Cahier des Clauses Techniques Particulières Fournitures de denrées alimentaires brutes et Assistance Technique Pour l'EHPAD de Nanteuil le Haudouin Et le Centre Hospitalier de Pont Sainte Maxence

Marché Public : Appel d'offre ouvert

Consultation N° F260930

Sommaire

1 Objet du marché 2
2 Définition des prestations 2
3 Approvisionnement des denrées 2
4 Les commandes et les livraisons 3
4.1 Les commandes 3
4.2 Les livraisons 3
5 Qualité et quantité des denrées 4
5.1 Dispositions règlementaires 4
5.2 Viande : 4
5.3 Données techniques : 4
5.4 Contrôle Qualité : 5
5.5 Vérification des conformes & non conformes 5
6 Composition de la journée alimentaire 5
7 Les repas et les prestations autour du repas 6
7.1 Composition des repas 7
7.2 Repas amélioré 8
7.3 Anniversaires 8
7.4 Repas à thème 8
7.5 Données complémentaires 8
8 Prestations de l'assistance technique 9
8.1 Rédaction des menus 9
8.2 Diététicien : 9
8.3 Suivi de l'établissement 10
8.4 HACCP 10
8.4.1 Analyses bactériologiques 10
8.4.2 Plan de nettoyage 10
8.4.3 Contrôle 10
8.4.4 Accompagnement – formation 10
9 Période test 10
10 Vérification de l'exécution des prestations 10
11 Litiges et carence 10
12 Autres dispositions 10

1 Objet du marché

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières concerne l'approvisionnement en denrées alimentaires et prestations de services pour :

- L'Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes de Nanteuil le Haudouin (ci-après EHPAD de Nanteuil le Haudouin) : lot n°1
- Le Centre Hospitalier Georges Decroze (ci-après CHGD) : lot n°2

2 Définition des prestations

Le soumissionnaire s'engage ainsi à fournir et à livrer sur place toutes les denrées alimentaires, y compris le pain et les boissons nécessaires pour la confection des repas en vue du fonctionnement du service restauration des établissements concerné :

- Approvisionnement en denrées alimentaires destinées à la cuisine
- Approvisionnement pour certaines prestations de réception
- Livraison des produits en assurant intégralement les relations avec les fournisseurs

Enfin, le soumissionnaire s'engage à apporter une assistance technique, diététique au personnel de cuisine et des services de soins de chaque établissement.

Prestations	**Lot N° 1 : EHPAD de Nanteuil**	**Lot n°2 / CHGD**
Elaboration des menus, y compris les menus de régime (diabétique, mixé, sans sel...)	Oui	Oui
Venue d'une diététicienne pour la commission de restauration, en lien avec l'organisation de chaque structure	Oui	Oui
Formation (recyclage annuel du personnel de cuisine : HACCP, textures modifiées, …)	Oui	Oui
Analyses biologiques mensuelles (recherches microbiologiques sur 3 échantillons et sur une surface)	Oui	Oui
Contrôle hygiénique semestriel des cuisines	Oui	Oui
Mise à jour du plan de maîtrise sanitaire	Oui	Oui

3 Approvisionnement des denrées

Le titulaire s'engage à assurer l'approvisionnement de toutes les denrées alimentaires et ingrédients généraux (condiments, épices, aromates, huile, vinaigre, sauce, beurre, sucre, etc.…) au minimum une fois par semaine, de telle façon que les équipes de restauration de chaque établissement puissent confectionner les repas définis lors de la commission de restauration.

La Direction se réserve la possibilité d'organiser, en sus des repas cités précédemment, des collations, des réceptions ou autres manifestations.

En annexe, figure un plan alimentaire établi sur 6 semaines qui est destiné à l'élaboration des menus par le soumissionnaire.

Le planning des livraisons devra être établi conjointement avec chacun des établissements, dès la notification du marché. Toute modification des jours de livraison devra être approuvée par la direction concernée.

4 Les commandes et les livraisons

4.1 Les commandes

Les commandes auprès des fournisseurs seront passées par la société détentrice du marché. Le soumissionnaire devra décrire de façon précise la procédure de préparation sur le site et de passation des commandes auprès des fournisseurs.

Le titulaire devra prendre en charge tout problème de livraisons (retard, oubli, avarie, défectuosité, etc…) et assumer une obligation de résultats vis-à-vis de chacun des établissements quant aux repas servis.

Un stock tampon de 72h minimum, garantissant toutes possibilités de modifications de menus, de repas supplémentaires, de réponses à des pathologies épidémiologiques ou des conséquences climatiques sera défini d'un commun accord avec chaque établissement.

