



UGECAM BRPL
Service Achats/Marchés

MARCHÉ PUBLIC

MARCHÉ DE FOURNITURES ET
SERVICES

RESTAURATION DE L'ETABLISSEMENT DE KERAMPIR (BOHARS)

Cahier des clauses techniques particulières (CCTP)

Consultation n°

410_2026

SOMMAIRE

I. OBJET ET PERIMETRE DU MARCHE.....	4
ARTICLE 1. OBJET.....	4
ARTICLE 2. FREQUENTATION.....	5
ARTICLE 3. LIEU D'EXECUTION.....	6
ARTICLE 4. HORAIRES DE SERVICES INCLUS AU MARCHE.....	7
ARTICLE 5. PERIMETRE.....	7
5.1 MISSION DU TITULAIRE.....	7
5.2 MISSION DU POUVOIR ADJUDICATEUR	8
II. DESCRIPTION DE LA PRESTATION.....	8
ARTICLE 6. DEVELOPPEMENT DURABLE.....	8
ARTICLE 7. LES APPROVISIONNEMENTS	9
7.1 LOI EGALIM.....	9
7.2 CLIMAT ET RESILIENCE.....	10
7.3 SPECIFICATIONS QUALITATIVES	10
ARTICLE 8. MENUS.....	11
ARTICLE 9. PRESTATIONS ALIMENTAIRES.....	12
9.1 STRUCTURATION DES REPAS	12
9.2 CARTE DE REMPLACEMENT	15
9.3 LES DOTATIONS.....	16
9.4 REGIMES ET ENRICHISSEMENT.....	16
9.5 TEXTURES MODIFIEES.....	16
9.6 GRAMMAGES	17
9.7 ANIMATIONS.....	17
ARTICLE 10. PRESTATIONS DESTINEES AU PERSONNEL.....	18
10.1 STRUCTURATION DES REPAS	18
10.2 Spécifications quantitatives	19
ARTICLE 11. PRESTATIONS DESTINEES AUX ACCOMPAGNANTS.....	19
11.1 STRUCTURATION DES REPAS	19
ARTICLE 12. AFFICHAGE.....	19
ARTICLE 13. PRESTATIONS OCCASIONNELLES.....	20
13.1 PLATEAUX DIRECTIONS.....	20
13.2 BOX ET PIQUE-NIQUE	20
13.3 PROJET RESTAURANT	21
ARTICLE 14. GASPILLAGE ALIMENTAIRE.....	21
III. ORGANISATION DU SERVICE.....	22
ARTICLE 15. RESSOURCES HUMAINES.....	22

15.1 LES TENUES	23
15.2 REPRISE DU PERSONNEL	23
15.3 FORMATION	24
15.4 FIN DU MARCHÉ	24
15.5 REFERENT	24
ARTICLE 16. LES MOYENS.....	24
16.1 CHOIX DU MATERIEL.....	25
16.2 RENOUELEMENT	25
16.3 ENTRETIEN DES LOCAUX.....	25
16.4 ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS	26
16.5 MAINTENANCE	26
16.6 LES FLUIDES.....	26
16.7 LES DECHETS	26
ARTICLE 17. MODALITES DE PRODUCTION ET DE SERVICE.....	27
17.1 LES COMMANDES	27
17.2 PRODUCTION	27
17.3 LIVRAISON ET DISTRIBUTION	28
17.4 DEROGAGE ET PLONGE (A TITRE INFORMATIF)	29
IV. VIE DU MARCHÉ	31
ARTICLE 18. SECURITE SANITAIRE	31
18.1 BONNES PRATIQUES ET HACCP	31
18.2 ANALYSE DES RISQUES	31
18.3 ANALYSES MICROBIOLOGIQUES	32
18.4 PLATS TEMOINS	32
18.5 VISITE DES SERVICES OFFICIELS	32
ARTICLE 19. COMMUNICATION	33
19.1 SIGNALÉTIQUE SUR SITE	33
19.2 INFORMATION DES RESIDENTS ET PATIENTS	33
19.3 GESTION DES ALLERGENES	33
ARTICLE 20. PLAN DE PREVENTION.....	34
ARTICLE 21. MODALITES DE CONTINUITE DU SERVICE	34
ARTICLE 22. REPAS TIERS	34
ARTICLE 23. SUIVI DE LA PRESTATION	35
23.1 PERIODE PREPARATOIRE.....	35
23.2 PERIODE D'EXECUTION DES PRESTATIONS.....	35
23.3 FIN DU MARCHÉ	38
ARTICLE 24. OUTILS DE PILOTAGE.....	38
24.1 TABLEAU DE BORD MENSUEL	38
24.2 DONNEES MA CANTINE.....	39
24.3 RAPPORT ANNUEL D'ACTIVITE.....	39
V. ANNEXES	40

I. OBJET ET PERIMETRE DU MARCHÉ

ARTICLE 1. OBJET

Le présent marché a pour objet gestion de la restauration collective de l'établissement de Kérampir, avec la fabrication sur place, la distribution de repas ainsi que des prestations dites annexes pour le compte de l'établissement de Kérampir.

Deux types de prestations sont prévus dans le présent marché :

- Les repas patients, résidents et personnels consommés sur place,
- Les prestations annexes.

L'objet du marché vise la préparation de repas réalisés sur place destinée, aux patients, aux résidents, aux visiteurs, aux salariés ou tout autre personne autorisée par Pouvoir Adjudicateur.

Sont également inclus dans la prestation :

- La fourniture d'eau spécifique ;
- La fourniture des ingrédients d'accompagnement ;
- La fourniture de gélifiant pour la préparations des boissons gélifiées ;
- La fourniture de compléments alimentaires élaborés en unité de production ;
- La préparation des repas festifs en EHPAD,
- Les plateaux repas du midi lors de réunion ;
- L'entretien des locaux mis à disposition ; les zones de production et de réalisation des plateaux, jusqu'à la mise à disposition des chariots et autres prestations.
- La fourniture des produits d'entretien et des fournitures à usage unique conformément à la répartition des charges ;
- La gestion opérationnelle des contrats de maintenance des matériels conformément à la répartition des charges.

L'objet vise également la livraison de l'unité de production jusqu'au point de consommation.

Le présent marché est conclu entre :

Le pouvoir adjudicateur :

UGECAM BRETAGNE ET PAYS DE LA LOIRE
2 Chemin du Breil
BP 60075
44814 SAINT HERBLAIN CEDEX

Représentée par

Ci-après désigné « l'acheteur »

Et le Prestataire ou Titulaire du marché :

Le Prestataire est l'opérateur économique qui conclut le marché avec l'acheteur.

En cas de groupement des opérateurs économiques, le « Prestataire » désigne les membres du groupement, représenté, le cas échéant, par son mandataire.

Le Prestataire désigne un représentant qualifié muni des pouvoirs nécessaires pour prendre toutes décisions utiles, signer tout document, donner toutes instructions au personnel de son entreprise, assister aux réunions, etc.

D'autres personnes physiques peuvent être habilitées par le Prestataire en cours d'exécution du marché.

Le nom des personnes habilitées sera notifié à l'acheteur par écrit, et mis à jour en cas de remplacement temporaire ou définitif.

Ci-après désigné « prestataire. » ou « Titulaire »

Le Titulaire du marché doit construire son projet en écho aux objectifs de l'établissement de Kerampir précisés ci-après.

- Le maintien d'une alimentation plaisir pour les résidents et les patients : l'offre alimentaire de l'établissement doit permettre de développer le plaisir du convive à se nourrir, grâce à la qualité gustative, la variété des menus proposés, les adaptations de textures proposées et le respect de ses goûts et des ses choix. Les adaptations de textures doivent faire l'objet d'une attention particulière afin de répondre à la catégorie de convives ciblés et aux pathologies spécifiques.
- Une prestation de restauration qualitative et durable : l'établissement Kerampir souhaite inscrire les prestations dans le cadre de la Loi 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 (dite Loi EGalim) via un plan de progrès. Les denrées utilisées pour la confection des repas ainsi que la structuration de l'offre doivent présenter des marqueurs durables (produits issus de l'agriculture biologique, produits présentant des signes officiels de qualité, respect de la saisonnalité, produits issus du commerce équitable...) tout en privilégiant les circuits courts.
- La recherche d'une prestation dynamique et innovante pour le « projet Restaurant » : dans le cadre du projet d'établissement, la résidence de Kerampir (EHPAD) souhaite construire un projet commun avec le prestataire via un « Projet restaurant ». L'objectif est de proposer une prestation hôtelière supplémentaire pour les visiteurs et résidents de l'EHPAD. Cette prestation intégrant les codes de la restauration commerciale est décrite à l' article 13.3 du présent CCTP.
- L'évolutivité de l'offre sur la durée du marché : Il est attendu du titulaire d'être force de propositions sur les conditions de renouvellement de l'offre dans la durée, sur la base du socle minimum décrit au présent document, notamment par l'intégration de nouvelles recettes, la mise en place d'animations et de repas à thème.

ARTICLE 2. FREQUENTATION

Les repas élaborés sur place sont destinés aux patients, aux résidents, aux personnels et/ou accompagnant et tout autre personne autorisée par le Pouvoir Adjudicateur.

Le Centre SMR

- D'une capacité de 52 lits
- Double activité :
 - Gériatrie
 - Polyvalente dont :
 - 2 lits identifiés soins palliatifs
 - 3 Lits diabétiques
 - 1 lit d'urgence gériatrique

L'EHPAD

- 81 résidents dont la moyenne d'âge est de 89 ans

Les fréquentations annuelles du SMR et de l'EHPAD sont les suivantes (statistiques 2025) :

	Quantité par an
SMR	
Petit-déjeuner	18 405
Déjeuner	15 256
Déjeuner « léger »	5060
Goûter	18 405
Dîner	13 738
Diner « léger »	2 243
Repas grande quantité	284
Total SMR	73 391
EHPAD	
Petit-déjeuner	27 576
Déjeuner	24 013
Déjeuner « léger »	5013
Goûter	27 576
Dîner	18 668
Diner "léger"	5 907
Repas grande quantité	1 764
Total EHPAD	110 517

Ces volumes sont donnés à titre indicatif et n'ont pas de valeur contractuelle.

ARTICLE 3. LIEU D'EXECUTION

L'unité de production est conçue et dimensionnée afin de réaliser environ 300 repas par jour.

L'ensemble des locaux dédiés à la restauration est réparti sur un seul niveau. Il inclut les locaux techniques, les zones de préparation, de stockage et d'allotissement et les locaux administratifs.

La salle de restaurant de l'EHPAD est dimensionnée afin de servir environ 60 repas dans les horaires prévus et a une capacité d'accueil de 60 places assises (modulable : la capacité peut être augmentée)

Le plan de l'unité de production est présentée en annexe 4 du présent CCTP.

ARTICLE 4. HORAIRES DE SERVICES INCLUS AU MARCHÉ

L'élaboration des repas et la livraison ont lieu du lundi au dimanche.

- Le petit déjeuner est servi dans les étages à partir de 7h,
- Le déjeuner est servi à 12h30 en salle de restaurant de l'EHPAD et de 12h à 12h30 pour les patients et résidents qui restent en chambre,
- Le dîner est servi, dans les étages, à 18h en chariot de maintien en température pour les patients et les résidents.

