



Cahier des Clauses Techniques et Particulières (C.C.T.P.)

Marché public
d'assistance technique et de fourniture des approvisionnements
nécessaires à l'élaboration des repas pour la restauration de
l'EHPAD de Chantelle

Pouvoir adjudicateur :
EHPAD de Chantelle
18 Place de la Chaume
03140 Chantelle

Marché public de fournitures et de service conclu par procédure formalisée passé en application de l'article L2124-1 du code de la commande publique

Le présent Cahier des Clauses des Clauses Techniques Particulières comprend 13 pages numérotées de 1 à 13

Table des matières

Article 1 : Objet du marché	3
1-1 Les denrées alimentaires	3
1-2 L'assistance technique	3
1-3 L'assistance en gestion (variante)	4
Article 2 : Le périmètre des prestations	4
2-1 Les prestations de base	4
2-2 Les prestations ponctuelles	4
Article 3 : Les menus	5
3-1 Communication des menus	5
3-2 Composition des menus	5
3-2-1 Pour les résidents de l'EHPAD	5
3-2-2 Pour les repas préparés pour l'ESAT	7
3-2-3 Pour les repas préparés pour les écoles maternelles et élémentaires	7
3-2-4 Pour les autres convives (consommation sur place).....	8
Article 4 : Dispositions générales	9
4.1 Textes réglementaires.....	9
4.2 Les Organismes génétiquement modifiés.....	10
4.3 Les dispositions relatives à l'étiquetage.....	11
4.4 Emballage, conditionnement, palettisation	11
Article 5 : Obligation tenant au personnel, aux matériels et locaux de préparation du titulaire du marché	11
Article 6 : La qualité des produits.....	12
Article 7 : Mode et délai de livraison des fournitures	13
Article 8 : Vérification qualitative de l'exécution de la prestation.....	13
Article 9 : Points divers.....	13

Article 1 : Objet du marché

Le présent marché concerne la fourniture des approvisionnements en denrées alimentaires nécessaires à l'élaboration des repas pour la restauration de l'EHPAD et de ses clients ainsi qu'une assistance technique.

1-1 Les denrées alimentaires

Les fournitures nécessaires à la confection des repas concernent :

Pour consommation sur place :

- repas résidents de l'EHPAD
- repas personnel de l'EHPAD
- repas visiteurs (intervenants extérieurs) et familles

Pour les clients extérieurs :

- repas élèves des classes maternelles de l'école de Chantelle
- repas élèves des classes élémentaires de l'école de Chantelle
- repas résidents de l'ESAT
- repas enfants fréquentant les centres de loisirs (maternelle, élémentaire, ados) à titre exceptionnel
- repas adultes (repas CCAS, personnel des écoles et de l'ESAT) à titre exceptionnel

1-2 L'assistance technique

Durant la durée du marché, le prestataire assiste l'Etablissement :

- ✓ dans l'élaboration des menus en collaboration avec les cuisiniers et avec la validation d'un(e) diététicien(e)
- ✓ dans l'utilisation des denrées fournies (fiche recette, modalités de cuisson, de présentation,)
- ✓ la gestion des stocks pour éviter les gaspillages
- ✓ dans l'animation des repas (repas à thèmes, semaine du goût, barbecues...)

L'EHPAD de Chantelle souhaite proposer à tous ses consommateurs une restauration cuisinée, à base de produits bruts, valorisés par une équipe de cuisiniers. L'établissement privilégie donc des produits bruts transformés sur place, issus de filières de production respectueuses de l'environnement et souhaite privilégier les producteurs locaux.

