

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (C.C.T.P.)

Objet du présent marché :

CCTP FOURNITURE DE REPAS

FOURNITURE DE REPAS POUR L'ENSEMBLE DES ETABLISSEMENTS DE LA LOIRE DE L'Association Territoriale les Pupilles de l'Enseignement Public Loire Dômes Allier (AT PEP LDA)

SOMMAIRE

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ	4
ARTICLE 2 - AVANT PROPOS	4
2.1 Identification et adresse des établissements concernés par le marché.....	4
2.2 Présentation de l'Association Territoriale les Pupilles de l'Enseignement Public Loire Dômes Allier (AT PEP LDA).....	4
2.3 Présentation des établissements concernés par ledit marché.....	6
ARTICLE 3 - VOLUME PREVISIONNEL ET DATES DE DEMARRAGE DU MARCHÉ	6
3.1 Le phasage de mise en œuvre des contrats de prestations	6
ARTICLE 4 - CONTENU DU MARCHÉ	7
4.1 Mission générale.....	7
4.2 Population concernée.....	7
4.3 Nombre de repas.....	7
4.4 Commande des repas.....	7
4.5 Elaboration des menus.....	8
4.6 Composition des repas	10
4.7 Le menu unique et la notion de « choix »	11
4.8 Repas spécifiques	11
4.9 Repas à thème et évènements festifs.....	12
4.10 Stock tampon	12
4.11 Présentation des repas.....	13
4.12 Conditionnement des repas	13
4.13 Livraison des repas	13
ARTICLE 5 - SPECIFICATIONS QUALITATIVES	15
5.1 Références générales	15
5.2 Spécification de salubrité des denrées	15
5.3 Les achats et les approvisionnements des produits alimentaires	15
5.4 Caractéristiques qualité	16
5.4.1 Les gammes de produits	16
5.4.2 Les approvisionnements directs de produits de l'agriculture.....	17
5.4.3 Qualité des viandes fraîches	17
5.4.4 Qualité des charcuteries.....	18
5.4.5 Qualité des volailles	18
5.4.6 Qualité des poissons frais	18
5.4.7 Qualité des produits surgelés	19
5.4.8 Qualité des soupes et potages	19

Les PEP Loire Dômes Allier

ZA Malacussy – 26 rue Agricol Perdiguer –42100 SAINT ETIENNE

Tél : 04 77 32 29 18 -E-mail : lespeplda@lespeplda.org

FG PEP : Reconnue d'utilité publique par décret du 16 août 1919

Agréée fédération de vacances le 7 avril 1945 -Agrément tourisme IM 07511 0209 le 28 juin 2011

5.4.9	Qualité des fruits et légumes frais	19
5.4.10	Qualité des produits laitiers, fromages et ovoproduits	20
5.4.11	Qualité des produits d'épicerie	20
5.4.12	Qualité du pain	20
5.4.13	Gaspillage et gestion des déchets	20
5.5	Utilisation de produits agroalimentaires industriels	20
ARTICLE 6 - RECOMMANDATIONS DU GEMRCN ET GRAMMAGES REQUIS LIES AUX POPULATIONS ACCUEILLIES		21
ARTICLE 7 - PERSONNES RESSOURCES		21
ARTICLE 8 - EVALUATION ET SUIVI DE LA QUALITE DE LA PRESTATION « REPAS LIVRES »		22
8.1	Le comité de pilotage restauration	22
8.2	La commission de restauration	22
8.3	Outils d'évaluation de la satisfaction	23
8.4	Analyse des non-consommations	23
ARTICLE 9 - LES EXIGENCES DE RESULTATS A ATTEINDRE ET LES VERIFICATIONS DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS		23
9.1	Introduction	23
9.2	Les garanties de continuité d'activité	24
9.3	Les garanties relatives à l'élaboration des menus et à la composition des repas	24
9.4	Les garanties relatives à la qualité de la fabrication des plats	24
9.5	Les garanties relatives à l'organisation du travail et du transport	26
9.6	Les garanties relatives aux contraintes sanitaires	27
9.7	Visite de l'unité centrale de production alimentaire et contrôle du savoir-faire du prestataire	28
ARTICLE 10 - LES GARANTIES ECONOMIQUES ET FINANCIERES		28
ARTICLE 11 - CONFIDENTIALITE		29
ARTICLE 12 - PENALITES		29
LES ANNEXES		30

Ce document a pour objet, de formuler les **spécifications techniques** des prestations attendues en termes de performances et d'exigences fonctionnelles, ainsi que de préciser la référence à des normes ou autres documents équivalents, comme par exemple le GEMRCN – Groupe d'Etudes et Marchés en Restauration Collective et Nutrition ou encore la loi dite EGalim n°2018-938 et n°2021-1104.

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ

La présente consultation concerne un marché de fourniture de repas en liaison froide (déjeuner, diner), et de prise en charge nutritionnelle par l'unité centrale de production d'un prestataire de service, ci-après nommé le « prestataire », pour l'ensemble des établissements de l'AT PEP LDA.

La proposition du prestataire devra se présenter uniquement avec l'option suivante :

- **La totalité des repas livrés en liaison froide sur les différents établissements.**

Le prestataire s'engage à employer les moyens humains, techniques et logistiques mis à disposition dans le respect des objectifs suivants :

- Amélioration constante de la qualité, de la variété et de l'équilibre des repas.
- Respect des règles d'hygiène en vigueur dans l'ensemble de la chaîne alimentaire (conformément aux différents arrêtés et décrets fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social).
- Respect des objectifs et suivi des indicateurs fixés par la loi EGalim qui concernent directement la restauration collective.
- Suivi de la prestation, accompagnement, conseils.

Le prestataire devra être capable de livrer une prestation parfaitement compatible avec les moyens matériels mis en place sur les établissements concernés.

Le prestataire devra en outre préciser la méthodologie et les moyens informatiques qu'il envisage d'utiliser pour s'interfacer avec les établissements (prise de commande des repas, facturation...).

Enfin, le prestataire devra intégrer dans sa candidature un projet de contrat.

ARTICLE 2 - AVANT PROPOS

2.1 Identification et adresse des établissements concernés par le marché

La liste et les coordonnées des établissements concernés par ce marché figurent en **annexe 1** de ce CCTP.

2.2 Présentation de l'Association Territoriale les Pupilles de l'Enseignement Public Loire Dômes Allier (AT PEP LDA)

L'AT PEP LDA développe aujourd'hui son activité dans les domaines du social et médico-social (SMS), des loisirs, et des politiques éducatives de proximité (DEL).

Gestionnaire d'établissements et de services, les PEP affirment les valeurs fondamentales qui guident leurs actions : *la solidarité, la laïcité et l'égalité.*

Conformément aux valeurs qui inspirent leur engagement professionnel, tous les établissements et services du réseau PEP, dans toutes les dimensions de leurs interventions pluridisciplinaires, ont pour but de contribuer à l'éducation, à la prise en compte et à l'accompagnement de l'enfant, de l'adolescent et de l'adulte en situation de handicap ou non.

Les PEP Loire Dômes Allier sont une association territoriale animée par plus de 360 professionnels pour 310 ETP environ.

Cela représente :

- 24 administrateurs
- 825 personnes accueillies ou accompagnées dans le secteur médico-social dans plus de 20 établissements, services ou dispositifs
- 4000 enfants et adultes en secteur DEL (Domaine Education et Loisirs)
- 9000 élèves concernés par des actions complémentaires à l'école

Concernant le périmètre de ce marché restauration de l'AT PEP LDA, il concerne les établissements du secteur médico-social, situés dans le département de la Loire. En l'occurrence :

5 dispositifs pour enfants et adolescents déficients intellectuels légers, ou avec difficultés psychologiques avec troubles du comportement et 1 établissement pour adultes déficients intellectuels.