4.2 Les livraisons

Les livraisons sont effectuées par le titulaire ou ses fournisseurs selon la norme HACCP, en présence d'au moins un personnel de cuisine de l'établissement, au lieu, à la date et la tranche horaire définis :

Lot N° 1 : EHPAD de Nanteuil	Lot n°2 : CHGD
Les jours ouvrés entre 8h00 et 11h45 et entre 13h30 et 17h00, sauf pour le pain qui devra être livré entre 7h15 et 7h30 sept jours sur sept.	Les jours ouvrés entre 07h00 et 12h sauf pour le pain qui devra être livré entre 6 h 30 et 7 h 10 sept jours sur sept.

Les différentes livraisons devront être groupées sur 2 jours par semaine et respectées la fréquence ci-dessous :

- Pain : tous les jours
- Fruits et Légumes : 2 fois par semaine
- Surgelés : 2 fois par semaine
- BOF : 1 à 2 fois par semaine
- Epicerie et boissons : 1 fois par semaine
- Viande fraiche et charcuterie : 1 fois par semaine
- Veloutine pour CHGD : selon les besoins

Le livreur devra prévoir un transport adapté avec un haillon et éventuellement un diable.

Lot N° 1 : EHPAD de Nanteuil	Lot n°2 : CHGD
La cuisine est située à l'arrière de l'établissement. L'accès est sécurisé par un portail automatisé (boucle magnétique). Ce portail a été mis en place afin que des résidents ne "fuguent" pas. Il est donc primordial que les livreurs s'assurent à leur passage, qu'aucun résident ne soit à proximité du portail et qu'ils attendent la fermeture du portail après leur passage.	Le quai de livraison de la cuisine est situé à l'entrée de l'établissement. Le portail automatique est ouvert tous les jours à 6h, cependant, les livraisons doivent être effectuées à partir de l'heure indiquée ci-dessus.

5 Qualité et quantité des denrées

5.1 Dispositions règlementaires

Les denrées utilisées pour la confection des repas doivent être conformes à la réglementation en vigueur.
Le titulaire du marché devra fournir la liste de ses fournisseurs (viandes, surgelés, œufs, fromage, légumes...).
Chaque établissement se réserve le droit de refuser certains fournisseurs en fonction de la qualité des denrées et/ou des livraisons.
Le titulaire du marché devra privilégier les légumes frais ou surgelés.
Les produits de saison devront être privilégiés.
Le soumissionnaire précisera sa procédure d'achat auprès des fournisseurs et fournira le ratio des gammes des différents produits utilisés pour le présent marché.
La fourniture du pain devra être effectuée par une ou plusieurs boulangeries du secteur de chaque établissement.
Une attention toute particulière doit être apportée à la quantité, la qualité et la fraicheur des denrées livrées.
Le titulaire du marché devra décrire sa procédure pour la mise en place des mesures précisées dans la loi Egalim.
Les grammages correspondent aux besoins des personnes âgées en institution, soit les recommandations prévues au GEMRCN. Concernant le grammage des fromages, les commandes devront être basées sur 30 grs par personne.

5.2 Viande :

Conformément au Décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002, le titulaire s'engage à utiliser pour les menus des viandes bovines, porcines, ovines et de volailles présentant les garanties suffisantes en matière de traçabilité. L'étiquetage de toutes les viandes devra respecter les clauses de ce décret.

5.3 Données techniques :

Pour chaque aliment, le candidat devra être en capacité de fournir une fiche technique sur demande, précisant s'il y a des conditions de stockage particulières.
Les fiches techniques et nutritionnelles de chaque produit, devront donner au minimum les teneurs en lipides, protides, glucides, sodium, potassium, calcium et phosphore, ainsi que les additifs et conservateurs utilisés. La présence d'allergènes devra y être indiquée avec précision selon la réglementation en vigueur, rappelée dans le mémoire technique du candidat.
Pour les aliments contenants de la gélatine, il est demandé de préciser son origine.

Le titulaire est responsable de la transmission d'informations sur la présence et la nature des OGM. Le transfert d'informations doit se faire en amont et en aval de la fabrication du produit concerné. Le titulaire a l'obligation d'informer par écrit le pouvoir adjudicateur lorsqu'un ingrédient du produit livré a le statut « OGM ».

A réception, tous les produits objets de cette consultation auront une DLUO ou DLC suffisante, suivant leur présentation aux menus et leur durée résiduelle de vie. Le prestataire doit communiquer les accords avec ses fournisseurs sur les produits à DLC courte.
En complément les numéros des lots livrés pour chacun des produits devront systématiquement figurer sur les bons de livraisons.
Les fournisseurs devront s'assurer, notamment pour les produits frais, que chaque colis d'un produit identique bénéficie de la même DLC (exemple : commande de 96 yaourts natures avec la même DLC).

