



EHPAD

« Le Village du Porhoët »

2 rue du Porhoët

56660 ST JEAN BREVELAY

Tél : 02 97 60 31 85

Fax : 02 97 60 34 29

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Marché sur Appel d'Offres ouvert

MARCHÉ DE PRESTATIONS DE SERVICE EN RESTAURATION

Date d'envoi à la publication :

27 septembre 2022

Date limite de dépôt des offres :

26 novembre 2022 à 16 heures

Début de la prestation :

Le 1^{er} février 2022

Le présent C.C.T.P. comporte 09 articles et 18 pages. (+ 7 annexes)

S O M M A I R E

	Pages
Article 1 -NATURE DE LA PRESTATION	
1.1. Définition.....	4
1.2. Durée	4
Article 2 –LA QUALITE DES REPAS	
2.1. Les repas.....	5
2.1.1. Nature et composition de chaque repas.....	5
2.1.2. Nombre de repas.....	7
2.2. Le Plan alimentaire.....	7
2.2.1. La procédure d'élaboration du plan alimentaire	7
2.2.2. La procédure d'élaboration des menus.....	8
2.2.3. Caractère obligatoire	8
2.2.4. Les grammages.....	9
2.2.5 Spécificités.....	10
2.3. Spécifications qualitatives.....	10
Article 3 -LES ANIMATIONS PRESTATIONS ANNEXES	
3.1. Les repas servis lors des fêtes calendaires	10
3.2. Les goûters d'anniversaires	10
3.3. Animations diverses	10
Article 4 - LA DISTRIBUTION DES REPAS	
4.1. Le service à l'EHPAD, Résidence du Porhoët	11
4.2. Les horaires et l'organisation du service.....	11
Article 5 - MODALITÉS DE MISE À DISPOSITION D'UN CHEF GÉRANT et DU PERSONNEL DE RESTAURATION	
5.1. Les missions du chef gérant.....	12
5.2. Le profil.....	13
5.2.1. Les compétences techniques.....	13
5.2.1.1. La gestion des commandes	13
5.2.2. Les qualités relationnelles.....	13
5.3. La disponibilité	13
5.4. Les conditions exigées	13
5.5. Encadrement et suivi.....	14
Article 6 - SPÉCIFICATIONS EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ET DE QUALITÉ	
6.1. Les autres missions d'intervention	14
6.1.1. L'entretien courant	14
6.1.1.1. Le gros matériel de cuisine	14
6.1.1.2. Le petit matériel de cuisine.....	15
6.1.1.3. Le linge.....	15
6.1.1.4. Les produits et consommables	15
6.1.1.5. Autres	15

Article 7 - ANALYSES ET CONTRÔLES	
7.1. Analyses bactériologiques mensuelles	16
7.2. Les autocontrôles	16
7.3. Les contrôles des services extérieurs.....	16
7.4. Les contrôles exercés par l'EHPAD	16
7.5. Les démarches de certification.....	17

ARTICLE 8 – LA FORMATION	17
---------------------------------------	-----------

ARTICLE 9 – PRIX DES PRESTATIONS

9.1. Le prix.....	17
9.2. Les quantités	17
9.3. Modalités de règlement	17

ANNEXES :

- Grille sur les qualités, provenance et catégories et tableaux sur les natures de produits utilisés..... A1
- Horaires des services
- Détail des frais de personnel..... A3
- Liste du gros matériel
- Tableau des répartition des charges
- Tableau de prix des prestations..... A6
- Plans de la cuisine..... A7

Article 1 - NATURE DE LA PRESTATION

1.1 Définition

A titre principal :

- Fourniture de repas, à préparer sur place pour les résidents de l'EHPAD, village du Porhoët à ST JEAN BREVELAY, le personnel, les visiteurs.
- Mise à disposition d'un chef gérant et du personnel qualifié nécessaire à la bonne exécution des prestations, pour la période contractuelle.

pour la période du 1^{er} février 2022 au 31 janvier 2025.

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

- Prestation d'approvisionnement au Village du Porhoët EHPAD à ST JEAN BREVELAY en denrées alimentaires et ingrédients nécessaires à la confection des repas pour l'ensemble de la restauration de l'établissement et pour le service de portage à domicile.
- Préparation de la salle à manger du niveau 2 (mise du couvert...)
- Production des repas (petits déjeuners, déjeuners, goûters et dîners) pour la Résidence Village du Porhoët EHPAD à ST JEAN BREVELAY.
- Service en salle à manger du niveau 2 du plat chaud à l'assiette/ service invités
- Vaisselle tous services, nettoyage du local de la cuisine et de la salle à manger du niveau 2.
- Amélioration constante de la qualité, de la variété et de l'équilibre des repas.
- Respect des règles d'hygiène dans l'ensemble de la chaîne alimentaire conformément aux textes législatifs et réglementaires en vigueur, fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.
- Optimisation des ressources humaines, de l'équipement et des consommables dans l'organisation du travail.
- Fabrication en liaison chaude. Il est cependant admis que la société de restauration puisse préparer les repas du soir à l'avance le jour même **sur place** avec remise en température pour le soir. Néanmoins, au cas où la prestation ne donnerait pas satisfaction d'un point de vue qualitatif, le client se laisse la possibilité d'exiger un repas en liaison chaude également le soir, sans modification du montant du marché.