Pour le déjeuner et le dîner, le titulaire mettra à la disposition des agents de restauration, à chaque étage, les chariots de distribution des repas (repas-plateaux) lorsque les agents se présenteront en cuisine quelques minutes avant le service (selon la procédure en vigueur => cf. page 29). Les remises en température se font en cuisine.

Service de restauration	Jour d'ouverture	Horaires	Localisation
Petit déjeuner patient et résident	Lundi au dimanche	7h	Etages
Déjeuner restaurant EPHAD	Lundi au dimanche	12h30	Salle de restaurant
Déjeuner plateau-repas résident et patient	Lundi au dimanche	12h	Etages
Dîner résident et patient	Lundi au dimanche	18h	Etages
Déjeuner personnel / accompagnant	Du lundi au dimanche	12h15/14h15	Salle de restaurant du personnel
Dotation hebdomadaire	Livraisons les mercredis (l'EHPAD) et jeudi (SSR)	14h	Etages

A la demande du Pouvoir Adjudicateur, les horaires de services pourront être modifiés.

En cas de nouvelle organisation ou de situations de crise (type épidémies...), le titulaire du marché prendra les dispositions nécessaires pour répondre à celles-ci.

Extrait plan de gestion de crise de l'établissement auquel le titulaire doit être en capacité de répondre :

« L'établissement possède une unité de production des repas, il est donc susceptible de prendre en compte les risques suivants :

- L'estimation de l'autonomie alimentaire et la possibilité de distribuer des collations :
 - Autonomie alimentaire : 3 jours (y compris pour les repas du personnel)
 - Mise à disposition d'eau en bouteille / le prestataire : 1.5 litre d'eau en bouteille x nbre de résidents/patients x 3 jours
 - Mise à disposition d'eau gélifiée / le prestataire : 6 portions x nbre de résidents/patients avec trouble de la déglutition x 3 jours »

ARTICLE 5. PERIMETRE

La répartition des charges entre le Pouvoir Adjudicateur et le titulaire est présentée dans l'annexe 1 du présent CCTP.

5.1 MISSION DU TITULAIRE

Le titulaire doit assurer :

- ⇒ **En matière de restauration** – dans le respect des normes de sécurité et d'hygiène en vigueur
 - L'élaboration des menus dans le respect des exigences du présent cahier des charges,
 - L'approvisionnement et l'entreposage des denrées,
 - La préparation des repas en liaison froide,
 - L'information du Pouvoir Adjudicateur de l'évolution de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de nutrition,
 - La mise en œuvre de la Loi Egalim notamment pour la qualité des approvisionnements au regard du plan de progrès renseigné en annexe 2
 - L'obligation pour le titulaire d'informer le Pouvoir Adjudicateur sur tout produit ou toute famille de produits dont la consommation peut présenter un risque pour les convives et de prendre les mesures adaptées (retrait)
 - Le contrôle de l'hygiène, notamment par la réalisation à ses frais des autocontrôles microbiologiques prévus par la réglementation en vigueur,
- ⇒ **En matière de gestion :**
 - Le recrutement, l'encadrement et la formation de l'ensemble du personnel de production,
 - La fourniture, l'entretien et le nettoyage des vêtements de travail de ses agents,
 - L'information et la relation avec les convives et le personnel de l'établissement,
 - La mise en œuvre du tri sélectif et particulier des biodéchets, le traitement des biodéchets étant réalisé par un prestataire de l'UGECAM
 - La veille technologique.
- ⇒ **En matière d'entretien, de maintenance et de renouvellement :**
 - Le nettoyage et la désinfection des locaux mis à disposition ainsi que les abords utilisés pour les livraisons de marchandises et l'évacuation des déchets,
 - Le nettoyage des accès,
 - Le nettoyage et l'entretien des matériels et équipements,
 - Le nettoyage et l'entretien des poubelles,
 - Le nettoyage industriel des sols des locaux mis à disposition,
 - Les fournitures administratives, les produits d'entretien destinés aux locaux de cuisine et les consommables.
- ⇒ **En matière de prestation accessoires** (cf BPU - annexe 1 à l'Acte d'engagement) :
 - La fourniture des prestations annexes, selon la demande du Pouvoir Adjudicateur : plateaux repas froids ou chauds et box repas de sortie pour les patients.

5.2 MISSION DU POUVOIR ADJUDICATEUR

Le Pouvoir Adjudicateur conserve à sa charge :

- La maintenance préventive et curative des équipements,
- Le renouvellement du matériels, des équipements, de la verrerie et de la vaisselle.
- Les travaux de 1^{er} œuvre et de 2nd œuvre,

II. DESCRIPTION DE LA PRESTATION

ARTICLE 6. DEVELOPPEMENT DURABLE

Il est demandé au Titulaire de mener une politique active en faveur d'une restauration responsable :

- La politique d'achat et d'approvisionnement,

- La santé publique par la mise en œuvre d'offres alimentaires équilibrées sur le plan nutritionnel,
- La transparence : information des convives sur les filières d'approvisionnement,
- La gestion des déchets dans le cadre d'une réduction de ceux-ci et de la réduction du gaspillage alimentaire,
- La gestion des produits d'entretien,
- La politique sociale.

Dans ce cadre, le titulaire veillera à privilégier le recours aux produits issus de circuits-courts.

Par définition, le développement durable doit prendre en compte simultanément, l'équité sociale, l'efficacité économique et la qualité environnementale.

En complément des actions générales en faveur du Développement Durable, le Titulaire s'engage à accompagner le Pouvoir Adjudicateur dans ses démarches.

ARTICLE 7. LES APPROVISIONNEMENTS

7.1 LOI EGALIM

Compte tenu du contexte particulièrement inflationniste, le Pouvoir Adjudicateur autorise le titulaire à proposer un positionnement de base assorti d'un plan de progrès séquentiel et vérifiable

Au démarrage du contrat, le taux d'alimentation durable retenue est de 20% en valeur HT d'achat dont 10% d'alimentation issue de l'agriculture biologique.

Outre les produits issus de l'agriculture biologique, sont considérés « produits de qualité et durable », conformément à la loi Egalim :

1. Les produits bénéficiant des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes :
 - Le label rouge ;
 - L'appellation d'origine (AOC / AOP) ;
 - L'indication géographique (IGP) ;
 - La spécialité traditionnelle garantie (STG) ;
 - La mention « issus d'une exploitation de haute valeur environnementale » (HVE) ;
 - La mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production.
2. Jusqu'au 31/12/2027 uniquement, les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2.
3. Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche durable
4. Les produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » (RUP)

Les pourcentages d'alimentation durable sont calculés en valeur HT d'achats en euros de produits alimentaires par année civile dans le cadre du présent marché rapportée à la valeur totale hors taxes des achats des produits destinés à entrer dans la composition des repas servis aux patients, aux résidents, aux personnels et aux accompagnants.

Le respect de ces critères fait l'objet d'un contrôle par le Pouvoir Adjudicateur sur la base des éléments de valeur précités, notamment dans le tableau de bord mensuel.

Les engagements du Titulaire en matière d'alimentation durable sont présentés en annexe 2 du présent CCTP.

Les éventuels engagements portant sur d'autres labels et mentions valorisantes sont à la discrétion du titulaire.

7.2 CLIMAT ET RESILIENCE

Conformément aux dispositions de l'article L. 230-5-1 du Code rural et de la pêche maritime, modifié notamment par la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, le titulaire s'engage, à compter du 1er janvier 2024 et pendant toute la durée d'exécution du présent marché, à ce qu'au moins **60 % en valeur des achats** de viandes bovines, porcines, ovines et de volaille ainsi que des produits de la pêche servis soient constitués de produits durables et de qualité.

Ces produits devront répondre aux critères définis par les dispositions législatives et réglementaires en vigueur et bénéficier notamment :

- D'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ;
- D'une mention valorisante ;
- D'une certification environnementale de niveau permettant leur prise en compte au titre de la réglementation en vigueur, notamment la certification Haute Valeur Environnementale (HVE), lorsqu'elle est applicable ;
- Ou de tout autre dispositif ouvrant droit au décompte au titre des produits durables et de qualité conformément à la réglementation.

Le titulaire est tenu de pouvoir justifier, à tout moment, du respect de ces obligations au moyen de documents probants (factures, fiches techniques, certificats, attestations ou tout autre justificatif). Ces éléments seront communiqués au pouvoir adjudicateur sur simple demande et, en tout état de cause, lors de chaque bilan annuel d'exécution du marché.

7.3 SPECIFICATIONS QUALITATIVES

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 du GEMRCN de juillet 2015, version 2.0

Les produits de 5^{ème} gamme sont proscrits.

La proposition des produits doit répondre aux critères plus spécifiques suivants :

- Saisonnalité
- Fraîcheur

- Variété

Il est demandé au Titulaire d'employer en majorité des produits frais (1^{ère} et 4^{ème} gammes) pour l'ensemble des services de restauration.

Le Pouvoir Adjudicateur sera particulièrement attentif à la qualité du pain et ce tout au long du marché. Il souhaite un pain frais, de qualité artisanale. Le Titulaire assurera la régularité qualitative du pain proposé, même en cas de changement de fournisseur.

Vigilance particulière sur les périodes de congés, la qualité doit être maintenue.

Les engagements du Titulaire relatifs aux gammes des denrées utilisées et des spécifications qualitatives sont présentés en annexe 3 du présent CCTP.

ARTICLE 8. MENUS

Le titulaire respecte les recommandations du GEMRCN en vigueur ainsi que l'équilibre alimentaire au sens de l'arrêté du 30 septembre 2011.

Un plan alimentaire est établi par le diététicien du Titulaire, par cycle de 6 semaines, à raison de 2 cycles par an (un cycle hiver et un cycle été). Il sera validé par le pouvoir adjudicateur et devra être respecté tout au long du marché.

- Volet qualité des produits conforme aux annexes 2 et 3 du CCTP,
- Volet économique : prix contractuels,
- Volet qualité hygiénique et gastronomique des menus,
- Volet adéquation à la diversité : type de patients, durée de séjour, popularité des mets.

Les menus effectivement servis doivent être conformes aux menus mis au point et validés par la Commission Menus définie au présent CCTP.

Les plans alimentaires et menus à destination des patients et des résidents sont à envoyer au service diététique de l'établissement sous format informatique 15 jours avant la consommation. Les coordonnées d'envoi de ces éléments seront communiquées au prestataire retenu à signature du présent contrat.

La diététicienne de l'établissement transmet ses recommandations qui doivent être prises en compte par le titulaire.

Sur le cycle d'hiver : un kig ar farz doit être proposé chaque mois.

Des frites doivent être proposées une fois par semaine en EHPAD et en SMR et une fois par mois poulet rôti/frites

Le Titulaire peut toutefois procéder à des modifications exceptionnelles des menus sous réserve que celles-ci :

- Soient justifiées par les nécessités d'approvisionnement,
- Respectent les équivalences alimentaires et ne modifient ni la valeur nutritionnelle ni la valeur économique de la prestation prévue,
- Ne nuisent pas à la qualité Hygiénique et gastronomique des repas.
- Respectent les exigences qualitatives des annexes 2 et 3 du présent CCTP.

