

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES ET PRESTATION DE SERVICES

Approvisionnement, Gestion des denrées brutes et assistance technique pour la restauration à
l'EHPAD « LE CHAMP LONG »

Groupement CCAS et commune de Vesseaux

**Approvisionnement, gestion des denrées brutes et
assistance technique pour la restauration à l'EHPAD
« Le Champ long » et à l'école, de Vesseaux**

Marché public de fournitures et services : Accord cadre

Cahier des charges des repas de l'EHPAD

EHPAD « Le pré du champ-long » et Résidence service « La vigne du champ-long »
222 Quartier Champ long
07200 VESSEaux
04 75 93 40 09
direction@champ-long.fr

Estimation des Quantités annuelles (données non contractuelles) : 120 500 repas

Tous les montants figurant dans le présent document sont exprimés en euros.

SOMMAIRE

PREAMBULE	3
ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHÉ	5
ARTICLE 2 – CONTENU DE LA MISSION	6
2-1 : Assistance technique	6
2-2 : Contrôle bactériologique des aliments	7
2-3 : Obligations concernant le personnel	7
2-3-1 : Changement de personnel	
2-4 : Prestations particulières	8
2-4-1: Prestations comprises dans l’offre de base	
2-4-2 : Prestation hors offre de base	
2-5 : Procédure d’élaboration de menus	9
2-6 : Respect de la qualité gustative	9
2-6-1 : Fiches techniques et notion d’épicerie	
2-6-2 : Plans alimentaires	
2-6-3 : Qualité des produits fournis	
2-6-4: Structure des repas	
2-6-5 : Définition et acceptation des menus	
2-7 : Traçabilité et information du consommateur	26
2-8 : Stock de sécurité	26
ARTICLE 3 – SPECIFICATIONS QUALITATIVES	27
3-1 : Références générales	
3-2 : Spécification de salubrité des denrées	
3-3 : Caractère qualitatif	
ARTICLE 4 – SPECIFICATIONS QUANTITATIVES	27
ARTICLE 5 – EXIGENCES EN TERME D’HYGIENE	28
5-1 : Exigences générales	
5-2 : Propreté des installations	
ARTICLE 6 – VERIFICATION DE L’EXECUTION DES PRESTATIONS	29
6-1 : Contrôle permanent	
6-2 : Contrôle par l’intermédiaire d’agents spécialisés	
6-3 : Contrôle bactériologique	
ARTICLE 7 – RECLAMATIONS DES CONVIVES –PREVENTIONS ET TRAITEMENT DES LITIGES	29
7-1 : Suivi de la prestation	
7-2 : Registre des demandes d’amélioration	
7-3 : Expertise	
ARTICLE 8 – VARIANTE OBLIGATOIRE RELATIVE A LA PROMOTION DES CIRCUITS COURTS	30

PREAMBULE

L'EHPAD (Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes) et la Résidence Autonomie accueillent 80 résidents. Le profil de ceux-ci et les pathologies traitées nécessitent de proposer une offre alimentaire et des prestations à même de les satisfaire et qui soit adaptée aux risques de dénutrition.

La politique de l'établissement met un accent particulier sur la qualité des repas servis aux résidents, ainsi que sur le respect des apports nutritionnels en relation avec l'état pathologique des personnes accueillies. *Le candidat devra tenir compte dans son offre du profil des résidents, et proposer une prestation adaptée, entre autre dans le respect des régimes alimentaires et des textures.*

L'EHPAD dispose d'une cuisine qui élabore les repas sur le site.

L'EHPAD a inscrit l'amélioration de la prise en compte de la nutrition comme un des axes importants de sa politique d'établissement. A ce titre, l'établissement a pour objectifs :

- d'impliquer l'ensemble des personnels à l'adaptation de l'alimentation à la pathologie des résidents ;
- de développer la qualité des menus aussi bien en termes de diversité, d'équilibre nutritionnel, que de qualité organoleptique ;
- d'améliorer l'ensemble des processus de fabrication et de distribution permettant une amélioration significative de la satisfaction des résidents y compris en terme d'horaires de service ;
- de s'assurer la sécurité alimentaire
- de favoriser les circuits courts à hauteur de minimum de 30% des produits servis
- d'inscrire la prévention de la dénutrition dans son projet de soins.

A cette fin, l'EHPAD a engagé différentes actions :

- la mise en place de commissions de menus (une commission par trimestre).
- la mise en conformité du plan alimentaire et des menus avec les recommandations du GERMEN adaptées aux résidents en institutions, (qualité, quantité des aliments).
- la sensibilisation de l'ensemble des personnels soignants et non soignants à l'enjeu de la nutrition. (Participation à l'acte de soins proprement dit en répondant aux besoins nutritionnels, en appliquant les prescriptions médicales et en adaptant les régimes). La nutrition participe directement au confort du résident . La qualité de la production et de la distribution du repas est donc le préalable à la prise en charge de qualité du résident.

C'est dans ce contexte global que l'EHPAD souhaite faire appel à un prestataire en mesure d'assurer une prestation de restauration.

La proposition du candidat doit permettre de définir les conditions permettant la mise en œuvre d'une restauration de qualité venant soutenir la politique de qualité et de sécurité nutritionnelles de l'établissement.

La fonction restauration est sous la responsabilité de la Directrice de l'établissement.

Le cadre de santé est chargé de veiller à la mise en œuvre de la politique nutritionnelle en lien avec les préconisations faites durant les commissions de menus et les objectifs de l'établissement.

MODES DE FONCTIONNEMENT

Organisation administrative des menus

Le prestataire devra élaborer des menus. Les cycles de menus seront présentés à la Direction au moins 4 semaines avant la date de consommation. Les menus seront adaptés aux spécificités décrites.

Un interlocuteur unique, représentant le titulaire pour les relations administratives (commandes, gestion des stocks.....) sera désigné par celui-ci.

Toute modification des menus doit être signalée par écrit à la direction.

La Commission des Menus de l'EHPAD

La Commission des Menus a pour rôle de :

- valider les menus proposés par le prestataire pour les semaines à venir ;
- contrôler / valider la composition des menus établis par le titulaire ;
- recueillir toutes les suggestions et observations de la part des résidents ; des convives, du personnel et du titulaire en vue d'une amélioration de la satisfaction des résidents et de l'amélioration de la qualité des repas.

La commission est composée de résidents ; de représentants de l'EHPAD (Directrice ; cadre de santé ; personnel soignant, animatrice), et de représentants du titulaire du marché : (chef de secteur ; chef de cuisine, diététicienne)

La liste des membres pourra être communiquée pour information au titulaire.

La Commission se réunit une fois par trimestre, à l'occasion de chaque renouvellement de cycle de menus.

PRISE EN CHARGE NUTRITIONNELLE

La politique de l'offre alimentaire au sein de l'établissement doit permettre de développer le plaisir de la personne accueillie à se nourrir, grâce à la qualité gustative, la variété des menus proposés et le respect de ses goûts et de ses choix. Cette composante primordiale est parfaitement compatible avec l'équilibre alimentaire et les recommandations nutritionnelles en vigueur en France (PNNS, GEMRCN), et notamment :

- augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents,
- augmenter les apports protidiqes,
- diminuer les apports lipidiques,
- rééquilibrer la consommation d'acides gras,
- diminuer la consommation de glucides simples ajoutés,
- augmenter les apports de fer,
- augmenter les apports calciques.

Ces objectifs généraux sont modulés comme suit, en fonction des différentes populations :

- Adultes : tous les objectifs généraux sont retenus ;
- Personnes âgées en institution : les objectifs généraux relatifs aux lipides, aux fruits, légumes et féculents, et au calcium sont retenus, ainsi que l'objectif spécifique d'augmentation des apports de protéines qui est nécessairement lié à un apport énergétique suffisant.

Pour l'ensemble des populations, il est recommandé de veiller aux excès d'apport de sodium, qu'il soit ajouté lors de la mise en œuvre du produit ou du plat, ou par les résidents.

Il importe de veiller non seulement à la qualité nutritionnelle des calories apportées, mais aussi à leur quantité, en raison notamment de l'importance des repas pour les résidents en maison de retraite.

Il est essentiel aussi d'adapter les repas en fonction des prescriptions médicales : les régimes seront signalés au prestataire qui devra s'y conformer. Il en sera de même pour leur texture.

Les présentes recommandations font référence aux Besoins Nutritionnels Moyens (BNM). Il s'agit de valeurs chiffrées préconisées par l'AFSSA et reconnues au niveau international.

Les typologies de régimes et de convives de l'EHPAD sont :

- Principaux régimes : diabétique, texture adaptée (mixé, semi liquide), hypercalorique, hyperprotidique, hypocalorique, fibres adaptées, sans sel, réalimentation suite à chirurgie ;
- Particularités de certains convives :
- L'âge moyen des résidents accueillis est de 87 ans. Un grand nombre d'entre eux présente des poly- pathologies.

Il s'engagera à respecter les recommandations nutritionnelles du GEMRCN en ce qui concerne les grammages, la fréquence des aliments servis, leur qualité nutritionnelle....

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHE

Données générales :

Le présent marché a pour objet de confier au titulaire, la mission d'assurer :

- l'approvisionnement ; la gestion des denrées brutes et l'assistance technique ;
- la production des repas destinés aux résidents, aux agents, aux visiteurs
- l'entretien des réserves,

Les repas sont servis aux résidents du lundi matin au dimanche soir inclus pour les résidents de l'EHPAD et de la résidence autonomie. Le service est assuré durant les congés, il y aura donc douze mois de fonctionnement par an. Les repas seront servis sur place.