Le titulaire s'engage à tout mettre en œuvre pour un fonctionnement optimal de la cuisine. A cet effet, il s'engage à mettre à la disposition du « Village du Porhoët » à ST JEAN BREVELAY un chef gérant et le personnel qualifié qu'il jugera adapté.

1.2 Durée

Le marché est conclu pour la période du 1^{er} février 2022 au 31 janvier 2025, renouvelable tacitement chaque année à la date anniversaire de la signature du marché.

Article 2 – LA QUALITE DES REPAS

2.1 Les repas

2.1.1 Nature et composition de chaque repas :

Une journée alimentaire est composée :

- ✓ Du petit déjeuner
- ✓ Du déjeuner
- ✓ Du goûter
- ✓ Du dîner

□ Le petit déjeuner : il sera confectionné sur le site par la société

Elément céréalier : pain, biscottes, viennoiserie (croissant, brioche le dimanche et jours fériés) etc...

Des céréales pourront être proposées au cas par cas pour raison médicale.

Elément lipidique : beurre (doux ou demi sel).

Elément sucré : sucre, confiture à divers parfums, gelée, miel, compote sans sucre, compote sucrée.

Elément liquide : Café /thé / lait / chocolat + jus d'orange 100 % pur fruit.

□ Le déjeuner : décliné en fonction des régimes

*Un potage **ou*** le potage servi en substitut de l'entrée doit contenir un minimum de 40% de légumes cuits (hors pommes de terre)

Une entrée : crudités ou légumes cuits ou charcuterie ou entrée chaude ou salade complète.

Un plat protidique : viandes ou poissons ou volaille ou œufs.

Un plat de légumes, légumes verts ou légumes secs ou autres légumes ou féculents ou céréales...

Laitage : Un fromage ou yaourt ou petits suisses.

Un dessert : fruit frais entier ou en salade, ou fruit cuit ou au sirop, ou pâtisserie « maison » ou sorbet ou dessert lacté ou glace ou compote

Boissons : Eau aromatisée, eau plate, gélifiée ou gazeuse pour les personnes présentant des troubles de la déglutition (13 personnes au 01/09/2021), vin (type vin de l'Aude ou côte du Rhône), cidre.

Apéritif/ biscuits apéritifs et vin en bouteille pour les dimanches et jours fériés (dont apéritif sans alcool).

Le pain et le beurre.

□ Goûter :

Elément céréalier : pain, biscottes, etc...

<i>Elément lipidique :</i>	beurre (doux ou demi-sel)
<i>Elément sucré :</i>	pâtisserie ou biscuits emballés, sucre, confiture à divers parfums, gelée, miel, compote sans sucre, compote sucrée
<i>Elément liquide :</i>	café/thé/lait/chocolat + Jus de fruits 100 % pur fruit

❑ Dîner

<i>Une entrée :</i>	potage
<i>Un plat protidique : et son légume :</i>	viande ou poissons ou œufs... légumes verts ou légumes secs ou autres légumes ou féculents ou céréales
<i>Ou Laitage</i>	en remplacement du plat protidique
<i>Dessert :</i>	Un yaourt ou lait fermenté ou fruit frais entier ou en salade ou fruit cuit ou au sirop ou pâtisserie ou dessert lacté ou compote.
<i>Boissons :</i>	Eau aromatisée, eau plate, gélifiée ou gazeuse pour les personnes présentant des troubles de la déglutition (13 personnes au 01/09/2021), vin (type vin de l'Aude ou côte du Rhône), cidre.
<i>Le pain et le beurre.</i>	

❑ Collation nocturne (non systématique)

Une collation de type biscuit, fruit ou yaourt, accompagnée le cas échéant d'une boisson chaude doit pouvoir être proposée aux résidents qui en feraient la demande la nuit, ou aux résidents qui déambulent. Entre 10 et 20 résidents sont concernés.

