	Patients & Résidents	Végétarien : Plats midi et soir. Manger mains : Finger food. Plat sans porc	Végétarien : Sans surcoût. Manger mains : Exemples et prix unitaire requis dans l'offre.

REPAS SUR BORDEREAUX DE PRIX UNITAIRES

Type de Repas / Moment	Public Cible	Composantes du Menu	Conditionnement & Logistique
<i>Repas diététiques enrichis</i>	Patients	Bouillies Crèmes enrichies en lait en poudre Fromage mou	Fromage individuel type "Vache qui rit" ou portionné 100g
<i>Goûters d'anniversaire</i>	Patients	Pâtisserie faite maison	1 fois par mois Service en salle d'animation
<i>Pauses café</i>	Patients et personnels	Dotation mensuelle à prévoir	Facturation au prix unitaire de chaque ingrédient
<i>Animations</i>	Patients et personnels	Fournitures de denrées à destination du service animation	Facturation au prix unitaire de chaque ingrédient

Tendre vers les 2000/2200 kcal sur la journée alimentaire.

3.2 Site de l'Escale-Thébaudais

TABLEAU RÉCAPITULATIF HARMONISÉ DES PRESTATIONS REPAS			
Type de Repas / Moment	Public Cible	Composantes du Menu	Conditionnement & Logistique
<i>Petit Déjeuner</i>	Patients	Boisson chaude (Café, Lait, Thé, Infusion, Chocolat), Pain ou biscottes Beurre Confiture Jus de fruit	Café/Lait adaptés aux machines Thé/Infusion/Chocolat en sachet individuel Sucre en morceaux Confiture : 30g Pain frais : 60g Beurre doux et demi-sel : 10g (2 plaquettes minimum)
<i>Déjeuner</i>	Patients et personnel	Entrée chaude ou froide Plat protidique + Légumes et féculents (30% - 70%) Fromage ou laitage Dessert Café	Condiments à volonté (sel, poivre, moutarde, mayo, ketchup, vinaigrette) Pain frais : 60g Beurre doux et demi-sel : 10g (2 plaquettes minimum) Café en tasse
<i>Dîner</i>	Patients	Entrée chaude (hors potage) ou froide Plat protidique (sans porc) + Légumes et féculents (30% - 70%) Fromage ou laitage Dessert	Condiments à volonté (sel, poivre, moutarde, mayo, ketchup, vinaigrette) Pain frais : 60g Beurre doux et demi-sel : 10g (2 plaquettes minimum) Dessert en fonction du midi
<i>Options Spécifiques</i>	Patients et personnel	Végétarien : midi et soir Plat sans porc	Sans surcoût.

REPAS SUR BORDEREUX DE PRIX UNITAIRES			
Type de Repas / Moment	Public Cible	Composantes du Menu	Conditionnement & Logistique
<i>Pique-nique en sortie thérapeutique (fourniture des ingrédients uniquement, pique-nique préparé en interne établissement)</i>	Patients et personnel	1 entrée 1 plat protidique + accompagnement 1 fromage 1 dessert	Sandwich ou autre (systématiquement sans porc) Pommes chips pain si plat autre qu'un sandwich et pour le fromage

3.3 Pour l'ensemble des sites

REPAS EXCEPTIONNELS INCLUS SANS SURCOUT			
Type de Repas	Public Cible	Moment	Spécificités
<i>Repas améliorés</i>	Patients et personnel	Déjeuner des dimanches et jours fériés Dîners des 24 et 31 décembre	Le repas est amélioré dans son ensemble et comporte obligatoirement une pâtisserie faite maison
<i>Repas à thème</i>	Patients et personnel	1 fois par trimestre	5 composantes
<i>Petit-déjeuner</i>	Patients et résidents	Dimanche et jours fériés	Viennoiseries
<i>Petit-déjeuner d'anniversaire</i>	Résidents	au fil de l'année	Viennoiseries
<i>Frites</i>	Résidents	1 fois par semaine	

4. REPAS SUR DEVIS

Des demandes de prestations annexes ne figurant pas dans le bordereau de prix unitaires pourront être demandées au titulaire.