Toutes les fournitures livrées par le titulaire doivent être conformes aux prescriptions légales et réglementaires en vigueur les concernant.

5.4 Contrôle Qualité :

Les opérations de vérification et d'admission sont celles prévues aux articles 18 à 21 du CCAG/FCS. Elles sont effectuées à l'instant et sur le lieu de livraison par au moins un agent du service concerné.
Les opérations de vérification simples qui ne nécessitent qu'un examen sommaire et ne demandent que peu de temps sont effectuées, dans la mesure du possible, au moment même de la livraison des fournitures ou de l'exécution de la prestation.

En outre, pour le contrôle de la qualité des produits livrés (notamment le respect des règles d'hygiène), le titulaire retenu et son propre fournisseur s'engagent à permettre et à participer activement au contrôle du respect de la chaîne du froid.

Toutes précisions utiles doivent être données sur la composition des produits sur l'emballage.

Le titulaire et son propre fournisseur devront par exemple être capables sur demande, de fournir les preuves de ses contrôles bactériologiques dans les délais demandés sur les documents d'enregistrement relatifs aux températures et aux contrôles à réception des produits dans leurs ateliers. Des dispositions de maîtrise des températures de livraison doivent pouvoir être démontrées sur simple demande du pouvoir adjudicateur. Par ailleurs, il est demandé au fournisseur de mener une veille sur les alertes alimentaires et de prendre l'initiative d'un plan de rappel au cas où les produits concernés auraient transité par son entrepôt.

5.5 Vérification des conformes & non conformes

Les opérations de vérification autres que celles mentionnées à l'alinéa précédent sont effectuées dans les conditions prévues à l'article 21 du CCAG/FCS.
A l'issue des opérations de vérifications conformes, l'admission est prononcée par le cuisinier réceptionnant.

Si les opérations de vérification ne sont pas conformes, un ajournement, une réfaction ou un rejet partiel ou total peuvent être prononcés conformément à l'article 21 du CCAG/FCS.
Le titulaire sera tenu de remplacer à ses frais les marchandises rejetées ou ajournées par d'autres remplissant les conditions exigées afin de respecter les menus.

En cas de produits rapidement altérables (frais), il est demandé au titulaire une reprise sous 48 heures. A défaut de reprise, les marchandises correspondantes seront détruites sans que le titulaire puisse faire valoir de n'avoir pu les vérifier.

6 Composition de la journée alimentaire

Les repas des résidents et patients seront servis par le personnel de chaque établissement toute l'année et tous les jours.
Les repas se décomposent de la manière suivante :

- Le petit déjeuner
- Le déjeuner
- Le goûter
- Le diner
- Collation pour la nuit, selon besoin des résidents / patients.

Le nombre de journées estimé pour une année est de :

Nombre de journées alimentaires annuel	**Lot N° 1 : EHPAD de Nanteuil**	**Lot n°2 : CHGD**
Résidents et patients	20 000	53 000
Personnel et accompagnants	1 200	6 000

Le nombre de repas prévu, pourra varier de 20% en plus ou en moins.

Les menus devront être établis pour 6 semaines par la société de restauration. Ils devront tenir compte :

- Du goût des résidents,
- Des habitudes locales,
- Des saisons,
- Des besoins spécifiques des personnes âgées.

Le soumissionnaire devra décrire la procédure d'établissement des menus.
Ils devront être présentés lors de la commission de restauration sur chacun des sites.
La commission de restauration est composée de personnel et de résidents de l'établissement concerné, ainsi que de représentants de la société détentrice du marché. Au cours de cette commission, les menus seront validés. Les déclinaisons des menus des différents régimes (diabétiques, sans sel, texture modifiée...) devront être établis par le titulaire du marché.
Les menus proposés devront être conformes au plan alimentaire fourni en annexe.
Il fournira, avec sa proposition un modèle de menus sur 6 semaines, adapté aux personnes âgées, sur lequel il précisera, pour la viande et les légumes s'il s'agit de denrées fraiches, surgelées ou de conserves.