Remarques complémentaires :

- Des préparations à base de produits lactés sont servies aux personnes qui refusent le soir le plat protidique.
- Des yaourts peuvent être proposés au petit déjeuner ou au goûter pour des personnes qui ne prennent pas de boissons à ces repas.
- Les personnes ayant une alimentation à texture modifiée doivent aussi bénéficier de fruits frais crus mixés, en plus des fruits cuits.

❑ Repas visiteurs (maximum 15 personnes)

Même menu que les résidents. Un apéritif (boisson et biscuits) leur sera proposé ; le repas leur sera servi par les employés de la société de restauration. Le service sera soigné.

❑ Repas personnel : même menu que les résidents (sauf boissons alcoolisées). Il est mis en place un système de menu formule (entrée-plat-laitage-dessert).

❑ Carte de remplacement

Le titulaire proposera une carte de plats de remplacement sous la forme d'une carte fixe de produits disponibles en permanence en sus du menu du jour (contenu de la carte à préciser dans l'offre).

Remarques :

⇒ Il est exigé une pâtisserie « maison » deux fois par semaine

- ⇒ Du poisson sera servi une à deux fois par semaine.
- ⇒ Les condiments sont à prévoir pour le déjeuner et le dîner.
Les condiments doivent être à disposition, à volonté pour les consommateurs (résidents et personnel).
- ⇒ Une viennoiserie est servie tous les dimanches et tous les jours fériés aux résidents lors du petit déjeuner.
- ⇒ Le pain et les viennoiseries proviendront de boulangers locaux.
- ⇒ Certains résidents sont soumis à des régimes alimentaires prescrits par un médecin. Ces régimes sont divers : hypo ou hyper caloriques, hyperprotidiques, sans sel, diabétiques, hachés ou mixés... Le nombre de personnes soumises à de tels régimes varie dans l'année. Une vigilance particulière sera apportée à la présentation des mixés. Il devra être possible d'enrichir l'alimentation de certains résidents par des compléments naturels fournis par le titulaire : beurre/poudre de lait/fromage type vache qui rit/crème type crème mont blanc. La liste des résidents concernés sera actualisée régulièrement (46 personnes sont concernées par un enrichissement naturel au 01/09/2021). Des crèmes enrichies et des purées de pruneaux en conditionnement individuel sont fournies par la société de restauration. 21 résidents bénéficient d'1 à 2 crèmes de ce type par jour.
- ⇒ La société de restauration doit également proposer des aliments sous la forme du « manger-mains » aux résidents atteints de troubles praxiques et qui refusent une aide pour manger. Le nombre de résidents concernés au 01/09/2021 est inférieur à 15.
- ⇒ Certains résidents, pour diverses raisons et notamment en situation de fin de vie, peuvent ne vouloir que des laitages. Il est donc mis à disposition des services des plateaux de laitages supplémentaires

2.1.2. Nombre de repas :

Le nombre annuel de repas servis est d'environ :

× EHPAD : 105 résidents (75 500 repas, variation possible jusqu'à - 5%) + personnel (1900 +/- 10%), soit **77 400 repas**
Le service est assuré 365 jours par an.

× Invités : Le nombre de repas invités par an est d'environ 250.

Pour information, au 01/09/2021, la répartition des régimes mixés-hachés était la suivante :

- 53 repas normaux
- 34 repas mixés
- 18 repas hachés

2.2 Le plan Alimentaire

2.2.1. La procédure d'élaboration du plan alimentaire

✗ L'équilibre alimentaire se fera sur 14 repas, soit une semaine.

✗ Le plan alimentaire est bâti selon la terminologie suivante :

ENTRÉES	PLATS PRINCIPAUX	LÉGUMES	FROMAGES	DESSERTS
Crudités	Abats	Légumes verts	Fromages	Fruits crus
Féculents	Agneau	Féculents	fondus	Fruits cuits
Charcuterie	Bœuf 1 ^{ère} cat.	Légumes secs	Fromages frais	Desserts lactés
Salade	Bœuf 2 ^{ème} cat.		Laitages	Produits sucrés
composée	Charcuterie		Pâte ferme	Pâtisserie
Œufs	Mouton		Pâte molle	
Poisson	Œufs		Pâte persillée	
Potage	Préparation viande/poisson/œufs associés (V.P.O.)			
	Poissons			
	Porc			
	Veau 1 ^{ère} cat..			
	Veau 2 ^{ème} cat.			
	Volaille			

Un plan alimentaire sera joint à l'offre, accompagné de 5 à 6 semaines de menus.

Remarques :

Les viandes de première catégorie grillées ou rôties devront être cuites « à point » c'est à dire ni trop saignantes ni trop cuites.

Sont à éviter les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés.