Le titulaire devra présenter au préalable un devis pour ces demandes de prestations annexes. Ces prestations annexes seront impérativement validées au préalable par le responsable du marché.

Les prestations annexes supplémentaires réalisées sans l'accord préalable du responsable du marché ne seront pas payées.

Il peut s'agir de repas de Direction, pour des réunions spécifiques ou des repas festifs. Cette liste n'est pas limitative.

Nota Bene : Pour l'ensemble des sites, les achats de boissons non alcoolisées (eaux plates, eaux spécifiques, sirop...) et alcoolisées ainsi que les produits diététiques de type CNO (compléments nutritionnels oraux) seront effectués par l'établissement.

Le stockage, ainsi que le suivi du stock, et la distribution des CNO sont assurés par le titulaire.

5. STATISTIQUES

Elles sont données à titre indicatif sans aucune valeur contractuelle.

PGR			
Type de Repas	Sanitaire (SMR)	Sanitaire (USLD)	EHPAD
<i>Petit-déjeuner</i>	76 200	19 700	49 150
<i>Déjeuner (standard)</i>	76 600	19 600	49 300
<i>Déjeuner du personnel (self)</i>	26 300		
<i>Goûter</i>	76 600	19 600	49 300
<i>Dîner (standard)</i>	76 200	19 700	49 000
<i>Dîner (léger)</i>	8 000	4 000	8 000
<i>Collation de nuit</i>	données non-communicuées	données non-communicuées	données non-communicuées
<i>Anniversaire</i>	Non-concerné	Non-concerné	1000
ESCALE THEBAUDAIS			
Type de Repas			
<i>Petit-déjeuner</i>	8 900		
<i>Déjeuner</i>	11500		
<i>Dîner</i>	8 600		

6. HORAIRES DES REPAS POUR INFORMATION

PGR			
Type de Repas	Public Cible	Moment	Spécificités
<i>Petit-déjeuner</i>	Patients	7 h 30 7J/7 365J	En chambre
<i>Déjeuner</i>	Patients	12 h 00 7J/7 365J	En chambre pour le Sanitaire En salle à manger pour le médico-social
<i>Déjeuner</i>	Personnel	12 h 00 à 14 h 00 du lundi au vendredi	Self
<i>Dîner</i>	Patients	18h00 7J/7 365J	En chambre
ESCALE THEBAUDAIS			
Type de Repas	Public Cible	Moment	Spécificités
<i>Petit-déjeuner</i>	Patients	7 h 00 7J/7 365J	
<i>Déjeuner</i>	Patients	12 h 00 7J/7 365J	
<i>Dîner</i>	Patients	19 h 00 7J/7 365J	

7. HORAIRES DES LIVRAISONS AU PGR

Les horaires ci-après sont donnés à titre d'information au futur titulaire. Les livraisons sont intégralement assurées par l'établissement.

POLE GERIATRIQUE RENNAIS				
Localisation		Heures Livraison Repas dans les services		
		Midi	Goûter	Diner
BAT A (Sanitaire)	RDC Hopital de jour Médecine		12h	
	1er	Aile A et C	11h45	17h45
	2ème	Aile A et C	12:00	17H50
	3ème		11h50	17h50
BAT B (Sanitaire)	RDC		11h15	16h-17h
	RDC UCC		11h15	16h-17h
	1er		11h15	16h-17h
Chênes Blancs	RDJ (UVP/UHR)		10h-11h	10h-11h
	PASA (RDC)		11h45	11h45
	1er (cèdres, érables, lilas, hêtre)		10h-11h	10h-11h
	2ème (rose, marguerite, pivoine, anémone)		10h-11h	10h-11h
Chênes Roux	RDC (Bleuets)		10h-11h	10h-11h
	RDC (Pergoline)		10h-11h	10h-11h
	1er (Coquelicots et Mimosas)		10h-11h	10h-11h

Hormis pour le bâtiment principal, lieu de la cuisine centrale, les remises en température se font sur le lieu de livraison. Le conditionnement pour le transport devra être réalisé en conformité avec les normes HACCP.