- 3 Dispositifs Intégrés Médico-Educatifs (DIME)
 - *DIME La Croisée à La Grand-Croix* - Public 12 - 20 ans
 - 40 places accueil de jour
 - 15 places prestation en milieu ordinaire
 - *DIME Les Quatre Vents à Firminy* - Public 12 - 20 ans
 - 40 places accueil de jour
 - 15 places prestation en milieu ordinaire
 - *DIME Le Parc Révollier à Saint-Etienne* - Public 12 - 20 ans
 - 65 places accueil de jour
 - 24 places prestation en milieu ordinaire
- 1 Dispositif Intégré Thérapeutique, Educatif et Pédagogique (DITEP)
 - *DITEP Deligny à La Talaudière* – Public 10 -20 ans
 - 41 places accueil de jour
 - 16 places prestation en milieu ordinaire
 - 8 places internat
- 1 Dispositif d'Accompagnement et d'Inclusion Simone Veil à Montrond les Bains (Regroupement des agréments DIME et DITEP)

- *DIME Simone Veil à Montrond les Bains* - Public 6 - 14 ans
 - 22 places accueil de jour
 - 32 places prestation en milieu ordinaire
 - 12 places internat
- *DITEP Simone Veil à Montrond les Bains* - Public 6 - 14 ans
 - 16 places accueil de jour
 - 15 places prestation en milieu ordinaire
 - 4 places internat
- 1 Etablissement et Service d'Aide par le Travail (ESAT) : Public plus de 18 ans
 - 40 places accueil de jour

Le détail concernant les différents établissements et services est fourni en **annexe 1**.

En 2019, l'association a fait le choix d'externaliser la prestation restauration en faisant appel à un **partenaire spécialisé dans la restauration du secteur médicosocial** afin de proposer aux personnes accompagnées une offre de restauration en adéquation avec une politique nutritionnelle et alimentaire adaptée, tout en maîtrisant le cadre budgétaire, et en mettant en place une politique d'évaluation des prestations.

Le dernier avenant au contrat de restauration en cours arrivant à échéance en mars 2025, l'association souhaite lancer un nouvel appel à candidature dans la cadre de l'externalisation de la prestation restauration de ses établissements de la Loire, en actualisant les attendus en termes de prestation.

2.3 Présentation des établissements concernés par ledit marché

Le détail concernant les différents dispositifs est fourni en **annexe 1** de ce CCTP.

ARTICLE 3 - VOLUME PREVISIONNEL ET DATES DE DEMARRAGE DU MARCHÉ

Les volumes prévisionnels, basés sur le réel 2023 de chaque établissement, sont indiqués dans **l'annexe 1** jointe à ce CCTP et le calendrier d'ouverture des établissements (202 jours) **en annexe 2**. Les chiffres figurant dans cette annexe sont donnés à titre indicatif. Ils ne sont pas contractuels

3.1 Le phasage de mise en œuvre des contrats de prestations

Le prestataire du présent marché devra être en mesure d'assurer le début des prestations à compter du **3 mars 2025**.

En amont de cette date, plusieurs rencontres devront avoir lieu entre le prestataire et toutes personnes jugées utiles par la direction de l'AT PEP LDA, afin de communiquer sur les outils de transmission et l'organisation du partenariat.

ARTICLE 4 - CONTENU DU MARCHÉ

4.1 Mission générale

Le prestataire fournira une cuisine familiale, variée, de qualité, adaptée aux besoins et aux goûts des personnes, dans le respect de la diététique et des normes communautaires en vigueur.

Les préparations culinaires doivent être recherchées, soignées, variées et de bonne qualité. Le cycle des menus doit être au minimum de 6 semaines, afin d'éviter une redondance des menus proposés.

Les denrées alimentaires utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions communautaires et nationales, et aux dispositions de l'article 5.4 de ce cahier des charges.

Si le contrat n'est pas respecté, des pénalités financières pourront être appliquées, comme indiqué dans l'article 12 de ce cahier des charges. Ces pénalités seront mentionnées dans le contrat.

4.2 Population concernée

La conclusion de ce marché restauration est à destination des personnes accompagnées et accueillies par l'AT PEP LDA, ainsi que les professionnels. Il s'adresse à un public d'enfants, de jeunes et d'adultes présentant un handicap (déficience intellectuelle légère ou moyenne avec ou sans troubles du comportement associés ; difficultés psychologiques avec troubles du comportement).

Les attentes et les besoins nutritionnels des usagers devront être intégrés dans les offres des candidats.

Au-delà des besoins en régimes (sur prescriptions médicales) et textures, le prestataire devra tenir compte des besoins notamment en fonction de l'âge, de l'activité ou des aversions recensées.

Le prestataire devra être en mesure d'attester que les menus proposés soient élaborés par un professionnel qualifié diététicien(ne).

4.3 Nombre de repas

A titre indicatif, le nombre de repas et type de prestation (public) estimé est précisé dans les fiches établissement en **annexe 1**.

Le marché sera conclu sans engagement de volume.

Le nombre de repas est donné à titre indicatif et n'engage pas contractuellement le client. Aucune réclamation du prestataire du marché ne sera acceptée au regard du nombre inférieur ou supérieur de repas à confectionner.

4.4 Commande des repas

Une procédure sera proposée par le prestataire pour la passation des commandes avec la mise en place d'un document unique à tous les établissements. Cette procédure devra être intégrée dans la candidature et pourra donner lieu à ajustement avant la signature du contrat. Les documents liés à cette procédure seront mis à disposition par le prestataire, par le biais d'un outil dédié.

Cette procédure devra impérativement reprendre les éléments suivants :

- **Précommande à J-8.**
- **Possibilité de modification et réajustement jusqu'à la veille de la livraison.**

4.5 Elaboration des menus

Les menus doivent satisfaire à des exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel définies selon les réglementations en vigueur. Ils doivent être établis par un(e) diététicien(ne).

Ils devront également prendre en considération le fonctionnement en liaison froide et les conséquences de la réchauffe sur la qualité de certains aliments.

Ceux-ci doivent respecter la fourchette haute des différentes catégories du GEMRCN.

La composition des menus et plus globalement l'ensemble de la proposition commerciale devra prendre en compte les mesures introduites par les lois EGalim 1 et 2, qui s'articulent autour des 5 thématiques prioritaires suivantes :

- Favoriser une alimentation saine et durable
- Diversifier les sources de protéine
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Mieux informer les usagers et les convives
- Proposer des contenants réutilisables ou composés de matière recyclable

Le grammage de chaque plat composant le repas doit être adapté aux bénéficiaires, en fonction de leur âge et de leur activité, sans excès ni insuffisance.

Les grammages doivent être envisagés selon 3 types de populations :

- Les 6 / 12 ans (enfants).
- Les ados post 12 ans, adultes et personnels.
- Les adultes actifs (travailleurs extérieurs).

Le prestataire devra fournir un cahier de grammage (matière sèche) poids net par portion. Il précise le poids net pour chaque plat suivant les aliments proposés.

Une réévaluation des grammages pourra être demandée après quelques mois s'il apparaît que les quantités préconisées ne sont pas adaptées.

Le grammage minimal sera strictement respecté. Le client se réserve le droit de procéder à des contrôles.

En cas de non-respect du grammage minimal, l'ensemble des repas du service sera décompté.

Les menus seront établis sur un cycle minimal de six semaines en vue de respecter l'équilibre nutritionnel et de varier les repas, en tenant compte de la saisonnalité.

Le prestataire devra proposer un cycle de menus automne / hiver et un cycle printemps / été.

L'offre alimentaire et la couverture nutritionnelle sont structurées autour des plans alimentaires, éléments de base pour l'élaboration des menus.

