



APPEL D'OFFRE OUVERT

DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES (DCE) MARCHÉ DE PRESTATIONS DE SERVICE EN RESTAURATION

Avertissement : les candidats se doivent de signaler à l'acheteur public toute erreur, omission, imprécision, contradiction ou ambiguïté qu'ils pourraient déceler dans le dossier de consultation

Pouvoir adjudicateur et son représentant :
Madame Isabelle CHOAIN, Présidente du CDESAGES
Rue Pierre Brossolette
BP N°70355
Aulnoy lez valenciennes
59304 VALENCIENNES CEDEX

Contact :

RODOT Denis
Directeur Général
Tél : 03.27.23.78.00 Fax : 03.27.23.78.99
drodot.dg@cdesages.com
Site internet : www.cdesages.com

Date et heure limites de réception des offres : 23/03/2025 à 12h
Début de la prestation : 12/05/2025

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

1. Objet du marché

Le présent appel d'offre concerne :

LOT 1 : La fourniture de repas, à préparer sur place en liaison chaude pour les résidents de :

EHPAD «Les Godenettes »
1 Rue Louis Lemoine
59125 TRITH SAINT LEGER

LOT 2 : La fourniture de repas, à préparer sur place en liaison chaude pour les résidents de :

La résidence autonomie « Arthur Musmeaux »
Rue Marcel Sembat
59590 RAISMES

Pour la période du 12 mai 2025 au 11 mai 2027

2. Conditions de l'appel d'offres

2.1 : Publication

BOAMP avis adressé le 17/02/2025

JOUE avis adresse le 17/02/2025

2.2 : Étendue de la consultation et modalités

La procédure d'appel d'offre est celle de l'appel d'offre ouvert, en application des articles L et R2124-2, L2161 du code de la commande publique.

2.3 : Décomposition de la consultation

Fourniture de repas, à préparer sur place en liaison chaude pour :

Lot 1 : EHPAD « Les Godenettes » 65 lits

Lot 2 : Résidence autonomie « Arthur Musmeaux » 77 résidents

2.4 : Période d'exécution

Le marché qui sera passé à l'issue de cette consultation sera conclu pour une période d'exécution de deux ans, à compter du 12 mai 2025, renouvelable tacitement chaque année à la date anniversaire de la signature du contrat, sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties formulées par lettre recommandée avec accusé de réception trois mois avant la date d'échéance annuelle du marché.

2.5 : Modification de détails au dossier de consultation

Les candidats ne sont pas autorisés à porter des modifications au dossier de consultation.

2.6 : Délai de validité des offres

Les candidats restent engagés par leur offre pendant un délai de 90 jours à compter du 23 mars 2025, date limite de remise des offres fixée à l'article 4 du présent règlement de consultation.

2.7 : Condition de visite des lieux

La visite des locaux concernés au sein de l'EHPAD « Les Godenettes » et la résidence autonomie « Arthur Musmeaux » est possible. Les candidats sont invités à prendre rendez-vous avec : Monsieur RODOT Denis, Directeur Général au 03.27.23.78.00.

3. Constitution du dossier

3.1 : Remise des dossiers de consultation

Le dossier de consultation est constitué des documents suivants :

- Le règlement particulier de la consultation (RPC)
- Le cahier des clauses administratives particulières (CCAP)
- Le cahier des clauses techniques particulières et ses annexes (CCTP)
- L'acte d'engagement avec l'offre des prix
- 2 annexes

Il sera téléchargeable sur le site : e-marchespublics.com

Ainsi que sur le site : www.cdesages.com

3.2 : Contenu des offres

Les candidats auront à produire un dossier complet daté et signé, conformément aux dispositions du code de la commande publique, comprenant les pièces suivantes :

Pièces constitutives du dossier :

a) Dans une première enveloppe intérieure :

- Renseignements permettant d'évaluer les capacités professionnelles, techniques et financières du candidat :
 - Le chiffre d'affaires des 3 derniers exercices comptables
 - Les moyens humains du candidat des 3 derniers exercices comptables
 - Les moyens techniques du candidat des 3 derniers exercices comptables
 - Une liste de références de moins de 3 ans datées et identifiées de prestations en restauration (fabrication de repas sur place) dans des établissements pour personnes âgées dépendantes et au minimum de 250 repas par jour.
 - Les certificats de capacités des références correspondantes
- Les documents relatifs aux pouvoirs de la personne habilitée pour engager le candidat
- Si le candidat est en redressement judiciaire, la copie du ou des jugements prononcés à cet effet.
- Une déclaration sur l'honneur dûment datée et signée pour justifier que le candidat a satisfait aux obligations fiscales et sociales. Le marché ne pourra alors être attribué au candidat retenu que sous réserve que celui-ci produise dans un délai de 5 jours les certificats délivrés par les administrations et organismes compétents.
- Une attestation sur l'honneur que le candidat n'a pas fait l'objet d'une interdiction de concourir et qu'il n'a pas fait l'objet, au cours des cinq dernières années, d'une condamnation inscrite au bulletin n°2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L-324-9, L-324-10, L-341-6, L-125-1, L-125-3 du code du travail.