Pour la restauration des résidents de l'EHPAD et de la résidence autonomie :

Base journalière: 80 petits déjeuners ; 80 déjeuners ; 80 goûters ; 80 dîners

Seront aussi servis des repas pour le personnel et des repas invités, le cas échéant. Les repas du personnel seront identiques à ceux des résidents, avec des quantités adaptées aux personnes adultes en activité.

Effectifs annuels :

Environ **58 400 repas résidents (déjeuner et dîner)**

Environ **3 700 repas agents**

Les repas seront confectionnés sur place. (Liaison chaude).

L'établissement possède un chariot électrique (compartiment chaud et froid).

Les résidents sont servis en salle à manger située à côté des cuisines, excepté une quinzaine d'entre eux qui sont servis par les agents de l'EHPAD, au 1^{er} étage de l'établissement (Repas Thérapeutique). Pour ces personnes, le personnel de cuisine mettra à disposition des plateaux qu'il acheminera par le biais du chariot de repas.

Les petits déjeuners seront portés en chambre.

Des plateaux seront aussi préparés pour le personnel de l'établissement.

Les préparations culinaires devront être simples, soignées, variées et se rapprocher de la qualité d'une cuisine traditionnelle avec des plats styles « fait maison ». **Les sauces industrielles sont à proscrire, ainsi que les sauces lourdes, les graisses cuites et les condiments épicés.**

Le candidat devra indiquer, dans sa réponse le pourcentage de produits frais, surgelés ou en conserves ainsi que les produits issus de la production locale et issus de l'agriculture biologique.

Un stock tampon suffisant devra permettre de faire face à tout imprévu de livraison, de nombre de convives ou d'adaptation des menus selon les pathologies présentées par les résidents.

Une carte de remplacement permettra de satisfaire les résidents dont le menu ne correspond pas aux goûts. Les aliments de remplacement proposés devront varier d'une semaine à l'autre, et le contenu de la carte de remplacement sera communiqué à la Direction chaque semaine, pour la semaine à venir.

ARTICLE 2 – CONTENU DE LA MISSION

Engagement demandé au titulaire

Le titulaire du marché se conformera strictement aux exigences légales et réglementaires encadrant l'activité de restauration collective en établissements gériatrique et scolaires (en termes de production et d'hygiène des locaux et du matériel).

Il veillera tout particulièrement au suivi régulier des résultats de la prestation selon l'organisation proposée.

Le titulaire aura un devoir de collaboration et de coopération lors de l'application du marché qui devra s'exécuter de bonne foi. Dans ce cadre, il devra notamment signaler tout complément à apporter à la prestation nécessaire à sa bonne exécution. Un partenariat avec le cadre de santé et l'animatrice est incontournable.

2-1 : Assistance technique

Le prestataire s'engage à mettre à disposition une équipe dont le nombre et la qualification lui permettront d'atteindre les objectifs énoncés dans le cahier des charges.

Mise à disposition de personnel de cuisine diplômé et formé à la méthode HACCP.

Outre la production des repas, le chef de cuisine aura en charge la gestion des commandes et des stocks.

Il préparera les menus (avec le concours d'une diététicienne) qui seront présentés lors de chaque commission de menus, et les soumettra à la Direction deux semaines avant passage en commission de menus pour validation.

Il encadrera le personnel de cuisine; veillera au respect des normes HACCP et à la traçabilité des actions menées au quotidien dans ce cadre.

La plonge batterie sera assurée par le personnel de cuisine.

Le personnel de cuisine ajustera sa prestation pour un service des repas selon les modalités suivantes :

- Service des résidents aux horaires suivants :

Petit déjeuner		8h00 à 9h00
-----------------------	-------	-------------

Déjeuner	Salle restaurant	11h15 pour les résidents dépendants
		Service assuré par le personnel de l'EHPAD
		12h00 à 13h00 pour les moins dépendants

Goûter		16 h00 à 16 h30 Service assuré par le personnel de l'EHPAD
Dîner	Salle restaurant	18h15 pour les résidents dépendants Service assuré par le personnel de l'EHPAD 18h45 à 19h45 pour les moins dépendants

- Entretien des réserves alimentaires, sanitaires.....
- La formation continue du personnel de cuisine (au minimum trois par an) par un organisme agréé dont le numéro d'agrément sera communiqué à la direction. Le plan de formation, ainsi que les dates seront impérativement communiquées à la Direction dès le début de la prestation.
- Le suivi régulier par un chef de secteur qui rencontrera la Direction sur rendez-vous une fois par mois (visite des locaux ; informations diverses.....)

Le prestataire fournira les produits d'entretien nécessaires au nettoyage de la cuisine, la salle de restaurant, les réserves et les sanitaires. Ils seront conformes aux normes en vigueur (HACCP et bio nettoyage en EHPAD). Les produits utilisés devront obligatoirement figurer sur la liste positive désinfectants édité par la société française d'hygiène hospitalière 2009-ISSN 1249-0075. La liste de ces produits sera remise à la Direction en début de marché, et actualisée en cas de changements.

2-2 : Contrôle bactériologique des aliments :

Le contrôle bactériologique des aliments ; ainsi que des contrôles sur l'hygiène de la vaisselle et des locaux seront délégués par le prestataire à un organisme extérieur agréé.

La fréquence des prélèvements sera d'un par mois sur quatre produits et d'un prélèvement de surface.

Un prélèvement trimestriel sera pratiqué sur une assiette.

Des lots témoins seront conservés au congélateur à des fins d'analyse.

Chacun de ces résultats sera communiqué à la Direction dès réception.

L'établissement se réserve la possibilité de faire procéder, à ses frais, à toute analyse supplémentaire ou audit qu'il jugerait utile, sans que le soumissionnaire s'y oppose.

2-3 : Obligations du titulaire concernant le personnel :

Le titulaire du marché devra communiquer tous les renseignements administratifs relatifs à l'état civil, aux qualifications et aux références du personnel titulaire et remplaçant susceptible d'intervenir sur le site. (Diplôme et CV à remettre à la Direction).

La liste du personnel en poste régulièrement mise à jour sera remise à la Direction et actualisée autant que de besoin.

Le titulaire du marché recrute et rémunère le personnel de cuisine selon l'option retenue. Ces professionnels seront employés sous la seule responsabilité du titulaire. Il s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires nationaux et européens en vigueur en matière de sécurité sociale, du travail et fiscale.

Le titulaire du marché doit assurer sous sa propre responsabilité et à ses frais, la surveillance médicale de son personnel, dans les conditions déterminées par les textes réglementaires.

L'EHPAD se réserve le droit de s'assurer, à tout moment et par les moyens appropriés, que les règles sont strictement appliquées.

Le titulaire prend à sa charge les fournitures de bureau nécessaires à l'exécution de la prestation.

Le titulaire prend à sa charge les tenues professionnelles et les chaussures des cuisiniers, ainsi que leur entretien. Il fournit le linge à usage unique (gants, toques, charlottes, kits visiteurs.....)

2-3-1 : Changement de personnel

Le titulaire du marché s'engage à remplacer le responsable de cuisine, si celui-ci ne donne pas entière satisfaction dans l'accomplissement des tâches énumérées dans le présent CAHIER DES CHARGES, sur simple demande écrite et motivée de la Directrice de l'EHPAD, après un préavis d'un mois.

Ce changement n'ouvrira droit à aucune indemnité de la part de l'établissement et ne devra pas entraîner de retard dans l'exécution des prestations.

Le titulaire du marché devra informer la Direction de tout projet de mobilité ou de remplacement du responsable cuisine.

Le titulaire s'engage à remplacer immédiatement tout personnel défaillant dans un délai de deux semaines. La Direction pourra récuser de nouveaux candidats en motivant sa décision.

2-4 : Prestations particulières

2-4-1 : Prestations comprises dans l'offre de base

<u>Repas de fêtes</u>

Les menus des fêtes calendaires devront être améliorés au niveau qualitatif sans qu'un coût supplémentaire soit facturé à l'établissement. Les fêtes calendaires sont précisément les suivantes :

- le soir du 31 décembre et le midi du 1^{er} janvier,
- l'épiphanie (galette des rois au goûter),
- la chandeleur (crêpes au goûter),
- le mardi gras (beignets et/ou gaufres au goûter),
- le dimanche de Pâques (agneau le midi) et lundi de Pâques (repas amélioré),
- la fête des grands-mères, mères et pères,
- le 14 juillet (repas amélioré),
- le soir du 24 décembre et le midi du 25 décembre.

Le candidat devra présenter un calendrier prévisionnel annuel proposant la composition de tous ces menus de fêtes calendaires.

Ces menus seront, après attribution du marché, présentés par le titulaire et validés en commission de menus lors de la mise en place du marché puis à chaque période de reconduction.

<u>Animations</u>

Le candidat au marché devra préciser expressément la liste des repas « spéciaux » hors fêtes calendaires, et le menu proposé correspondant, sans coût supplémentaire, notamment pour :

- une journée à thème une fois par trimestre (ex : savoyard, alsacien, chinois, espagnol, nord-africain et autres à préciser) : l'établissement devra pouvoir choisir les thèmes qu'il souhaite voir fêter. Le candidat devra fournir une liste des thèmes possibles pour ces journées.
- les manifestations à caractère national (journée du petit déjeuner, semaine du goût, et autres à préciser, par exemple : déjeuner champêtre)
- les animations : gâteaux d'anniversaire une fois par mois ; goûters crêpes une fois par mois ; atelier potager :

Le titulaire précisera les moyens qu'il mettra à disposition simultanément sur chaque site auprès des équipes soignantes pour la réalisation d'animations (exemples : matériels et ingrédients, prêt de

panoplies, décoration de table, d'appareil électrique type rôtière ou pour réaliser des raclettes, barbecue, crêpes, gaufres...). Lors de la mise en place du marché puis à chaque période de reconduction, le planning prévisionnel de ces animations ainsi que les moyens mis à disposition seront proposés par le titulaire pour être vus avec l'animatrice et validés par la Direction.