Les menus respectent les plans alimentaires établis pour les différents types de prise en charge. Les régimes et les textures seront issus du menu normal. Il est attendu autant de déclinaisons qu'il existe de régimes et de textures.

Des menus spécifiques devront être proposés en cas « d'alerte canicule » et de fortes chaleurs.

Les critères attendus pour la pertinence des menus sont :

- Des besoins, des goûts et des habitudes alimentaires conformément au retour de la commission restaurations, et du comité de suivi restauration.
- La couverture nutritionnelle.
- La variété des plats.
- La qualité organoleptique des plats.
- Le respect des objectifs EGalim en termes de produits de qualité et durables.
- La diversification des protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales
- De la notion de circuit court en fonction de la disponibilité de produits de qualité.
- L'intégration de la saisonnalité (fruits et légumes de saisons).
- Des changements climatiques.
- L'utilisation de produits d'origine française.
- L'introduction de plats du terroir.
- La non-présentation de plats similaires plus de deux fois par semaine et à moins de 3 jours d'intervalle.
- Les types de poissons seront précisés sur les menus afin d'éviter « filet de poisson ».
- La qualité et les origines des viandes seront précisées sur les menus.
- La variété dans les laitages.
- La présentation de fromages ayant un apport calcique intéressant (respect du GEMRCN).
- La variété dans la présentation des compotes en termes de parfum.
- La présentation de pâtisseries « maison » très appréciées par les convives.

Le plaisir de manger et la convivialité sont des éléments déterminants.

Les menus doivent être finalisés et envoyés au moins 4 semaines avant leur mise en place.

Les trames de menus devront être présentées par le prestataire pour tous les types de menus, enfants, adultes, régimes, textures modifiées, ... pour ajustement éventuel et validation par le client avant leur mise en œuvre.

Les menus validés seront communiqués pour affichage sur un support adapté à la compréhension des personnes accueillies. Une réflexion devra être menée afin que la lecture des menus soient accessibles à tous (Facile à Lire et à Comprendre).

Les menus ainsi validés doivent correspondre aux menus servis. Toutefois le prestataire peut, en cours de réalisation procéder à des modifications exceptionnelles, à condition que celles-ci :

- Soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement.
- Respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle.
- Ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.
- Soient indiqués à la structure pour modification de l'affichage.

- Restent en adéquation avec les objectifs fixés dans le cahier des charges.

Tous changements seront communiqués 24 heures avant au client pour que ce dernier puisse faire circuler l'information en interne.

En cas de non-respect des menus arrêtés dans le cadre des commissions de restauration et sauf si ce non-respect est dû à un incident exceptionnel indépendant du prestataire, des pénalités pourront être appliquées au prestataire.

4.6 Composition des repas

Pour chaque repas, le prestataire devra proposer :

Déjeuner : 5 composantes

- Hors d'œuvre
- Plat protidique
- Légume d'accompagnement 40 % + féculent 60 %
- Fromage ou laitage
- Dessert

Dîner : 4 composantes

- Entrée ou potage fabriqué par le prestataire,
- Plat protidique avec accompagnement (légumes et/ou féculents)
- Ou plat complet
- Dessert ou entremet

Les diners ne concerneront au démarrage que l'établissement DITEP DELIGNY.

Pour chaque composant des repas, se référer aux fréquences recommandées par le GEMRCN.

Les assaisonnements et condiments nécessaires à la prise du repas (vinaigrettes maison ou bouteilles de vinaigre / huile d'olive, dotations poivre, sel, moutarde, sucre en poudre pour les yaourts...).

Les accompagnements / décorations telles que : feuilles de salade, persil, citron, tomate, fromage râpé, bombe à chantilly, sauce caramel ou chocolat... destinés à la décoration des plats ou à l'agrément des repas.

Le pain de qualité artisanale. **Le prestataire devra être en mesure de fournir le pain pour la totalité de la journée alimentaire : petit déjeuner, déjeuner, et dîner.**

Des repas extérieurs ou intérieurs pourront être demandés (pique-nique, panier repas, barbecue, plateau repas...).

Concernant les pique-niques, le prestataire devra proposer une offre de repas froid et/ou sandwich.

Le client se réserve le droit d'organiser lui-même des repas extérieurs (sortie restaurant par exemple).

4.7 Le menu unique et la notion de « choix »

Le menu est unique, mais il doit pouvoir s'adapter pour les convives ayant des contraintes médicales.

Accompagnement Légumes/féculeux : le prestataire devra proposer de servir systématiquement un féculent (environ 60 %) + un légume (environ 40 %) pour satisfaire les convives (avec le féculent) et leur apprendre à consommer un légume à chaque repas.

Le prestataire devra également proposer :

- Un menu **végétarien (sans viande)**
- Un menu **sans porc**
- Un menu **steak / frites** à fréquence régulière.

Les demandes concernant ces menus spécifiques sont répertoriées par établissement dans **l'annexe 1**.

4.8 Repas spécifiques

Le prestataire prendra en compte chaque fois que nécessaire les besoins spécifiques : régimes particuliers (hypocaloriques, diabétiques, ...), et/ou texture modifiées.

Les régimes proposés sur les établissements pourront être les suivants :

- Sans sel
- Diabétique
- Hypocalorique
- Sans porc
- Pauvre en fibres
- Végétarien
- Sans gluten
- Autres allergies

Les régimes devront être déclinés pour chaque rendez-vous alimentaire, pour chaque composant (entrée, viande, poisson, œuf, garniture, produits laitiers, dessert) sur les rendez-vous alimentaires (déjeuner et dîner).

Concernant **les allergies**, le prestataire doit proposer une carte de plats spécifiques dans son offre.

Il n'y a actuellement pas de **textures modifiées** sur les établissements.

Mais le prestataire doit être en capacité de répondre aux demandes spécifiques qui pourront être formulées à l'avenir.

Dans ce cas, le prestataire devra répondre aux préconisations ci-dessous en termes de granulométrie :

- Texture hachée (granulométrie inférieure à 0,5 cm)
- Texture moulinée (hachée) (granulométrie inférieure à 0,2 cm)
- Texture mixée (granulométrie inférieure à 0,1 cm)

- Texture semi-liquide (granulométrie inférieure à 0cm)

Le prestataire a en charge la mise en œuvre des régimes, des allergies et textures modifiées dans le respect des prescriptions médicales.

Ces repas seront facturés sans supplément de prix.

Enfin le prestataire devra favoriser une approche flexitariste pour chaque déjeuner, par le biais d'une proposition d'offre de repas alternative au choix sans viande. Cette offre devra toutefois être garantie comme équivalentes en termes d'apports nutritionnels protidiques.

En cas de sortie pique-nique, le prestataire devra fournir l'équivalent d'un repas soit en plateau repas avec couverts plastiques, soit en sandwiches variés avec fruit, selon la demande de la structure. Les pique niques seront adaptés aux différents régimes et repas spéciaux.

Si des plats devaient être enrichis à l'avenir, les **enrichissements** devront impérativement faire l'objet d'ajout de produits alimentaires naturels. Le recours à des poudres ou autres compléments industriels est à limiter. Les produits alimentaires naturels à utiliser sont décrits dans les documents de préconisation de l'HAS ou du référentiel MOBIQUAL.

4.9 Repas à thème et évènements festifs

Le prestataire fournira un programme détaillé des animations proposées (repas à thème, repas de fête), et qui sera communiqué en commission restauration : au minimum 10 par an (**annexe 3**)

Le prestataire proposera des menus « améliorés » correspondants aux temps forts de l'année (repas de fin d'année, repas d'été...)

Une fois par trimestre au minimum, le prestataire proposera un repas établi sur un thème défini avec le comité de suivi restauration, en proposant un kit animation.