8. LIVRAISON A L'ESCALE-THEBAUDAIS (PSE)

La prise en charge de la livraison avec un prestataire externe est à l'étude. Le titulaire a l'obligation de répondre à cette prestation dans le cadre d'une Prestation Supplémentaire Eventuelle (PSE).

Les repas devront 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).

Le prestataire devra mettre à disposition du site livré un stock tampon afin de permettre de faire face à tout moment à une demande exceptionnelle (boîlage, surgelés → steak de soja, quiche sans porc ou aux légumes,...).

Le prestataire doit impérativement respecter les consignes qui lui sont données pour effectuer les livraisons : lieux de stationnement, de cheminement au sein des établissements, modalités de dépôt des fournitures, contrôles... S'il confie la livraison des repas à un tiers, le prestataire s'engage à

demander à ce dernier de se plier aux exigences telles que précédemment décrites.

Les véhicules ainsi que le matériel nécessaire aux livraisons seront tenus en parfait état d'entretien et de propreté et devront répondre aux prescriptions sanitaires en vigueur.

Le prestataire devra tenir à disposition du responsable du marché l'ensemble des documents de traçabilité.

Les modalités de livraisons sont arrêtées avec le prestataire dès le commencement d'exécution du marché (horaires, personnels pour la réception, lieu de stationnement...).

Chaque livraison sera accompagnée de la liste des allergènes dans les recettes et d'un bon de livraison mentionnant :

- Le jour du menu
- Les types de régimes
- Le nombre de repas commandés
- Le nombre et le détail des repas livrés
- Fiche de distribution avec la répartition et le grammage par plat

SITE DE L'ESCALE-THEBAUDAIS

EXEMPLE D'ORGANISATION DES COMMANDES/LIVRAISONS

DEJEUNER / DINER

Jour de commande	REPAS DU :	Jour de livraison (14h)
LUNDI	JEUDI	MARDI
MARDI	VENDREDI / SAMEDI	JEUDI
MERCREDI	DIMANCHE	VENDREDI
JEUDI	LUNDI	VENDREDI
VENDREDI	MARDI	LUNDI

Nombre de couverts en moyenne pour le repas du midi : **45**
Nombre de couverts en moyenne pour le repas du midi : **25**

EPICERIE

Jour de commande	Jour de livraison (14h)
MERCREDI	VENDREDI

PIQUE-NIQUE

Jour de commande	Jour de livraison (14h)
J	J+3

LIVRAISON LA VEILLE DU PIQUE-NIQUE (14h)

PS : pas besoin de livrer de bouteilles d'eau

9. ELABORATION DES MENUS – FABRICATION

Le chef-gérant devra établir des plans de menus établis sur **5** semaines en fonction du plan alimentaire fournis par l'établissement (en annexe) en accord avec les projets nutritionnels présents et à venir et renouvelés au moins deux fois par an. Ces menus seront définis en accord avec les responsables des établissements (médecins, diététiciennes, orthophonistes), l'avis des patients/résidents et validés par la Direction préalablement à leur mise en œuvre.

Le Titulaire devra réaliser les fiches techniques, s'en servir pour toutes les recettes et procéder à leur mise à jour le cas échéant. Elles seront également mises à disposition de l'établissement.

Une carte de remplacement est fournie par l'établissement (en annexe).

Les supports de communication menus et cartes seront à la charge du prestataire.

Les repas seront préparés sur place, dans les installations de cuisine du centre mises à la disposition du prestataire.