A noter un échange avec le candidat retenu sur les modalités de mise en œuvre du menu végétarien au sein de notre structure (Loi Egalim). Cela ne change pas l'équilibre du marché.

2.2.2. La procédure d'élaboration des menus

Les préparations culinaires doivent être soignées, variées et proches de la bonne cuisine familiale. Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin et les quantités suffisantes sans être excessives. La présentation des plats est importante. Elle doit favoriser leur appétence. Dans un plat principal mixé par exemple, la garniture est présentée à côté de la viande, et non mélangée à celle-ci. L'ensemble du plat peut-être nappé de la sauce du repas du jour.

La vaisselle mise à disposition doit permettre de rendre agréable la présentation des plats (verrines, coupelles, bols, moules, etc...).

Un soin particulier devra être mis dans la préparation et la présentation des plats mixés qui devront être valorisés, tout en conservant la qualité nutritionnelle requise.

Une note présentant les modes de cuisson développés sera jointe à l'acte d'engagement.

Les menus, qui privilégieront la variété, le goût et l'équilibre, seront élaborés pour une période de 5/6 semaines. Les menus seront soumis à l'établissement pour validation.

La contribution des services diététiques du titulaire du marché sera nécessaire.

L'élaboration des menus devra tenir compte :

- ❑ Des besoins, des goûts et des habitudes alimentaires conformément au retour de la commission restauration organisée par l'établissement.
- ❑ De l'historique des menus.

Les menus ne doivent pas être répétitifs d'un plan alimentaire à l'autre. Le plan alimentaire se répète, mais pas forcément la déclinaison des menus.

Les menus seront élaborés en tenant compte de la saisonnalité.

Notamment pendant la période de veille saisonnière d'été, le prestataire surveillera les vigilances de fortes chaleurs (Météo France) et adaptera les menus pour assurer les apports hydriques nécessaires. Le client se réserve le droit de demander une modification des menus en fonction des circonstances météorologiques.

2.2.3. Caractère obligatoire

Le plan alimentaire, c'est-à-dire l'ensemble des menus couvrant une période donnée, est obligatoire. Il permet de vérifier

- ❑ la variété,
- ❑ l'équilibre des repas,
- ❑ L'utilisation de produits saisonniers et frais,
- ❑ Le respect des types de régimes.

Les régimes

Les régimes pourront être sans sel, diabétiques, hypocaloriques, sans résidus, mixés, hypercaloriques, hyperprotidiques, etc... Ils seront fabriqués selon prescription du corps médical. Les menus seront déclinés selon les différents régimes.

La fabrication des mixés sera réalisée à partir des denrées figurant au menu.

Textures : normales, hachées, mixées lisses.

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions réglementaires concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telle ou telle d'entre elles.

Elles doivent être conformes :

- ❑ Aux normes homologuées et enregistrées à l'AFNOR
- ❑ Pour chaque type de texture proposée, aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du groupe d'études de marchés restauration collective et nutrition (GEMRCN). Toute disposition nouvelle du GEMRCN est applicable dès sa parution.
- ❑ Aux recommandations relatives à la santé publique telles que définies dans le cadre du Programme National Nutrition santé (PNNS)

Toute référence au « recueil d'actions pour l'amélioration de l'alimentation en EHPAD » publié par le ministère des affaires sociales et de la santé sera bienvenue.

2.2.4. Les grammages

Ils respecteront les recommandations du GEMRCN pour les catégories :

- ✓ « Personnes âgées » pour les résidents de l'EHPAD et le portage de repas,
- ✓ « Adultes » pour le personnel et les invités de l'EHPAD.

Si nécessaire, le réajustement des grammages se fera après étude et accord des deux parties.

2.2.5. Spécificités

- Des menus spécifiques pourront être demandés (repas « améliorés »). Ces repas spécifiques feront l'objet d'un bon de commande respectant un délai d'une semaine minimum et d'un devis préalable.

2.3 Spécifications qualitatives

Elaboration des recettes principalement à partir de produits frais.

Les exigences particulières suivantes sont à prendre en compte par les soumissionnaires :

- Les viandes de boucherie seront de qualité supérieure, majoritairement de 1^{ère} catégorie et de qualité Viande Bovine Française.
- Les fruits et légumes frais seront de catégorie 1 ou catégorie extra ; ils seront variés et adaptés à la saison
- Les produits modifiés génétiquement étiquetés OGM seront exclus
- L'utilisation de produits frais (viandes sous vide, légumes frais pour hors d'œuvre, etc...) sera privilégiée par rapport aux produits de 4^{ème} et 5^{ème} gamme et aux produits surgelés
- Pour les légumes, les produits frais ou surgelés seront majoritaires par rapport aux conserves et boîtages
- Les frites seront de type frais ou surgelées
- Les fromages seront soit en portions emballées individuellement, soit à la coupe, mais majoritairement pré-tranchés ou à la coupe.
- La vinaigrette sera préparée sur place
- Les pâtisseries seront fraîches.