7 Les repas et les prestations autour du repas

Les repas sont confectionnés par le personnel de cuisine de chaque établissement. Les horaires des repas sont fixés par la Direction, soit actuellement :

Horaires des repas	**Lot N° 1 : EHPAD de Nanteuil**	**Lot n°2 : CHGD**
Petit déjeuner	A partir de 7h30	A partir de 7h30
Déjeuner	12 h 30	12 h
Goûter	16 h	15 h 45
Diner	18 h 30	18 h 30

7.1 Composition des repas

Composition de la journée alimentaire par lot	**Lot n°1 EHPAD Nanteuil**	**Lot n°2 CHGD**
Petit déjeuner		
Une boisson chaude (café, thé, lait, chocolat, tisane)	X	X
Jus d'orange (adapté pour les diabétiques)	X	X
Beurre (15 grs) : 2 par personne, beurre à tartiner (pour les résidents non autonomes)	X	X
Confiture (30 grs) : 1 par personne	X	X
Sucre ou sucre édulcoré	X	X
Pain, biscottes, pain tranché, pain de mie à volonté (prévoir le sans sel)	X	X
Viennoiseries pour le dimanche et les jours fériés (1 par personne)	X	X
Déjeuner		
Apéritif le week-end et les jours fériés (prévoir sans alcool)	X	X
Hors d'œuvre : légumes crus ou cuits, charcuterie…	X	X
Un plat protidique garni d'un légume et un féculent	X	X
Un fromage	X	X
Un dessert (une pâtisserie pour le dimanche et les jours fériés et une pâtisserie en semaine)	X	X
Vin rouge, vin rosé, vin blanc, bière (sur demande) ou sirops (parfums variés au choix, édulcorés), limonade	X	X
Pain traditionnel, pain tranché, pain de mie ou biscottes	X	X
Café, tisane ou thé avec sucre ou sucre édulcoré	X	X
Goûter		
Boissons chaudes (avec sucre ou édulcoré) ou froides (édulcorées pour les diabétiques) en fonction des saisons	X	X
Gâteaux secs (sans sucre pour les diabétiques) **ou**	X	X
Entremets (sans sucre pour les diabétiques) **ou**	X	X
Glace (sans sucre pour les diabétiques) **ou**	X	X
Yaourt **ou**	X	X
Salade de fruits **ou**	X	X
Compote (sans sucre pour les diabétiques)	X	X
Etc...	X	X
Diner		
Un potage	X	X
Un plat protidique avec salade ou Un plat protidique et légumes	X	X
Un dessert	X	X
Vin rouge, vin rosé, vin blanc, bière (sur demande) ou sirops (parfums variés au choix, édulcorés), limonade	X	X
Pain traditionnel, pain tranché, pain de mie ou biscottes	X	X
Tisane ou thé avec sucre ou sucre édulcoré	X	X

7.2 Repas amélioré

Le dimanche et les jours fériés, les repas seront améliorés et un apéritif sera servi (le prestataire proposera une variété d'apéritif pouvant être servi). Les repas des réveillons, du jour de noël et de l'an bénéficieront de produits festifs (saumon, foie gras, toasts apéritifs…). Ces repas ne feront pas l'objet d'un supplément de tarification, ils seront inclus dans le prix de la journée alimentaire.

7.3 Anniversaires

Le titulaire du marché devra s'assurer de la fourniture des denrées nécessaires à la confection de gâteaux d'anniversaire une fois par mois. Une pâtisserie individuelle est prévue pour le dessert le jour de l'anniversaire du résident.
Ces denrées n'entraineront pas de surcoût à l'établissement.

7.4 Repas à thème

Ces repas ne donneront pas lieu à une surfacturation, et comprendront, éventuellement, la mise à disposition de kits de décoration.

Lot N° 1 : EHPAD de Nanteuil	Lot n°2 : CHGD
1 repas à thème mensuel devra être organisé pour l'ensemble des résidents	Un repas à thème mensuel devra être organisé pour le service EHPAD (pour une quinzaine de résidents), sur une thématique concertée avec les équipes et les résidents. Un repas à thème trimestriellement pour tout l'établissement.

- Les animations suivantes devront être prévues et incluses dans le marché :
  - Galette des rois accompagnée de cidre
  - Crêpes (à la chandeleur, au mardi gras)
  - Barbecue, au minimum 1 par an
  - Beaujolais nouveau (avec dégustation de charcuterie)
  - Chocolats offerts pour noël et pour paques (1 par usager)
  - Etc

7.5 Données complémentaires

Le titulaire du marché devra s'assurer de la présence de plat de substitution, sans surcoût, pour certains résidents qui n'aiment pas ou sont allergiques au menu du jour, notamment à certaines protéines animales (abats, poisson, œufs...).

Pour les résidents n'ayant pas le droit à l'alcool, un apéritif sans alcool devra être proposé, pour le dimanche et les jours fériés.

Les repas à texture modifiée devront être pris en compte pour les résidents le nécessitant.
Les différents régimes (diabétiques, sans sel…) devront être prévus dans les menus et inclus dans le tarif journalier.