2-4-2- : Prestations hors offre de base

De façon ponctuelle, l'EHPAD peut avoir besoin de diverses prestations qui feront l'objet de devis, de bons de commande et de facturations séparées (réunions, buffets, repas de direction, atelier cuisine...). Plusieurs fois par an des repas des familles sont organisés.

En dehors des fêtes calendaires, l'établissement peut souhaiter améliorer le menu. Cette amélioration fera l'objet d'une demande spécifique, avec émission d'un devis, d'un bon de commande et d'une facturation séparée.

De plus, une aide au service pourra être faite en cas de situation exceptionnelle

2-5 : Procédure d'élaboration des menus

La Commission de menus aura lieu en présence du représentant du titulaire. Elle sera le relais entre les cuisines ; les services de soins et l'animation, en vue d'améliorer la prestation repas. Lors de cette commission de menus, le titulaire proposera les cycles de menus à venir qui seront discutés et modifiés au vu des propositions formulées. (Cycles de six semaines).

Le titulaire du marché devra présenter un plan alimentaire respectant l'équilibre et la variété des menus qui en découlent.

Les menus doivent tenir compte d'un apport nutritionnel minimum sur 24 heures et respecter le cahier de grammage selon les caractéristiques recommandées par le G.E.M.R.C.N. La fourchette haute de ce GEMRCN devra être retenue à chaque fois lors de la fourniture des produits.

En cas de changement de menu, le cadre de santé et l'équipe soignante devront être prévenus au minimum 48 heures avant, en spécifiant le menu et le type de produit à modifier. La Direction sera informée de ces changements.

2-6 : Respect de la qualité gustative

L'établissement des menus doit prendre en compte la saisonnalité, mettre en valeur les produits régionaux, les produits de saison et les produits du terroir. Les menus s'adressent à des résidents en établissement gériatrique. Ils devront être composés de plats adaptés (cuisinés ; mijotés....) Rappelant ceux que les résidents consommaient à domicile. **Les sauces industrielles sont à proscrire.**

Les produits de l'agriculture biologique ne sont pas spécifiquement demandés, ils peuvent être valorisés lors de repas à thème.

Une attention sera portée à l'adéquation entre le nom du plat figurant sur les menus (en particulier pour les noms de fromages et produits laitiers), et la correspondance précise avec la recette traditionnelle.

Des précisions seront données sur les intitulés de plats permettant aux patients et résidents de choisir en bonne connaissance de cause.

2-6-1 : Fiches techniques et notions d'épicerie

Certains composants ne faisant pas partie des fiches (sel, poivre, condiments, éléments de décoration...) seront commandés distinctement. Le titulaire devra inclure leurs coûts dans le prix de ses prestations, aucune facturation complémentaire ou supplémentaire n'étant admise.

Ces ingrédients déterminés par le qualificatif d'épicerie sont notamment les suivants:

- Citrons pour la décoration
- Cornichons
- Fonds de sauces de qualité (non acides, savoureux)
- Huile d'assaisonnement
- Moutarde
- Persil
- Thym, laurier
- Poivre
- Salade pour la décoration
- Sel
- Tomates pour la décoration
- Olives (noires, vertes...)
- Vinaigre
- Echalote
- Oignon
- Ciboulette
- Mayonnaise
- Ketchup
- Œuf
- Sucre en morceaux
- Maïs...

2-6-2 : Plans alimentaires

Le titulaire doit composer et proposer les menus selon un plan alimentaire gage de variété des menus, sur sept jours successifs. Le plan alimentaire devra être établi sur six semaines minimum, et bâti selon la terminologie suivante :

Les entrées

- Crudités (carottes râpées...)
- Légumes cuits en crudités
- Féculents
- Charcuterie
- Salade composée
- Protidique (feuilletés, quiches, tourtes...)
- Œufs
- Poisson

Les plats

- Agneau
- Bœuf 1ère catégorie
- Bœuf 2ème catégorie
- Charcuterie
- Œufs
- Préparation Viandes / Poissons / Œufs associés (VPO)
- Poissons
- Porc
- Veau 1ère catégorie
- Veau 2ème catégorie
- Volaille
- Certains abats
- Certains gibiers

Les légumes

- Légumes verts
- Féculents
- Légumes secs

Les fromages

- Fromages fondus
- Fromages frais
- Laitages
- Pâte ferme
- Pâte molle
- Pâte persillée

Les desserts

- Fruit cru
- Fruit cuit
- Dessert lacté
- Féculent
- Pâtisserie
- Entremets

2-6-3 : Qualité des produits fournis

Le prestataire est informé que :

- Les soupes seront faites « maison ». Elles seront systématiquement enrichies de fromage et de crème fraîche : (20grammes de crème fraîche par résident et 20 gr de fromage par résident). (Crème de gruyère ou fromage fondu pour les résidents présentant des risques de fausse route).
- Les viandes et les poissons livrés devront provenir de l'Union Européenne ;
- Les viandes et les poissons seront préparés dans le strict respect des règles de l'art et de l'hygiène prévues légalement et réglementairement par les normes françaises et européennes ;
- La fourniture de viande traitée à l'attendrisseur est strictement exclue, quel que soit le type d'attendrisseur utilisé. La fourniture de viande fraîche hachée en vrac est formellement exclue.

Concernant la qualité des produits fournis, le candidat, puis le titulaire, devra suivre les prescriptions suivantes qui constituent le minimum exigé de sa prestation dans l'offre de base. Il pourra néanmoins, proposer des variantes portant sur une qualité supérieure des denrées alimentaires.

Le candidat indiquera, dans sa réponse, de manière très précise, le pourcentage de produits frais ; produits surgelés, etc.....

<u>1 / La viande</u>

S'agissant de la viande congelée, la fourniture ne peut porter sur de la viande congelée qu'à la demande expresse du titulaire. La viande est alors livrée en état de congélation et sous emballage d'origine. Toute trace de décongélation entraîne le rejet immédiat de la fourniture.

Concernant la viande fraîche, les viandes livrées devront provenir de bêtes abattues depuis :

- 8 jours minima pour les bovins,
- 6 jours pour les ovins.

Le prestataire doit respecter les traitements des pièces, dont le détail est décrit ci-après.

Les morceaux de muscles et les portions unitaires piécées devront obligatoirement être livrés sous vide. Les découpes et préparations de toutes pièces de viande (bœuf, porc...) proviennent exclusivement d'abattoirs et d'ateliers immatriculés par les services vétérinaires. Celles-ci doivent être piécées individuellement ou à rôtir, selon le GEMRCN.

Chaque pièce de viande emballée comporte obligatoirement une étiquette mentionnant :

- la marque de salubrité,
- le mode de conservation,
- la provenance du morceau,
- la nature du morceau,
- la date d'abattage ou de conditionnement,
- la date limite de conservation,
- le poids net,
- la date de congélation ou de surgélation,
- la cotation de la carcasse.

Toutes les denrées conditionnées devront être emballées en carton. Les sacs en plastique seront refusés.

Les poids des colis doivent être inférieurs à 20 kg.

Les caractéristiques de chaque type de viande doivent suivre les descriptions mentionnées ci-dessous.

Pour les viandes du type lapin, gibier, autruche, bison...

Ces viandes répondent en tous points aux spécifications des recommandations du G.E.M.R.C.N. Les lapins d'origine chinoise sont à proscrire. Les rôtis doivent être sans os. Toutes les pièces de viande doivent provenir exclusivement d'abattoirs et d'ateliers immatriculés par les services vétérinaires, et selon des normes nationales et européennes en vigueur.

Pour la viande de bœuf piécée

Conformément au règlement CE n° 1760/2000 du 17/07/2000, le titulaire s'engage à utiliser, pour les menus, de la viande bovines présentant les garanties suffisantes en matière de traçabilité de la filière bovine.

La viande bovine sera exclusivement de race à viande.

- a) Pour les viandes bovines hors viandes hachées, l'étiquetage doit faire apparaître :
 - un numéro de code de référence assurant la relation entre la viande ou l'animal ou les animaux.
 - le pays de naissance, d'élevage ou d'abattage
 - le numéro d'agrément de l'abattoir
 - le pays de découpe et le numéro d'agrément de l'atelier
 - le type racial de la race
- b) Pour les viandes bovines hachées, l'étiquetage doit faire apparaître :
- c) –le pays de naissance, d'élevage et d'abattage
- d) –le pays de transformation et le numéro d' (agrément de l'atelier
- e) –la garantie de qualité 100% muscle bovin
- f) Le type racial de la race

Ces éléments seront transmis au moment de la livraison au représentant de l'établissement sur demande ou en tant que de besoin.

Toutes nouvelles dispositions, arrêtés et recommandations, notamment en matière sanitaire en cours d'exécution du marché sont applicables dès leur publication.

Pour la viande de bœuf braisée

Les exigences réglementaires décrites dans le paragraphe précédent s'appliquent.

Pour les viandes Avicoles

La viande livrée sera de « qualité certifiée » avec les numéros de lot ou numéros individuels d'identification et l'estampille sanitaire.