Ces modifications font l'objet d'une information préalable au service Pouvoir Adjudicateur et auprès des patients et des résidents le cas échéant.

Il ne sera pas accepté lors de la chaîne de conditionnement, de modification du choix des patients et des résidents, régimes inclus. Ces exigences sont les mêmes pour les week-ends.

ARTICLE 9. PRESTATIONS ALIMENTAIRES

9.1 STRUCTURATION DES REPAS

La politique du Pouvoir Adjudicateur met un accent particulier sur la qualité des repas servis aux patients et aux résidents ainsi que sur le respect des apports nutritionnels en relation avec l'état pathologique des patients.

Le plaisir de manger et la convivialité sont à encourager afin d'éviter un risque accru de dénutrition. A cet égard, les goûts et habitudes alimentaires du patient doivent être pris en compte. Cette composante est parfaitement compatible avec l'équilibre alimentaire et les recommandations nutritionnelles en vigueur tels que le PNNS et le GEMRCN.

La structuration des repas pour la prestation quotidienne ci-dessous correspond aux choix quotidiens imposés.

9.1.1 Petit-déjeuner

Le petit-déjeuner proposé aux patients et aux résidents comporte 4 composantes :

- **1 boisson chaude** : thé, café, tisane ou chocolat. Le café est proposé sous forme moulue ou lyophilisée selon la demande.
- **1 produit laitier** : un fromage blanc ou un yaourt nature
- **1 produit céréalier** : pain varié (50 à 100g) ou biscottes salées ou sans sel (4 à 6 unités) ou pain de mie (2 à 4 tranches) ou biscuits (1 à 4 unités)
 - + 2 micro-beurres (10g)
 - + 1 confiture variée (30g)
- **1 jus de fruit** : varié
- Pour l'EHPAD uniquement : pruneaux (entier, en jus ou en compote).

Pour la confection des boissons chaudes, le Titulaire devra fournir du lait entier ou ½ écrémé en format 1L en brique.

Le Titulaire devra fournir le lait en poudre, le chocolat en poudre et le café en poudre compatibles aux machines achetés par l'EHPAD. Les références des différentes poudres seront transmises au Titulaire.

Les dimanches, une viennoiserie est proposée systématiquement. Il sera possible de commander ponctuellement des crêpes ou de la brioche pour les petits-déjeuners patients et résidents.

Les petits-déjeuners sont préparés par les services. Les produits seront commandés par le biais de la dotation hebdomadaire définie au BPU – annexe 1 à l'acte d'engagement.

9.1.2 Déjeuner-plateau

Le déjeuner-plateau pour tous les patients et certains résidents comporte 5 composantes en choix unique :

- **1 hors d'œuvre**
- **1 plat protidique**
- **1 accompagnement** : panachage légumes et féculents systématique
- **1 produit laitier**
- **1 dessert**
 - + micro-beurre doux ou demi-sel (10g)
 - + assaisonnement et condiments variés à volonté
 - + eau (carafes remplies par les équipes de l'établissement sauf eau gazeuse en bouteille) et sirop à volonté
 - + café (1 tasse) ou thé (1 tasse)
 - Sauf pour EHPAD : voir plus haut
 - + selon prescription et uniquement pour les résidents : un verre de vin

Une corbeille de fruits de saison à disposition sur les chariots

Un pain (50g) frais tradition de qualité artisanale tranché ou du pain de mie selon les préférences sont ajoutés au plateau systématiquement.

Une pâtisserie est proposée systématiquement le dimanche.

9.1.3 Déjeuner en salle de restaurant (EHPAD)

Le déjeuner à table pour les résidents comporte 5 composantes :

- **1 hors d'œuvre** : choix unique
- **1 plat protidique** : choix unique
- **1 accompagnement** : panachage légumes et féculents systématique
- **1 produit laitier** : plateau de fromages et de laitages
- **1 dessert**
 - + micro-beurre doux ou demi-sel (10g)
 - + assaisonnement et condiments variés à volonté
 - + eau (carafes remplies par les équipes de l'établissement sauf eau gazeuse en bouteille) et sirop à volonté
 - + café (1 tasse) ou thé (1 tasse)
 - Café à conserver pour la salle à manger le midi
 - + selon prescription : un verre de vin

Une corbeille de fruits de saison à disposition

Un pain (50g) frais tradition de qualité artisanale tranché ou du pain de mie selon les préférences sont proposés.

9.1.4 Déjeuner du dimanche en (EHPAD)

Le déjeuner du dimanche est particulièrement attendu par les résidents. Le Titulaire portera une attention particulière sur le choix de recettes traditionnelles.

Le déjeuner du dimanche comporte 6 composantes :

- **1 apéritif** : bouchées, amuses bouches +/- cidre selon prescription
- **1 hors d'œuvre** : choix unique
- **1 plat protidique** : choix unique
- **1 accompagnement** : panachage légumes / féculents systématique
- **1 produit laitier** : plateau de fromages et de laitages
- **1 pâtisserie** : une pâtisserie systématiquement (et variée d'une semaine sur l'autre)
 - + micro-beurre doux ou demi-sel (10g)
 - + assaisonnement et condiments variés à volonté
 - + eau (carafes remplies par les équipes de l'établissement sauf eau gazeuse en bouteille) et sirop à volonté
 - + café (1 tasse) ou thé (1 tasse)
 Café à conserver pour la salle à manger le midi
 - + selon prescription : un verre de vin

9.1.5 Goûter

Le goûter des résidents et patients comporte 3 composantes :

- **1 boisson chaude** : café ou thé ou tisane ou chocolat
A maintenir aussi pour l'EHPAD
- **1 produit céréalier** : Biscuits secs ou mous en alternance ou gâteau élaboré en unité de production a minima 3 fois par semaine
- **1 fruit** : compote ou fruit de saison

Pour la confection des boissons chaudes, le Titulaire devra fournir du lait entier ou ½ écrémé en format 1L en brique. Des sachets de lait en poudre sont à prévoir pour le SRR.

Les biscuits secs en format individuel sont à limiter sur l'EHPAD

A l'EHPAD, des « ateliers goûters » sont organisés plusieurs fois par semaine en salle de restaurant. Les résidents peuvent soit participer à l'atelier soit consommer le goûter. Le Titulaire fournira les ingrédients nécessaires à leur réalisation et à isocoût.

Le Prestataire sera force de proposition dans son mémoire technique sur les goûters dits ordinaires et sur les « ateliers goûters ». Des exemples de réalisation sont attendus sur ces volets.

9.1.6 Dîner

Le dîner-plateau pour les patients et les résidents comporte 5 composantes en choix unique :

- **1 hors d'œuvre** (= soupe faite maison systématiquement à l'EHPAD)
- **1 plat protidique**
- **1 accompagnement** : panachage légumes et féculents systématique
- **1 produit laitier**
A prévoir en systématique un bac gastro par étage de riz au lait ou de semoule pour l'EHPAD
- **1 dessert**
 - + micro-beurre doux ou demi-sel (10g)
 - + assaisonnement et condiments variés à volonté
 - + eau (idem plus haut) et sirop à volonté
 - + infusion (1 tasse)
 - + selon prescription et uniquement pour les résidents : un verre de vin

Un pain (50g) frais tradition de qualité artisanale tranché ou du pain de mie selon les préférences sont ajoutés au plateau systématiquement.

9.1.7 Repas léger et repas grande quantité

Pour certains patients et résidents, des **repas dits légers** sont à prévoir, en substitution des repas standards.

Le déjeuner ou le dîner **léger** comporte 5 composantes :

- **1 hors d'œuvre** : potage ou ½ portion de l'hors d'œuvre du jour
- **1 plat protidique**
- **1 accompagnement** : ½ portion de légumes et/ou de féculents
- **1 produit laitier** : fromage ou laitage
- **1 fruit** : fruit entier ou fruit au sirop ou compote
 - + micro-beurre doux ou demi-sel (10g)
 - + assaisonnement et condiments variés à volonté
 - + eau à volonté (idem plus haut)

Un pain (50g) frais tradition de qualité artisanale tranché ou du pain de mie selon les préférences sont ajoutés au plateau systématiquement.

Le déjeuner ou le dîner grande quantité est composé comme un repas dit standard avec une demi-portion en plus pour l'accompagnement du plat protidique et un produit laitier ou un dessert doublé.

9.1.8 Repas Lits de Soins Palliatifs

Pour les patients pris en charge en Soins Palliatifs, le Pouvoir Adjudicateur souhaite proposer aux patients une prestation sur-mesure. Cette prestation est mise en œuvre immédiatement au démarrage du marché.

Le titulaire devra proposer une carte de mets et/ou denrées dits "plaisir" salées et sucrées. La présentation des plats sera particulièrement soignée.

Compte-tenu du degré de rapidité de certaine demande, le titulaire devra présenter sa méthode d'approvisionnement et les délais associés aux demandes des différentes denrées / plats. Cette carte est réputée disponible à toute heure de la journée, indépendamment des horaires de repas défini par l'établissement.

L'EHPAD doit pouvoir également avoir accès à cette prestation.

Des glaces/sorbets doivent être disponibles toute l'année sur demande.

Il est attendu du Prestataire des propositions concrètes sur ce volet.

9.2 CARTE DE REMPLACEMENT

La carte fixe ou carte de remplacement permet de prendre en compte les critères d'aversion de certains patients (goût, religion, allergie, intolérance, etc...). Cette carte de remplacement prendra en compte l'application des régimes prescrits.

La carte de remplacement comprend *a minima* les propositions suivantes :

- Hors d'œuvre : salade verte
- Plat protidique : omelette ou jambon ou poisson + autres propositions à faire afin de varier
- Accompagnement : purée de pomme de terre ou carottes ou haricots verts
- Produit laitier : fromage ou laitage
- Dessert : fruit ou compote

9.3 LES DOTATIONS

Chaque semaine le Titulaire aura en charge la dotation des étages en denrées d'épicerie (dont gélifiant), en eaux (plates et spécifiques) et en consommables (dont chocolat, café et lait en poudre), commandés par les services, afin de répondre aux besoins des patients et des résidents.

Une collation peut être proposée aux patients et aux résidents, de manière autonome par les services du SMR et de l'EHPAD. A ce titre, le Titulaire fournit aux services les denrées nécessaires à ces collations. Les petits déjeuners sont également commandés lors de la dotation hebdomadaire.

Le contenu de ces produits est détaillé au BPU – Annexe 1 de l'acte d'engagement.

9.4 REGIMES ET ENRICHISSEMENT

Les types de régimes pouvant être proposés au sein de l'établissement sont : normal, fractionné, hyperprotéiné, sans sel strict, sans sel ajouté (dans les étages), diabétique, sans résidu, pauvre en fibre, anti-diarrhéique, pauvre en potassium, sans graisse, sans lactose, sans gluten et végétarien. Des laitages peuvent être proposés le soir.