Le titulaire du marché s'engage à mettre en place un approvisionnement :

- ➔ Introduisant les produits issus de l'agriculture biologique à hauteur minimum de 20%
- ➔ Proposant des produits issus d'approvisionnement locaux et régionaux à hauteur minimum de 30%, en privilégiant les producteurs locaux. Dans ce cadre, l'attributaire du marché aura pour mission de valoriser les circuits courts en recherchant des producteurs locaux choisissant autant que faire se peut des produits de saison

1-3 L'assistance en gestion (variante)

En plus de l'assistance technique, l'EHPAD souhaite une offre en variante avec la mise à disposition d'un chef de cuisine pour assurer le suivi hygiène et le respect des bonnes pratiques. Il pilote l'équipe de cuisine en production culinaire avec l'accord et la délégation de la direction de l'EHPAD qui conserve l'autorité hiérarchique.

Cette offre en variante doit prévoir :

- la prise en charge des analyses bactériologiques
- le suivi hygiène
- la mise en place du logiciel de commande
- la gestion de la production en fonction des besoins
- le suivi et la mise à jour du PMS (plan de maîtrise sanitaire) de l'établissement

Article 2 : Le périmètre des prestations

2-1 Les prestations de base

Le nombre des repas annuel est estimé à 189 180 décomposés comme suit :

Prestations	Quantités annuelles
Petit déjeuner EHPAD	40 000
Déjeuner EHPAD	40 000
Goûter EHPAD	40 000
Dîner EHPAD	40 000
Déjeuner personnel unités protégées	1 460
Dîner personnel unités protégées	1 460
Personnel EHPAD	1 850
Visiteurs semaine	280
Visiteurs week-end	30
Cantines scolaires	13 600
ESAT	10 500
TOTAL	189 180

Ces estimations sont susceptibles de varier en plus ou en moins, et ne peuvent être retenues comme un élément de base contractuel : les quantités pourront être dépassées ou ne pas être atteintes selon les effectifs journaliers sans qu'il puisse y avoir lieu à réclamation de la part du titulaire du marché, l'EHPAD de Chantelle se réservant le droit de passer ses commandes selon les besoins.

Le titulaire du marché assurera la fourniture des denrées pour les repas cités ci-dessus dans les conditions définies dans le CCAP et celles contenues dans le CCTP. En outre, il lui appartient de prendre toutes les dispositions nécessaires afin de faire face à toute éventualité qui mettrait en cause le fonctionnement continu de la restauration. L'aide à la préparation des menus et à leur condition d'utilisation, l'approvisionnement en denrées alimentaires, la gestion des stocks de ces denrées au point de restauration seront assurés par le titulaire du marché.

2-2 Les prestations ponctuelles

En plus de la commande dite de base, le candidat devra prévoir différentes prestations :

- ✓ les repas améliorés pour les fêtes calendaires type Noël et Pâques (il conviendra de respecter les plats traditionnels),
- ✓ un goûter spécial anniversaire regroupant environ 50 résidents chaque mois,
- ✓ des repas d'animation à thème culinaire devront être prévus une fois par mois en privilégiant les recettes issues de traditions culinaires régionales. Avant chaque animation envisagée, le prestataire se mettra en contact avec l'animatrice de l'EHPAD. La décoration des salles à manger seront à sa charge (affiches, banderoles...).
- ✓ le titulaire du marché devra assurer la réalisation des repas qui pourraient lui être demandés dans le cadre de manifestations ponctuelles. A cette fin, le candidat proposera dans son offre deux formules :
 - formule plateau pour un petit nombre de convives
 - système traiteur pour de plus grosses quantités.

La livraison des denrées est à la charge du titulaire du marché ou de ses prestataires.

Article 3 : Les menus

3-1 Communication des menus

Le prestataire devra faire parvenir à la direction de l'E.H.P.A.D. par mail les menus du mois M + 2 pour une vérification et ce, un mois à l'avance en vue de la préparation de la commission menus.