Afin de mieux apprécier la qualité des denrées proposées, l'annexe relative à la grille sur les qualités, provenances, catégories de produits de base utilisées ainsi que l'annexe relative aux tableaux des natures de produits de base utilisés pour la confection des repas seront remplies et jointes à l'acte d'engagement (annexe 1 jointe au présent CCTP). **Les références aux produits locaux délivrés en circuit court seront privilégiées.**

ARTICLE 3 - LES ANIMATIONS ET PRESTATIONS ANNEXES

Le titulaire devra inclure dans sa prestation :

3.1 Les repas servis lors des fêtes calendaires

Les fêtes calendaires sont l'occasion d'offrir un menu « amélioré » correspondant à la fête. Il s'agit des fêtes traditionnelles : Noël, jour de l'an, Epiphanie, Pâques, 1er mai, fête des grand-mères, fête des mères, fête des pères, Pentecôte, 14 juillet, 15 août, 11 novembre.

3.2. Les Goûters d'anniversaires

Les anniversaires des résidents sont fêtés. Un gâteau « maison » est offert collectivement à tous les résidents le jour de l'anniversaire collectif (une fois par mois).

3.3. Animations diverses

Semaine du goût, centenaires, fête de la St Jean (en juin), fête de Noël, réceptions particulières.

Quatre repas à thème sont prévus par an, dont un repas spécifique pour Noël (hors repas amélioré de Noël).

ARTICLE 4 – LA DISTRIBUTION DES REPAS

Type de service : repas servis sur assiette ou en plats conditionnés à la cuisine de l'EHPAD.

4.1. Le service à l'EHPAD, résidence du Porhoët

La distribution de tous les repas sera assurée par le personnel de service de l'établissement, sous l'autorité fonctionnelle du chef gérant mis à disposition par le prestataire.

Le chef gérant et le second de cuisine du prestataire participent quotidiennement au service à l'assiette en salle à manger.

Il appartiendra au chef gérant, en liaison avec la direction ou son représentant, de recueillir auprès des résidents les remarques et le degré de satisfaction de ceux-ci. Un cahier de suivi est mis en place dans la salle à manger.

L'établissement dispose de deux salles à manger et d'un PASA (pôle d'activités et de soins adaptés) d'une capacité respectives d'accueil de 60, 30 et 14 résidents.

Le midi, le service des repas se fait en salle à manger excepté un service en chambre pour les résidents dont l'état de santé le justifie.

Le soir, le service des repas se fait en chambre sur plateaux préparés en cuisine, sauf pour quelques résidents qui souhaitent dîner en salle à manger.

Voir détail en annexe 2.

4.2 Les horaires et l'organisation du service

- Une trame de planning devra être présentée par le titulaire : ce planning mentionnera la répartition des effectifs par jour de travail avec indication des horaires et de la nature du poste.
- L'équivalent temps plein (E.T.P) nécessaire sur l'année, remplacements compris sera indiqué.
- Des fiches de fonction par poste occupé seront jointes à la présentation (avec détail des horaires).

L'ensemble de ces documents devra être joint à l'acte d'engagement.

Les horaires actuels de service figurent à l'annexe 2 du présent C.C.T.P.

Article 5 - MODALITÉ DE MISE À DISPOSITION DU CHEF GÉRANT et DU PERSONNEL DE RESTAURATION

Le titulaire du marché met à la disposition de l'établissement un chef-gérant et le personnel qualifié nécessaire à la bonne exécution des prestations : fabrication, nettoyage des locaux de la cuisine et salle à manger, plonge batterie et vaisselle, service du plat chaud.

Ces derniers sont recrutés et rémunérés par le titulaire qui les emploie sous sa seule responsabilité. L'annexe 3 sera complétée sur ce point.

Leur remplacement sera assuré par le titulaire en cas de maladie, congés annuels, formation extérieure, RTT, absentéisme divers...

Dans le cas où le responsable du marché ne serait pas satisfait de la prestation du chef gérant en raison de son manque de compétences, il le signalera immédiatement et par écrit au titulaire du marché. Le responsable et le titulaire du marché s'accorderont sur les suites à donner.

Le chef gérant devra assurer la gestion de la cuisine de l'EHPAD Résidence du Porhoët. La mission du chef gérant et les qualités qu'il doit avoir sont définies dans les articles suivants.