Ces prestations diverses ne font l'objet d'aucun supplément. Elles sont intégrées dans la globalité du service.

Le prestataire pourra être consulté par le client pour fournir un devis relatif à l'exécution de prestations exceptionnelles lors de manifestations organisées par le client (journées portes ouvertes, cérémonies...). Ces prestations n'entrent pas dans le champ de remises de prix prévues au présent marché. Elles feront l'objet d'études de prix, au cas par cas, et d'une facturation spécifique.

Ces repas festifs et à thème ne feront pas l'objet d'un supplément tarifaire.

4.10 Stock tampon

Afin de faire face à toute éventualité qui mettrait en cause la bonne exécution de sa prestation, le prestataire tiendra en réserve des aliments (surgelés, appertisés, épicerie sèche, boissons, etc.) dont le stock sera régulièrement contrôlé et renouvelé.

Le prestataire devra assurer la gestion d'un stock « tampon » correspondant à deux journées alimentaires.

Un stock des produits de base (condiments, assaisonnement...) devra être assuré, dans le respect des DLC et DLUO.

En cas de défaillance de sa chaîne de production, le candidat devra être en mesure de fournir des repas de substitution (conserves, repas lyophilisés...) pour assurer la continuité de service.

Au démarrage du contrat, le prestataire s'engage à mettre en place sur les structures ce stock.

Il sera tenu par le prestataire un état précis de ce stock.

La mise à disposition de ce stock tampon ne sera pas facturée.

4.11 Présentation des repas

La présentation des plats fera l'objet d'une attention particulière. Les plats doivent être appétissants.

Le prestataire assurera la formation des personnels des cuisines satellites et transmettra tous documents utiles à sa mise en œuvre (fiches techniques, documents qualité et de traçabilité, ...)

4.12 Conditionnement des repas

Le type de conditionnement sera à définir dans la candidature, plusieurs propositions pourront être faites.

Le conditionnement des repas devra répondre aux normes d'hygiène, de sécurité alimentaire en vigueur mais également des dispositions spécifiques des lois EGalim 1 et 2 et de la loi AGECE.

Le matériel nécessaire à la livraison (Containers, Bacs gastronomes...) est à la charge du prestataire.

D'une manière générale, il est attendu de substituer l'utilisation de contenants en plastique par d'autres matériaux en proposant des emballages réutilisables ou recyclables et recyclés.

Si le prestataire choisit de livrer la prestation en barquettes plastiques, celui-ci proposera des solutions de recyclage et de valorisation des barquettes. Il indiquera la procédure à suivre dans son offre.

L'étiquette devra faire apparaître les indications suivantes :

- Le jour du repas (déjeuner du vendredi)
- La date de fabrication
- La date limite de consommation
- Le nom du produit
- La quantité contenue (nombre de portions)
- La température de conservation
- Les modalités de remise en température
- Les produits allergènes
- Le numéro d'agrément de la cuisine

4.13 Livraison des repas

Le transport des denrées et repas vers les établissements, sera à la charge exclusive du prestataire qui devra à cette fin, utiliser des véhicules adaptés conformes à la législation en

vigueur.

Le transport devra être assuré quel que soit le nombre de repas commandés, aux frais du prestataire, sous sa responsabilité.

La candidature devra faire apparaître un cout de repas incluant la livraison.

Sous la responsabilité du prestataire, les livreurs devront assurer leurs livraisons pendant les horaires d'ouverture sans gêner la circulation ni la sortie des véhicules, dans le respect du protocole de sécurité élaboré et signé avec l'établissement.

Les jours et horaires des livraisons proposés devront être précisés dans la proposition commerciale.

La livraison sera effectuée en camion frigorifique à une température entre 0 et 3°C. La température des repas sera acceptée jusque 4°C, sinon les repas seront retournés. Les repas seront livrés avec une DLC restante de 2 jours minimum (sauf exception). Toute non-conformité observée dans la prestation ou par le réceptionnaire ou autre utilisateur du produit donnera lieu à l'émission d'une fiche ou lettre de non-conformité et adressée au prestataire. Le prestataire s'engage à répondre sous quinzaine en précisant les mesures correctives.

Afin d'assurer la qualité de la prestation et le respect des normes HACCP, la procédure de livraison entre le prestataire et le client devra comporter un bon de livraison sur lequel apparaitront les éléments suivants :

- L'identification du prestataire
- Le site de livraison
- La date et heure de livraison
- Le nom du livreur
- Le nombre de repas livrés
- Le nombre de bacs et matériels déposés
- L'indication de la température au départ de la cuisine centrale du prestataire
- L'indication de la température prise à la réception des repas.
- Signature du livreur et la personne qui aura réceptionné les repas dans la structure.

Ces bons de livraisons seront stockés sur la structure du client. Ils serviront à la facturation des quantités des prestations du prestataire au client.

Les repas livrés doivent correspondre aux spécifications qualitatives et à la commande passée. Le représentant de l'établissement se réserve le droit de refuser les livraisons ne satisfaisant pas aux prescriptions.

Si la quantité fournie n'est pas conforme à la commande, ou en cas d'erreur du régime, le prestataire sera mis en demeure :

- Soit de reprendre l'excédent livré
- Soit de compléter ou d'adapter la livraison pour l'heure du repas concerné.

Le stock « tampon » ne peut être qu'exceptionnellement une barrière d'ajustement au regard de l'urgence du moment. Le prestataire est responsable de la remise en état de son stock d'urgence au regard de la consommation ponctuelle lié à ces cas.

ARTICLE 5 - SPECIFICATIONS QUALITATIVES

5.1 Références générales

Les produits alimentaires entrant dans la composition des repas doivent correspondre aux dispositions de la réglementation relative aux denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telle ou telle d'entre-elles.

Elles doivent être conformes :

- Aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR,
- Aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du GEMRCN – Groupe d'Etudes et Marchés en Restauration Collective et Nutrition.
- Aux normes inscrites dans le contrat pour l'amélioration de la qualité, élaboré sous l'égide du Syndicat National de la restauration collective.
- Au décret n° 2012-144 du 30 janvier 2012 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des services de restauration des établissements sociaux et médico-sociaux
- Aux lois dites EGalim 1 et EGalim 2.

5.2 Spécification de salubrité des denrées

Le prestataire s'engage à respecter la législation en vigueur et notamment l'arrêté du 29 septembre 1997 abrogé par l'arrêté du 21 décembre 2009, désormais texte de référence.

Le prestataire s'engage à consolider une démarche HACCP (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise) :

- Analyser et évaluer les risques alimentaires potentiels d'une opération.
- Mettre en évidence les niveaux et moments (points) de l'opération où les risques alimentaires peuvent se présenter.
- Etablir lesquels de ces points sont critiques pour la salubrité des aliments.
- Définir et mettre en œuvre au niveau de chacun de ces points critiques des procédures de contrôle permettant de s'assurer de leur maîtrise effective.
- Définir les actions correctives à mettre en œuvre lorsqu'un contrôle révèle qu'un point critique n'est plus maîtrisé ou n'a pas été maîtrisé à un moment donné.
- Définir et mettre en œuvre des procédures spécifiques de vérification et de suivi de l'efficacité de l'ensemble des procédures ainsi mises en place.
- Revoir périodiquement et à chaque modification de l'opération étudiée l'analyse des risques alimentaires, les points critiques ainsi que les procédures de vérification et de suivi.

5.3 Les achats et les approvisionnements des produits alimentaires

Chaque candidat présentera sa politique générale dans son exhaustivité, **y compris les informations relatives à sa centrale d'achats.**

Concernant les provenances, chaque candidat devra présenter le taux de produits issus de l'agriculture biologique, des filières courtes et en approvisionnement direct de l'agriculture.