S'agissant du traitement des viandes avicoles, celui-ci doit être le suivant :

- pour les viandes à rôtir, les muscles doivent être parés et dégraissés extérieurement. La couverture maximale de graisse doit être de 2 mm d'épaisseur moyenne. Les extrémités tendineuses et ligamentaires doivent être enlevées ;
- pour les escalopes, les muscles doivent être parés extérieurement. Les escalopes doivent être calibrées de la même taille, et le gras visible ne doit pas excéder 2 mm d'épaisseur moyenne ;
- pour la blanquette et le sauté sans os, les morceaux doivent être parés, dégraissés, homogènes, calibrés de la même taille comprise entre 60 et 80 grammes.

Pour les viandes de veau

La viande de veau livrée sera de qualité R classe 2 rose clair provenant de carcasses comprises entre 90 et 130 grammes.

Il est précisé que :

- les côtes de veau sans os doivent être de premier choix ;
- les épaules, les bas de carré et colliers doivent de 2^{ème} catégorie ;
- les flanchets, poitrines sans os et jarrets sans os doivent être de troisième catégorie.

Le traitement des viandes sera le suivant :

- pour le rôti, les muscles doivent être parés et dégraissés. La couverture maximale de graisse doit être de 2 mm d'épaisseur moyenne ;
- pour les escalopes, les muscles doivent être parés, le gras visible ne doit pas excéder 2 mm d'épaisseur moyenne. Les escalopes doivent être calibrées de la même taille ;
- pour les côtes de veau, le gras visible ne doit pas excéder 2 mm d'épaisseur moyenne. Les cotes de veau doivent être calibrées de la même taille ;
- pour la blanquette et le sauté sans os, les morceaux doivent être parés, dégraissés, homogènes, et calibrés de la même taille comprise entre 60 et 80 grammes.

Viandes d'ovins

Les viandes de bélier, les viandes rouges sombres ou à odeur de suint sont **exclues**.

La viande d'ovins à rôtir doit être du gigot sans os de 1^{ère} catégorie.

Sont autorisés les gigots (avec selle, raccourci), les filets, et les côtelettes (premières, secondes, découvertes).

Le traitement des viandes sera le suivant :

- pour le gigot prêt à cuire, désossé, la pièce qui comporte la selle doit être parée et dégraissée, et le gras de couverture ne doit pas excéder 3 mm d'épaisseur moyenne ;
- pour l'épaule prête à cuire et désossée, le gras de couverture ne doit pas excéder 3 mm d'épaisseur moyenne.

- pour le sauté, navarin et ragoût sans os, les muscles doivent être convenablement parés, et la viande doit être dégraissée superficiellement, désossée, et calibrée de la même taille entre 60 et 80 grammes.

Viandes de porcins

Il est précisé que :

- les longues, côtes de porc sans os, échine, carrés et filets doivent être de première catégorie ;
- les jambons désossés, découennés, dégraissés et les jambons tranchés doivent être de seconde catégorie ;
- les poitrines désossées et découennées doivent être de troisième catégorie.

Le traitement des viandes de porcins sera la suivant :

- pour les viandes rôties, les morceaux utilisés doivent être désossés, parés, dégraissés, le gras de couverture ne devant pas excéder 3 mm d'épaisseur moyenne ;
- pour les côtelettes, celles-ci doivent calibrées de même taille, et le gras de couverture ne doit pas excéder 3 mm d'épaisseur moyenne ;
- pour le petit salé, les morceaux doivent être parés convenablement ;
- pour le sauté sans os, les muscles doivent être parés convenablement, et calibrés de la même taille comprise entre 60 et 80 grammes. Les pièces de boucherie doivent respecter les spécifications indiquées dans le tableau ci-après

Les abats

Les abats seront proscrits lors de l'élaboration des menus, excepté les abats suivants :

- andouillette fraîche (la livraison doit être de 48 heures avant le jour de cuisson) ;
- les rognons de bœuf, langues de bœuf cuites coupe suisse, foies de volaille, gésiers de volaille, qui seront acceptés en surgelé ;
- les tripes cuisinées en 5ème gamme.

2 / Le poisson

Tous les poissons filets, panés, beignets seront surgelés, garantis sans arête et sans peau. Le prestataire en proposera une gamme d'espèces variées (pas plus de deux sortes identiques sur un cycle de menu).

Les filets de darne ou pièces seront conformes à la spécification du G.E.M.R.C.N.

Leur emballage d'origine sera de préférence en « interleaved » (ou « Layer Pack »), afin de garantir une meilleure présentation du produit.

Les poissons panés et beignets de poissons ne seront pas obtenus à partir de miettes de poissons ou de chair de poisson haché, mais à partir de bloc de filets de poissons, et présentés en plaque ou en filets individuels de poisson. La proportion de chair de poisson sera au minimum de 70% pour les portions panées et de 65% pour les produits enrobés de pâte à beignet excluant la chapelure.

Le thon utilisé en plat principal ou en hors d'œuvre sera un produit appertisé en semi-conserve. Les crevettes, fruits de mer proviendront de préférence de pêches européennes.

Et fonction des recettes, les poissons devront être accompagnés d'un quart de citron.

Les conditions relatives à la fourniture de poisson congelé

La fourniture du poisson, des crevettes et fruits de mer doit être alors livrée en état de congélation et sous emballage d'origine. Toute trace de décongélation entraîne le rejet immédiat du produit.

Chaque emballage doit être en conformité avec les normes nationales et européennes en vigueur sur les produits surgelés, et comporter les indications suivantes :

- le qualificatif "surgelé",
- le nom et l'adresse de l'établissement où le produit a été surgelé,
- la provenance : France ou étranger,
- le poids net exprimé en grammes,
- un mode d'emploi précisant les précautions d'emploi, le mode de décongélation, la conservation,
- la date de surgélation du produit,
- les températures des produits.

Il devra être précisé, pour chaque produit, le lieu de surgélation (terre ou mer) et le lieu de conditionnement. Le taux de panure ne devra pas excéder 25 %.

3 / Produits de la charcuterie

La fourniture de ces produits doit être conforme aux recommandations du GEMRCN et à tous les textes nationaux et communautaires en vigueur.

Qualité des produits fournis en charcuterie

Seuls les additifs autorisés par la réglementation en vigueur peuvent être utilisés dans la fabrication ou le traitement des préparations à base de viande. La coloration artificielle de la fourniture ou de son enveloppe n'est admise qu'autant qu'elle présente une caractéristique traditionnelle du produit désigné. Par exemple, la saucisse de Francfort n'est colorée que par la fumaison, comme dans le pays d'origine; la saucisse de Toulouse ne comporte aucune coloration surajoutée.

Traitements des pièces de charcuterie

Toutes les charcuteries doivent être livrées obligatoirement en conditionnement sous vide, sauf les pièces entières de salaisons.

Chaque pièce emballée comporte obligatoirement une étiquette mentionnant :

- la marque de salubrité,
- le mode de conservation,
- la nature du produit,
- la date de conditionnement,
- la date limite de conservation,
- le poids net,
- la composition.

Toutes les denrées conditionnées devront être emballées en carton. Les sacs en plastique seront refusés.

Les poids des colis doivent être inférieurs à 20 kg.

4 / Beurre, œufs, fromages (BOF)

La fourniture du beurre, des œufs et des fromages devra être conforme aux recommandations du GEMRCN, et à tous les textes communautaires en vigueur :

- les fromages sont régis par le décret du 26 Octobre 1953 modifié par le décret du 19 février 1960, les arrêtés du 21 avril 1954 et du 15 octobre 1954, et les circulaires du 24 avril 1958 et du 15 juillet 1964 ;
- le beurre est régi par le décret n° 88-1204 du 30 décembre 1988 réglementant la fabrication et la vente des beurres et de certaines spécialités laitières ;
- les yaourts par le décret du 10 juillet 1963 et arrêté du 23 juillet 1963, ainsi que par le décret n° 88-1203 du 30 décembre 1988 ;
- les oeufs par le règlement n°1907/90 arrêté par le Conseil des Communautés Européennes en date du 26 Juin 1990 modifié par le règlement n°1274/91 en date du 15 Mai 1991 ;
- les ovoproduits par l'arrêté du 15 Avril 1992 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et de mise sur le marché des ovoproduits.

Qualité des produits fournis

Les denrées livrées doivent être de qualité saine et correspondre au minimum, tant sur le plan bactériologique et chimique que sur le plan organoleptique, aux spécifications qualitatives édictées par la réglementation en vigueur et par les recommandations du GEMRCN.

Sur chaque produit, et ce, de façon individuelle, seront mentionnés le taux de matières grasses et la DLC.

Spécifications particulières

- Lait : la variété désirée est UHT, demi écrémé.
- Beurre : la fourniture porte exclusivement sur du beurre pasteurisé provenant d'usines agréées par la réglementation en vigueur. Il doit être de fabrication récente. Sont exclus de la fourniture les beurres rénovés par malaxage, ainsi que les beurres demi-sel ou salés.
- Il est précisé que 20 gr de beurre par résident seront mis à disposition pour le petit déjeuner.
- Fromages frais : ce sont des fromages obtenus par fermentation lactique dont le sérum a été en grande partie éliminé par égouttage, centrifugation. Ils proviennent de laits et de crèmes propres à la consommation humaine, préalablement pasteurisés. Ils sont très frais, sans grains liés, sans trace de moisissure et ne présentent aucune odeur désagréable. Ils sont exempts de toute matière étrangère.
- Yaourts : ils doivent être obtenus selon les usages loyaux et constants du commerce par le développement des seules bactéries lactiques thermophiles spécifiques dites lacto-bacillus bulgaricus et Streptococcus thermophilus, qui doivent êtreensemencées simultanément et se trouver vivantes dans le produit fini, à raison d'au moins 10 millions de bactéries par gramme rapportées à la partie lactée. Ils doivent être exempts de germes pathogènes et ne doivent pas contenir de levures et moisissures vivantes, ce qui implique qu'un soin tout particulier soit apporté à leur fabrication. Une date limite de consommation est portée sur les emballages sous la responsabilité du fabricant.
- Fromages divers : les fromages admis en fourniture obéissent aux dispositions de la réglementation en vigueur, générale ou spécifique de chaque fromage, aussi bien sur le plan de la composition que sur le plan du marquage et de l'étiquetage qui doivent être conformes à la qualité du produit demandé et livré. Ils ne doivent présenter à la livraison aucune avarie.
- Fromages à pâte molle : ils présentent un degré de maturation moyen, et ils doivent, en particulier, tenir ferme à la coupe en portions unitaires. Ils sont de forme régulière, la croûte est propre, fine, de la teinte spécifique du type de fromage.
- Fromages à pâtes pressées : ils se réfèrent aux dispositions prévues par la réglementation en vigueur. Tous les fromages à pâtes pressées devront avoir un taux de matières grasses égal à 45 %.