Les différents menus validés par la direction de l'EHPAD devront être envoyés 15 jours à l'avance, et ce, pour 4 semaines de menus à l'adresse mail suivante : accueil@ehpad-chantelle.fr. Un envoi papier doit également être prévu 15 jours avant le début de la semaine concernée :

- 8 exemplaires en format A4 pour les résidents et personnels
- 2 exemplaires en format A4 pour les écoles
- 1 exemplaire en format A4 pour l'ESAT
- 2 exemplaires pour la cuisine

Les menus servis doivent être conformes aux menus effectivement communiqués. Toute modification apportée aux menus est transmise pour appréciation à l'EHPAD au minimum 24 heures à l'avance. Ces modifications devront rester exceptionnelles, dans le cas contraire, l'application de pénalités de non-respect de l'affichage viendra se déduire sur les facturations émises par le titulaire.

Les menus doivent également être transparents sur la sécurité sanitaire des produits présentés à la consommation. Si la provenance des produits change ou ne peut être communicable suffisamment à l'avance, le titulaire devra transmettre l'information à l'EHPAD le plus rapidement possible.

3-2 Composition des menus

3-2-1 Pour les résidents de l'EHPAD

Le petit déjeuner :

- Thé, café, chocolat ou infusion
- Biscottes, pain de mie et madeleines, biscuit type « casse-croûte © » (pour personnes présentant des troubles de la déglutition)
- Beurre micro plaquette, confiture, miel
- Céréales instantanées pour personnes à risque de dénutrition et/ou présentant des troubles de la déglutition

- Un jus de fruit
- Une viennoiserie surgelée le dimanche et les jours fériés.

Le déjeuner :

- Hors d'œuvre (80 à 100 grs)
- un plat protidique : viande, abat, volaille, poisson, œuf (100 grs)
- un plat d'accompagnement : légumes verts et/ou féculents (100 grs de chaque) ou bien (légumes verts cuit 150g // féculent cuit 200g)
- 30 grs de fromage (plateau au choix avec 4 variétés) ou laitage de 125 grs
- un dessert : fruit cru ou cuit ou compote de 100 grs ou entremets ou pâtisserie de 100 grs ou glace
- un café
- assaisonnements.

La déclinaison du menu du jour devra être prévue en texture hachée (pour les personnes présentant des troubles de la mastication) et en texture mixée (pour celles présentant des troubles de la déglutition) tout en veillant aux bons apports nutritionnels.

Le goûter :

Café, thé, chocolat ou infusion, jus de fruits, sirop, limonade viennoiseries ou gâteaux, fruits, entremets, laitage ou fromage avec pain, carré de chocolat avec pain, préparation à base d'œufs pour les personnes présentant des troubles de la dénutrition. Varier sur la semaine parmi ces propositions. La collation est adaptée aux textures des résidents (fruits frais mixés, pâtisseries mixées...).

Une à deux fois par semaine, des goûters maison doivent être préparés.

Le repas du soir :

un potage ou potage enrichi pour les personnes présentant des troubles de la dénutrition (lait ou lait concentré ou poudre écrémée, gruyère, jambon, fromage fondu enrichi en vitamines D, en calcium à 143 mgs et en protéines). A disposition ; crème, croûtons et gruyère râpé

- un plat protidique allégé
- un fromage
- un dessert enrichi si bouillon
- condiments et assaisonnements.

La collation nocturne :

Compte tenu de la population accueillie (troubles cognitifs, déambulation...) et au regard de la réglementation en vigueur, une collation nocturne est intégrée dans l'offre : gâteaux, yaourt, pain, fromage, fruits de saison, compote, mixé de fruits...

Le pain :

La fourniture du pain est exclue de la consultation, l'EHPAD de Chantelle traitera en direct avec un boulanger de son choix.

Les boissons :

Vin rouge pour tous les jours : 20 cl/résident

Pétillant (avec ou sans alcool) et/ou cidre pour les anniversaires ou jours de fête

Eau minéralisée gazeuse pour les personnes présentant des troubles de la déglutition

Une variante devra être proposée pour fournir uniquement le dimanche et jours fériés du vin rouge de qualité supérieure.

