GPMS DOUBS JURA
GROUPEMENT PSYCHIATRIE ET MÉDICO-SOCIAL

CHS SAINT-YLIE JURA | CH NOVILLARS | ÉTAPES DOLE | SOLIDARITÉ DOUBS HANDICAP | EHPAD MAMIROLLE

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

« FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON CHAUDE »

Année 2027
(Du 1er janvier 2027 au 31 décembre 2027)

□□□□□□□□

MARCHE PASSE SELON LA PROCEDURE ADAPTEE
Selon l'ordonnance n°2018.1074 du 26 novembre 2018 portant partie législative du Code de la Commande Publique
Selon le décret n°2018.1075 du 03 décembre 2018 portant partie réglementaire du Code de la Commande Publique

Consultation 2026/10

Table des Matières

1. Présentation_____ 3

1.1. Présentation d'ETAPES_____3

1.2. Présentation de la fonction restauration _____3

2. Objet de la consultation :_____ 4

3. Contenu de la prestation _____ 4

3.1 Fourniture de repas traditionnels livrés _____4

3.2 Fourniture de repas végétariens livrés _____4

3.3 Mise à disposition de la vaisselle compris lavage _____5

3.4 Les repas Thématiques_____5

3.5. Produits de base utilisés pour la mise en œuvre des prestations_____5

3.6. Niveau de transformation / valorisation des offres alimentaires : _____6

3.7. Grammages _____6

3.8. Visite du site_____7

4. Organisation du service_____ 8

4.1. Horaires et jours de fonctionnement _____8

4.2. Commande_____8

4.3. Livraison _____8

4.4. Mise à disposition de matériel_____9

4.5. Gestion des déchets_____9

5. Obligation du titulaire_____ 9

5.1. Professionnalisme et comportement du personnel du Titulaire_____9

5.2. Réglementation sanitaire _____9

5.3. Continuité de service _____10

5.4. Dispositions particulières_____10

1. Présentation

1.1. Présentation d'ETAPES

ETAPES est un établissement médico-social de la Fonction Publique Hospitalière en charge de personnes en situation de handicap.

Les personnes accueillies présentent un handicap mental.

ETAPES accueille 520 usagers.

320 personnels concourent à la prise en charge des personnes accueillies.

Présentation des structures d'ETAPES ;

Département Adultes	Foyer d'Hébergement
	2 Foyers de Vie
	Maison d'Accueil Spécialisée
	Pole accompagnement : SAMSAH / SAVS / SPJM
	SAJ
Département Enfance	DAME
	PMO
Département Travail	ESAT (industriel et agricole)
	Entreprise Adaptée

1.2. Présentation de la fonction restauration

La restauration est destinée aux travailleurs handicapés de l'ESAT, aux salariés et invités occasionnels.

ETAPES dispose d'une salle de restaurant sur le site situé 9 rue Henri Jeanrenaud à Dole.

La volonté d'ETAPES à travers ce marché est :

- de proposer aux convives une restauration de bonne qualité (tant en termes de produits utilisés que dans leur mise en œuvre), saine, variée et équilibrée, répondant au mieux à leurs attentes, besoins et contraintes,
- de favoriser les circuits courts ;
- de respecter le cadre réglementaire et législatif s'imposant en matière de restauration
- et, enfin, de construire avec son prestataire une relation constructive et équilibrée, basée sur un respect et une écoute mutuels, animée par une logique d'amélioration continue,

le tout avec un objectif de recherche d'efficience sur le plan économique dans un contexte général de budgets de plus en plus contraints.

2. Objet de la consultation :

L'objet de la prestation porte sur la fourniture et la livraison de repas en liaison chaude pour les travailleurs handicapés de l'ESAT, les salariés et invités occasionnels.

Le prestataire aura ainsi la charge de :

- la conception des menus,
- la production des repas,
- la plonge des matériels servant à la préparation des repas,
- la livraison des repas en liaison chaude,
- la mise à disposition de la vaisselle ;
- le transport de la vaisselle sale pour nettoyage ;
- le nettoyage de la vaisselle sale
- la gestion des déchets

Le tout dans le respect de la réglementation en vigueur (notamment en matière de sécurité sanitaire et de composition des repas ainsi que sur le plan social),

La fourniture des repas devra se faire conformément aux normes en vigueur concernant le système de livraison en liaison chaude.

Lieu d'exécution : ETAPES, bâtiment MEGAS 9 rue Henri Jeanrenaud à Dole (39100).

3. Contenu de la prestation

3.1. Fourniture de repas traditionnels livrés :

Chaque repas sera composé sur la base suivante :

- Une entrée
- Une viande ou un poisson
- Un accompagnement
- Un dessert ou un fruit ou un produit laitier
- Pain
- Café

3.2. Fourniture de repas végétariens livrés :

Chaque repas sera composé sur la base suivante :

- Une entrée
- Deux accompagnements : féculents et légumes

- Un dessert ou un fruit ou un produit laitier
- Pain
- Café

Pour les 2 types de repas :

Des serviettes jetables, de qualité adaptée à la gamme de menu, et les condiments sont fournis.