5.1 Les missions du chef gérant

Le chef gérant a pour mission de mettre en place les dispositions prévues au marché. Plus précisément, il doit :

- Etre garant de la qualité des repas fabriqués.
- Assurer le relais du savoir-faire de sa société auprès de l'équipe de l'EHPAD.
- Gérer les commandes et les approvisionnements (suivi des stocks).
- Valider auprès de la direction ou de son représentant, les menus établis par la diététicienne de sa société. Une diététicienne employée par la société de restauration devra pouvoir participer aux commissions de menus organisées au sein de l'Etablissement et participer à l'occasion des commissions au suivi du régime alimentaire de certains résidents et à la mise en place d'actions d'enrichissement naturel des plats sur demande de l'Etablissement.
- Participer activement à la confection des repas.
- Planifier et organiser le travail de fabrication, de conditionnement en cuisine, de service et du nettoyage.
- S'assurer du respect strict des standards qualité en matière d'hygiène et de sécurité par l'équipe de cuisine (bonnes pratiques d'hygiène et normes H.A.C.C.P).
- Suivre les contrôles bactériologiques.
- Participer à chaque Commissions Menus (modalités à déterminer avec le client), une fois tous les 2 mois.
- Mettre en place le suivi de la satisfaction des convives.
- Participer et contrôler l'élaboration des plats (établissement de planning de cuisson, élaboration de fiches techniques, mise en route de la fabrication, contrôle des circuits de distribution de la commande à l'assiette).
- Veiller au respect des quantités commandées par les services.
- Veiller au respect des règles d'hygiène imposées par la législation.
- Participer activement aux animations du service restauration.
- Etre source de proposition en vue de toute amélioration du service (organisation, acquisition de nouveaux matériels...).
- Veiller au respect des engagements contractuels.
- Proposer le cas échéant des réunions d'information sur les normes d'hygiène au personnel de l'établissement.

Le candidat indiquera l'organisation du travail qu'il envisage de mettre en place : planning, répartition des tâches, fiches de fonctions avec détail des horaires par tâche et par poste.

5.2 Profil

5.2.1 Compétences techniques

Le chef-gérant doit posséder une expérience professionnelle dans le domaine de la restauration.

Le prestataire s'engage à former son chef gérant à la mise en œuvre de toutes nouvelles techniques en vigueur.

Il sera sollicité par la Direction à participer à des groupes de travail au sein de l'établissement, dans le cadre d'une démarche d'amélioration de la qualité du service restauration.

5.2.1.1. La gestion des commandes

La gestion des commandes s'appuie sur le plan alimentaire et des propositions de menus acceptées en Commission des Menus.

La passation des commandes de denrées est faite par le chef gérant, leur réception et contrôle sont placés sous sa responsabilité.

5.2.2. Qualités relationnelles

Le chef gérant devra posséder de réelles qualités humaines, relationnelles et professionnelles. Il devra être un homme de terrain, professionnel de la restauration et de la gestion. Il devra assumer un rôle de coordonnateur auprès de l'équipe de service de l'EHPAD de ST JEAN BREVELAY.

Au début du marché, une réunion de mise au point sera organisée, entre le titulaire du marché, le chef gérant et le personnel de service.

D'une manière générale, le chef gérant devra se tenir disponible pour faire le point avec le personnel du marché.

Il devra être l'interlocuteur privilégié auprès de la Direction.

5.3 La disponibilité

Le chef gérant est mis à disposition de l'EHPAD de ST JEAN BREVELAY à temps complet.

Le titulaire s'engage à remplacer son personnel habituel pendant ses congés annuels, maladie ou toute autre absence par du personnel de formation équivalente et aux compétences reconnues.

L'organisation effective du travail devra permettre un fonctionnement optimal de la cuisine tout au long de l'année.

5.4 Conditions exigées

Le titulaire doit communiquer tous les renseignements administratifs relatifs à l'état civil et à la qualification de son chef gérant susceptible d'intervenir à l'EHPAD de ST JEAN BREVELAY.

Le titulaire recrute et rémunère le chef gérant, qui sera chargé du bon fonctionnement de l'exploitation. Il sera employé sous la seule responsabilité du titulaire. Il s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur en matière de sécurité sociale, législation du travail et législation fiscale.

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

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

Tous défauts ou manquements dans l'application des règles concernant l'hygiène ou la sécurité, relevés par le chef gérant devront aussitôt être signalés au responsable désigné de l'EHPAD.

5.5 Encadrement et suivi

Le titulaire s'engage à mettre à la disposition de l'EHPAD tous les moyens humains et fonctionnels nécessaires pour s'assurer du bon fonctionnement durable des prestations servies : encadrement de son personnel, formation continue, enquêtes de satisfaction...