Le prestataire devra mettre en application les prescriptions diététiques établies par les médecins, les diététiciens et orthophonistes. Il devra, de surcroît, apporter son concours et son savoir-faire dans la prise en charge des patients et résidents et si nécessaire présentant des pathologies lourdes. Il devra présenter une déclinaison des régimes et textures prescrits par le corps médical sur la base des menus proposés (sans fibre, sans sel, mixés, hachés...), en référence à l'IDDSI.

Le prestataire annexera à son offre un cahier de grammages nets de chaque produit entrant dans la composition des menus d'adultes âgés du PGR et d'adultes pour Escale et Thébaudais où, le cas échéant, exprimera son accord express en paraphant chaque page du cahier des grammages nets minimums recommandés par le GEMRCN.

La fabrication sera exécutée selon la procédure dite de la "liaison froide". Le titulaire devra prévoir la possibilité de réalisation de repas en cas d'aléa technique.

Les assaisonnements accompagnant les repas seront fournis par le prestataire sans surcoût. Ils seront présentés en sachets individuels et en format collectif sur les salles à manger uniquement.

10. SPECIFICATIONS QUALITATIVES

10.1 Précisions sur les denrées utilisées

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telle ou telle d'entre elles.

Elles doivent en outre être conformes :

- Aux normes homologuées de l'AFNOR ou à toutes autres normes reconnues équivalentes,
- Aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du GEM-RCN.

Les produits de 4^{ème} et 5^{ème} gamme sont proscrits. Ces produits seront utilisés uniquement en cas de dépannage.

Le prestataire devra :

- Favoriser au maximum l'utilisation de produits frais
- Privilégier le recours aux circuits courts / approvisionnements locaux
- Respecter les saisons pour les fruits et légumes et les habitudes alimentaires du territoire

Les objectifs quantitatifs/qualitatifs sont déterminés en annexe et sont contractuels.

10.2 Spécifications de salubrité

Le Titulaire doit notamment respecter les dispositions des textes suivants :

- Instruction générale interministérielle du 6 mars 1968 intitulée "Hygiène alimentaire dans les établissements publics, universitaires et scolaires",
- Décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 modifié par le Décret du 1er/08/2003 : art. 21 relatif aux coprocultures,

- Arrêté interministériel modifié du 1er février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables,
- Arrêté interministériel du 10/03/77 relatif à l'état de santé et d'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale,
- Arrêté du 29 septembre 1997 réglementant les obligations de moyens et de résultats dans le domaine de la restauration collective à caractère social,
- 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.

10.3 Spécifications organoleptiques et gastronomiques

La préparation des aliments

Les préparations culinaires doivent être simples, soignées visuellement, variées et tendre à approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale, française et locale. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur.

Les menus à jour fixe ainsi que les structures de menus à cycles répétitifs sont proscrits. Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes (notamment pour le cas des menus de régimes : sans graisse, hypocalorique, sans sel).

Les mets doivent être agréables au goût, les recettes compliquées et les plats recherchés sont à écarter, sauf cas exceptionnels. Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin, car insuffisantes ou excessives, elles peuvent rendre les aliments indigestes.

L'instant de la préparation des plats doit être le plus rapproché possible de l'instant de leur distribution, car les risques de développement microbien dans les préparations augmentent en fonction de l'importance du délai écoulé entre préparation et distribution.

Il est rappelé que les dispositions prévues dans le présent C.C.T.P. ne concernent pas les cas où des plats cuisinés sont préparés à l'avance.

La présentation des assiettes et des plats

La présentation peut être simple, mais elle ne doit pas être négligée. Tout laisser-aller doit être banni dans ce domaine. Les mets doivent être appétissants. L'adjonction d'une garniture très simple, par exemple d'une persillade, d'un lit de cresson ou de salade pour certains hors-d'œuvre ou certaines viandes, de produits naturels colorés (verdure, tomates, quartier d'œuf, citron, etc.) donne un effet décoratif sans prolonger de façon notable la durée de préparation.