Le Titulaire proposera cinq fois par semaine « un complément maison » à base d'un produit laitier enrichi. La recette est libre mais devra contenir au moins 8g de protéines par portion. Leur nombre dépendra du nombre de patients et de résidents concernées et sera régulièrement mis à jour par les équipes.

Le Pouvoir Adjudicateur souhaiterait, en *sus* des régimes cités précédemment, la mise en œuvre d'un régime riche en fibre. L'utilisation de céréales complètes sera à privilégier afin d'ajouter des fibres tout en ayant un volume équivalent au repas dit normal.

Selon les pathologies, certains régimes peuvent être cumulés.

Il est attendu que le Titulaire intègre des préparations spécifiques variées confectionnées sur place, notamment pour les enrichissements et les préparations sans sucre ajouté. Des produits tels que des hors d'œuvres (dont potage), des purées et des desserts sont demandés.

Il est entendu que les préparations dites standards respectent les recommandations nutritionnelles de base et ne sont pas systématiquement enrichies. L'enrichissement est ciblé pour certains patients ou résidents.

Le Pouvoir Adjudicateur souhaite que l'enrichissement naturel soit privilégié à l'ajout de poudre de protéines. Des produits individuels à ajouter au plateau pourront également être demandé (produit laitier, micro-beurre, ...). L'enrichissement des préparations à l'aide de poudre de protéines doit cependant être maîtrisé par le Titulaire.

Il est à noter que le Titulaire devra faire valider au près du service diététique du pouvoir adjudicateur la fiche technique de chaque produit.

9.5 TEXTURES MODIFIEES

Le nombre de patients et de résidents soumis au besoin d'une modification de texture est par définition variable quotidiennement. Afin de répondre à ces besoins spécifiques, le Titulaire propose dans ses menus une déclinaison adaptée, découlant de la trame de menus standard. Ces déclinaisons, au même titre que les menus, sont soumises à la validation du service diététique du Pouvoir Adjudicateur.

Les 7 types de texture pouvant être proposés au sein de l'établissement sont : normal, viande hachée, tendre, tout mixé, lisse, manger-main (finger food)

Toutes les textures modifiées devront être une déclinaison du plat du jour.

L'ensemble des textures est élaboré sur place dès le démarrage du marché. Aucun retard de leur mise en œuvre ne sera accepté par le Pouvoir Adjudicateur.

Le remplissage des chariots fera l'objet d'une vigilance accrue, en vue d'éviter les inversions des compartiments (chaud et froid).

9.6 GRAMMAGES

Les grammages des denrées servis aux convives sont établis par le titulaire conformément aux recommandations du GEMRCN (version en vigueur à la date d'exécution du marché), en tenant compte de la catégorie de convives concernée.

Les portions sont adaptées aux besoins nutritionnels des convives et privilégient, en principe, les grammages recommandés. Le titulaire veille à assurer un équilibre entre la couverture des besoins nutritionnels, la satisfaction des convives et la prévention du gaspillage alimentaire.

Les grammages peuvent être modulés, en accord avec le pouvoir adjudicateur, afin de tenir compte notamment :

- De l'âge et des besoins des convives ;
- Des retours d'expérience et du taux de consommation observé ;
- Des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Des objectifs de qualité nutritionnelle fixés par la réglementation.

Toute évolution significative des grammages fait l'objet d'une validation préalable par le pouvoir adjudicateur.

9.7 ANIMATIONS

Le titulaire propose aux résidents des animations, repas à thème *a minima* 1 fois par trimestre. Le Titulaire mettra à disposition du Pouvoir Adjudicateur 1 à 2 fois par an (l'été) le matériel pour faire un barbecue ou une plancha.

Pour l'EHPAD, l'équipe de cuisine participera 1 fois par mois à l'atelier « atelier goûter » organisé en salle de restaurant. Lors de ces goûters des animations de type crêpes, gaufres, smoothies, etc., seront proposées aux résidents.

Pour l'EHPAD, 1 fois par mois aura lieu un goûter d'anniversaire pour les résidents du mois. L'élaboration du goûter sera effectuée par les résidents à l'aide des équipes encadrantes, à partir des ingrédients mis à disposition par le Titulaire.

Pour l'anniversaire des résidents centenaires, Le Titulaire prévoira un goûter le jour J avec une pâtisserie élaborée sur place (type bavarois).

Pour l'EHPAD, le Titulaire devra programmer, *en sus* du programme d'animations annuelle, des menus festifs pour les 4 repas des fêtes de fin d'année : 24 décembre soir, 25 décembre déjeuner, 31 décembre soir et 1^{er} janvier déjeuner.

Un déjeuner de Noël annuel est également organisé pour les bénévoles mi-décembre.

Ces repas sont élaborés sur place à partir de produits frais. La proposition des menus est à transmettre au Pouvoir Adjudicateur 3 mois avant leur mise en œuvre afin de sécuriser les approvisionnements et de ne pas imposer de changements de menus.

Pour ces repas festifs, le fait maison est exigé et les boissons doivent être gélifiables (ex : cidre, apéritif...). Un cocktail sans alcool doit être proposé.

Le calendrier des animations est défini annuellement et est validé par le Pouvoir Adjudicateur. Le choix des menus spécifiques devra être communiqué au pouvoir adjudicateur en amont afin d'adapter l'organisation.

Une communication renforcée du Titulaire sur les repas à thème est attendue par le Pouvoir Adjudicateur.

Des kits animations correspondants aux menus à thème seront déployés par le Titulaire pour les résidents. La décoration de la salle de restaurant est attendue.

L'ensemble de ces prestations est intégré dans les prix du repas courants et ne font l'objet d'aucun surcoût.

ARTICLE 10. PRESTATIONS DESTINEES AU PERSONNEL

10.1 STRUCTURATION DES REPAS

Le personnel de l'établissement a la possibilité de se restaurer par plateaux déjeuner et dîner (éventuellement et que pour l'équipe de nuit soit 4 personnes par nuit), dans les étages.

Les menus proposés sont parfaitement compatibles avec l'équilibre alimentaire et les recommandations nutritionnelles en vigueur tels que le PNNS et le GEMRCN.

La structuration des repas pour la prestation quotidienne ci-dessous correspond aux choix quotidiens imposés.

Le plateau-personnel déjeuner et dîner comporte 5 composantes à choix unique :

- **1 hors d'œuvre**
- **1 plat protidique**
- **1 accompagnement** : panachage légumes / féculents systématique (50/50)
- **1 produit laitier**
- **1 dessert**

Un pain (50g) frais tradition de qualité artisanale est ajouté au plateau systématiquement.

10.2 Spécifications quantitatives

Les grammages établis par le titulaire respectent les recommandations du GEMRCN de juillet 2015. La tranche haute des grammages est retenue.

Une modulation des grammages est possible afin de s'adapter aux appréciations des convives et/ou de lutter contre le gaspillage alimentaire.

ARTICLE 11. PRESTATIONS DESTINEES AUX ACCOMPAGNANTS

11.1 STRUCTURATION DES REPAS

Les menus proposés sont parfaitement compatibles avec l'équilibre alimentaire et les recommandations nutritionnelles en vigueur tels que le PNNS et le GEMRCN spécifique à cette typologie de convives.

Les menus sont les mêmes que pour les patients et les résidents.

Le déjeuner-plateau pour les accompagnants comporte 5 composantes en choix unique :

- **1 hors d'œuvre**
- **1 plat protidique**
- **1 accompagnement** : panachage légumes / féculents systématique
- **1 produit laitier**
- **1 dessert**
 - + micro-beurre doux ou demi-sel (10g)
 - + assaisonnement et condiments variés à volonté
 - + eau et sirop à volonté
 - + café (1 tasse) ou thé (1 tasse)

Un pain (50g) frais tradition de qualité artisanale tranché est ajouté au plateau systématiquement.

Une pâtisserie est proposée systématiquement le dimanche.

ARTICLE 12. AFFICHAGE

Le titulaire assure l'affichage des menus de la semaine et du jour aux emplacements convenus avec le Pouvoir Adjudicateur.

L'ensemble des prestations est affiché sur les menus, pour chaque composante des hors d'œuvres aux desserts. Les menus intègrent l'affichage des produits labellisés, des produits de saison, des produits issus de circuits-courts, et des préparations élaborées en cuisine.

En complément de l'affichage, le Titulaire diffuse les menus validés de manière dématérialisée au Pouvoir Adjudicateur afin que celui-ci puisse diffuser l'information.

La loi n° 2020-699 du 10 juin 2020 relative à "la transparence de l'information sur les produits agricoles et alimentaires" étend l'obligation d'indiquer l'origine (pays d'origine ou lieu de provenance) à toutes les

viandes (fraîches, réfrigérées et congelées) de porc, de volaille, d'ovin et de caprin, ainsi que de la viande hachée bovine dans les plats servis par les établissements proposant des repas à consommer sur place.

ARTICLE 13. PRESTATIONS OCCASIONNELLES

Selon la demande du Pouvoir Adjudicateur, le titulaire pourra être amené à fournir, de manière ponctuelle, les prestations annexes suivantes :

- Fourniture de plateaux repas pour les réunions de direction
- Fourniture de box repas de sortie pour les patients et des plateaux pique-niques pour les résidents
- Fourniture des repas pour le « Projet Restaurant »

13.1 PLATEAUX DIRECTIONS

Les plateaux chauds ou froids pourront être également commandés ponctuellement. En tous cas, les plateaux comporteront 5 composantes :

- 1 hors d'œuvre
- 1 plat protidique
- 1 accompagnement
- 1 produit laitier
- 1 dessert

Du pain et une bouteille d'eau individuel seront également fournis par le titulaire.

Le détail des plateaux est à inscrire au BPU – Annexe 1 de l'acte d'engagement.

Cette prestation pourra avoir lieu du lundi au vendredi de 12h à 14h30.

Des devis devront être proposés au Pouvoir Adjudicateur pour validation.

Le Pouvoir Adjudicateur communiquera au titulaire une première prévision sept jours avant la date prévue. La commande définitive est passée par mail *a minima* deux jours avant la date prévue.

13.2 BOX ET PIQUE-NIQUE

Pour les patients du CSMR sortants (en matinée ou en après-midi), le Titulaire propose une box repas adapté aux patients demandeurs comprenant un repas complet. Ce repas doit être facile à transporter et à consommer. Un repas se conservant à température ambiante est recommandé.

Le délai de prévenance pour la box de sortie est d'au moins 48h.

Des plateaux pique-nique doivent pouvoir être préparés sur demande pour l'EHPAD (délais de prévenance d'au moins 48h).

Les contenants jetables se veulent durables.

Le prestataire doit être force de proposition sur ce repas.

13.3 PROJET RESTAURANT

Dans le cadre du projet d'établissement, le Pouvoir Adjudicateur met en place le « Projet Restaurant ».

Ce projet a pour objectif de proposer aux résidents et à leurs proches un lieu convivial et chaleureux de rencontre où ils pourront consommer un repas « prestige » sous un format d'un restaurant commercial de qualité

Ce restaurant ouvre ses portes 1 fois par semaine à environ 12 personnes. Les personnes souhaitant bénéficier de cette prestation devront réserver en amont auprès de l'établissement.