La part de produits frais mis en œuvre devra être supérieure à **60 %**. Chaque candidat devra présenter le taux de produits frais qu'il mettra en œuvre dans les menus proposés.

Le prestataire devra indiquer dans sa proposition les pourcentages garantis d'utilisation des différentes gammes de produits (frais, sec, surgelé, ...), de produits locaux ou issus de circuits courts, de produits bruts et de produits issus de l'agriculture biologique qui sont destinés à la production des repas.

Il sera formellement prohibé pour le prestataire d'utiliser des produits identifiés transgéniques (OGM). L'huile de palme est également proscrite.

5.4 Caractéristiques qualité

La qualité organoleptique est basée notamment sur la qualité des matières premières.

5.4.1 Les gammes de produits

Les contraintes qui s'imposeront aux candidats sont les suivantes :

- Les gammes utilisées dans la composition des catégories de plats suivants :
 - Légumes de 1^{ère} gamme pour les hors d'œuvres et garnitures de crudités,
 - Légumes de 1^{ère} gamme pour les garnitures lorsque période en plein cœur de saison,
 - Légumes de 3^{ème} gamme pour les garnitures lorsque période en marge du cœur de saison,
 - Viandes de boucherie et volailles de 4^{ème} gamme, excepté pour des produits sensibles sur le plan sanitaire tels que viandes hachées, égrenés et abats, qui sont en 3^{ème} gamme afin de garantir une qualité sanitaire optimum,
 - Le prestataire doit proposer des viandes nobles telles qu'agneau, veau, canard, etc. de façon régulière sur le plan de menus, et en moyenne une fois par semaine,
 - Poisson frais en dos et filets principalement et pauvres en arêtes. Poissons surgelés occasionnellement, garantis Qualité Sans Arêtes (QSA),
 - Ovo produits à base d'œuf coquille ou de coule d'œuf (pas d'omelette surgelée ou 5^{ème} gamme ou déshydratée),
 - Herbes aromatiques fraîches principalement (herbes déshydratées à éviter),
 - Pâtisseries et gâteaux maison,
 - Desserts maisons du jour (mousse déshydratée interdite),
 - Compotes de fruits « maison » et issues de l'agro-alimentaire,
 - Pain de qualité boulangère (pas industriel) avec rotation dans la présentation aux convives,
 - Pains spéciaux en cas d'animation ou sur prescription médicale.

- En dehors des gammes imposées ci-dessus, chaque candidat devra présenter la

classification des produits utilisés pour la fabrication des plats, de la 1^{ère} à la 5^{ème} gamme, avec leur proportion par catégorie. Pour mémoire :

- 1^{ère} gamme : denrées brutes et crues,
 - 2^{ème} gamme : produits appertisés,
 - 3^{ème} gamme : surgelés,
 - 4^{ème} gamme : produits crus sous vides,
 - 5^{ème} gamme : produits cuits sous vides.
- Les produits utilisés pour épaississement et/ou enrichissement devront être des produits naturels (œuf, crème, banane, crème pâtissière épaisse..., feuilles de gélatine, agar-agar, iota). Chaque candidat présentera de manière exhaustive sa politique en la matière.

5.4.2 Les approvisionnements directs de produits de l'agriculture

Les achats directs de produits de l'agriculture et en circuit court devront être privilégiés. Le prestataire devra dans sa réponse préciser sa politique en la matière et garantir son respect au quotidien dans le cadre de la mise en œuvre du contrat.

Un moyen de mesure mensuel de cet engagement devra être proposé par le prestataire.

5.4.3 Qualité des viandes fraîches

Les produits proposés doivent satisfaire à toutes les exigences de la législation sanitaire notamment celles concernant la préparation, le conditionnement, l'entreposage et le transport.

Les informations concernant l'origine des viandes et le lieu d'abattage devront être indiqués à chaque menu concerné, selon les différents décrets en vigueur.

Le prestataire précisera dans son offre les modalités d'information qu'il entend mettre en œuvre.

Les viandes traitées à l'attendrisseur ou séparées mécaniquement sont interdites.

Les viandes fournies doivent être issues exclusivement de muscles.

- Viande de bœuf : La viande de taureau est exclue. La viande doit être de race à viande, VBF si possible. Les viandes proviennent systématiquement d'animaux ayant subi le test de dépistage de l'ESB.
 - Les morceaux parés doivent être homogènes et ne présenter au maximum que 10 % de gras visible.
- Viande de veau : Les viandes de veau livrées proviennent de bêtes de moins de 8 mois, d'origine française.
- Viande d'agneau : La viande d'agneau ne peut provenir que d'ovins âgés au maximum de 8 mois.
- Viande de porc : La viande de porc d'origine France, doit avoir été obtenue avec une alimentation sans farine ni graisse animale, et issue de porc charcutiers.
 - Le porc est sans activateur de croissance et absent de résidus et d'intrants

Les PEP Loire Dômes Allier

ZA Malacussy – 26 rue Agricole Perdiguier – 42100 SAINT ETIENNE

Tél : 04 77 32 29 18 -E-mail : lespeplda@lespeplda.org

FG PEP : Reconnue d'utilité publique par décret du 16 août 1919

Agréée fédération de vacances le 7 avril 1945 -Agrément tourisme IM 07511 0209 le 28 juin 2011

vétérinaires.

- Tous les muscles ou viandes ficelées sans os sont conditionnés sous vide.
- Sont exclues les viandes provenant de verrats ou de truies.

L'origine des viandes bovines devra être indiquée à chaque menu où apparaîtra du bœuf ou du veau.

Un document sera déposé à la livraison du produit avec les informations des lieux de naissance, élevage, abattage et découpe.

5.4.4 Qualité des charcuteries

Les produits de charcuterie proviennent d'établissements agréés et seront revêtus de la marque de salubrité communautaire.

Tous les produits de charcuterie sont transportés et maintenus sous régime réfrigéré selon la réglementation en vigueur jusqu'à réception sur les établissements livrés.

Le jambon premier choix, fabriqué avec du jambon frais provient exclusivement du membre postérieur du porc. Il est obligatoirement découenné et dégraissé.

Les jambons doivent correspondre à la spécification n°B2 3-79 du GEMRCN.

Les chipolatas et les merguez sont sans colorant, sans exhausteur de goût et avec boyau naturel.

5.4.5 Qualité des volailles

Tous les produits doivent provenir d'ateliers ayant reçu l'agrément sanitaire CE.

Toutes les volailles sont garanties alimentation 100% végétales et sans OGM, et d'origine Française.

Un document sera déposé à la livraison du produit avec les indications suivantes :

- La catégorie,
- Le numéro d'enregistrement de l'abattoir ou de l'atelier de découpe,
- Le pays d'origine en cas de volaille importée.

Le prestataire s'il a proposé le label « atout certifié qualité » devra fournir obligatoirement les fiches techniques faisant figurer le mode d'élevage, la fabrication des aliments, les conditions d'abattage, de découpe et de distribution.

Le sauté de dinde doit être sans os et sans peau, issu de morceaux de cuisse de dinde, et conditionné sous vide.

5.4.6 Qualité des poissons frais

L'origine du produit d'élevage ou sauvage sera clairement indiquée pour chaque produit.

Les poissons issus d'élevage doivent être conformes à la réglementation européenne. Leur alimentation doit exclure les hormones de croissance et les farines animales terrestres.

Les poissons seront de qualité Extra et A et ceux d'élevage de qualité supérieure.

Les produits ayant subi une congélation et revendus comme « frais » sont interdits.

Les produits servis seront obligatoirement sous forme de filets et de dos, seront garantis sans arrête (QSA), et ne contenir ne contenir aucun additif phosphaté.

Les fournitures de chaque espèce sont effectuées dans plusieurs catégories de calibrage et dans le respect de la réglementation communautaire.