Ces éléments de décoration doivent être inclus dans le prix.

La température des mets

Autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des plats doit être optimale à l'instant du service, qu'il s'agisse de mets chauds ou de préparations froides. Les mets chauds ne doivent jamais être servis refroidis en dessous de + 65°C ; en ce qui concerne les viandes rôties ou grillées, toutes précautions doivent être prises afin que les procédés de maintien en température n'entraînent aucun dessèchement ni racornissement (en particulier : la cuisson et la découpe seront faites au dernier moment).

Le prestataire devra porter une attention particulière sur la diversité et la qualité des mets servis sur l'ensemble du Pôle médico-social en raison d'une durée moyenne de séjour élevée et prendre en compte les différentes pathologies des convives.

Il assurera la transmission des menus toutes les semaines pour la bonne information des convives, ainsi que les consignes de dressage et de remise en température, les détails sur les régimes et textures et l'identification du manger-mains.

11. PERSONNEL INTERVENANT

L'organisation des équipes du prestataire et du PGR sont revues dans le cadre de ce marché. La prestation de plonge de la cuisine centrale fait l'objet d'un marché séparé, notamment.

11.1 Personnel mis à disposition par le titulaire

Le personnel est obligatoirement titulaire du permis B en raison de la livraison de dotations dans l'établissement du PGR (utilisation d'un véhicule électrique avec remorque).

11.1.1 Le chef-gérant

Le chef-gérant doit apporter son expertise sur l'organisation de travail, le management de son équipe et de celle du PGR. Le 2nd de cuisine est son interlocuteur privilégié pour faire le lien avec l'équipe de l'établissement.

Par management de l'équipe on entend : organisation, assurer la continuité, encadrement technique, contrôle de l'exécution des tâches, formation professionnelle, montée en compétences, application méthode HACCP, alerte l'établissement en cas de manquement.

Le chef-gérant supervise et gère l'achat des denrées alimentaires et veille à la qualité des approvisionnements (qualité et quantité).

Il est le garant de la qualité de la prestation de restauration sur l'ensemble des sites et des relations avec les autres entreprises intervenantes sur le périmètre telle que celle en charge des opérations de plonge. Il assure la relation aux consommateurs, la bonne communication sur l'organisation et le fonctionnement du service.

Une enquête de satisfaction annuelle sera menée et devra servir de base à un plan de progrès.

Le chef-gérant devra assurer une visite chaque mois de l'Escale-Thébaudais durant la durée du marché, ainsi que sur les salles à manger de l'EHPAD du PGR à raison d'une fois par semaine.

Il apporte également son expertise sur le suivi réglementaire que demande une cuisine centrale en intégrant les protocoles et procédures qualité en vigueur dans les établissements et en s'assurant de la conformité et du suivi du plan de maîtrise sanitaire.

Compétences minimales requises :

- Diplôme de cuisinier (minimum CAP)
- Une expérience acquise dans le secteur hospitalier (connaissance de la gériatrie est un plus).
- Une expérience confirmée en management d'équipe équivalente en restauration collective

Compte-tenu du caractère essentiel de sa fonction, son remplacement sera obligatoirement assuré pour toute période d'absence supérieure à 2 jours consécutifs.

En cas de changement de chef-gérant résultant du fait du titulaire du marché, celui-ci devra en informer le Pôle Gériatrique Rennais et obtenir son accord préalable.

En cas de difficultés rencontrées avec le chef gérant dans les relations de travail ou dans la qualité de ses prestations, la direction du PGR sollicitera un rendez-vous avec la direction du prestataire afin de trouver des solutions correctives ou demander le changement de chef gérant.

Il dispose d'un week-end sur deux de repos, alternativement avec le responsable de production.