- Œuf en liquide pasteurisé en brique, jaune d'œuf en liquide pasteurisé en brique, blanc d'œuf en liquide pasteurisé en brique, œuf dur en poche sous atmosphère ou œuf dur saumuré.

Dispositions d'ordre sanitaire par rapport aux BOF

La récolte, la transformation, le conditionnement, l'étiquetage et le transport des denrées faisant l'objet du marché répondent au minimum aux dispositions édictées en la matière (lois, arrêtés, règlement sanitaire départemental).

Laits fermentés (yaourts), fromages frais (fromages blancs, demi-sel, pâte à suisse et petits suisses) : ces denrées ne peuvent provenir que d'ateliers ayant fait l'objet d'un avis sanitaire favorable des services vétérinaires.

Les véhicules de transport doivent être d'une propreté parfaite et répondre au minimum aux normes édictées par la réglementation nationale et européenne en vigueur, notamment le respect de la chaîne du froid.

Chaque produit doit être protégé par un emballage spécifique d'une totale propreté.

Il sera servi, alternativement des fromages à pâte pressée, à pâte molle, des yaourts ou du fromage blanc.

Le dimanche et jours fériés, du fromage à la coupe sera servi.

5 / Fruits et légumes

La fourniture et la fréquence des fruits et légumes frais devront être conformes aux recommandations du GEMRCN.

Les légumes servis en entrée seront à 100% des légumes frais épluchés.

Les fruits servis en dessert seront des fruits de saison, fruits au sirop et compotes à base de boîtage.

Rappel : les légumes cuits se verront appliquer un grammage de 180 grammes pour les repas des personnes âgées.

Qualité des produits fournis

La qualité des fournitures admises en livraison devra répondre à des caractéristiques minimales d'ordre général portant notamment sur l'état sanitaire, la propreté, l'aspect, l'humidité, l'absence d'odeur et/ou de saveur étrangère, le développement et/ou la maturité.

Les fruits devront être murs lors de leurs consommations. Le titulaire devra effectivement prendre en compte le délai de maturation entre la date de livraison et la date de consommation.

Pour les denrées concernées par une norme obligatoire, la **fourniture doit correspondre aux caractéristiques fixées par la norme**, dans les conditions déterminées par la réglementation en vigueur. Elle doit, en outre, répondre aux éventuelles spécifications complémentaires du GEMRCN.

En l'absence de norme obligatoire, les spécifications minimums sont les suivantes. **Le produit doit être :**

- propre, c'est à dire exempt de toute souillure, notamment de terre, résidu d'engrais ou de produits de traitement ;
- sain, dépourvu d'attaques de parasites ou de maladies, des meurtrissures, moisissures ou pourritures, des tares causées par le soleil, le gel, les intempéries, sans goût ni odeur anormaux.

Sont exclues les denrées anormalement humides ou mouillées pouvant, notamment, témoigner d'un arrosage préalable à la livraison.

Les emballages répondent aux conditions prévues pour la fourniture considérée par la réglementation et les normes en vigueur au niveau national et communautaire. Ils appartiennent au groupe A (légèreté maximum compatible avec un seul voyage). Les emballages ne sont pas consignés.

Les étiquettes portées sur les emballages des denrées normalisées sont conformes à l'avis publié au Journal Officiel du 29 janvier 1963. Conformément à cet avis, elles seront de couleur verte pour la catégorie I, de couleur rouge pour la catégorie Extra et de couleur jaune pour la catégorie II. Chaque emballage doit porter en caractères lisibles indélébiles et visibles de l'extérieur, groupés sur le même côté les indications relatives à l'identification de l'emballer et/ou de l'expéditeur, à la nature du produit, à son origine.

Dispositions d'ordre sanitaire par rapport aux fruits et légumes

Les fournitures faisant l'objet du présent marché répondent au minimum aux dispositions édictées en la matière par les lois, décrets, arrêtés et circulaires d'application, ainsi que par les recommandations du GEMRCN précitées.

Les produits de 4^{ème} gamme sont fortement conseillés pour un meilleur respect de la sécurité alimentaire.

Sont exclus de la fourniture, les fruits et légumes frais :

- présentant des traces de produits de traitement (pesticides, fongicides...),
- ayant été colorés, même à l'aide d'un produit autorisé.

Les denrées sont conditionnées dans des emballages parfaitement sains, très propres et qui n'émettent aucune odeur particulière, de résine ou de moisi notamment, pouvant être communiqué à leur contenu.

Le personnel préposé au transport et aux manutentions doit observer les règles d'une stricte propreté, notamment les mains et vêtements parfaitement propres.

6 / Produits surgelés

Les produits surgelés devront suivre les recommandations du GEMRCN, l'arrêté du 15 mai 74 concernant les viandes hachées destinées à la consommation humaine, la décision n° B 1.6.79 sur la viande de bovins hachée, congelée ou surgelée, conditionnée, et les arrêtés du 27 septembre 1983 fixant les spécifications applicables à divers fruits et légumes surgelés.

les arrêtés du 20 juin 1984, du 6 novembre 1985, du 29 septembre 1986, concernant les températures du transport des denrées, le décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 modifié par le décret n° 91-1230 du 3 décembre 1991 sur les produits surgelés, l'arrêté du 26 juin 1974 portant réglementation des conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale (J.O. du 31/07/74 page 8037), la réglementation des conditions d'hygiène applicables aux denrées animales et d'origine animale dans les entrepôts frigorifiques (J.O. du 30/07/80 page 6875), la directive 92/1/C.E.E. du 13/01/92, ainsi que la directive 92/2/C.E.E. et le décret du 03/01/92, et tous textes communautaires en vigueur.

Dispositions d'ordre sanitaire par rapport aux produits surgelés

Les véhicules de transport et le matériel doivent être conformes aux normes en vigueur.

Le personnel préposé au transport et aux manipulations doit observer les règles de propreté absolue : mains propres, linges propres, destinés à éviter le contact de la viande avec les vêtements.

Le titulaire s'engage à respecter les arrêtés du 20 juin 1984, du 6 novembre 1985, du 29 septembre 1986, concernant les températures lors du transport des denrées.

Chaque emballage doit être en conformité avec les normes nationales et communautaires en vigueur sur les produits surgelés et comporter les indications suivantes :

- le qualificatif "surgelé",
- le nom et l'adresse de l'établissement où le produit a été surgelé,
- la provenance : France ou étranger,
- le poids net exprimé en grammes,
- un mode d'emploi précisant les précautions d'emploi, le mode de décongélation, la conservation,
- la date de surgélation du produit,
- le cachet sanitaire pour les produits carnés.

La température des glaces, des crèmes glacées, de toutes denrées surgelées préparées avec des produits d'origine animale, des plats cuisinés, des viandes, des abats, lapins, volailles, gibiers, et des ovoproduits doit être égale à -18 C°.

Provenance des surgelés

En ce qui concerne les légumes surgelés, il devra être précisé, pour chaque produit, le lieu de production et le lieu de conditionnement.

S'agissant des poissons surgelés, il devra être précisé, pour chaque produit, le lieu de surgélation (terre ou mer) et le lieu de conditionnement.

Enfin, en ce qui concerne les viandes fournies, celles-ci ne doivent pas provenir de produits reconstitués.

7 / Produits d'épicerie

Le marché d'épicerie devra être conforme aux recommandations du GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés de la restauration collective nutrition) et à tous les textes nationaux et communautaires en vigueur, aux normes de l'AFNOR (NF V08401 et NF 08-402), notamment : le décret du 10 Février 1955 sur les conserves alimentaires, le décret du 12 Octobre 1972(JP du 14/10/72) et l'arrêté du 16 Novembre 1973 (J.O. du 21/11/73) relatif à l'inscription en clair d'une date limite de vente, l'arrêté du 10 mai 1976 (J.O. du 26/05/76) relatif à l'obligation d'inscrire une date de fabrication, rédigée en clair ou en code, l'arrêté du 23 Août 1979 sur la date limite d'utilisation optimale, le décret n° 94-1147 du 7 décembre 1984 modifié par le décret n° 91-187 du 19 février 1991 et les arrêtés du 8 mars 1991 et du 9 juillet 1992 mentionnant l'obligation d'indiquer :

- la dénomination de vente,
- le type de présentation (catégorie, calibrage),
- le mode de préparation (naturel, cuisiné, au sirop...),
- la composition : liste complète des constituants et additifs cités par ordre d'importance décroissante,
- la quantité nette,
- en cas d'importation : le pays d'origine (4 mm de hauteur),
- pour les conserves la capacité du récipient en ml ainsi que le poids net total et le poids net égoutté,
- l'indication de la date et du lot de fabrication pour les denrées alimentaires préemballées.