5.4.7 Qualité des produits surgelés

Les viandes et volailles surgelées doivent répondre aux mêmes caractéristiques que les produits frais.

Les steaks hachés surgelés VBF, égrenés et escalopes de veau hachées doivent être élaborés à partir de muscles, et avoir un taux de matières grasses n'excédant pas 15%.

Les poissons devront répondre à la norme AFNOR NF V 45-074 (simple congélation et sans ajout de polyphosphate). Fourniture du certificat de provenance à chaque livraison. Poissons surgelés IQF, de qualité garantie sans arêtes, présentés sans peau et calibrés, et sans présence de polyphosphate. La traçabilité doit être garantie depuis la pêche jusqu'à la livraison.

Les légumes surgelés doivent présenter une couleur homogène caractéristique du produit et devront être exempts de corps étrangers (brindilles, sable...).

Les frites surgelées doivent présenter une coloration dorée raisonnablement uniforme et avoir une consistance caractéristique du produit.

5.4.8 Qualité des soupes et potages

Les soupes de légumes et potages seront fabriqués, et conditionnés par le prestataire (fait maison).

5.4.9 Qualité des fruits et légumes frais

Seront favorisés les produits directement issus de l'agriculture, bio, raisonnée, et de saison.

Ils devront satisfaire aux normes de qualité CEE :

- Entiers,
- Sains (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations),
- Propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible,
- Exempts d'humidité extérieure anormale,
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangère,
- Suffisamment développés pour leur permettre de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturation approprié au moment du service,
- Les fruits présenteront un degré de maturité suffisant pour une consommation par des personnes en difficulté de mastication.

Les denrées seront soit de catégorie 1 (bonne qualité), ou extra (très bonne qualité), en fonction de la saisonnalité. Les produits sont des produits de saison, disponibles donc uniquement à certaines périodes de l'année. Un calendrier des saisonnalités peut être demandé au prestataire.

La lutte phytosanitaire doit se fonder sur l'application correcte des techniques agronomiques de manière à réduire au strict nécessaire les interventions chimiques sur les sols et les cultures. La lutte contre les insectes et les maladies cryptogamiques est limitée au strict nécessaire.

Une attention particulière sera portée aux produits issus de l'agriculture favorisant les circuits courts de distribution, ainsi qu'à la recherche de produits de qualité, valorisant la notion de terroir, d'authenticité, de lien social et de respect de l'environnement (art.1 loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010).

5.4.10 Qualité des produits laitiers, fromages et ovoproduits

Le beurre est en ration individuelle de 10 grammes.

Les produits laitiers (yaourts, flans, fromage blanc frais) doivent être fournis avec une DLC résiduelle de « 2/3 de vie » au minimum.

Les yaourts, desserts lactés, beurres, fromages frais et flans sont conformes aux spécifications de la décision du GEMRCN.

Les fromages à pâte molle (camembert...) devront avoir une teneur en matière grasse de 45%.

Les fromages à pâte pressée (de type emmental, Comté...) ne devront présenter aucune avarie de quelque nature que ce soit : déformation, vers, croûte crevée....

La date limite de consommation devra être inscrite de manière lisible et indélébile sur chaque unité de conditionnement.

Ovo produits à base d'œuf coquille ou de coule d'œuf (pas d'omelette surgelée ou 5ème gamme ou déshydratée).

5.4.11 Qualité des produits d'épicerie

Les apertisés de fruits et compotes seront à teneur réduite en sucre. La quantité et la nature des sucres ajoutés devront être précisées.

5.4.12 Qualité du pain

Le prestataire pourra faire une offre avec la fourniture du pain, en précisant le cas échéant le mode de fabrication et de distribution proposé pour chacun des sites.

La fourniture de pain doit couvrir les déjeuners, (et les diners et petits déjeuners pour le DITEP DELIGNY).

5.4.13 Gaspillage et gestion des déchets

Le prestataire devra préciser les actions concrètes qu'il compte mettre en œuvre dans le cadre de la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, ainsi que les modalités de quantification, réduction et traitement des déchets.

5.5 Utilisation de produits agroalimentaires industriels

Le prestataire communiquera les fiches techniques des produits préparés achetés auprès de l'industrie agro-alimentaire. Ces fiches sont celles des industriels et doivent mentionner la

composition des produits et leur valeur nutritionnelle.

Des tests de dégustation de ces produits pourront être réalisés. Les produits ne donnant pas satisfaction sur le plan de la qualité organoleptique ou sur le plan de la qualité nutritionnelle pourront être remplacés à la demande du client.

Les produits industriels devront comporter au moins 70 % de viandes ou poissons dans les farces utilisées.

L'ensemble des critères ci-dessus devra faire l'objet d'indicateurs de suivi trimestriels qui seront consolidés dans un bilan annuel produit par le prestataire, ou à chaque demande expresse de la direction associative ou du référent restauration.

Le prestataire utilisera l'**annexe 4**, pour préciser le parc fournisseurs auprès duquel il gère ses approvisionnements par famille de produits.

ARTICLE 6 - RECOMMANDATIONS DU GEMRCN ET GRAMMAGES REQUIS LIES AUX POPULATIONS ACCUEILLIES

Le calibrage des portions est précisé par le cahier de calibrage des portions unitaires et des gammes de produits utilisées par le prestataire (**Annexe 5**).

La liste des produits figurant au cahier de calibrage des portions unitaires n'est pas exhaustive. Elle peut être complétée, à condition qu'il soit proposé un grammage cohérent, sans modifier les conditions tarifaires fixées dans le cadre de la coopération.

D'une manière générale, les grammages attendus doivent correspondre à la fourchette haute recommandée par le GEM-RCN par tranche d'âge.

Le grammage des adultes en ESAT sera encore renforcé à hauteur de 20 % minimum au-delà de la recommandation.

Ceci est une base de travail. Le prestataire présentera le grammage qu'il préconise en remplissant l'**annexe 5** en fonction de la spécificité de l'établissement.

ARTICLE 7 - PERSONNES RESSOURCES

Le prestataire désigne un responsable chargé du suivi du service de restauration pour chaque établissement.

Cette personne a pour mission de mettre en place les dispositions prévues au marché, et d'assurer les relations courantes avec le responsable restauration, les responsables d'établissement et le comité de suivi restauration.

Il est chargé de s'assurer du respect strict des standards de qualité en matière d'hygiène et de sécurité par les équipes de cuisine.

Il se doit d'informer sans délai le référents restauration sur les difficultés d'exécution du marché.

ARTICLE 8 - EVALUATION ET SUIVI DE LA QUALITE DE LA PRESTATION « REPAS LIVRES »

8.1 Le comité de pilotage restauration

Un comité de pilotage restauration sera constitué. Le comité de pilotage restauration se réunira au moins une fois par an, pour un bilan annuel.

Le comité de pilotage restauration sera constitué d'au moins 4 personnes :

- Pour l'AT PEP LDA : Le Directeur Général et le référent restauration en charge du comité de suivi « Restauration »,
- Pour le prestataire : Le signataire du contrat ou son représentant et au minima le responsable de secteur.

Cette réunion annuelle portera notamment sur :

- Le suivi de la qualité de la prestation et le respect du cahier des charges (le prestataire devra en l'occurrence fournir les indicateurs mentionnés dans ce présent cahier des charges),
- La synthèse des résultats économiques,
- La proposition d'ajustement et de révision des prix.

Le représentant du prestataire sera en charge de planifier et de s'assurer du respect de ces rendez-vous.

8.2 La commission de restauration

Des commissions restauration seront constituées au sein de chaque établissement livré.

Elles se réuniront tous les trimestres, à l'initiative du directeur de dispositif.