11.1.2 Le responsable de production

Le responsable de production doit apporter son expertise sur la gestion de la production des repas en :

- Assistant le chef-gérant et en lien avec le 2nd de cuisine du PGR
- Etablissant et donnant les instructions techniques nécessaires au personnel pour la confection des repas
- Garantissant en temps utile, en qualité et en quantité la préparation des repas et en surveillant la bonne présentation
- Assurant en permanence une présence effective en production et en chaîne

Le remplacement du responsable de production sera obligatoirement assuré pour toute période d'absence supérieure à 2 jours consécutifs.

Il dispose d'un week-end sur deux de repos, alternativement avec le chef-gérant.

11.1.3 Le magasinier

Le magasinier apporte une expertise logistique.

A ce titre, il a en charge :

- La livraison des produits commandés par les services selon le planning et les fréquences établies, avec un contrôle rigoureux des quantités et DLC des produits stockés (=méthode FIFO, contrôle du stock y compris des CNO) pour éviter les ruptures et le gaspillage lié au dépassement de DLC
- Le suivi des dotations dans les services des produits diététiques référencés dans le marché UGECAM. Aucune commande hors marché ne sera supportée par le PGR

Le remplacement du magasinier sera obligatoirement assuré pour toute période d'absence supérieure à 2 jours consécutifs.

Il dispose d'un week-end sur deux de repos, alternativement avec l'agent en charge du self.

11.1.4 L'agent de restauration du self

L'agent aura en charge le service des repas du personnel au self du lundi au vendredi midi entre 12h00 et 14h00 en s'assurant de la qualité des produits, du choix et du maintien en température des aliments.

Il assure également les livraisons du magasinier lors des absences de celui-ci.

Il dispose d'un week-end sur deux de repos, alternativement avec le magasinier.

Nota Bene : La description des fonctions n'est pas limitative. Il s'agit de prescriptions minimum. Le titulaire reste libre de choisir des profils permettant de remplir l'ensemble des obligations requises dans le présent CCTP. Le titulaire aura à sa disposition un logiciel de commande et de préparation des repas (WINREST).

11.2 Personnel mis à disposition par les établissements

L'équipe de la cuisine centrale du PGR est composée de 11 ETP :

- 1 second de cuisine (en cours de recrutement)
- 3 cuisiniers
- 2 commis
- 5 agent de collectivités

L'équipe de l'Escale-Thébaudais est composée de 2 agents de collectivités dont les missions sont :

- Passation des commandes au chef-gérant
- Réception/contrôle des livraisons
- Confection et service des petits déjeuners
- Dressage des plats froids
- Mise en température du plat chaud
- Présentation, plonge et nettoyage

Il convient de prévoir un temps de formation spécifique pour ces 2 agents (conseils de mise en chauffe, présentation, service...) au démarrage de la prestation et à chaque saisonnalité.

11.3 Les tenues du personnel

Les tenues du personnel (PGR et titulaire) doivent être prévues par lui en nombre suffisant (y compris pour les remplaçants) pour que chaque professionnel de cuisine puisse être en mesure de changer de tenue quotidiennement.

Les tenues du personnel sont entretenues par le titulaire.

Les EPI devront évidemment être mis en place au sein de la cuisine. Ils sont fournis par le prestataire.

12. Les locaux

Le PGR met à disposition du titulaire les locaux nécessaires (cuisine, locaux annexes, salle de restaurant). Le titulaire dispose desdits locaux à titre précaire et gratuit, sans occupation privative ; il ne peut établir d'autres installations fixes, ni modifier celles existantes.

Le titulaire peut utiliser, avec l'accord préalable de la direction de l'établissement, les locaux et les matériels de l'établissement pour préparer d'autres repas que ceux destinés aux patients et aux personnels des établissements d'Ille et Vilaine de l'UGECAM BRPL. Si le prestataire obtient l'accord de la direction de l'établissement, celui-ci devra reverser une redevance par repas produit (selon proposition faite au PGR).