Un menu type sur 5 semaines sera joint à la proposition. Le titulaire fournira une cuisine familiale variée, de qualité, adaptée aux besoins et aux goûts des personnes âgées, dans le respect des règles de la diététique. La présentation devra être attrayante. Il devra également fournir des plats de remplacement variés. Il assurera une présentation attrayante et au moins équivalente à celle préparée par l'EHPAD pour toutes les composantes de tous les repas :

- la fabrication des régimes particuliers (notamment les menus sans sel, sans sucre, hypocaloriques et hyperprotéinés) ;
- des repas à texture adaptée, notamment mixés, hachés. Pour les repas mixés, une présentation de toutes les composantes du menu se fera à l'assiette ;
- un remplacement pour les aversions alimentaires des résidents (abats, poisson, fromage, œuf, aliments indigestes tels que les choux et/ ou si résidents avec présence d'allergie alimentaire.

3-2-2 Pour les repas préparés pour l'ESAT

Le déjeuner :

- Hors d'œuvre (80 à 100 grs)
- un plat protidique : viande, abat, volaille, poisson, œuf (100 grs)
- un plat d'accompagnement : légumes verts et/ou féculents (100 grs de chaque)
- 30 grs de fromage (plateau au choix avec 4 variétés) ou laitage de 125 grs
- un dessert : fruit cru ou cuit ou compote de 100 grs ou entremets ou pâtisserie de 100 grs ou glace
- assaisonnements.

Le pain :

La fourniture du pain est exclue de la consultation, l'EHPAD de Chantelle traitera en direct avec un boulanger de son choix.

Les boissons :

Les boissons ne sont pas fournies par l'EHPAD donc exclues de la consultation.

3-2-3 Pour les repas préparés pour les écoles maternelles et élémentaires

Les menus doivent satisfaire à des exigences d'apport énergétiques et d'équilibre nutritionnel en rapport avec l'âge des enfants. Par ailleurs, ils devront respecter la réglementation et particulièrement la loi alimentation d'octobre 2018 prévoyant un plat végétarien par semaine pour les écoles.

Ces repas sont conditionnés de la manière suivante : en barquettes jetables individuelles filmées pour les entrées et en bacs gastronomes isothermes pour les plats. Les repas sont préparés chaque jour du lundi au vendredi hors vacances scolaires par le personnel de la cuisine de l'EHPAD, le chargement et la livraison sont réalisés par le personnel des écoles avec un véhicule qui lui est propre.

Le déjeuner sera constitué :

- un hors d'œuvre
- un plat protidique principal : viande, volaille, poisson, œuf
- un plat d'accompagnement : féculents et légumes verts
- un fromage (plateau au choix avec 4 variétés), laitage
- un dessert : fruit cru ou cuit, entremets, pâtisserie
- glaces à prévoir en fonction de la saison
- condiments et assaisonnement.

Le grammage par enfant à prévoir selon le GEMRCN¹ est le suivant :

Aliments	Classe de maternelle	Classe de primaire
Crudités	50 g	70 g
Jambon (entrée)	30 g	40 gr
Viande/poisson ²	50 g	70 g
Œuf	1	2
Légumes	100 g	100 g
Pâtes/frites	170 g	170 gr
Fromage	20 g	30 g
Fruit	100 g	100 gr
Pâtisserie fraîche	40 gr	40 gr

Le pain :

La fourniture du pain est exclue de la consultation, l'EHPAD de Chantelle traitera en direct avec un boulanger de son choix.

Les boissons :

Les boissons ne sont pas fournies par l'EHPAD donc exclues de la consultation.

Allergies des enfants à certains aliments :

Le prestataire devra fournir avec son offre les différents types de menus qu'il pourra proposer en cas d'allergies des enfants à certains aliments. Ces menus ne devront pas avoir d'incidence sur le coût du repas. De la même manière, lorsque le menu comprend en plat protidique principal, de la viande d'origine porcine, un second plat protidique devra être proposé en remplacement.

Un menu type sur 5 semaines sera joint à la proposition. Le prix comprend également un repas amélioré pour les fêtes calendaires ainsi qu'un repas d'animation à thème culinaire une fois par mois.