Qualité des produits fournis

Légumes secs

Les légumes secs doivent répondre à la réglementation nationale et communautaire en vigueur. Ils ne doivent contenir, ni larves, ni insectes vivants ou morts.

Lorsque les légumes secs sont désinfectés, le procédé utilisé ne doit communiquer aucune odeur, ni saveur étrangère. Il ne doit laisser subsister aucune trace visible ou nocive du produit employé.

La cuisson des légumes secs doit être complète et totale dans le temps maximum fixé dans les spécifications propres à chaque catégorie de légumes secs.

Haricots

Seuls les haricots rouges, blancs, les flageolets verts et les cocos princesse sont inclus dans le marché.

Lentilles

Seules les lentilles vertes ou brunes d'un diamètre minimal de 2,5 mm et les lentilles blondes d'un diamètre minimal de 4 mm, ne contenant pas de matières étrangères, peuvent faire l'objet du marché. Les lentilles, haricots, flageolets..... seront cuisinés et cuit sur place.

Riz

Le riz long étuvé devra répondre aux normes nationales et communautaires en vigueur. Il devra :

- être usiné, ventilé, uniformément blanchi, c'est-à-dire débarrassé entièrement de son péricarpe.
- être sain, ne présentant même après cuisson, ni odeur, ni goût anormal,
- ne pas contenir de poussière, de débris d'enveloppes, d'insectes, ou de matières étrangères.

Chaque lot doit être homogène et constitué de grains représentant les mêmes caractéristiques physiques et appartenant au même type variétal.

Pâtes alimentaires

Les pâtes alimentaires devront :

- être de teinte uniforme claire, plus ou moins ambrée,
- avoir une surface lisse et unie, ne comportant que de rares gerçures ou fêlures,
- être fabriquées exclusivement en pure semoule de blé dur,
- avoir un aspect et être de dimensions homogènes, sans déchirures, cassures ou déformations,
- être exemptes de moisissures, de souillures d'insectes et autres matières étrangères,
- avoir une odeur saine, une saveur franche et agréable, sans arrière-goût d'acidité, d'amertume ou de rancidité.

Toute matière colorante des pâtes doit être absente.

Couscous

Le couscous doit être constitué exclusivement de semoule de blé dur, avoir une teinte uniforme, ambrée jaune clair ou blanc crème. Il doit être exempt de moisissures, de souillures d'insectes et autres matières étrangères. Il doit avoir une odeur franche et saine, une saveur agréable, sans arrière-goût d'acidité, d'amertume ou de rancidité.

Huiles

Les huiles vierges ou les huiles raffinées doivent être limpides, brillantes, sans odeur et sans goût anormaux.

Les huiles livrées doivent présenter tous les caractères physico-chimiques du produit pur correspondant à la dénomination de vente.

Tout produit dont l'emballage est défectueux (bidon, bouteille plastique) sera systématiquement refusé et devra être remplacé le jour même.

Les conserves

Les conserves devront être de fabrication récente. Les boîtes portant des traces de chocs, d'oxydation, ou bien encore présentant un renflement, seront systématiquement refusées. Les récipients doivent renfermer la quantité maximale de produit qu'il est possible d'y mettre sans porter atteinte à l'aspect, à la qualité ou à la conservation du produit.

Dispositions d'ordre sanitaire – marquage par rapport aux produits d'épicerie

Le marquage doit comporter :

- le nom du pays d'origine, (par estampage ou moulage),
- la date de fabrication, (par estampage, moulage ou encre indélébile),
- le numéro attribué par le Service de la Répression des Fraudes (numéro délivré à l'usine qui a préparé le produit).
- la DLC ou la DLUO.

Les fournitures doivent satisfaire aux dispositions légales et réglementaires nationales et communautaires concernant le produit fini, les matières mises en œuvre pour la fabrication, les récipients et les conditions de marquage et d'étiquetage.

Les fournitures seront faites dans les formats normalisés définis par les normes françaises homologuées.

Les recommandations particulières à chaque catégorie de conserves indiquent les formats sélectionnés à l'usage des collectivités et précisent pour chacun d'eux le poids net total, et le poids net égoutté du contenu.

Les mentions obligatoires devront être portées sur les boîtes soit par impression directe, soit par étiquetage.

8 / La pâtisserie

Des pâtisseries faites maison seront au menu du déjeuner chaque dimanche et jour de fête.

Hormis les dimanches et jours de fêtes, lorsque la pâtisserie sera produite à l'extérieur, elle proviendra de fournisseurs faisant l'objet d'une accréditation d'ordre sanitaire, et respectant les lois, décrets, arrêtés et circulaires en application au niveau national ainsi que les normes communautaires et les dispositions du GEMRCN précité.

9 / Le transport

Les conditions de transport des marchandises sont au minimum celles édictées par la réglementation nationale et communautaire en vigueur : fraîche, sous vide ou surgelé lors de la livraison.

Les emballages doivent répondre à toutes les règles d'hygiène, et notamment, ne pas altérer les caractères organoleptiques des produits, ne pas transmettre au produit des substances nocives pour la santé humaine, être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des produits au cours du transport et des manipulations.

Lorsqu'il s'agit de morceaux, les produits sont livrés dans des bacs en acier inoxydable, ou en aluminium, ou en matière plastique rigide conforme à la réglementation en vigueur, ou dans leur emballage d'origine.

La marchandise est obligatoirement protégée de l'extérieur, et les bacs de manutention devront comporter un couvercle. Les paniers en osier sont exclus, ainsi que les caisses en bois et en matière plastique souple.

Les produits sont en outre, protégés des souillures, et doivent être d'une propreté absolue. Les étiquettes de traçabilité seront visibles et lisibles sur chaque bac, carton...

Les marchandises devront être transportées dans des véhicules conformes à la législation nationale et communautaire en vigueur à l'instant de la livraison.

Le personnel préposé au transport et aux manipulations doit observer des règles de propreté absolue : avoir des mains et du linge propres, éviter le contact de la viande avec les vêtements.

2-6-4 : Structure des repas

Les boissons : eau de ville, vin de table ; sirop ou jus de fruits ; tisane sont à prévoir. L'apéritif et du bon vin seront ajoutés chaque dimanche et jours fériés. Par ailleurs, les résidents se verront proposer, sur paiement, des boissons : eaux de source ; bière de luxe ; soda) La comptabilisation de ces boissons sera tenue par le titulaire et remise mensuellement à l'EHPAD qui en demandera le remboursement aux résidents ; le prestataire en ayant préalablement adressé la facture à l'établissement.

Le vin sera mis sur la table dans une carafe et à disposition des résidents pour le déjeuner et le dîner.

Le titulaire fournira le pain (de fabrication artisanale), et prévoira des viennoiseries le dimanche et les jours fériés (alternance de brioche, pains au chocolat ; croissants.....)

Toutes les viandes incluses dans le prix des prestations doivent être crues et fraîches, ou surgelées suivant catégorie.

Pour tous les repas du midi et du soir, des condiments (sel, poivre, sucre en semoule en dose, moutarde, cornichons, ketchup, mayonnaise, vinaigrette) doivent être mis à disposition et à volonté, en doses individuelles.

Le fromage fondu et la crème fraîche seront systématiquement mis sur table au dîner, dans le respect des quantités figurant dans le présent document.

Chaque repas doit intégrer les éléments décrits ci-dessous.

PETITS DEJEUNERS

- boisson au choix : café (compatible avec percolateur), ou chocolat de bonne marque ; lait, thé.
- élément lipidique : beurre (au minimum deux doses individuelles de 10 grammes par résident),
- éléments sucrés : sucre semoule en dose individuelle, ou édulcorant de synthèse en dose,
- confiture, miel, gelée (préciser les différents parfums) en dose individuelle d'environ 20 grammes.
- Pain, biscottes, rems....
- Céréales en poudre aromatisées (vanille chocolat.... pour une dizaine de résidents)
- Jus de fruits

DEJEUNERS

TRADITIONNEL pour Personnes Agées (PA) ou Adultes (A)

Le menu doit comporter cinq composantes : une entrée, un plat protidique, des légumes et féculents, un produit laitier, un dessert, conformément aux préconisations du G.E.M.R.C.N. est compris également un café, tisane ou thé avec sucre en dose individuelle emballé (café percolateur).

SPECIAL MIXE

Le menu doit comprendre : cinq composantes.

- une entrée ;
- un plat protidique, (la viande sera celle proposée au menu du jour, mixée)
- des légumes et féculents ;
- un produit laitier
- un dessert adapté : fruit mûr, ou compote individuelle variée, ou dessert lacté, chocolaté, ou crème pâtissière, ou purée de fruit, pâtisserie adaptée ; smoothies (la liste exhaustive des desserts devra être

comprise dans l'offre).

Est compris également un café, tisane ou thé avec sucre en dose individuelle emballé (café, tisane ou thé avec sucre en dose individuelle (café percolateur).

Les résidents se verront présenter les **mêmes composantes que celles servies au menu traditionnel.** Leur présentation mixée sera soignée afin de rendre le repas attrayant. **La viande et les légumes seront impérativement présentés séparément.** L'ensemble étant conforme au GEMRCN.

SPECIAL SEMI LIQUIDE

Le menu doit comprendre cinq composantes :

- ▶ une entrée,
- ▶ un plat protidique ; (la viande sera celle proposée au menu du jour, semi liquide
- ▶ des légumes ou des féculents
- ▶ un produit laitier (yaourt, ou laitage, ou fromage à pâte fondue),
- ▶ un dessert adapté : fruit mûr, ou compote individuelle variée, ou dessert lacté, chocolaté, ou crème pâtissière, ou purée de fruit pâtisserie adaptée (la liste exhaustive des desserts devra être comprise dans l'offre).