Le candidat détaillera ces moyens et en précisera la fréquence.

ARTICLE 6 - SPÉCIFICATION EN MATIÈRE D'HYGIÈNE ET DE QUALITÉ

Le titulaire doit notamment respecter les dispositions des textes suivants :

- ❑ Arrêté interministériel modifié du 1/2/74 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables (JO du 20/3/74 et du 18/6/75) brochure n°74/69 de la Direction des J.O.
- ❑ Arrêté du 26/6/74 réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente de plats cuisinés à l'avance (J.O. du 16/7/74)
- ❑ Arrêté interministériel du 10/3/77 relatif à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées alimentaires ou d'origine animale (J.O. du 31/3/77)
- ❑ Circulaire du 27/6/80 concernant les règles d'hygiène applicables aux matériels utilisés dans l'alimentation collective et lors de toute transformation de denrées alimentaires
- ❑ Arrêté du 26/9/80 réglementant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration, complété par la circulaire du 5/1/81.
- ❑ Arrêté du 9/5/95 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur
- ❑ Arrêté du 29/9/1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.
- ❑ Règlement C.E n°178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- ❑ Règlement CE n°852/2004 du 24 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- ❑ Règlement CE n°853/2004 du 24 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- ❑ Règlement CE n°2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- ❑ Arrêté du 03 avril 2006 relatif aux critères microbiologiques applicables aux produits d'origine animale et aux denrées contenant des produits d'origine animale.
- ❑ 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.
- ❑ Loi Egalim

6.1 Les autres missions d'intervention

6.1.1. Entretien courants

6.1.1.1. Gros matériel de cuisine (annexe 4)

L'établissement met à la disposition du titulaire le gros matériel de cuisine (matériel de cuisson, installations frigorifiques, meubles, batterie de cuisine, matériel de salle à manger, matériel de distribution, etc...) en bon état de fonctionnement. Le titulaire s'engage à respecter les consignes d'utilisation du matériel mis à sa disposition.

Un inventaire contradictoire entre les parties sera établi préalablement à la prise en charge du gros matériel par le titulaire.

L'EHPAD assure le renouvellement du gros matériel sauf si la nécessité de ce renouvellement est imputable à la négligence du titulaire.

Le titulaire assure l'organisation du nettoyage, au maintien en parfait état de propreté et à l'entretien courant du gros matériel mis à disposition.

6.1.1.2. Petit matériel de cuisine

L'EHPAD de ST JEAN BREVELAY met à la disposition du titulaire le petit matériel (vaisselle, verrerie, couverts...). Le nettoyage courant, l'entretien du petit matériel incombent au titulaire. Le renouvellement incombe à l'EHPAD.

6.1.1.3. Le linge

Le titulaire s'engage à fournir et à entretenir les tenues de son personnel, y compris les chaussures.

L'EHPAD conserve à sa charge la fourniture et l'entretien du linge de son personnel de service.

6.1.1.4. Les produits et consommables

Le titulaire assure la fourniture des divers consommables tels que papier aluminium, film étirable, essuie-tout, etc..., ainsi que les produits lessiviels pour la plonge (batterie et vaisselle).

Il prendra en charge les produits d'entretien afférents à la cuisine, annexes, accès et salle ainsi que les sacs poubelle.

Il fournira tout le linge jetable nécessaire (gants, toques, charlottes, etc...).

Il fournira également le petit matériel d'entretien (balais, lavettes, etc...).

L'autolaveuse de l'Etablissement sera mise à disposition du titulaire pour un passage en salle à manger au minimum 1 fois par semaine.

Un tableau de répartition des charges entre l'E.H.P.A.D et le titulaire est annexé au présent C.C.T.P (annexe 5).

6.1.1.5 Autres

Le titulaire mettra à la disposition de l'EHPAD ses cahiers des charges (mercuriale fournisseurs) afin de prouver la qualité des viandes utilisées.

Le titulaire s'engage à prendre en charge les supports utilisés par le chef gérant dans le cadre de sa gestion et principalement :

- Postes et supports informatiques,
- Consommables (documents papier, cartouches...),
- Imprimés, papeterie, affranchissement courrier du prestataire,
- Formation permanente du gérant et du personnel de restauration,
- Assistance technique.

Le titulaire prendra en charge les dépenses téléphoniques (abonnement, consommations).

ARTICLE 7 – ANALYSES ET CONTRÔLES

7.1 Analyses bactériologiques mensuelles

Le titulaire devra effectuer des prélèvements à des fins bactériologiques aux fréquences prévues par la législation en vigueur.

Ces analyses porteront sur :

Les préparations culinaires et les surfaces.