3-2-4 Pour les autres convives (consommation sur place)

Le déjeuner sera constitué de six composantes :

- Hors d'œuvre (80 à 100 grs)
- un plat protidique : viande, abat, volaille, poisson, œuf (100 grs)
- un plat d'accompagnement : légumes verts et/ou féculents (100 grs de chaque)
- 30 grs de fromage (plateau au choix avec 4 variétés) ou laitage de 125 grs
- un dessert : fruit cru ou cuit ou compote de 100 grs ou entremets ou pâtisserie de 100 grs ou glace
- assaisonnements.

Le pain :

La fourniture du pain est exclue de la consultation, l'EHPAD de Chantelle traitera en direct avec un boulanger de son choix.

Les boissons :

¹ "Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition"

² Après enlèvement peau et os

Pas de boissons à prévoir.

Un menu type sur 5 semaines sera joint à la proposition. Le prix comprend également un repas amélioré pour les fêtes calendaires (les dimanches et les jours fériés pour le personnel de l'E.H.P.A.D., les invités et les personnes âgées valides), un repas d'animation à thèmes culinaire une fois par mois.

Article 4 : Dispositions générales

4.1 Textes réglementaires

D'une façon générale, les articles constituant les approvisionnements alimentaires destinés au service de restauration de l'EHPAD se doivent au minimum :

➤ *de satisfaire :*

- ✓ à la réglementation générale applicable aux denrées alimentaires et/ou aux plats cuisinés d'avance, ainsi qu'aux dispositions du Code de la Consommation et au code des bonnes pratiques développés sur les différentes gammes de produits concernées (centres professionnels ou interprofessionnels...). Outre ces dispositions générales, ces produits doivent respecter des règles spécifiques qui relèvent soit des règlements communautaires, soit de textes réglementaires nationaux, soit de normes
- ✓ aux conditions de transports : règlement (CE) n° 852/2004 du 29.04.04 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables aux aliments
- ✓ aux normes d'hygiène des ateliers de fabrication : règlements (CE) n°852/2004 et n°853/2004 du 29 avril relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires et à l'arrêté du 8 juin 2006
- ✓ aux réglementations concernant les additifs alimentaires : ils sont conformes à l'arrêté du 2 octobre 1997 modifié par les arrêtés des 23 juillet 1998, du 15 mars 2002, 2 juillet 2003, 19 septembre 2003.
- ✓ aux conditions d'importation en France : les emballages doivent être conformes à la réglementation en vigueur concernant les matériaux au contact des denrées alimentaires.
- ✓ aux règles d'étiquetage : conformité au code de la consommation du 27 mars 1997 (article R 112-9, R 112-11, R 112-17, R 112-18), modifié par le décret n° 98/879 du 29 septembre 1998 et par le décret 2000/705 du 20 juillet 2000 et à la directive N° 2000/13/CE du 20 mars 2000 modifiée par la directive n° 2006/142/CE du 22 décembre 2006. Les mentions obligatoires et le poids net devront apparaître sur chaque emballage (carton, par exemple) et sur chaque emballage denrée (poche plastique, barquette, etc...). L'emballage portera obligatoirement :
 - l'appellation du produit
 - l'origine des matières premières (pays de naissance, d'élevage, d'abattage et de transformation)
 - la liste des ingrédients, si existence d'un mélange
 - la quantité nette
 - la date de fabrication ou un numéro de lot
 - la date limite de consommation en clair
 - les conditions de conservation
 - le nom ou la raison sociale du fabricant
 - le code fabricant ou emballer
- ✓ aux dispositions de la loi EGALIM promulguée le 1er novembre 2018.