Pour cette prestation, des produits de qualité seront proposés à la carte selon un menu réalisé spécifiquement. Une carte de restaurant soignée sous format papier est élaboré par le titulaire et validé par le Pouvoir Adjudicateur.

Le Pouvoir Adjudicateur attend du Titulaire, en tant que professionnel de la restauration, des propositions innovantes et ciblées pour ce type de prestation.

Le Titulaire sera particulièrement attentif à la présentation soignée de ces repas et mettra à disposition des équipes de service des condiments d'accompagnement selon les recettes proposées.

La carte du jour sera composée *a minima* de :

- **2 hors d'œuvres** au choix
- **2 plats protidiques** au choix
- **2 accompagnements** au choix
- **1 plateau de fromage** : 4 variétés minimum
- **2 desserts** au choix
 - o Un café
 - o Un choix de boisson (apéritif, vin, jus de fruits, eau)

L'adaptation des textures sera disponible pour les résidents concernés.

ARTICLE 14. GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le titulaire met en œuvre, pendant toute la durée du marché, une démarche de prévention et de réduction du gaspillage alimentaire, conformément aux dispositions législatives et réglementaires en vigueur, notamment celles relatives à la restauration collective, à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'économie circulaire.

Diagnostic initial

Dans un délai maximal de trois (3) mois à compter de la date de démarrage du marché, le titulaire réalise, sur chaque site concerné, un diagnostic du gaspillage alimentaire. Celui-ci comprend notamment :

- Des campagnes de pesées des déchets alimentaires par catégorie (retours plateaux, restes de préparation, surplus de production, denrées non servies, lorsque cela est pertinent) ;
- Une analyse des causes du gaspillage ;
- L'identification des marges de progrès.

Le diagnostic est transmis au pouvoir adjudicateur.

Plan d'actions

Dans le mois suivant la remise du diagnostic, le titulaire propose un plan d'actions visant à réduire le gaspillage alimentaire. Celui-ci est soumis à la validation préalable du pouvoir adjudicateur avant sa mise en œuvre.

Ce plan comporte notamment :

- Des actions de sensibilisation et de formation des personnels intervenant dans la restauration ;
- Des actions d'information et de sensibilisation des convives ;
- Des propositions d'adaptation des menus, des grammages et des modalités de service lorsque celles-ci sont susceptibles de réduire le gaspillage tout en garantissant la qualité nutritionnelle des repas ;
- Des indicateurs de suivi ainsi que des objectifs de réduction du gaspillage.

Suivi et amélioration continue

Le titulaire assure le suivi des actions mises en œuvre et réalise, à une fréquence définie avec le pouvoir adjudicateur et au minimum deux fois par an, une campagne de mesures permettant d'évaluer les résultats obtenus.

Les résultats des pesées, les indicateurs de suivi, les actions engagées et les perspectives d'amélioration sont présentés lors de chaque Commission restauration ou réunion de suivi du marché. Le plan d'actions est actualisé autant que de besoin dans une logique d'amélioration continue.

Gestion des biodéchets

Le titulaire respecte les modalités d'organisation retenues par l'établissement pour le tri, le stockage et la collecte des biodéchets.

Le traitement des biodéchets est assuré par le prestataire désigné par l'établissement **Kerampir**. Le titulaire veille au respect des consignes de tri, de conditionnement et de remise des biodéchets conformément à l'organisation mise en place sur le site et à la réglementation en vigueur.

III. ORGANISATION DU SERVICE

ARTICLE 15. RESSOURCES HUMAINES

Le titulaire recrute et rémunère le personnel nécessaire au fonctionnement de la production des repas et l'emploi sous sa seule responsabilité.

A ce jour, 5 personnes sont dédiées à la gestion et à la production de la prestation.

Le titulaire met à la disposition de l'établissement, et conformément à sa proposition technique, des personnels en nombre suffisant avec les qualifications adaptées par poste (gérant, chef cuisinier, préparateur, etc.). Il met en place et adapte les moyens nécessaires à la réalisation des prestations dans des conditions normales d'exploitation et de qualité de service (production sur place, adaptation des textures, entretien des locaux, etc.), dans une logique d'obligation de résultats.

En l'absence du chef gérant, un remplaçant doit être en capacité d'assurer ses missions.

Le gérant devra apporter son expertise sur l'organisation du travail et le management de l'équipe. Il supervise les achats des denrées alimentaires et veille à la qualité des approvisionnements (qualité intrinsèque et quantité). Il a acquis une expérience dans le secteur médico-social et/ou sanitaire et à connaissance des spécificités de la gériatrie.

Le Titulaire devra assurer le remplacement du gérant en cas d'absence supérieure à 3 jours.

Le titulaire devra communiquer au Pouvoir Adjudicateur, s'il le demande, tous les renseignements administratifs relatifs à l'état civil, à la formation et à l'expérience professionnelle du personnel.

Le titulaire doit informer le Pouvoir Adjudicateur à chaque recrutement, changement, remplacement ou autre évolution du personnel.

Le titulaire s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur, en matière de sécurité sociale, législation du travail et législation fiscale.

Le titulaire et son personnel affecté au site du Pouvoir Adjudicateur doivent se conformer aux règles de fonctionnement, de sécurité et de sûreté du site et doit tenir compte de l'évolution possible des règlements.

Le personnel du Titulaire intervenant sur le site doit être identifié (port de badge, tenue de travail, etc).

Le Titulaire doit aussi démontrer que son personnel est formé aux règles de sécurité incendie et secouriste.

Un membre du personnel doit être présent et joignable jusqu'à 18h30 chaque jour.

Une attention particulière est apportée à la courtoisie et à la présentation du personnel. Le Titulaire doit veiller à ce que son personnel ait une tenue et un comportement exempt de tout reproche vis à vis des tiers.

15.1 LES TENUES

Le titulaire dote le personnel d'exécution de vêtements de travail adaptés, d'un type et d'une couleur agréés par le Pouvoir Adjudicateur, et des équipements de protection individuels. Il doit veiller à leur maintien en parfait état.

L'ensemble du personnel à la charge du Titulaire doit être immédiatement identifiable par le port d'une tenue mettant en évidence son appartenance à la Société de Restauration Collective.

Les tenues sont fournies et entretenues par le Titulaire à ses frais et sont toujours de présentation impeccable et adaptées à l'activité et à la prestation servie.

Les tenues doivent être adaptées au maintien d'une hygiène rigoureuse. La toque, la charlotte ou une coiffe adéquate, les gants et les chaussures de sécurité doivent être obligatoires.

Une tenue spécifique est envisagée pour les déplacements du personnel à l'extérieur des locaux techniques. Le personnel de la restauration ne doit en aucun cas se trouver à l'extérieur en tenue.

Le personnel intérimaire ou de remplacement est soumis aux mêmes exigences.

15.2 REPRISE DU PERSONNEL

Le marché intègre la reprise du personnel du précédent prestataire.

Conformément l'article L.1224.1 du Code du travail, le titulaire est tenu de reprendre le personnel transférable de l'entreprise qui assurait précédemment les prestations.

15.3 FORMATION

Le Titulaire détaille le plan de formation mis en place, ainsi que pour les mises à niveau annuelles de son personnel, sur les sujets techniques, réglementaires, hygiène, sécurité et spécifiques pour le Pouvoir Adjudicateur. Les formations doivent avoir eu lieu au maximum 8 semaines après le démarrage du marché.

Dès le démarrage, une formation de tout le personnel mis à disposition doit être prévue pour l'application des réglementations et des spécificités liées à la prestation rendue (texture, régime, enrichissement) et n'attendra pas le cycle de la formation initial.

15.4 FIN DU MARCHE

A l'exception des éléments liés à sa situation financière, à l'organisation et au fonctionnement de l'entreprise, le titulaire communiquera au Pouvoir Adjudicateur les informations relatives à la masse salariale, notamment son coût, le nombre de salariés à reprendre (sans mentionner les noms et prénoms), la nature des contrats à reprendre, les avantages dont disposent les personnels, leur expérience, leur ancienneté et leur qualification.

Le titulaire veillera à produire ces informations dans un délai de 10 jours calendaires à compter de la demande expresse du Pouvoir Adjudicateur.

Le titulaire est seul responsable des informations communiquées au Pouvoir Adjudicateur.

15.5 REFERENT

Le Titulaire identifie un référent qui sera l'interlocuteur privilégié du Pouvoir Adjudicateur dans l'exécution quotidienne du marché.

La direction (directrice adjointe notamment) sera l'interlocuteur référent du marché

ARTICLE 16. LES MOYENS

La mise à disposition des locaux et équipements concédés est liée au présent marché de prestation.

Ce dernier se devra d'exercer son activité en se substituant au Pouvoir Adjudicateur pour tout ce qui concerne le suivi permanent du bon fonctionnement des locaux et des équipements mis à sa disposition.

De son côté, le Pouvoir Adjudicateur prend en charge l'ensemble de la mise à disposition des locaux et des équipements professionnels. Il met à disposition la dotation initiale de verrerie dont plateaux et couverts, des équipements ainsi que du petits matériels (ustensiles, bacs gastronomes, plâtrerie, ...).

Au démarrage du marché, un état des lieux des locaux et un inventaire contradictoire seront réalisés par le titulaire.

A ce stade, l'état qualifié des équipements et du matériels mis à disposition est détaillé dans l'inventaire en annexe 5 du présent CCTP.

D'une façon générale, le titulaire aura à sa charge :

- Le contrôle du bon fonctionnement général du matériel
- L'utilisation, le nettoyage et l'entretien quotidien des locaux et équipements de façon raisonnable / professionnelle dans la limite de la répartition des charges définie à l'annexe 1 du CCTP
- La vérification visuelle des équipements
- La communication en temps réel de ces dysfonctionnements auprès du Pouvoir Adjudicateur.

Un état des lieux qualifié et contradictoire aura lieu tous les ans, à date anniversaire du marché (identification, date d'acquisition, état). Il s'agit de constater, dans une démarche partenariale, la bonne utilisation des locaux et équipements.

Si, lors de cet état des lieux annuel, les locaux et/ou les équipements n'étaient pas en parfait état de propreté du fait du titulaire, ce dernier se verrait dans l'obligation de procéder à la mise à niveau sous quinzaine. Dans le cas contraire, le Pouvoir Adjudicateur peut décider de faire procéder à la mise à niveau, celle-ci étant défalquée du montant de la dernière facture restant à venir du titulaire.

Au terme du marché, un état des lieux contradictoire de sortie sera effectué, avec obligation pour le titulaire de restituer des locaux et équipements en parfait état de propreté. L'état de fonctionnement des équipements professionnels sera jugé en présence de l'entreprise en charge de la maintenance des locaux et équipement, tenant compte :

- De la durée écoulée depuis le dernier état des lieux ;
- Du niveau d'obsolescence des équipements et revêtements ;
- Des derniers rééquipements ou renouvellements de matériaux.

Si, selon l'expertise du mainteneur, la dégradation des équipements et/ou des locaux était imputée à une mauvaise exploitation de la part du titulaire, la remise à niveau sera effectuée et facturée au titulaire via une réfaction sur sa dernière facture.