Il supportera le coût de ces analyses.

Le laboratoire d'analyse sera préférentiellement un laboratoire accrédité COFRAC « microbiologie des aliments ».

Les résultats des contrôles seront dès réception, transmis dans les 15 jours à la Direction de l'EHPAD.

7.2 Autocontrôles

Le titulaire s'engage à assurer sa prestation dans la conformité de la réglementation. Il s'engage à procéder à des autocontrôles réguliers portant sur la conformité des installations et du fonctionnement, la conformité des matières premières et des produits finis. Il doit veiller à ce que les procédures écrites de sécurité appropriées soient établies, mises en œuvre et respectées. Il tiendra à jour le Plan de maîtrise sanitaire qui restera au sein de l'Établissement en cas de changement de titulaire.

RAPPEL :

Autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des plats doit être optimale à l'instant du service, qu'il s'agisse de plats chauds ou de préparations froides. Les préparations destinées à être conservées par la chaleur jusqu'au moment de leur consommation sont, dès la fin du dernier traitement thermique maintenues à une température supérieure ou égale à + 63°. Il en va de même pour les repas livrés en portage à domicile, en liaison chaude.

Le titulaire s'assurera de la conformité des températures.

7.3 Contrôles des services extérieurs

Le titulaire s'engage à se soumettre aux directives et aux contrôles de

- La Direction Départementale de la Protection des Populations.
- La Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes.
- L'Agence régionale de santé.

7.4 Contrôles exercés par l'EHPAD

L'EHPAD de ST JEAN BREVELAY peut, à tout moment, et sans en référer au préalable au titulaire, procéder à tous contrôles qu'il jugerait nécessaire en vue de vérifier la conformité des prestations et les modalités de leur exécution avec les clauses du marché. Le titulaire s'engage à mettre à disposition de l'établissement toutes les pièces comptables afférentes à l'achat des aliments.

Un compte-rendu d'activité sera rédigé annuellement par le titulaire. Devront y figurer les informations suivantes :

- Nombre de repas,
- Personnel et organisation (formation, absentéisme),
- Gestion des approvisionnements,
- Hygiène et sécurité (certificats, rapports...),

- ❑ Remarques des résidents et du personnel sur la prestation globale,
- ❑ Suggestions d'amélioration.

L'analyse de ce compte-rendu fera l'objet d'une réunion entre le titulaire et la direction.

7.5 Démarches de certification

Le prestataire devra présenter les démarches de certification entreprises et les labels obtenus notamment dans le secteur des personnes âgées.

Article 8 : LA FORMATION

Le candidat présentera dans son offre le plan de formation relatif à son personnel.

Il indiquera également les formations qu'il peut proposer aux personnels de l'établissement (ces formations pourront donner lieu à une facturation ponctuelle).

Les thèmes de formation pourront porter sur les thèmes suivants :

- Diététique et équilibre alimentaire,
- Techniques culinaires et mise en valeur des repas,
- Hygiène et méthode H.A.C.C.P. (de la réception à la consommation),
- Accueil et écoute du client.

Article 9 : PRIX DES PRESTATIONS

9.1 Le prix (annexe 6)

Les prix des repas indiqués dans le bordereau des prix, annexé au présent C.C.T.P., intègrent :

- Le coût des denrées alimentaires représentant une journée alimentaire,
- Les frais de personnel chargés,
- Les frais d'exploitation tels que définis dans le tableau de répartition (annexe 6)
- Les frais de structure
- La rémunération du prestataire.

9.2 Les quantités

Le nombre de repas servis chaque jour fera l'objet d'un récapitulatif mensuel établi en double exemplaire et validé conjointement par le chef gérant et la direction de l'établissement qui garderont chacun un exemplaire après l'avoir vérifié contradictoirement.

Ce récapitulatif indiquera :

- ❑ Le nombre de repas commandés par les services (par catégorie de menus)
- ❑ Le nombre de repas du personnel

9.3 Modalités de règlement

Les prestations du titulaire sont facturées tous les mois, et les factures afférentes sont établies en double exemplaire. Elles feront apparaître les mentions indiquées à l'article 6.2 du CCAP.

Après vérification, l'EHPAD de ST JEAN BREVELAY arrête le montant du versement correspondant et procède au mandatement qui doit être effectué dans un délai de 30 jours (à compter de la date de réception des factures). L'absence de mandatement dans le délai prévu fait courir de plein droit des intérêts moratoires au profit du titulaire, conformément aux règles de la comptabilité publique.

Fait à _____ le _____

Fait à _____ le _____

La société de restauration
Cachet et signature
Mention manuscrite « Lu et approuvé »

La Direction de l'EHPAD
Cachet et signature