12.1 Etats des lieux contradictoires

Un état des lieux contradictoire entre les parties, est établi préalablement à la prise en charge de la gérance par le Titulaire. Cet état des lieux précise si l'installation est conforme à la réglementation en vigueur. Si l'installation n'est pas conforme, le site est tenu de porter remède à cette situation aussi rapidement que possible. Si, au cours de la période d'exécution du marché, l'installation cesse d'être conforme, le Titulaire, dès qu'il en est informé, doit en aviser par écrit le site qui doit remédier à cette situation aussi rapidement que possible.

12.2 Entretien des locaux

Le Titulaire assure le maintien en parfait état de propreté et l'entretien courant de tous les locaux : cuisine, annexes, réserves et local poubelles, ainsi que des abords utilisés pour la livraison des marchandises et l'évacuation des déchets et des emballages vides.

Le site est responsable du maintien en bon état des peintures, du nettoyage des plafonds, murs, vitres, sols des salles de restaurant et annexes, du bureau du gérant, ainsi que des hottes, de leurs filtres et des caniveaux.

Le Titulaire doit se conformer, en ce qui concerne l'utilisation et le fonctionnement des locaux mis à sa disposition, aux règles concernant l'hygiène des locaux (instruction générale interministérielle du 6 mars 1968 et règlement sanitaire départemental notamment) et doit respecter les procédures en vigueur dans chaque établissement.

12.3 Réparations

Le Titulaire, en lien avec le 2nd de cuisine, devra signaler sans délai et par écrit les défauts justifiant des réparations. Les prestataires sont identifiés.

Les frais d'entretien autres que ceux de l'entretien journalier, les frais de réparation ou de modification des installations immobilières sont pris en charge par le site dans les seuls cas où ils sont dus à la vétusté ou à une utilisation normale et non reconnus imputables à la négligence ou à la faute du Titulaire.

La détérioration avérée du matériel par le titulaire et les réparations afférentes sont à sa charge, y compris en cas de non entretien ou utilisation défectueuse du matériel mis à disposition

Le site se réserve la faculté d'effectuer tous les travaux qu'il juge nécessaires. L'exécution de ces travaux ou installations ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène de la préparation et de la distribution des repas. Le Titulaire doit supporter sans indemnité les troubles qui pourraient en résulter à condition que ces travaux ne l'obligent pas à modifier le service de façon importante, ni à augmenter son effectif en personnel.

13. LES MATERIELS

13.1 Gros matériels

Le site du PGR met à la disposition du Titulaire le gros matériel (installations frigorifiques de cuisines, meubles, batterie de cuisine, matériel de salle à manger, etc.) en bon état de fonctionnement.

Cette mise à disposition est faite à titre précaire.

Un inventaire contradictoire est établi par écrit préalablement à la prise en charge du gros matériel par le Titulaire.

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

Pour le site de l'Escale-Thébaudais, le prestataire devra mettre à disposition un four de remise en température de 10 niveaux.

Le titulaire prendra connaissance des matériels mis à disposition lors de la visite préalable à la remise des offres.

13.2 Petits matériels et consommables

Les établissements mettent à la disposition du Titulaire le petit matériel (vaisselle, verrerie, couverts, etc.). Ce petit matériel fait également l'objet d'un inventaire initial contradictoire. Le renouvellement de ce matériel est assuré par les établissements, dans la limite d'un taux de renouvellement raisonnable.

Les consommables, le papier spécifique des fiches-repas, les cartouches d'imprimantes, les fournitures de bureau et le papier sont fournis par le Titulaire.

13.3 Renouvellement du matériel

Les établissements assurent le renouvellement du gros matériel et en supporte la charge sauf si la nécessité de ce renouvellement est imputable à la négligence ou à la faute du Titulaire.

Les établissements assurent le renouvellement du petit matériel (vaisselle, verrerie, couverts, etc.).

13.4 Entretien des matériels/maintenance

L'entretien technique du matériel de cuisine, des salles à manger et des installations frigorifiques est à la charge des établissements.

Le nettoyage et l'entretien courant du gros et du petit matériel sont assurés par le titulaire, conformément aux notices d'entretien constructeurs.