- *de respecter* les recommandations du Groupe d'Etude des Marchés concernant les produits destinés au marché de Restauration collective et nutrition (cf http://www2.economie.gouv.fr/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/table.html). Ces spécifications minimales (dans leur version en vigueur au 13 août 2012) sont listées ci-après :

- Spécification technique n° B3-07-09 applicable aux laits et aux produits laitiers – GEM RCN (date de publication : juillet 2009)

- o Spécification technique - Préparations de viandes, produits à base de viande de volailles ou de lapins - Foies gras de volaille (date de publication : février 2008)
- o Spécification technique n° B1-18-07 du 4 mai 2007 applicable aux viandes et aux abats de volailles, de lapins ou de cailles, en carcasses ou pièces (date de publication : mai 2007)
- o Recommandation relative à la nutrition du 4 mai 2007 (date de publication : mai 2007)
- o Spécification technique n° E6-07 du 4 mai 2007 applicable aux matières grasses tartinables (beurres, margarines, etc.), aux matières grasses laitières ayant un taux de matière grasse égal ou supérieur à 90 %, et aux préparations liquides à base de matières grasses (date de publication : mai 2007)
- o Spécification technique n° B1-17-05 du 8 décembre 2005 applicable aux abats de boucherie
- o Spécification technique n° E5-05 du 8 décembre 2005 applicable aux graisses végétales et/ou animales alimentaires
- o Communiqué du "GPEM Denrées alimentaires" en date du 25 novembre 2003
- o Guide n° F9-02 du 28 janvier 2003 pour l'achat public de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais
- o Spécification technique applicable aux viandes hachées et aux préparations de viandes hachées d'animaux de boucherie
- o Guide des contrats publics de restauration collective
- o Spécification technique C10-01 relative aux produits enrobés à base de poisson, congelés ou surgelés
- o Spécification technique C9-01 relative au poisson congelé ou surgelé
- o Guide de présentation des charcuteries n° B2-17-99
 - o Spécifications techniques n° B2-18-99 relatives aux charcuteries
 - o Spécification technique n° B1-13-03 du 9 décembre 2003 applicable aux viandes de gros bovins en muscles ou pièces
 - o Spécification technique n° B1-14-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de veau en muscles ou pièces
 - o Spécification technique n° B1-15-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes d'ovins en muscles ou pièces
 - o Spécification technique n° B1-16-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de porcins en muscles ou pièces
- o 5541-6 – Boissons
- o 5541-5 - Fruits et légumes (frais et conserves)
- o 5541-4 - Produits de la mer et d'eau douce
- o 5541-1 - Produits des industries céréalières, produits sucrés et d'épicerie, corps gras
- o Spécification technique n° E4-05 du 31 mars 2005 relative aux huiles végétales alimentaires

➤ *La perte de l'agrément vétérinaire en cours d'année devra être signalée par le fournisseur et entraînera systématiquement l'arrêt du marché.*

Plus généralement le prestataire s'engage à respecter l'ensemble de ces dispositions et toutes autres dispositions réglementaires concernant les produits agricoles et alimentaires.

4.2 Les Organismes génétiquement modifiés

Le titulaire s'assure de la conformité des denrées alimentaires fournies à la réglementation en vigueur sur l'étiquetage et la traçabilité des produits contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM) ou leurs dérivés, au regard notamment du règlement 1829/2003/CE relatif aux denrées alimentaires et aux aliments génétiquement modifiés pour animaux et au règlement 1830/2003/CE relatif à la traçabilité et à l'étiquetage des OGM et à la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'OGM. Le titulaire certifie avoir pris connaissance des dispositions réglementaires en place ou à venir quant aux informations à communiquer (étiquetage) et s'engage à ne pas livrer de produit OGM ou contenant des OGM.

4.3 Les dispositions relatives à l'étiquetage

Le prestataire et/ou ses fournisseurs devront fournir, par article, la fiche technique du produit, fiche mentionnant :

- ✓ dénomination
- ✓ poids
- ✓ emballage
- ✓ conditionnement
- ✓ calibrage
- ✓ liste des ingrédients
- ✓ provenance
- ✓ DLC/DLUO
- ✓ valeurs nutritionnelles (protéines, lipides, glucides, sodium, calcium, ...)
- ✓ liste des allergènes, conformément à l'annexe IV mentionnée à l'article R-112-16-1 du code de la consommation et modifiée par le décret n°20-1153 du 07/11/2008
- ✓ la traçabilité du produit doit être garantie du producteur au consommateur
- ✓ Chaque produit sera présenté avec une fiche technique détaillée conformément aux pratiques en vigueur

4.4 Emballage, conditionnement, palettisation

Le fournisseur devra faire apparaître sur l'étiquette du produit la mention << sans OGM >> selon la législation en vigueur. Les cartons ne devront pas excéder un poids de 20 Kg.