La composition des menus devra respecter les exigences GEMRCN et elle sera communiquée au service de restauration au moins une semaine à l'avance pour affichage.

En termes de variété et de composition, les menus doivent être conformes aux recommandations du GEMRCN et intégrer les spécificités suivantes :

- le plan alimentaire et les cycles de menus correspondants doivent au minimum comporter 5 semaines,
- concernant les produits laitiers, une grande diversité de gamme doit être proposée : yaourts, fromages blancs, et desserts lactés doivent être de parfums, formes et textures variés.

Les menus sont donc conçus de manière à ce qu'un même plat ne se présente pas avant cinq semaines.

3.3. Mise à disposition de la vaisselle compris lavage :

Cette prestation comprend les plateaux, les assiettes plates, assiettes à dessert, les couverts et les verres :

- la mise à disposition de la vaisselle pour l'ensemble des repas ;
- le transport de la vaisselle sale pour nettoyage ;
- le nettoyage de la vaisselle sale.

La gestion des bacs gastro et des contenants pour les entrées et les desserts restent à la charge du prestataire.

3.4. Les repas thématiques

La prestation pourra comprendre des repas thématiques proposés de façon occasionnelle.

Si elle engendre un surcoût, elle sera alors présentée comme une offre complémentaire et sera chiffrée en option de l'offre de base.

3.5. Produits de base utilisés pour la mise en œuvre des prestations

Le titulaire fournira une cuisine variée, de qualité, dans le respect de la diététique et des normes communautaires en vigueur. Il travaillera selon le principe de la cuisine traditionnelle avec un maximum de produits frais, et favorisera les circuits courts.

Les denrées entrant dans la composition des repas doivent répondre en tous points à la réglementation et aux normes en vigueur et notamment :

- Règlementation européenne dite « Paquet Hygiène »,
- Ensemble des recommandations publiées par le GEMRCN
- Ensemble des normes publiées par l'AFNOR.

Il est par ailleurs précisé que l'utilisation de produits étiquetés comme contenant des OGM au sens du règlement CE n°1830/2003 est proscrite.

Enfin le candidat précise sa politique et ses engagements en matière d'utilisation :

- de produits contenant des acides gras trans d'origine artificielle,
- d'huile de palme ou de produits contenant de l'huile de palme.

3.6. Niveau de transformation / valorisation des offres alimentaires :

Dans la mesure du possible, l'utilisation de produits frais, respectant la saisonnalité des productions, et de produits locaux et/ou bio doit être privilégiée (au minimum 20% de produits éco-responsables)

Le recours aux produits prêts à l'emploi ou semi-élaborés doit dans ce cadre rester limité et être pertinent au regard des exigences du présent cahier des charges.

Par ailleurs, même si les produits « reconstitués » peuvent présenter un certain intérêt, ETAPES souhaite que le recours à ces produits soit limité.

Ainsi les candidats indiquent dans le cadre de réponse leurs engagements en termes de fréquence maximale de recours à différents types de produits :

- boulettes / burgers / etc.
- steak haché de bœuf / veau,
- préparations à base de viande hachée (lasagnes, Parmentier, moussaka, bolognaise, …)
- poisson reconstitué (qu'il s'agisse de poisson pané moulé, beignets ou paupiettes).

La conformité à ces engagements doit être vérifiée à chaque proposition de nouveau cycle de menus.

3.7. Grammages

Dans le cadre du présent marché, il est souhaité que les grammages soient adaptés : les convives sont des adultes actifs.

Les candidats détaillent les grammages qu'ils proposent de mettre en œuvre, étant précisé que ces grammages doivent à minima être les grammages recommandés par le GEMRCN augmentés, sauf pour les produits servis à la pièce, de :

- Hors d'œuvre + 30 %
- Plats protidiques + 20 %
- Féculents en garnitures + 20 %
- Desserts + 10 %

3.8.Visite du site

Les candidats pourront visiter le site.

Dans ce cas, un rendez-vous sera pris auprès de Mme AMIOT au numéro suivant : 03 84 79 44 71.

Chaque société pourra déléguer 2 représentants maximum.

4. Organisation du service

4.1. Horaires et jours de fonctionnement

Les repas sont livrés pour les repas du midi du lundi au vendredi (hors samedis, dimanches et jours fériés) pendant les périodes d'ouverture de l'ESAT : voir calendrier joint.

ETAPES se réserve le droit de modifier les périodes de fermeture. Sauf cas de force majeure, le Titulaire est informé de ces modifications, par tout moyen, au moins une semaine avant leur entrée en vigueur.

Les repas seront livrés **entre 11h00 et 11h30** à l'adresse suivante :

ETAPES, bâtiment MEGAS - 9 rue Henri Jeanrenaud – 39 100 Dole.