16.1 CHOIX DU MATERIEL

Le Titulaire propose au Pouvoir Adjudicateur une liste exhaustive du matériel nécessaire à la mise en place de leur prestation et tout autre matériel non inventorié nécessaire à la réalisation de sa prestation depuis l'Unité de Production.

Le Pouvoir Adjudicateur se réserve le droit d'accepter ou de refuser tout ou partie de la liste qui lui est fournie, charge au Titulaire de proposer une ou des listes alternatives. En tout état de cause, aucun investissement ne sera réalisé la première année du marché.

16.2 RENOUELEMENT

Le Pouvoir Adjudicateur conserve la charge du renouvellement de la dotation initiale de verrerie et de la vaisselle conformément à l'annexe 1 du présent CCTP relative à la répartition des charges.

Le renouvellement est pris en charge par l'établissement 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.

16.3 ENTRETIEN DES LOCAUX

Le Titulaire assure le maintien quotidien en parfait état de propreté et l'entretien courant des tous les locaux mis à disposition par le Pouvoir Adjudicateur. Conformément à l'annexe 1, relative à la répartition des charges, le Titulaire est responsable du nettoyage et de l'entretien courant des zones techniques

(cuisine, zones de stockage, local poubelle, etc..) ainsi que des abords utilisés pour la livraison des marchandises et l'évacuation des déchets et des emballages vides.

Le Titulaire peut sous-traiter à une société de nettoyage les travaux de nettoyage des locaux dont il a la charge sous réserve de l'accord du Pouvoir Adjudicateur.

Les produits d'entretien et lessiviels nécessaires à l'entretien, au nettoyage et à la désinfection des locaux sont à la charge du Titulaire. Ils seront virucides et répondront à la Norme EN 14476. Les matériels et produits de nettoyage doivent être employés conformément aux instructions d'utilisation et avec les précautions d'usage pour éviter la contamination des denrées alimentaires. Ces matériels et produits doivent être entreposés dans un local spécifique.

16.4 ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS

Conformément à l'annexe 1, Le Titulaire a la charge de l'entretien, du nettoyage et de la désinfection du matériel et des équipements de cuisine et/ou dédiés à la préparation et/ou à la conservation des denrées.

Les produits d'entretien et lessiviels nécessaires à l'entretien, au nettoyage et à la désinfection des équipements sont à la charge du Titulaire. Ils seront virucides et répondront à la Norme EN 14476. Les matériels et produits de nettoyage doivent être employés conformément aux instructions d'utilisation et avec les précautions d'usage pour éviter la contamination des denrées alimentaires. Ces matériels et produits doivent être entreposés dans un local spécifique.

16.5 MAINTENANCE

Conformément à la répartition des charges fixée en annexe 1, la maintenance préventive et curative des équipements de cuisine est à la charge du Pouvoir Adjudicateur.

Le Titulaire est tenu d'alerter par écrit et en temps réel le Pouvoir Adjudicateur en cas de dysfonctionnement afin que celui-ci puisse relayer l'information au prestataire concerné.

16.6 LES FLUIDES

Conformément à la répartition des charges fixée en annexe 1, l'établissement Kerampir prend à sa charge les frais relatifs aux fluides.

Cependant, au regard des activités et de la politique de développement durable portées par le Pouvoir Adjudicateur, le Titulaire doit contrôler sa consommation globale des dits fluides et doit être en mesure d'appliquer un plan d'actions concret afin de limiter leur consommation. Le Pouvoir Adjudicateur se réserve le droit d'effectuer tout contrôle à tout moment relatif à la consommation de ces fluides.

16.7 LES DECHETS

L'évacuation des déchets est effectuée par le Titulaire jusqu'à un point de collecte désigné par le Pouvoir Adjudicateur, situé à proximité de la cuisine.

Le traitement et l'enlèvement hors du site des déchets courants ainsi que la location des containers sont à la charge du Pouvoir Adjudicateur.

Il s'engage à respecter la réglementation relative à ces types de déchets dans le cadre de ces contrats.

Un suivi du traitement des biodéchets sera réalisé par le titulaire, qui renseignera sur l'outil de son choix les volumes de déchets produits et gérés sur le site, ceci afin de permettre au Pouvoir Adjudicateur de visualiser mensuellement les volumes de déchets traités. Le tableau de bord mensuel précisera :

- Le volume de déchets en pain
- Le volume global de biodéchets

Le titulaire a la possibilité de présenter un plan de progrès sur la durée du marché afin de réduire les déchets générés par l'activité.

ARTICLE 17. MODALITES DE PRODUCTION ET DE SERVICE

17.1 LES COMMANDES

Pour information et prise en compte, le Pouvoir Adjudicateur n'utilise pas de logiciel pour la restauration.

17.1.1 REPAS ET COLLATIONS

Les listes de résidents et des patients présents sont éditées quotidiennement par le chef gérant de la cuisine via ces accès aux logiciels patients : OSIRIS (HM en 2027) pour le SMR et Netsoins pour l'EHPAD. Ces listes font offices de commandes de repas.

Les régimes et textures spécifiques sont consultables dans les dossiers des patients et des résidents. En cas de changement à prendre en compte, le personnel de l'établissement prévient le prestataire par mail et par appel.

17.1.2 DOTATIONS HEBDOMADAIRES

La commande de dotation hebdomadaire a lieu une fois par semaine via des fiches papier/bons de commande à compléter et à transmettre à la cuisine par mail. Il est possible qu'une autre commande soit passée au courant de la semaine en cas de manque.

17.2 PRODUCTION

Le Titulaire assure l'approvisionnement et le stockage des denrées dans les installations de l'Unité de Production. Tous les plats sont préparés sur place selon le principe de la liaison froide pour les plateaux et le restaurant de l'EHPAD et selon le principe de liaison chaude pour le « Projet Restaurant ».

Les locaux permettent l'élaboration des plats selon les normes d'hygiène en vigueur, la plonge et le stockage de denrées brutes ou semi élaborées.

Les températures, tant pour les prestations froides que pour les prestations chaudes, doivent être conformes à la réglementation durant la totalité du service de production et de distribution.

Les préparations sont effectuées en fonction de l'organisation des équipes à J, J-1, -2 ou -3.

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

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

17.3 LIVRAISON ET DISTRIBUTION

Si un changement de lieu de prise de repas pour les résidents (plateau ou restaurant), la cuisine sera prévenue avant 11h par les services.

Des fontaines à eau seront mises en place prochainement par l'établissement Kerampir.

17.3.1 – LIVRAISON DES PLATEAUX ET DISTRIBUTION DANS LES ETAGES

☞ Afin de garantir le respect des paramétrages et des températures, la remise des chariots se fera uniquement à l'appel des professionnels par la sonnerie en cuisine, selon les horaires ci-dessous :

Services	Paramétrage - Arrêt chariot	Départ cuisine – possible à partir de :
EHPAD 1	17h40	17h45
EHPAD 2 et 3	17h55	18h
EHPAD midi	12h00	12h05
SMR semaine	12h10	12h15
SMR semaine soir	18h10	18h15
SMR weekend soir	17h55	18h

⚠ Le départ cuisine correspond immédiatement au début de la distribution, ce qui marque le démarrage du décompte temps/température des plats.

Les petits déjeuners et collations font l'objet de dotations hebdomadaires. Seuls le pain frais et pain de mie sont livrés quotidiennement.

Les boissons chaudes pour le petit déjeuner et collations (café, thé) et jus sont préparées dans les étages.

17.3.2 – DISTRIBUTION AU RESTAURANT DE L'EHPAD ET « PROJET RESTAURANT »

La distribution des repas au restaurant de l'EHPAD et pour le « Projet Restaurant » est à la charge du personnel du Pouvoir Adjudicateur.

17.4 DEROCHAGE ET PLONGE (A TITRE INFORMATIF)

A ce jour, le dérochage et la plonge sont effectués par le personnel de l'établissement pour l'ensemble des repas. Un projet d'externalisation est à l'étude.

Organisation de la plonge à date :

La prestation plonge effectuée par les équipes internes comprend :

- débarrassage des plateaux dans les services et restaurants (personnel et EHPAD)
- la réception des chariots de débarrassage et des chariots échelle,
- la plonge,
- le nettoyage des chariots de débarrassage et des chariots échelle,
- le nettoyage du matériel de plonge et du local.

Deux équipes réalisent la plonge :

- une équipe EHPAD,
- une équipe SSR.

Pour le petit déjeuner : la plonge est non commune l'EHPAD et au SSR, chaque secteur faisant sa plonge.

Pour les autres repas, la plonge est mutualisée. Il y a décalage d'horaires entre les deux équipes pour la plonge du soir car l'équipe EHPAD réalise le nettoyage de la plonge.

L'équipe SMR nettoie le local de la plonge du midi.

EHPAD :

- Actuellement, il y a 3 plonges/ jour.

- La plonge du matin dure 1h maximum (de 9h15-30 à 10h15-30) pour les 3 étages et comprend la remise des chariots en ordre et le fait des remonter dans chaque étage

- La plonge du midi et du soir (incluant celle du goûter) dure 1h30 à 2 personnes pour chaque plonge. De 14h à 15h30 et de 19h15 à 20h45.

- Quantités :

- Petit-déjeuner : 80 bols, plateaux, verres, grandes cuillères et couteaux + carafes
- Déjeuner :
 - Entre 40 et 50 petites assiettes pour l'entrée
 - Environ 60 ramequins
 - Une cinquantaine d'assiettes de présentation pour les résidents mangeant au restaurant
 - 80 couteaux, fourchettes, cuillères
 - Une trentaine de plateaux (chariot chauffant)
 - Les contenants des desserts des résidents en texture normale (entre 40 et 50)
 - 50 verres à pied (restaurant) + une vingtaine de verres provenant des étages

- Goûter : une vingtaine de mugs en semaine (sauf les journées avec animation festive : une quarantaine). A noter que seuls quelques résidents descendent au restaurant le week-end : environ 5-6 personnes + le même nombre de cuillères.
- Dîner :
 - 80 bols (soupe)
 - 80 plateaux,
 - 80 grandes cuillères, fourchettes et couteaux
 - 80 assiettes (plat principal)
 - Entre 40 et 50 petites assiettes pour l'entrée
 - Environ 60 ramequins

SMR:

- Actuellement, il y a 3 plonges/ jour.

- Horaires :

- Matin de 11h45 à 12h20
- Midi : de 13h15 à 14h et de 15h à 16h
- Soir : de 19h25 à 20h25

- Quantités :

- Petit déjeuner : durée 35 à 40 mn
 - 50 bols
 - 50 verres
 - 50 petites cuillères
 - 50 couteaux
 - 50 carafes
 - 50 plateaux
 - 10 canards
- Déjeuner : durée 1h45 (avec vaisselle du déjeuner des personnels)

Patients :

- 50 plateaux
- 50 assiettes
- 100 petites assiettes
- 50 couteaux
- 50 fourchettes
- 50 petites cuillères
- Ramequins suivant type de dessert
- Ramequins si plat mixé

Personnel :

- 20 assiettes et 30 verres (environ) 10 le week-end + ramequins ou petites assiettes suivant menu
- 20 couteaux
- 20 fourchettes
- 20 cuillères ou petites cuillères
- 10 : quantité de chaque le samedi et dimanche

- Dîner : durée 1h : les quantités du soir sont identiques à celles du déjeuner. A cela il faut ajouter les bols pour potage ou canards (la quantité est variable).