4.5 Stockage, livraison, vérification

Les produits devront être stockés à l'abri de la lumière dans un endroit frais et sec et éviter les chocs. Ils devront être transportés dans des véhicules propres. Le délai de livraison sera précisé sur les bons de commande.

L'EHPAD de Chantelle se réserve le droit de pratiquer ponctuellement des analyses microbiologiques des produits livrés ou de demander au prestataire les analyses microbiologiques du fournisseur.

La vérification quantitative consiste à vérifier lors de la livraison, la conformité entre la quantité livrée, la quantité portée sur le bon de commande et la quantité portée sur le bon de livraison, et ce, par le responsable de la cuisine ou son représentant. Si la quantité livrée n'est pas conforme à la demande, le responsable de la cuisine peut mettre le titulaire en demeure de reprendre l'excédent ou de compléter la livraison dans les délais qu'il prescrira. En cas de non-conformité entre la fourniture livrée et le bulletin de livraison, ledit bulletin et son duplicata sont rectifiés sous la signature des deux parties.

La vérification qualitative est effectuée lors de la livraison par le responsable de la cuisine ou son représentant, au regard des bons de commande et de livraison. Si la fourniture livrée ne correspond pas aux spécifications du marché ou de la commande, elle est refusée et doit être remplacée par le titulaire sur demande verbale ou écrite du responsable de la cuisine. Toutefois, celui-ci peut accepter la fourniture avec réfaction de prix.

Toute fourniture non conforme au cahier des charges en vigueur sera systématiquement refusée.

Article 5 : Obligation tenant au personnel, aux matériels et locaux de préparation du titulaire du marché

La préparation des denrées sera assurée exclusivement dans la cuisine de l'EHPAD de Chantelle. Le prestataire, dans le cadre de sa mission d'assistance technique, sera force de proposition dans les domaines suivants :

- ✓ méthode HACCP selon l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social
- ✓ observation de la chaîne du froid
- ✓ maîtrise des températures
- ✓ préparation et présentation des préparations culinaires avec toutes les précautions d'hygiène qui s'imposent

Un représentant de la société devra conseiller pendant toute la durée du marché de la bonne exécution des prestations. Il sera l'interlocuteur privilégié de l'EHPAD de Chantelle et assurera l'assistance technique, les éventuelles formations et la mise en place des animations.

Article 6 : La qualité des produits

Le titulaire privilégiera l'extrême **fraîcheur des produits**, dans lequel il est demandé le délai le plus court possible entre le jour de récolte et le jour de livraison. Une fiche devra détailler les conditions d'exécution entre le jour de passation des commandes et celui des livraisons.

Le titulaire devra privilégier au maximum la **saisonnalité** de ses produits frais (fruits et légumes). Il sera demandé un calendrier de saisonnalité des produits proposés. Il est entendu par saisonnalité, la fourniture de denrées alimentaires produites en France métropolitaine pendant la saison considérée.

Dans le cadre d'une démarche limitant le bilan carbone sur les fournitures de denrées, les menus pour chaque semaine comprendront obligatoirement 30% des composantes en produits alimentaires et denrées issus de **l'agriculture locale** (filrière courte : produits de qualité issus du terroir de la Région Auvergne-Rhône Alpes), qui seront spécifiquement mentionnés lors de la transmission hebdomadaire des menus par le symbole type « local » ou « bio local » le cas échéant. L'EHPAD de Chantelle pour les produits frais (charcuterie, viande, légumes et fruits de saison, farine, laitage et fromages) demande de privilégier les circuits courts avec une provenance locale (de préférence concernant les départements du Puy-de-Dôme, Allier, Cantal, Haute-Loire, Loire, Lozère, Corrèze, Creuse). Le prestataire s'engage à assurer une rotation du type de composante locale proposée chaque semaine avec au minimum un plat principal local (plat protidique + accompagnement) par semaine. Variante : proposition complémentaire d'un repas 100% local par mois.