Est compris également un café, tisane ou thé avec sucre en dose individuelle emballé (café en dose individuelle emballé (café percolateur).

.Les résidents se verront présenter les **mêmes composantes que celles proposées au menu traditionnel.** La présentation sera soignée pour rendre le repas attrayant . **La viande et les légumes seront impérativement présentés séparément.** L'ensemble étant conforme au GEMRMN.

GOUTERS

Boisson chaude : café ; thé ; chocolat ; tisane.....

- Alternance variée de produits laitiers (type crème, fromage blanc, ou yaourt, ou fruit), de barres de chocolat individuelles, de biscuits tendres en emballage individuel, d'entremets ; de compotes, smoothies ; pains perdus ; pâtes de fruits.
- En période estivale, deux fois par semaine, des sorbets et de petits pots de glace seront proposés.
- Deux fois par semaine, le titulaire proposera des gâteaux frais, gaufres ; pain perdu....La composition des goûters sera déclinée dans les menus soumis à la commission de menus.
- Il sera proposé des compotes ou des fruits de saison

Le candidat devra fournir un calendrier annuel de tous les types de goûter et une liste par saison des types de goûters.

DINERS

TRADITIONNEL

Le menu doit comprendre :

- un potage, différent chaque jour et décliné selon les régimes, fait maison et enrichi systématiquement de crème fraîche et fromage fondu. (crème de gruyère pour les résidents à risques de fausse route)
- plat protidique : viande, poisson, œufs et/ou produits élaborés,
- des légumes verts, ou féculents ou céréales,
- fromage en portion individuelle, ou yaourt ou lait fermenté,
- dessert : fruit frais entier, fruit cuit au sirop, pâtisserie, sorbet, dessert lacté, glace selon la saison.
- Un plat de purée ou de semoule sucrée sera à disposition systématiquement au dîner.

SPECIAL MIXE

Le menu doit comprendre :

- ▶ potage enrichi
- ▶ plat protidique (viande, poisson, œuf ou produit élaboré)
- ▶ des légumes ou féculents
- ▶ un produit laitier (yaourt, ou laitage, ou fromage à pâte fondue),
- ▶ un dessert adapté : fruit mûr, ou compote individuelle variée, ou dessert lacté, chocolaté, ou crème pâtissière, ou purée de fruit
- ▶ Un plat de purée ou de semoule sucrée sera systématiquement proposé.

Les aliments proposés dans le repas mixé seront ceux qui composent le dîner du jour Leur présentation sera soignée, attrayante. **La viande et les légumes seront impérativement séparés.**

SPECIAL SEMI LIQUIDE

Le menu doit comprendre :

- un potage
- un plat protidique (viande, poisson, œuf ou produit élaboré)
- des légumes ou féculent ou céréales
- un produit laitier (yaourt, ou laitage, ou fromage à pâte fondue),
- un dessert : fruit mûr, ou compote individuelle variée, ou dessert lacté, chocolaté, ou crème pâtissière, ou purée de fruit (la liste exhaustive des desserts devra être comprise dans l'offre).
- Un plat de purée ou de semoule sucrée sera systématiquement proposé.

Les aliments proposés dans le repas semi liquide seront ceux qui composent le dîner classique. Leur présentation sera soignée. La viande et les légumes seront impérativement séparés

Le candidat devra impérativement préciser de manière exhaustive tous les contenus et les exemples-types de chaque menu. Il devra également s'engager sur le fait d'avoir du fromage à la coupe au moins chaque dimanche et jours fériés.

Le candidat devra fournir dans son offre la liste exhaustive des desserts pour les repas traditionnels comme pour les repas spéciaux semi liquides et mixés.

Une collation pourra être donnée dans la nuit si le résident le demande (compote ; yaourt ; fromage ; pain, fruit).

REGIMES

Les menus doivent être déclinés pour des personnes cardiaques, diabétiques, hypocaloriques, hypocholestérolémiant, ou à autre régime particulier.

Ceux-ci sont déclinés en version sans résidus, sans sel, sans gluten, suivant les demandes. Il est précisé qu'il s'agit d'une déclinaison des menus de base, et qu'il ne doit pas y avoir d'incidence sur le prix unitaire par rapport au prix du repas traditionnel correspondant.

Des gâteaux adaptés aux résidents diabétiques pourront être réalisés ou mis à disposition.

CARTE FIXE DE REMPLACEMENT

Cette carte offre la possibilité d'obtenir un plat en substitution d'un plat inscrit au menu du jour :

ENTREES

Pamplemousse ou melon (selon la saison)
Pâté, terrine ou charcuterie
Œufs durs

VIANDES OU POISSON

Escalope de volaille,
Filet de poisson blanc ou filet pané (à varier),
Jambon (2 tranches de 40gr).

LEGUMES et FECULENTS

Haricots verts
Pâtes
Purée
Riz
Semoule sucrée

FROMAGE

Camembert,
Yaourt nature ou aromatisé,
Fromage à pâte dure (édam, gruyère...),
Crème de gruyère.

DESSERT

Compote de pomme,
Compote de pomme coing,
Mousse au chocolat,
Fruit.

Le candidat devra impérativement s'engager à ce que les aliments de remplacement proposés aux résidents ne soient pas toujours les mêmes.

2-6-5 : Définition et acceptation des menus

Les fiches techniques des produits et recettes devront être communiquées par le titulaire 15 jours minimum avant la mise en place du cycle de menus auquel elles se rapportent, afin de pouvoir contrôler la composition des produits par rapport au plan alimentaire.

Le **projet de menu doit comporter une évaluation de la valeur du repas prévu**, laquelle doit être conforme, par lecture directe ou par analogie, à la valeur apparaissant sur les éléments contractuels. Il sera présenté sous cette forme dans la réponse du titulaire.

Un cycle de menus ne pourra pas être inférieur à 4 semaines.

Les projets de menu sont soumis à la Commission des Menus qui approuvera les menus proposés sous différents volets :

- volet qualité des produits (part de produits frais dans les repas, provenance, label...),
- volet économique,
- volet qualité hygiénique et gastronomique des menus.

La Directrice ou le cadre de santé transmettront les modifications souhaitées par la Commission des Menus dans le cadre du présent marché. Le projet de menus devra être validé et transmis au titulaire au plus tard 2 semaines avant le démarrage du nouveau cycle de menus.

Les menus effectivement servis doivent être conformes au projet mis au point et validé par la Commission des Menus.

Le titulaire pourra toutefois procéder à des modifications sous réserve que celles-ci :

- soient justifiées par les nécessités d’approvisionnement ;
- soient autorisées par la Directrice ou le cadre de santé, au minimum 48 heures avant ;
- 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 et en quantité ;
- soient permises par rapport au contenu de ce cahier des charges.

Il est indiqué dans ce cahier des charges, la tolérance et la criticité des événements indésirables possibles : provenance et qualité de la viande servie, DLC et DLUO à la livraison, grammage du plat protidique...

Des contrôles périodiques seront effectués. La synthèse sera présentée en Commission des menus.

La liste des modifications demandées en sera reportée sur le rapport mensuel fourni à l’établissement.

Affichage des menus

Le titulaire devra élaborer et fournir chaque semaine les menus d’une semaine qui seront affichés dans le hall de l’établissement et à l’entrée de la salle de restaurant. Véritable carte de visite du service de restauration, il est essentiel que les menus soient présentés et rédigés de façon à « donner envie de manger ».

Les déjeuners ; gouters et dîners seront détaillés. Toute modification sera notée par le personnel de cuisine.

Les labels ou certificats seront affichés en salle de restaurant, selon la réglementation en vigueur.

Il est enfin précisé, que lors des Commissions de Menus, une réflexion sur l’intitulé des plats sera menée en partenariat avec les représentants de l’établissement et du titulaire, afin de rendre plus appétissants les plats proposés, et de respecter les goûts des « consommateurs ». Les termes employés sur le menu devront dès lors être conformes au plat réellement consommé (par exemple pour un « Saumon au Champagne », le champagne devra être réellement utilisé).

2-7 Traçabilité et information des consommateurs sur la nature des denrées :

-Organismes génétiquement modifiés (OGM) :

Conformément au règlement 1829/2003/CE concernant les denrées alimentaires et les aliments génétiquement modifiés, pour animaux, et le règlement 1890/2003/CE concernant la traçabilité et l’étiquetage des organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE , le titulaire s’engage à supprimer du marché de la restauration les produits étiquetés comme contenant des OGM, et sera capable d’en apporter la preuve.

Il se donnera les moyens de prouver la traçabilité des denrées fournies.

2-8 Stock de sécurité

Un stock tampon suffisant devra permettre de faire face à tout imprévu de livraison, de nombre de convives ou d’adaptation des menus selon les pathologies présentées par les résidents.

Dans le cadre des plans d’urgence (plan pandémie grippale ou plan bleu), le titulaire du marché sera en mesure de mettre en place un cycle de menus adaptés pour une durée de trois semaines.

Le titulaire devra présenter une liste exhaustive des menus et denrées alimentaires proposés à ce titre lors de la mise en place du marché

ARTICLE 3 – SPECIFICATIONS QUALITATIVES

3-1 : Références générales

Les denrées alimentaires entrant dans la composition des repas doivent correspondre aux dispositions de la réglementation relative aux denrées alimentaires soit générales, soit particulières.

Elles doivent être conformes :

- aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR,
- aux spécifications techniques inscrites dans les recommandations du G.E.M.R.C.N. Toute nouvelle disposition du G.E.M.R.C.N est applicable dès sa parution,
- aux normes inscrites dans le contrat pour l'amélioration de la qualité, élaboré sous l'égide du Syndicat National de la restauration collective,
- aux spécifications prévues à l'état A figurant aux annexes de la brochure 5540, éditée par le Ministère de l'Economie et des Finances, intitulée « Marchés Publics – Restauration collective ».