Le service se déroule de 11h30 à 13h15 en 1 service. Les repas sont servis à table.

4.2. Commande

Le nombre de repas est commandé par ETAPES au prestataire le matin à 9h30 pour le jour même par mail.

Le nombre de repas journalier varie pendant la semaine :

- Du lundi au jeudi : entre 65 et 85 repas
- Le vendredi : entre 30 et 45 repas

Le nombre de repas sans porc sera précisé à chaque commande, il varie entre 5 et 10 par jour.

Les quantités prévisionnelles inscrites ne sont données qu'à titre indicatif. Elles n'ont pas de valeur contractuelle et n'engage en rien ETAPES.

4.3. Livraison

Le titulaire fabriquera les repas à livrer dans ses propres installations.

Les repas sont livrés en liaison chaude.

Les éléments du repas feront l'objet d'un conditionnement en plats collectifs dans des containers isothermes. Ils seront acheminés dans des véhicules fournis par le titulaire, adaptés et titulaires d'un agrément des services départementaux d'hygiène.

Le transport sera réalisé dans des conteneurs isothermes permettant le maintien des produits à une température maximum < + 3°C à cœur pour les préparations froides et le maintien à une température minimum de + 63° pour les préparations chaudes.

En ce qui concerne les viandes rôties ou grillées, toutes précautions doivent être prises afin que le procédé de maintien en température n'entraîne aucun dessèchement.

Les matériels de transport (camion, bacs de transport, roll…) devront être nettoyés et désinfectés par le titulaire chaque jour après chaque tournée dans les locaux du titulaire, par tous moyens respectant les normes d'hygiène alimentaire.

4.4. Mise à disposition de matériel

Une liaison chaude est demandée sachant qu'ETAPES n'est pas équipé du matériel nécessaire (armoire froide, four de remise en température).

Une salle de restauration est mise à disposition.

Equipements mis à disposition par ETAPES : fontaine à eau, fours micro-ondes, tables de 6 personnes, chaises, point d'eau, un accès pour les livraisons et un emplacement de stationnement à l'entrée de la salle de restauration.

4.5. Gestion des déchets

Les usagers débarrassent leurs assiettes au point prévu à cet effet.

Le personnel d'ETAPES débarrasse les plats restés sur table et gère l'évacuation des déchets à chaque service pour un enlèvement par le prestataire.

5. Obligation du titulaire

5.1. Professionnalisme et comportement du personnel du Titulaire

Il est attendu des équipes du Titulaire :

- qu'elles exercent leur mission avec le plus grand professionnalisme, avec un souci permanent :
    - de la satisfaction des convives ;
    - et du respect de la réglementation en vigueur ;
- qu'elles fassent preuve d'un comportement irréprochable.

Le Titulaire se doit en outre de pourvoir au remplacement de ses personnels absents, pour quelque motif que ce soit (formation, congés, maladie, …), afin de garantir un fonctionnement optimal du service.

5.2. Réglementation sanitaire

Le Titulaire doit respecter en tous points la réglementation en vigueur en matière de sécurité alimentaire.

Le Titulaire doit à tout moment être en mesure de démontrer qu'à tous les niveaux, les modalités d'exploitation de la restauration au sein d'ETAPES respectent la réglementation. À ce titre, il assure toutes les démarches (déclaration d'activité, demande d'agrément ou dispense d'agrément par exemple) nécessaires à l'exécution du marché.

Celui-ci transmet notamment, de façon régulière,

- une synthèse des autocontrôles (analyses bactériologiques et prélèvements de surfaces) qu'il met en œuvre,
- la copie des rapports d'analyses ou prélèvements de surfaces,
- la copie des rapports des audits hygiène internes ou des contrôles réalisés par les services officiels,
- les plans d'actions engagés suite à des analyses ou prélèvements non satisfaisants ou corrompus ou suite à des non conformités identifiées au cours d'audits internes ou de contrôles officiels.

ETAPES se réserve par ailleurs le droit de faire procéder à des contrôles sanitaires de tous ordres au sein des locaux de restauration.

5.3. Continuité de service

Le prestataire assure la continuité du service en toute circonstance. En cas d'interruption totale ou partielle, ETAPES se réserve le droit d'assurer le service par le moyen qu'il juge approprié et ce, aux frais et risques du prestataire.

5.4. Dispositions particulières

Chaque candidat devra joindre à la proposition :

- ✓ une attestation de l'agrément C.E.E de son établissement (agrément couvrant le marché communautaire ; l'étiquetage est mentionné d'une estampille de forme ovale C.E.E.),
- ✓ une fiche nutritionnelle «Valeurs Nutritives » pour les produits transformés,
- ✓ les résultats d'examen des dernières analyses bactériologiques.

Fait à ……..

Le ……..

Le candidat,

Mention manuscrite "Lu et approuvé"

(Cachet et signature)