Les commissions restauration seront constituées de au moins :

- Pour l'AT PEP LDA : Un membre de l'équipe de direction de dispositif et l'ASI ou maitresse de maison en charge de la gestion de la cuisine satellite,
- Pour les usagers : Au minimum 2 représentants des usagers à chaque réunion, sachant qu'il est souhaitable que chaque usager puisse participer à au moins une commission par année civile.
- Pour le prestataire : Le responsable de secteur, le responsable de la fabrication des repas et/ou le (la) diététicien(ne).

Ces réunions porteront notamment sur :

- La qualité des menus proposés,
- La qualité perçue par les usagers,
- Les propositions de repas à thème et/ou suggestions.

Ces réunions donneront lieu à un compte rendu qui sera adressé au référent restauration.

Sur demande de l'association, le prestataire pourra assister aux commissions restauration.

8.3 Outils d'évaluation de la satisfaction

Le prestataire présentera dans l'offre une proposition concrète de réalisation d'une enquête de satisfaction.

L'engagement devra être pris de réaliser au moins une enquête annuelle sur chacun des sites.

Les résultats et le plan d'action des enquêtes seront transmis au comité de suivi restauration de l'association.

8.4 Analyse des non-consommations

Le prestataire proposera un mode d'évaluation au moins trimestriel du taux de destruction des aliments livrés et non consommés sur chaque site.

Les données recueillies seront transmises de manière consolidée au référent restauration et assorties du plan d'action et d'amélioration proposé par le prestataire.

ARTICLE 9 - LES EXIGENCES DE RESULTATS A ATTEINDRE ET LES VERIFICATIONS DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

9.1 Introduction

L'AT PEP LDA peut à tout moment, et sans en référer au prestataire, procéder à tous les contrôles qu'il jugerait nécessaire en vue de vérifier la conformité des prestations et les modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

Ces contrôles peuvent porter sur les respects :

- De salubrité
- Nutritionnels et gastronomiques
- Qualitatifs
- Quantitatifs

L'AT PEP LDA peut également à tout moment faire appel à un service ou un agent spécialisé sans en référer préalablement au prestataire :

- Direction départementale de la protection des populations (DDPP)
- Service de la répression des fraudes
- Direction départementale de l'Agence Régionale de Santé

Ces interventions ne font pas obstacle à celles que les agents officiels de contrôle décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions.

Le prestataire mettra en place sur chaque structure une feuille d'échange entre le client et le prestataire. Cette feuille d'échange permettra de mesurer les dysfonctionnements par rapport aux attentes du client.

Les moyens de parvenir aux résultats escomptés et aux objectifs à atteindre seront proposés par le prestataire dans son offre dans une relation de coopération « gagnant-gagnant ».

Toutefois, le client propose quelques indicateurs ci-dessous.

9.2 Les garanties de continuité d'activité

Le prestataire garantit la fourniture des prestations tous les jours de l'année civile, et ceci en toutes circonstances.

Le prestataire précisera dans son offre la solution envisagée pour une continuité de service en cas de défaillance de sa cuisine centrale.

9.3 Les garanties relatives à l'élaboration des menus et à la composition des repas

Les menus devront garantir :

- La qualité de la prise en charge nutritionnelle et alimentaire des enfants, adultes et personnels :
 - La quantité de fruits, légumes et céréales
 - La diminution des apports lipidiques
 - Le rééquilibrage des acides gras
 - La diminution de la consommation des sucres simples ajoutés
- La diversité des plats proposés et l'association de couleurs et de saveurs.
- L'adaptation des plats pour intégrer les besoins spécifiques des jeunes.

Le prestataire doit participer aux commissions restauration pour traiter des thématiques suivantes :

- Popularité des plats.
- Conception menus.
- Prise en compte des attentes des jeunes, adultes et personnels.
- Retours d'enquêtes de satisfaction.

Le prestataire devra démontrer les moyens mis en œuvre pour parvenir aux exigences qualitatives des menus proposés.

Les candidats devront estimer les ressources externes (compétences diététiques, expertises sanitaires, formateurs...) nécessaires à ces missions.

La performance de tous ces paramètres sera vérifiée à partir des éléments transmis par les candidats dans leur dossier technique.

Dans son offre, le prestataire devra préciser son plan des menus en **annexe 6**

9.4 Les garanties relatives à la qualité de la fabrication des plats

La qualité de service attendue et à rendre, les exigences exprimées dans le GEMRCN, ainsi que l'activité diététique définie, implique pour le prestataire d'assurer :

- La régularité de la composition des plats,
- La qualité organoleptique des plats,
- La garantie permanente de la valeur nutritionnelle.

L'élaboration des fiches techniques et la politique d'achats et d'approvisionnements du

candidat en sont les principaux outils de vigilance.

La performance des outils utilisés et de la méthode appliquée et suivie sur le terrain, sera vérifiée et mesurée à partir des éléments transmis par les candidats dans leur dossier technique.

Chaque produit fabriqué (plat protidique, plat d'accompagnement, hors d'œuvre, laitage élaboré et autre dessert) fera l'objet systématique d'une fiche technique tant pour le menu normal que pour les régimes et les textures.

La fiche technique définira pour chaque préparation :

- Les matières premières nécessaires (éléments de base et éléments d'assaisonnement),
- Les quantités de matières premières nécessaires (base 100, ramenées à l'unité),
- La technique de fabrication et le séquençage des étapes (ex : préparation, séquençage, mode de cuisson...),
- La valeur nutritionnelle du plat (Kcal, protéines, calcium, ...).

Les techniques mises en œuvre développeront la qualité organoleptique des plats proposés. Cela concernera à minima :

- Les cuissons longues à basse température pour les rôtis et les sautés,
- Les cuissons à basse température pour les légumes et les poissons,
- Une mise en valeur de la saveur au travers de l'utilisation d'aromates, épices... y compris pour les régimes sans sel notamment, et avec une vigilance pour les compatibilités textures modifiées.

Les fiches présenteront le grammage standard par portion.

La provenance des viandes est précisée (VBF, Europe, autre). D'autres éléments peuvent également être indiqués (viandes labellisées, Bio ...).

L'ensemble des fiches techniques est accessible sous simple demande du client.

D'autre part, le prestataire acceptera également de fournir un appui qualitatif pour accompagner l'Association à la remise en température des plats livrés, la présentation de la prestation, en mettant à sa disposition des protocoles et un contrôle bi annuel sur place à titre préventif.

Les indicateurs proposés sont les suivants (à valider avec ceux proposés par le prestataire) :

Indicateur 1 : « Mesure de la qualité organoleptique des plats »

- Définition : dégustation des composants des repas
- Mode calcul : évaluation de l'entrée, plat principal, dessert pour un déjeuner et pour un dîner sur une grille de dégustation pré définie
- Fréquence : à chaque changement de cycle

- Acteur : CLIENT ou convive mystère

Indicateur 2 : « Contrôle des grammages »

- Définition : vérification du respect des grammages attendus au contrat
- Mode calcul : pesée des grammages servis pour l'entrée, le plat principal et le dessert pour un déjeuner et le dîner
- Fréquence : mensuelle
- Acteur : CLIENT

Indicateur 3 : « Respect du menu »

- Définition : vérification du respect de la procédure en cas de changement de composant
- Mode calcul : information au CLIENT, remplacement par un composant équivalent, information auprès des convives, 4 changements maximum par mois
- Fréquence : mensuel
- Acteur : CLIENT

Indicateur 4 : « Suivi de l'origine des approvisionnements, des taux d'utilisation de produits frais et bruts, issus de circuits courts, Bio, dans les recettes mises en œuvre »

- Définition : répartition des produits achetés selon les gammes, et évaluation des taux de produits de qualité et durable, frais, circuits courts, bruts et bio par famille
- Fréquence : semestrielle
- Acteur : CLIENT sur évaluations transmises par le prestataire avec les factures des achats

9.5 Les garanties relatives à l'organisation du travail et du transport

Le prestataire devra garantir, par une organisation du travail efficace et des moyens de transport suffisants et adaptés, qu'il est en mesure de livrer la prestation tous les jours.