Pour tous les menus, les **poissons «exotiques» sont proscrits**, seuls les poissons où la pêche est respectueuse de l'environnement seront proposés.

Les pâtisseries salés devront être à 80 % des pâtisseries faites **«maison»** tandis que les pâtisseries sucrées le seront à hauteur de 50 % minimum. Les légumes frais devront être présents dans au moins 80% des repas servis.

Toutes les viandes doivent provenir d'animaux de boucherie abattus dans les abattoirs français agréés par les services vétérinaires. Les viandes livrées découpées, désossées ou en pièces de détail doivent provenir d'ateliers de découpe français agréés par les services vétérinaires. Le prix des repas devra englober la gamme de viande bovine d'origine française et de qualité bouchère, la viande de porc d'origine française et de volaille sera labellisée ou de certification équivalente. De la viande bovine, dont un steak, devra être servie au moins deux fois sur trois semaines. Le titulaire devra proposer une homogénéité dans les catégories de cuisson pour les viandes.

Le 1er janvier 2022 au plus tard, tous les repas préparés devront compter 50 % de **produits bio**, locaux ou écologiques. S'agissant des repas pour les écoles, le titulaire doit prévoir dès 2021 l'introduction de 20 % minimum de ces produits. Il est entendu par produits biologiques, les produits répondant aux normes du règlement cadre européen et ses règlements d'application concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires.

Les menus pour chaque semaine comprendront obligatoirement 20% des composantes en produits alimentaires et denrées issus de l'agriculture biologique certifiés par agrément (qui seront spécifiquement mentionnés lors de la transmission hebdomadaire des menus par le symbole type « bio »).

Le prestataire s'engage à assurer une rotation du type de composante bio proposée chaque semaine avec au minimum un plat principal bio (plat protidique + accompagnement) par semaine. Variante : proposition complémentaire d'un repas 100% bio par mois).

Article 7 : Mode et délai de livraison des fournitures

Les denrées alimentaires sont livrées à l'EHPAD de Chantelle – entrée livraisons – route de Saint-Pourçain 03140 CHANTELLE

Les fournitures doivent être livrées et acheminées dans les locaux de restauration aux frais, risques et périls du fournisseur. Les livraisons seront faites, suivant les commandes le matin entre 7 h 00 et 11 h 30 du lundi au vendredi à l'adresse indiquée ci-dessus.

Le personnel préposé au transport et aux manipulations doit observer les règles de propreté les plus strictes : mains propres, linges propres, véhicules propres avec caisses de transport des barquettes propres.

Les livraisons devront, sous peine de refus, être accompagnées d'un bon de livraison à en-tête du fournisseur, qui sera remis au préposé chargé de la réception. Ce bon mentionnera les quantités ainsi que toutes les indications propres à permettre d'en assurer les contrôles. Le fournisseur veillera à donner toutes indications utiles aux agents de service :

Article 8 : Vérification qualitative de l'exécution de la prestation

L'EHPAD procède à des contrôles systématiques de qualité sur la totalité des articles traités ou à des contrôles de sondage.

Article 9 : Points divers

Les variantes à l'offre de base sont acceptées, elles seront clairement définies.

Le soumissionnaire doit obligatoirement faire une visite du site en prenant rendez-vous avec la Directrice de l'EHPAD : Madame LAPRUGNE Géraldine. Le certificat de visite (en annexe du RC) est une pièce constitutive du dossier de candidature.

SIGNATURES

Date et signature
Le candidat

Date et signature
Le Pouvoir Adjudicateur