3-2 : Spécification de salubrité des denrées

Le titulaire du marché s'engage à respecter la législation nationale et communautaire en vigueur, et notamment l'arrêté du 29 septembre 1997. Il s'engage également à consolider une démarche HACCP (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise) jusqu'à l'utilisation des denrées.

Le titulaire devra respecter les normes d'hygiène dans les locaux de stockage mis à sa disposition.

3-3 : Caractéristiques qualité

D'une manière générale, il devra être indiqué pour les produits proposés : la marque, le calibrage si nécessaire, le conditionnement et la traçabilité complète.

Il ne pourra y avoir aucune modification sans accord explicite du directeur de la l'EHPAD.

Les spécifications qualitatives ont été définies précédemment dans ce CAHIER DES CHARGES.

Si les produits ne correspondent pas à la qualité souhaitée, ils seront changés, et remplacés dans la journée.

ARTICLE 4 : SPECIFICATIONS QUANTITATIVES

Le calibrage des portions devra être conforme au calibrage fixé par le GEMRCN.

Dans le cas d'une fourchette minimum maximum, la quantité maximale sera retenue.

Pour les hors d'œuvre panachés, chaque ingrédient doit intervenir par moitié. Pour les hors d'œuvre garnis, le grammage à retenir est celui de la denrée principale.

Il est rappelé que le grammage, recommandé par le G.E.M.R.C.N, correspond au poids net prêt à consommer ou au poids dans l'assiette en gramme.

Le grammage des produits doit être cohérent pour correspondre à une qualité ressentie du résident, sans modifier les conditions tarifaires fixées au marché.

En ce qui concerne les légumes cuits, le grammage adulte (soit 180 grammes) sera appliqué..

ARTICLE 5 : EXIGENCES EN TERMES D'HYGIENE

5-1 : Exigences générales

La prestation s'adressant essentiellement à des résidents dont le système immunitaire peut être fragile, il est essentiel que les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire soient respectées tant au niveau des approvisionnements, que du stockage, de la préparation et de la distribution.

L'hygiène des locaux sera assurée conformément à la réglementation en vigueur (méthode HACCP et bio nettoyage en EHPAD). Le prestataire se donnera les moyens de prouver les actions mises en place : plan de nettoyage et outils relatifs à la traçabilité)

L'ensemble des textes réglementaires nationaux et communautaires cités dans le présent document ou en annexe 1 seront donc strictement appliqués. Compte tenu de l'évolution des textes réglementaires, le titulaire s'engage à appliquer les nouveaux textes dès leur parution.

Les établissements d'entreposage et les centres d'emballage devront être soumis aux mêmes exigences. Ceux-ci devront disposer de l'agrément des services vétérinaires.

Afin d'assurer la traçabilité de produits entreposés, le titulaire consigne dans un registre ou un système équivalent, toutes les informations permettant de remonter à leur origine, ainsi que le cas échéant, celle relative à leur destination immédiate. Ces informations seront communiquées sur simple demande écrite.

5.2 : Propreté des installations, entretien des sols, des surfaces et du matériel

Le titulaire veillera particulièrement à la propreté des installations et des locaux mis à sa disposition, ainsi qu'à la qualité des denrées consommées.

Le titulaire s'engage à respecter les dispositions réglementaires nationales et communautaires en vigueur en matière d'hygiène, conformément aux textes relatifs à l'hygiène alimentaire réunis par la direction des Journaux Officiels dans les brochures numéros 1488 et notamment :

- 1488. I ("Textes Généraux"),
- 1487 ("Toxi-infections alimentaires collectives"),
- ainsi qu'au Règlement sanitaire départemental type pris notamment en son article R 152 (brochure numéro 1448).

Traçabilité : Les plans de nettoyage seront affichés dans la cuisine ; le local plonge.....Il en sera de même pour les appareils utilisés.

Le personnel recevra, au moins une fois par an, et par un organisme agréé, une formation sur l'hygiène ; sur les dangers liés aux activités de nettoyage désinfection, l'utilisation correcte des produits et du matériel.

Le nettoyage et la désinfection des locaux (cuisine, réserves, chambres froides....) feront l'objet de procédures très précises écrites, ainsi qu'un planning de nettoyage de chaque zone de la cuisine, des réserves

Conforme à l'article 5 de l'arrêté du 29/09/1997, le plan de nettoyage fixera les conditions d'hygiène applicables dans les établissements médico-sociaux. Pour chacun des équipements et des différentes parties des locaux, ce plan comprendra au moins les indications suivantes :

- Fréquence et moments de la journée auxquels les différentes opérations de nettoyage et de désinfection sont effectuées.
- Mode opératoire précis comportant notamment, pour chaque produit utilisé la dilution, la température d'utilisation, le temps d'application et la nécessité de rinçage éventuel .
- Les moyens mis en place pour vérifier l'efficacité de ce plan.

Ces procédures s'appliquent à l'ensemble des zones propres de la cuisine.

Un registre de réalisation permettant la traçabilité écrite des actions de nettoyage et de désinfection sera renseigné.

Un registre des anomalies constatées lors de la visite hebdomadaire (Direction de l'EHPAD et responsable secteur) sera renseigné avec signature des deux parties. Il servira de base pour établir les éventuelles pénalités en cas de non-respect des procédures d'hygiène.

Un référentiel des produits nettoyant désinfectant utilisés sera établi et remis à la Direction. Ils seront obligatoirement sur la liste poste désinfectants (société française d'hygiène hospitalière 2009- ISSN 1249-0075).

ARTICLE 6 : VERIFICATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

6.1 Contrôle permanent

L'établissement se réserve le droit d'inviter tout expert mandaté par lui à se rendre inopinément dans les locaux mis à disposition du titulaire pour vérifier l'hygiène général des locaux, la propreté du matériel utilisé, la tenue du personnel, la qualité et la conformité des produits utilisés, les procédures de travail mises en œuvre, et notamment, leur conformité au regard de la méthode HACCP.

Les contrôles pourront également porter sur le respect des clauses contractuelles, notamment le respect des normes nutritionnelles, de l'équilibre économique des menus, des grammages des plats servis, et de la valeur économique des plats.

Ces contrôles pourront avoir lieu sur place ou sur pièces.

Afin que le contrôle puisse s'exercer pleinement, la Directrice de l'EHPAD pourra demander à tout moment les documents afin de lui permettre de contrôler la provenance des produits (traçabilité) et des produits frais ainsi que le respect de l'économie du contrat.

Le titulaire devra conserver les pièces comptables relatives à la matière durant la totalité du marché, notamment les factures d'achat, les feuilles de consommation, les fiches de stocks, les situations financières et comptes financiers.

6.2 Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés

Pour exercer les contrôles prévus à l'article précédent, la Direction de l'EHPAD peut, à tout moment, faire appel à un service, une entreprise ou un agent spécialisé de son choix sans en référer préalablement au titulaire. Elle peut notamment avoir recours aux services suivants :

- à la Direction Départementale des services de la protection des populations,
- à la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes,
- à la Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale,
- à l'Inspection du Travail.

Ces interventions effectuées à la demande de l'établissement ne font évidemment pas obstacle aux contrôles, que ces services décideraient de leur propre initiative dans le cadre de l'exercice de leurs fonctions.

6.3 Contrôle bactériologique

Le titulaire du marché fera procéder à des contrôles tels que la réglementation l'exige.

Le titulaire du marché devra accepter tout contrôle bactériologique effectué à la demande de la Direction de L'EHPAD, et pratiqué par un laboratoire désigné par celui-ci. Les dépenses seront alors à la charge de l'EHPAD.

Ces dépenses seront en revanche supportées par le titulaire lorsque les résultats ne seront pas conformes aux normes admises par la réglementation.

ARTICLE 7 : RECLAMATIONS DES CONVIVES – PREVENTIONS ET TRAITEMENT DES LITIGES

Suivi de la prestation

A l'occasion de sa venue, le chef de secteur contacte le Directrice pour procéder aux échanges d'informations.

Mesures de satisfaction et évaluation nutritionnelle

Dans le cadre de sa politique qualité, l'EHPAD mène une enquête de satisfaction destinée aux résidents. Cette enquête doit être complète sur la qualité de la restauration. Elle est élaborée, en collaboration avec le titulaire et les personnels de cuisine.

Les résultats sont communiqués au titulaire qui s'engagera à présenter les actions correctives correspondantes à son domaine de responsabilité de l'EHPAD sous un mois. Ces actions seront suivies dans le cadre de la Commission des Menus.

L'EHPAD fera une évaluation régulière des plats non appréciés et non mangés par les personnes accueillies.

Suite à ces évaluations, le titulaire devra être en mesure de modifier sa prestation.

ARTICLE 8 : VARIANTE OBLIGATOIRE RELATIVE A LA PROMOTION DES CIRCUITS COURTS

Dans une logique de développement durable, la promotion des circuits courts est souhaitée. Les candidats devront faire état de la démarche entreprise par leur société pour favoriser l'approvisionnement des denrées en circuit court étant entendu que l'accent sera mis sur l'approvisionnement en local. Il sera déterminant de connaître la zone géographique et l'identité des producteurs concernés.

Le candidat devra :

- Fournir le justificatif de la démarche mise en œuvre par le candidat pour favoriser l'approvisionnement en circuit court et local.
- Indiquer toutes les actions mises en œuvre pour participer à la réduction de l'empreinte environnementale.

A

, le

Le titulaire :