Le prestataire fera état des qualifications professionnelles en restauration des personnels participant à la prestation.

Le prestataire fera une présentation annuelle au Comité de pilotage restauration des actions de formation continue et de développement des compétences réalisées par les personnels du prestataire intervenant dans le cadre du présent marché.

Le prestataire s'engage à proposer et assurer la formation ou la sensibilisation du personnel des cuisines satellites AT PEP LDA au moins une fois par an sur tout ou partie des thèmes suivants :

- La présentation et la mise en valeur des plats,

- La remise en température,
- Aux règles d'hygiène,
- À la démarche HACCP maîtrise sanitaire.

Une formation initiale sera mise en place en début de contrat.

9.6 Les garanties relatives aux contraintes sanitaires

Le premier des objectifs attendus reste bien entendu la sécurité alimentaire vis-à-vis des convives.

Le PMS en est le principal garant. Il vise à atteindre les objectifs de sécurité sanitaire des aliments et notamment ceux des règlements CE n° 852/2004 et n° 853/2004.

Les établissements concernés sont considérés comme des unités relais, et veilleront à ce titre à mettre en œuvre l'intégralité de la traçabilité exigée pour cette activité et en qualité d'unité relais.

A ce sujet, le prestataire propose toute mesure utile accompagnant l'AT PEP LDA dans le respect des règles et contrôles d'hygiène au sein des cuisines satellites, même si le service et la remise en température est assuré par l'établissement.

Par ailleurs, le prestataire s'engage à produire les résultats des analyses produits, contrôles et analyses sanitaires de l'unité de production des repas au comité de suivi restauration, ainsi que les actions correctives envisagées en cas de résultats non-conformes.

Dans son offre, le prestataire devra préciser son plan d'échantillonnage et son numéro d'agrément en **annexe 7**.

Chaque candidat présentera sa politique générale en la matière, et pourra présenter tout document opérationnel sous forme de spécimens, en l'occurrence :

- Les procédures, modes opératoires, protocoles et autres documents d'enregistrements.
- Des comptes rendus d'analyses bactériologiques des produits alimentaires ou de contrôles de surfaces.
- Des études de vieillissement.
- Des audits réalisés par des cabinets extérieurs.
- ...

En cas de suspicion de Toxi Infection Alimentaire Collective (soit 2 consommateurs incommodés), le prestataire s'engage à conduire la recherche sur les produits incriminés en mettant en œuvre ses procédures de traçabilité, de conservation de plats témoins, et les analyses microbiologiques qui s'imposent à ses frais. En aucun cas, il ne sollicitera l'association de toutes participations financières. Tous les plats témoins de moins de 3 jours devront être analysés par un laboratoire compétent extérieur et neutre.

En cas de non-conformités des échantillons précités ou défaillance dans le suivi de ses obligations réglementaires, le prestataire s'engagera à accompagner l'association dans toutes ses démarches administratives et juridiques associées à cet état de fait.

Le prestataire est responsable de ses échantillons témoins au sein de son unité de production.

Le client effectuera ses échantillons témoins avant le service (si changement conditionnement). Ces éléments sont à la disposition uniquement de services officiels.

Le prestataire devra comprendre dans son prix de repas les quantités et les couts liés aux échantillons témoins du client.

Indicateur 5 : « Résultat des analyses microbiologiques »

- Définition : taux de non-conformités des analyses microbiologiques
- Mode calcul : non conformités sur les denrées chaudes, les denrées froides et les prélèvements de surfaces
- Fréquence : tous les mois
- Acteur : prestataire

Indicateur 6 : « Résultat du contrôle externe »

- Définition : taux de non-conformités
- Mode calcul : non conformités basées sur la classification du rapport de contrôle
- Fréquence : annuelle
- Acteur : CLIENT

9.7 Visite de l'unité centrale de production alimentaire et contrôle du savoir-faire du prestataire

Chaque réponse devra être accompagnée d'un dossier complet sur le savoir-faire de la cuisine centrale (sécurité alimentaire mise en place, HACCP, analyse autocontrôle, numéro d'agrément...).

Les responsables de l'Association pourront effectuer une visite par an à la cuisine centrale du prestataire.

Le prestataire précisera le lieu de fabrication des repas et les modalités de fonctionnement de sa cuisine (concession ou gestion en propre par le prestataire, cuisine pour d'autres clients, ...)

ARTICLE 10 - LES GARANTIES ECONOMIQUES ET FINANCIERES

L'association analysera et vérifiera la cohérence des données économiques transmises par le prestataire. Chaque candidat devra présenter obligatoirement la décomposition du prix de vente sur les différents postes de dépenses.

L'association et le prestataire s'entendent au début du contrat sur un système d'identification, de traçabilité et de contrôle du nombre des repas servis.

La facture détaillera les éléments suivants :

- Quantité de prestations réalisées par nature (déjeuner, goûter, diners, autres) et par typologie de clientèle (enfants, adultes et adultes actifs),
- Prestations particulières (repas améliorés, buffets sur commande, ...),

- Coûts unitaires du repas hors taxe, livré ou non livré,
- Coûts pour les repas à 4 ou 5 composantes en précisant leur composition par unité d'œuvre,
- Le cas échéant frais fixes d'exploitation et de rémunération du prestataire.

Les révisions tarifaires se feront par nature du poste de dépense, selon le mode de calcul et la fréquence présentée dans le CCAP.

ARTICLE 11 - CONFIDENTIALITE

Le prestataire, le client et les établissements conviennent du caractère strictement confidentiel du présent CCTP et de ses annexes, et plus largement de l'ensemble des informations et documents qui pourront être échangés à l'occasion de l'exécution du contrat.

Le prestataire et les établissements s'interdisent de divulguer expressément des informations concernant l'une ou l'autre des parties.

ARTICLE 12 - PENALITES

Le prestataire acceptera la mise en œuvre de pénalités liées à la non-qualité définies par les indicateurs choisis conjointement et mis en place.

La vocation des pénalités n'est pas de mettre en œuvre un système de ristourne sur la prestation réalisée. Il s'agit d'un système incitatif mis en place de façon à renforcer la vigilance du prestataire sur des aspects sensibles de la prestation.

L'association et le prestataire conviendront d'une grille de pénalité qui se base sur le degré d'exigence de l'association vis-à-vis du type de non-conformité, reste d'un niveau « raisonnable » et proportionné par rapport à l'enjeu, et comporte un maximum mensuel.

Cette grille peut être renégociée dans le cadre des revues de contrat pour sensibiliser le prestataire à la mise en œuvre d'une action corrective.

Quoiqu'il en soit, l'application d'une pénalité sera déterminée après concertation et mise en demeure préalable entre l'association et le prestataire et sera effective sur la facturation suivante.

Le candidat :

Fait à

Le 2025

Lu et accepté

Signature et cachet

LES ANNEXES

Certaines annexes sont à remplir par le candidat pour être analysées.

- ANNEXE 1 : Présentation du marché par établissement
- ANNEXE 2 : Calendrier ouverture 2025
- ANNEXE 3 : Planning prévisionnel des animations
- ANNEXE 4 : Fournisseurs
- ANNEXE 5 : Calibrage
- ANNEXE 6 : Plan de menus proposé
- ANNEXE 7 : Plan d'échantillonnage
- ANNEXE 8 : Bordereau de Prix repas livrés

Important : les documents annexes fournis en Excel sont à compléter et à remettre dans l'offre sous format Excel.