A noter : la plonge des bacs gastro est gérée par le prestataire

Quantités ci-dessus à titre indicatif

IV. VIE DU MARCHE

ARTICLE 18. SECURITE SANITAIRE

18.1 BONNES PRATIQUES ET HACCP

Le Titulaire doit respecter en tous points la réglementation en vigueur en matière de sécurité alimentaire. Il doit intégrer à son offre, sans surcoût, la parfaite maîtrise du risque sanitaire et un respect de la réglementation en vigueur.

Le Titulaire doit à tout moment être en mesure de démontrer qu'à tous les niveaux, les modalités d'exploitation de l'unité de production et de livraison respectent en tous points ces réglementations.

Le suivi de la sécurité alimentaire sera d'ailleurs partie intégrante, et ceci en toute transparence, des tableaux de bord mensuels et des rapports annuels d'activité remis par le titulaire au Pouvoir Adjudicateur.

En la matière, à tout moment, le titulaire sera en mesure de communiquer au Pouvoir Adjudicateur le Plan de Maîtrise Sanitaire propre au site.

Le Titulaire veillera particulièrement à la propreté des installations mises à sa disposition, à la qualité des denrées consommées et à la tenue de son personnel et de l'ensemble des intervenants.

L'ensemble des textes réglementaires en vigueur liés directement ou indirectement au présent CCTP est donc strictement appliqué. Compte tenu de l'évolution des textes réglementaires, le Titulaire s'engage à appliquer les nouveaux textes dès leur parution -Textes Européens entre autres.

Le Pouvoir Adjudicateur se réserve le droit de faire procéder à des contrôles sanitaires de tous ordres (contrôle de denrées alimentaires, contrôles des plans de nettoyage, ...) au sein de de la cuisine.

18.2 ANALYSE DES RISQUES

Compte tenu de la disposition des locaux dans le respect de la marche en avant il est demandé une attention toute particulière à l'exploitant pour le respect de l'utilisation attendue des locaux.

Des procédures strictes et spécifiques au site doivent être mises en place et soumises au Pouvoir Adjudicateur, et le Titulaire doit veiller scrupuleusement au respect de ces procédures.

Le Titulaire présentera au Pouvoir Adjudicateur les procédures spécifiques qu'il mettra en place dès l'ouverture dans un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) spécifique au site.

La fréquence de revue du PMS est précisée dans ce document, toutes les modifications apportées au PMS lors de ces revues sont à transmettre au Pouvoir Adjudicateur.

L'absence de PMS complet, et adapté au site, ou de ses revues est pénalisée conformément au CCAP.

18.3 ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Le Titulaire devra fournir, dès réception, au Pouvoir Adjudicateur, les résultats de tous les contrôles bactériologiques et physico-chimiques qu'il fera effectuer conformément à son Plan de Maîtrise Sanitaire.

Les contrôles bactériologiques et les audits hygiène et locaux sont effectués par un laboratoire indépendant agréé choisi par le Titulaire, aux frais de ce dernier.

Il devra conserver durant l'intégralité du marché la totalité des résultats des contrôles bactériologiques et physico-chimiques effectués sur site.

Le Titulaire du marché devra en outre accepter tout contrôle bactériologique et physico-chimique effectué à la demande du Pouvoir Adjudicateur et pratiqué par un laboratoire désigné par celui-ci. Les dépenses seront supportées par le Titulaire lorsque les résultats ne seront pas conformes aux normes admises par la réglementation.

Le Titulaire doit faire procéder par un laboratoire indépendant à un rythme minimum d'un (1) contrôle par mois dont :

- 6 analyses de produits,
- 4 analyses de surface et ce dès le premier mois d'exploitation,
- 2 prélèvements & recherche de *Listéria*,
- 2 audits complets par an au minimum,
- 1 audit de structure par an,
- 1 analyse d'eau au robinet des locaux techniques par an.

En cas de résultat non satisfaisant et pour les analyses et pour les points défaillants des audits, le Titulaire transmettra au Pouvoir Adjudicateur sous 48h, un plan d'actions complet, validé par ses services experts. Le titulaire devra bien entendu suivre la mise en œuvre du plan d'actions.

Tous les résultats d'analyses et d'audits ainsi que les plans d'actions associés doivent être transmis au Pouvoir Adjudicateur.

18.4 PLATS TEMOINS

Le Titulaire veillera au prélèvement journalier d'échantillons de plats témoins représentatifs des plats proposés en distribution qui sont gardés et mis en évidence pendant un minimum de 7 jours (grammage de minimum 80g pour analyse).

Le Titulaire devra fournir les sacs d'échantillon et les étiquettes pour les plats témoins.

18.5 VISITE DES SERVICES OFFICIELS

En cas de visite de la Direction de Protection des populations (DDPP), le Pouvoir Adjudicateur en est informé immédiatement. Une copie du compte-rendu est transmise par le Pouvoir Adjudicateur au Titulaire avec la liste des remarques. Le titulaire devra procéder à la levée des remarques sous un délai d'un mois.

ARTICLE 19. COMMUNICATION

19.1 SIGNALÉTIQUE SUR SITE

Le titulaire met en place et gère l'ensemble des moyens de signalétique sur le restaurant de l'EHPAD pour permettre aux convives d'identifier de manière lisible et claire l'offre qui leur est proposée, y compris s'agissant des marqueurs d'alimentation durable.

La signalétique intègre notamment l'affichage des menus du jour à l'entrée du restaurant.

19.2 INFORMATION DES RESIDENTS ET PATIENTS

En lien avec l'établissement, le Titulaire doit renforcer la communication auprès des résidents et des patients concernant notamment les choix proposés, la qualité et l'origine des produits.

Les menus doivent être affichés chaque semaine sur les chariots chauffants.

Tout changement doit être transmis à la diététicienne de l'établissement

19.3 GESTION DES ALLERGENES

En application du décret n°2008-1153 du 7 novembre 2008, il est demandé au Titulaire de déclarer la présence des quatorze principaux ingrédients allergènes ainsi que tous les produits dérivés de ces ingrédients.

Il doit démontrer son aptitude à répondre à des besoins individuels tels que des allergies alimentaires reconnues médicalement ou intolérances à certaines composantes.

En application du règlement INCO, règlement Européen n°1169/2011 effectif en 14 décembre 2014.

Avant chaque service, toute l'équipe est informée des ingrédients potentiellement allergènes contenus dans chaque préparation de façon à pouvoir répondre aux questions des convives.

Pour ce faire, la totalité des fiches techniques est mise à disposition du service diététique de l'établissement afin que celui-ci puisse apprécier les ingrédients utilisés et les risques associés.

En cas de besoin, les convives sont invités à se manifester pour informer les équipes du Titulaire de leurs éventuelles allergies ou intolérances. Différentes réponses peuvent leur être proposées :

- Fourniture d'un repas spécifique réalisé sur place (ce qui nécessite une cuisine diététique dédiée à un personnel formé),
- Fourniture d'un repas spécifique réalisé par une société extérieure compétente (plateaux complets ou plats individuels appertisés aux dates limites d'utilisation optimales (DLUO) longues).

Dans un souci de bien-être des convives désireux de consommer une prestation adaptée à son régime alimentaire, il est demandé au Titulaire d'isoler les périphériques, accompagnements, laitages, etc... dont la composition est exempte de lactose, gluten, et autres allergènes et/ou assaisonnements contenant des allergènes.

ARTICLE 20. PLAN DE PREVENTION

Le plan de prévention relatif à l'hygiène et la sécurité visé aux articles R 237-7 et suivants du Code du Travail est établi à cette occasion.

Il est pré-rédigé avant le démarrage de la prestation par le département Hygiène et Sécurité du Titulaire en liaison avec le service Prévention Sécurité du Pouvoir Adjudicateur. La validation aura lieu sous 8 jours.

Les mises à jour annuelles de ce plan de prévention sont à transmettre au Pouvoir Adjudicateur sous 15 jours suivant la date anniversaire de la signature du Marché.

La non remise du plan de prévention ou de ses mises à jour annuelles est soumise à pénalités définies dans le CCAP.

Le personnel de restauration qui n'est pas prévu sur le planning de préparation et de service ne doit pas se trouver dans les locaux.

ARTICLE 21. MODALITES DE CONTINUITE DU SERVICE

Le titulaire en acceptant le marché doit assurer la continuité du service de restauration. Il s'engage donc à assurer le service des repas pendant la totalité de la période d'ouverture de l'établissement quel que soit le nombre de convives. Il propose notamment, si besoin est, une solution de substitution au Pouvoir Adjudicateur comme la délocalisation de la production culinaire offrant les mêmes garanties en termes de sécurité alimentaire telles que prévues aux présentes

En cas d'arrêt de travail pour fait de grève du personnel affecté au fonctionnement du service, le titulaire est tenu d'assurer la continuité du service. Dans ce cas, le Pouvoir Adjudicateur est informé par le titulaire des moyens d'exécution mis en place.

En cas d'impossibilité pour le titulaire d'exécuter les prestations selon les moyens indiqués à l'établissement, celui-ci y pourvoit par tous les moyens qu'il juge utiles, aux frais, risques et périls du titulaire. La durée de substitution est limitée au terme du marché.

Les sommes dues à ce titre par le titulaire au Pouvoir Adjudicateur sont recouvrées par tous les moyens de droit.

Le Plan de Continuité de l'Activité (PCA) du titulaire doit être transmis à l'établissement de début de prestation.

ARTICLE 22. REPAS TIERS

Selon la capacité résiduelle de production et les limites fixées par l'agrément sanitaire, le Titulaire peut soumettre au Pouvoir Adjudicateur des demandes pour produire des repas à destination de tiers.

Etant entendu que la contractualisation de contrats tiers sera effectuée par le Titulaire. Cette mise à disposition de l'unité de production est donnée à condition que les priorités du service de restauration du Pouvoir Adjudicateur soient respectées et que cette activité annexe n'affecte en aucun cas le bon fonctionnement de celui-ci et le respect des engagements contractuel du titulaire tout en permettant l'optimisation de l'outil de production.

En contrepartie de l'occupation, par le titulaire, de la cuisine de Kerampir, celui-ci verse à l'établissement une redevance.

Cette redevance est assurée en € HT / repas à partir du 1^{er} repas exporté. Le Prestataire détaillera dans son mémoire technique :

- le montant de la redevance par repas
- le minimum garanti de repas exporté auquel il s'engage.

ARTICLE 23. SUIVI DE LA PRESTATION

23.1 PERIODE PREPARATOIRE

La réunion d'initialisation permet d'organiser la période préparatoire (de la notification du marché jusqu'au démarrage des prestations).

Cette période est mise à profit par le titulaire pour dépêcher les ressources nécessaires à la mise en place des prestations afin d'être opérationnel dès la notification du marché, afin d'effectuer notamment la reprise du personnel, l'inventaire des équipements, l'état des lieux des locaux et la mise en place du service.