13.5 Fluides, énergie, téléphone

Les établissements assurent, sauf cas de force majeure, l'arrivée sur place de l'eau, du gaz, de l'électricité, du chauffage et du téléphone.

Seules les dépenses de fourniture d'eau, de gaz, d'électricité et de chauffage sont à la charge du site.

Les dépenses propres à l'utilisation du téléphone, fax, connexion internet sont à la charge du Titulaire ; au début de chaque mois, le site calcule le montant des communications téléphoniques du mois précédent passées à partir du poste du gérant et le facture au Titulaire.

13.6 Sécurité

L'entretien des matériels et réseaux relatifs à la sécurité est à la charge des établissements.

14. HYGIENE

Le prestataire aura pour obligation, le respect de l'hygiène appliqué à la restauration collective suivant la méthode HACCP :

- Plans de nettoyage,
- Plats témoins, contrôle hebdomadaire
- Standards qualité,
- Contrôles bactériologiques.

Le prestataire s'engage et prend à sa charge par le biais d'un laboratoire agréé l'ensemble des analyses bactériologiques, prélèvement de surface et audit d'hygiène selon les normes réglementaires en vigueur, notamment celles relevant de la méthode HACCP.

Les résultats des analyses ou d'audit et les mesures correctives préconisées seront communiqués au responsable du marché et à l'infirmière hygiéniste.

Le prestataire devra également fournir les sacs repas témoins et les étiquettes hydrosolubles servant à assurer la traçabilité. Ces fournitures sont intégrées dans le coût du repas.

Le prestataire via le chef-gérant est garant du maintien de l'agrément cuisine centrale.

En cas de suspension ou de retrait de l'agrément, le prestataire devra :

- Trouver une solution technique permettant d'assurer la distribution des repas sur les deux établissements, sans surcoût financier pour les établissements,
- Mettre en œuvre toutes les actions nécessaires (formations, réunions) afin de retrouver l'agrément cuisine centrale.

15. PARTICIPATION AUX REUNIONS ET DEMARCHE QUALITE

Le titulaire devra être présent aux commissions restauration trimestrielles (commission restauration, CLAN, CLIN, Copil Qualité au besoin...) et autres réunions nécessitant la présence du chef-gérant. Des sessions dégustation devront y être organisées lors de changement de menus et/ou en fonction de la saisonnalité.

Le titulaire assure l'organisation et le déroulement des enquêtes de satisfaction, les réponses au FSEI et la participation au CREX.

Il s'engage formellement dans une démarche de développement durable tant dans sa stratégie achats que dans sa lutte contre le gaspillage alimentaire. A ce titre, il s'assure aussi de la tenue des analyses bactériologiques, de la conservation des plats témoins et du respect du circuit d'élimination des déchets.

16. VERIFICATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

16.1 Contrôle permanent sur l'ensemble des sites

Chaque site 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 (denrées, matériels, locaux, personnel),
- Nutritionnelles et gastronomiques,
- Qualitatives et quantitatives,
- Sur le respect des horaires et des températures de livraison sur les sites déportés
- Sur le respect des grammages
- Sur le suivi des réclamations (FSEI)

16.2 Contrôle des factures

Le prestataire devra présenter, tous les mois une main courante par service au responsable du marché afin de faciliter le contrôle des prestations produites.

16.3 Cahier de réclamations des convives / enquêtes de satisfaction

Le titulaire devra effectuer au minimum une enquête de satisfaction trimestrielle (à destination des patients et du personnel).

Des actions correctives et plan d'action seront déterminées et suivies en lien avec le responsable du marché ainsi qu'un retour aux patients et résidents au besoin.

17. FIN DE MARCHE ET REPRISE DU STOCK

A l'issue du marché, le titulaire fera un état des lieux des stocks avec le responsable du marché. Il pourra être proposé au futur titulaire une reprise du stock.