Effectifs concernés à la rédaction du CCTP

Certains patients/résidents peuvent répondre à plusieurs situations

Textures et régimes	Lot n°1 EHPAD Nanteuil (1)	Lot n°2 CHGD
Textures modifiées		
Mixé (tout le repas)	12	36
Haché (viande et certains légumes ou fruits crus)	14	35
Blédine et yaourt ou compote pour les textures modifiées au PDJ	12	18
Régimes		
Veloutine		5
Diabétique		7
Sans sel		1
Epargne digestive		1
(1) : L'établissement ne met pas en place de régime strict, il convient uniquement de prévoir la mise à disposition de sirop sans sucre, d'entremets sans sucre		

Ces effectifs peuvent varier au regard de la population accueillie de + ou – 25 %.

8 Prestations de l'assistance technique

Les prestations ci-dessous sont à prendre en compte au regard des demandes formulées dans ce CCTP en page 2 pour chaque établissement.

8.1 Rédaction des menus

Les menus sont établis par le prestataire sur 6 semaines. Ils sont transmis à l'établissement 15 jours avant la validation en commission de restauration. L'établissement effectue des modifications en collaboration avec le diététicien. Les menus sont présentés en commission de restauration et validés. Le soumissionnaire décrira de façon précise les modalités de transmission des menus validés aux établissements.

8.2 Diététicien :

Prestations attendues par le diététicien	Lot n°1 EHPAD Nanteuil	Lot n°2 CHGD
Participation aux commissions de restauration	X	X
Assistance pour l'adaptation de régimes particuliers (sans résidus...)	X	X
Passage auprès des usagers	X	X
Connaissance de l'outil informatique DATAMEAL pour saisie des menus (normaux, textures modifiées, aversions…)		X
Présence sur site	A la demande	1 journée par semaine

8.3 Suivi de l'établissement

Le candidat décrira la mission d'assistance technique et diététique en détail qu'il entend apporter aux établissements partie et notamment, présence sur site, disponibilité, interlocuteur dédié ou non à l'établissement.

8.4 HACCP

8.4.1 Analyses bactériologiques

Le soumissionnaire, par le biais d'un laboratoire agréé de son choix, devra assurer les prélèvements d'échantillons en vue d'analyses bactériologiques une fois par mois (3 prélèvements, y compris surfaces 1 fois par trimestre). Le compte rendu des analyses devra être remis au personnel de cuisine et à la Direction. En cas de résultats non conformes, la société devra apporter une aide technique à l'établissement concerné.

8.4.2 Plan de nettoyage

Le soumissionnaire devra élaborer le plan de nettoyage de la cuisine et des annexes en fonction des produits utilisés par l'établissement.

8.4.3 Contrôle

Le titulaire effectuera un audit hygiène semestriel des cuisines et de ses annexes. Il devra décrire cette mission dans son offre.

8.4.4 Accompagnement – formation

Le soumissionnaire devra être capable d'accompagner les cuisiniers de chaque établissement tant sur des recettes culinaires que sur des techniques (ex. : repas à texture modifiée) et prévoir une formation par an sur site, notamment, sur les règles d'hygiène en restauration collective.

9 Période test

Pendant une durée de 3 mois – où le marché peut être résilié à tout moment, sans mise en demeure et sans indemnisation à la charge des établissements – le soumissionnaire montrera son savoir-faire et la qualité de ses livraisons. Il est convenu que, tout au long de l'année, les prestations devront être conformes à cette expérience tant en qualité qu'en quantité ; chaque établissement se réservant l'opportunité de conserver échantillons et emballages témoins.

10 Vérification de l'exécution des prestations

L'établissement se réserve le droit d'organiser régulièrement des réunions afin de faire le point avec le titulaire sur l'exécution des prestations. Ces réunions auront lieu sur le site de la structure concernée en présence d'un cuisinier et de la direction.

11 Litiges et carence

En cas de litige, et faute d'accord amiable, le soumissionnaire s'engage à accepter l'arbitrage effectué par les services départementaux d'hygiène alimentaire.

En cas de défaillance du soumissionnaire ne réalisant pas sa prestation ou la réalisant dans des conditions inacceptables pour les établissements, le marché sera confié à un autre prestataire aux frais exclusifs du soumissionnaire jusqu'au terme négocié du marché.

12 Autres dispositions

Dans son mémoire technique le soumissionnaire peut proposer des garanties et avantages autres que ceux exposés ci-dessus. Tout élément favorable à la bonne exécution de la prestation sera un élément positif de choix pour celui qui le propose.