Une check-list des tâches préalables à l'ouverture est présentée au Pouvoir Adjudicateur.

23.2 PERIODE D'EXECUTION DES PRESTATIONS

23.2.1 COMITE DE LIAISON EN ALIMENTATION ET NUTRITION (CLAN)

Le CLAN intègre le service diététique du Pouvoir Adjudicateur, ~~et~~ des représentants des services, des représentants de la restauration et un représentant de la direction. Il se réunit 2 à 3 fois par an.

Le Titulaire doit obligatoirement participer aux réunions de ce comité (présence du Chef de Secteur ou à défaut du Directeur Régional). Il s'engage à être représenté par la personne désignée et en capacité de prendre les décisions nécessaires au bon fonctionnement des prestations.

Ce comité a pour but d'examiner :

- Le respect des engagements contractuels de la part du Titulaire
 - o Approvisionnements

- Alimentation durable
- Plan de contrôle microbiologique
- Etc.
- Le degré de satisfaction des usagers en considération des moyens mis en œuvre,
- Les adaptations qui semblent nécessaires en fonction des besoins exprimés par le Titulaire et les usagers,
- Le suivi des ressources humaines,
- La gestion du gaspillage alimentaire,
- La gestion des déchets,
- Les éventuels dysfonctionnements à traiter,
- La gestion du patrimoine,
- La mise à jour de l'inventaire,
- Le programme annuel de formation du personnel,
- Etc.

Pour cela, le Titulaire s'engage à fournir au Pouvoir Adjudicateur les pièces citées ci-dessus pour leur étude ainsi que l'ordre du jour de la réunion *a minima* 15 jours avant la tenue de ces réunions de suivi.

Le Titulaire prendra en compte les résolutions prise au cours de celles-ci et rendra compte de ses actions lors de la réunion suivante. Si certains points nécessitent des actions correctives rapides, le plan d'actions sera présenté sous 8 jours au Pouvoir Adjudicateur.

Le Titulaire réalisera un compte-rendu de chaque commission restauration et le transmettra au Pouvoir Adjudicateur pour validation sous un délai de 8 jours.

23.2.2 – COMMISSION MENUS

Une Commission Menus est nommée pour la tenue de réunions de revue des menus afin d'avoir un retour des usagers sur la prestation. Cette Commission a lieu 3 fois/an. Elle concerne uniquement l'EHPAD.

Elle intègre un membre du service diététique du Pouvoir Adjudicateur, un ou des représentants de la direction ainsi que l'interlocuteur privilégié du Pouvoir Adjudicateur défini à l'article 15.5 du présent CCTP. La Commission intègre également des représentants des usagers.

Le Titulaire doit obligatoirement participer aux réunions de cette commission (présence du Chef de production). Il s'engage à être représenté par la personne désignée et en capacité de prendre les décisions nécessaires au bon fonctionnement des prestations.

Cette commission a pour but de permettre l'évolution de la prestation au plus près des attentes de convives et d'examiner :

- Le degré de satisfaction des usagers en considération des moyens mis en œuvre,
- Les adaptations qui semblent nécessaires en fonction des besoins exprimés par le Titulaire et les usagers,
- La validation des menus,
- Le programme annuel d'animations
- Etc.

Pour cela, le Titulaire s'engage à fournir au Pouvoir Adjudicateur et aux membres de la commission les menus *a minima* 15 jours avant la tenue de ces réunions.

Le Titulaire prendra en compte les résolutions prise au cours de celles-ci et rendra compte des modifications effectuées sous un délai de 8 jours au Pouvoir Adjudicateur.

Le Titulaire réalisera un compte-rendu de chaque commission Menus et le transmettra au Pouvoir Adjudicateur pour validation sous un délai de 8 jours.

23.2.4 – MOYENS DE CONTROLES

Le Pouvoir Adjudicateur 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.

Le Pouvoir Adjudicateur se réserve le droit de faire réaliser ces contrôles par un tiers sélectionné et rémunéré par le Pouvoir Adjudicateur.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- De production des repas,
- De salubrité (denrées, matériels, locaux, personnels...),
- Nutritionnelles et gastronomiques,
- Qualitatives (menus, fréquences, produits, alimentation durable),
- Quantitatives (grammage),
- Conditions de stockage,
- Organisationnelles (structuration et qualification de l'équipe),
- De l'entretien et du nettoyage des locaux et des matériels objets du contrat,
- De maintien en état des locaux et du matériel,

Pour exercer les contrôles, le Pouvoir Adjudicateur peut, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, sans en référer préalablement au titulaire, notamment :

- Direction départementale de la protection des populations
- Service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité
- Agence Régionale de Santé
- Laboratoire vétérinaire départemental
- Laboratoire indépendant
- Bureau de contrôle

Ces interventions, sollicitées par le Pouvoir Adjudicateur, ne font pas obstacle aux interventions que ces organismes décideraient de leur propre initiative.

Dans l'hypothèse où ces résultats seraient non conformes aux obligations du Titulaire, leurs coûts seraient à la charge du Titulaire.

23.2.5 – SUIVI DE LA SATISFACTION DES CONVIVES

Dans le cadre de la démarche de gestion des risques, des fiches de suivi d'événements indésirables (FSEI) sont à remplir par le prestataire et l'établissement.

Chaque événement indésirable constaté par le titulaire ou l'établissement doit faire l'objet d'une déclaration via le logiciel spécifique. Le titulaire est tenu de répondre au FSEI qui lui sont transmises automatiquement par mail.

Le Titulaire est tenu de réaliser 2 fois par an (à chaque semestre) une enquête de satisfaction des convives du service de la restauration (résidents, patients, personnels).

A ce titre, il rencontre le référent de l'établissement dans le cadre d'une réunion préparatoire afin d'établir conjointement un questionnaire personnalisé aux prestations proposées à l'ensemble des usagers.

Le Titulaire, après validation des thèmes à aborder dans la consultation des usagers, réalise l'enquête auprès des convives. Le traitement des données est réalisé par un organisme indépendant. Après validation du comité de pilotage, Le titulaire procède à la restitution des résultats de l'enquête auprès des convives par tous les moyens dont il dispose.

Le titulaire met en place un plan d'actions associé et assure son suivi et sa présentation lors du CLAN suivant.

23.3 FIN DU MARCHÉ

Dans les 12 derniers mois du marché les mouvements de personnel seront proscrits dans la mesure du possible. Si un recrutement devait intervenir, il devrait être préalablement agréé par le pouvoir adjudicateur.

Le titulaire doit également faciliter la mission de l'éventuel nouveau prestataire pour sa prise de connaissance des locaux et équipements ainsi que pour la reprise des personnels durant les deux derniers mois du marché.

En fin de marché et en cas de reprise des prestations par un autre opérateur économique, le titulaire est tenu de fournir et de transférer l'ensemble des livrables du marché, soit l'ensemble des données et documents devant être conservés, mis à jour et communiqués durant le présent marché – hors données couvertes par le secret des affaires.

Le titulaire réalise un bilan administratif, technique, juridique, financier sur l'ensemble du marché et transmet l'intégralité des documents et outils de suivi au Pouvoir Adjudicateur.

Le titulaire est tenu, au terme du marché ou en cas de résiliation, de laisser les locaux et équipements en bon état de propreté, d'entretien et de fonctionnement.

Un état des lieux et un inventaire sont établis contradictoirement entre le Pouvoir Adjudicateur et le titulaire à la sortie des lieux par le titulaire dans la dernière semaine avant la fin du marché.

ARTICLE 24. OUTILS DE PILOTAGE

24.1 TABLEAU DE BORD MENSUEL

Le titulaire transmet au Pouvoir Adjudicateur un tableau de bord d'activité à une fréquence mensuelle au plus tard cinq jours ouvrables à compter du premier jour calendaire du mois en cours.

Ce tableau de bord reprend *a minima* :

- Une revue de l'ensemble des prestations : bilan des activités, des animations, taux de fréquentation, gestion des événements et autres prestations,
- Le suivi du taux d'alimentation durable sur le mois précédent et de manière cumulée depuis le début de l'année,
- Les données relatives aux ressources humaines (organisation du titulaire sur les espaces, taux d'absence, formation, etc.),

- Les indicateurs de qualité de la prestation (introduction de nouvelles recettes, suivi des déchets, etc.),
- Le suivi des effectifs relatifs aux adaptations de texture (finger food),
- Les éléments financiers,
- Le suivi des volumes de biodéchets enlevés et valorisés,
- Une consolidation des actions menées dans le mois,
- Toute anomalie constatée lors de l'utilisation des locaux ou des matériels mis à disposition par le Pouvoir Adjudicateur est signalé par le titulaire,
- Le cas échéant : Les mises à jour apportées au PMS.

Le prestataire présentera à la première rencontre avec le pouvoir Adjudicateur, une maquette du tableau de bord pour validation.

La liste ci-dessus est non-exhaustive ; les informations demandées pourront varier au cours du marché sur simple demande du Pouvoir Adjudicateur.

Le Pouvoir Adjudicateur se réserve la possibilité de demander au cours d'année des informations économiques supplémentaires au Titulaire sur simple demande.

Le titulaire pourra proposer de mettre à disposition un dispositif dématérialisé (du type plate-forme) permettant de disposer de ces données en continu.

24.2 DONNEES MA CANTINE

Sur simple demande du pouvoir adjudicateur, le titulaire transmet dans les meilleurs délais les données relatives à ma cantine.

24.3 RAPPORT ANNUEL D'ACTIVITE

Le titulaire produira chaque année écoulée, au plus tard dix jours ouvrables à compter de la date anniversaire du Marché, le rapport d'activité annuel portant sur la période du 01/01 au 31/12 de l'année précédente.

Ce rapport doit comprendre *a minima* :

- Une consolidation de l'ensemble des rapports mensuels avec les commentaires qui conviennent à leur compréhension et une analyse des points hors normes,
- Une synthèse des pénalités applicables et appliquées,
- Une synthèse des comptes rendus des commissions menus et des commissions restauration,
- Une consolidation des principaux événements de l'année,
- Le suivi des indicateurs de performance qui seront fixés par le Pouvoir Adjudicateur et discutés lors des commissions restauration,
- Tout élément permettant d'apprécier la qualité du service rendu et les mesures proposées par le titulaire.

Dans les conclusions de ce rapport d'activité, le titulaire :

- Propose les actions à mener sur l'année à venir et les paramètres financiers, organisationnels, techniques associés,
- Préconise des améliorations à réaliser,
- Soumet pour validation des évolutions sur les menus et l'offre de restauration.

A la lecture du rapport, le Pouvoir Adjudicateur peut :

- Demander tout complément d'information,
- Amender, de manière contradictoire, les objectifs de l'exercice à venir.

V. ANNEXES

Annexe 1. Tableau de répartition des charges

Annexe 2. Engagements relatifs à l'alimentation durable

Annexe 3. Engagements relatifs aux spécifications qualitatives des denrées

Annexe 4. Plan de la cuisine Kerampir

Annexe 5. Inventaire