- ❑ Le candidat établi dans un Etat autre que la France doit produire un certificat établi par les administrations et organismes du pays d'origine. Lorsqu'un tel certificat n'est pas délivré par le pays concerné, il peut être remplacé par une déclaration sous serment, ou dans les états où un tel serment n'existe pas, par une déclaration solennelle faite par l'intéressé devant l'autorité judiciaire ou administrative compétente, un notaire ou un organisme professionnel qualifié du pays.

Les certificats et attestations seront rédigés en langue française ou accompagnés de traductions françaises certifiées conformes aux originaux.

- ❑ Les pièces mentionnées à l'article R 324 du Code du Travail
- ❑ Une attestation d'assurance en cours de validité de responsabilité civile couvrant notamment les risques d'intoxication alimentaire.

b) Dans une deuxième enveloppe intérieure :

Offre proprement dite :

- c) L'acte d'engagement complété (C.C.P. ou compte bancaire ; n° de compte et adresse de la banque désignée, code banque et code guichet, clé).
- d) Un exemplaire du cahier des clauses administratives particulières (CCAP) dûment émargé, signé et portant la mention « lu et approuvé » et le cachet de la société.
- e) Un exemplaire du cahier des clauses techniques particulières (CCTP) et ses annexes complétées le cas échéant dûment émargé, signé et portant la mention « lu et approuvé » et le cachet de la société.
- f) Les documents permettant de prendre en considération les moyens mis en œuvre par le(s) candidat(s) :
 - a. Un plan alimentaire accompagné de 5 à 6 semaines de menus.
 - b. 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.
 - c. L'équivalent temps plein (E.T.P) nécessaire sur l'année, remplacements compris sera indiqué.
 - d. Des fiches de fonction par poste occupé seront jointes à la présentation (avec détail des horaires).
 - e. 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. Ces tableaux sont annexés au C.C.T.P.
 - f. Une note présentant les modes de cuisson développés : organisation de la liaison chaude, organisation des repas du soir en liaison froide le cas échéant.
 - g. Les modalités mises en œuvre par le titulaire sur les moyens humains et fonctionnels mis en œuvre pour s'assurer du bon fonctionnement durable des prestations servies : encadrement de son personnel, politique de recrutement, formation continue, enquêtes de satisfaction...
 - h. Une note de présentation sur les services Assurance Qualité Interne et certification (s) obtenue(s) par le candidat
 - i. Toutes les pièces que le candidat estime nécessaire pour soutenir son offre

Les documents doivent être rédigés en langue française.

La production de ces documents dûment complétés et le respect du dépôt du dossier conditionnent la validité de l'offre.

4. Conditions d'envoi ou de remise des plis

Les plis devront parvenir à destination avant la date et l'heure limites de réception des offres indiquées sur la page de garde du présent document.

4.1 : Transmission électronique

La transmission des documents par voie électronique est effectuée obligatoirement sur le profil d'acheteur du pouvoir adjudicateur, à l'adresse URL suivante : e-marchespublics.com.

Chaque transmission fera l'objet d'un accusé de réception électronique. Le pli sera considéré « hors délai » si le téléchargement se termine après la date et l'heure limites de réceptions des offres.

Si une nouvelle offre est envoyée par voie électronique par le même candidat, celle-ci annule et remplace l'offre précédente.

Le pli peut être doublé d'une copie de sauvegarder transmise dans les délais impartis, sur support physique électronique (USB). Cette copie doit être placée dans un pli portant la mention « copie de sauvegarde », ainsi que le nom du candidat et l'identification de la procédure concernée. Elle est ouverte dans les cas suivants :

- Lorsqu'un programme informatique malveillant est détecté dans le pli transmis par voie électronique ;
- Lorsque le pli électronique est reçu de façon incomplète, hors délai ou n'a pu être ouvert, à condition que sa transmission ait commencé avant la clôture de la remise des plis.

La copie de sauvegarde peut être transmise ou déposée à l'adresse suivante :

Comité des âges
Rue Pierre Brossolette
59300 AULNOY LEZ VALENCIENNES

Aucun format électronique n'est préconisé pour la transmission des documents. Cependant, les fichiers devront être transmis dans des formats largement disponibles.

La signature électronique des documents n'est pas exigée dans le cadre de cette consultation.

Après attribution, les candidats sont informés que l'offre électronique retenue sera transformée en offre papier, pour donner lieu à la signature manuscrite de l'accord-cadre par les parties.

Les frais d'accès au réseau et de recours à la signature électronique sont à la charge des candidats.

4.2 : Transmission sous support papier

La transmission des plis par voie électronique est obligatoire pour cette consultation. Par conséquent, la transmission par voie papier n'est pas autorisée.

5. Examen des candidatures et des offres

5.1 : Sélection des candidatures

Le pouvoir adjudicateur vérifie, conformément à l'article R.2144-1 et suivants du code de la commande publique, la recevabilité du candidat au regard des pièces administratives et des capacités professionnelles, techniques et financières à répondre aux besoins exprimés.

Après avoir enregistré les renseignements relatifs aux candidatures, le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de demander à tous les candidats de produire des pièces manquantes ou de compléter celles présentées initialement.

5.2 : Attribution des marchés

La sélection des candidatures et le jugement des offres seront effectués dans le respect des principes fondamentaux de la commande publique. Le montant apprécié sera celui figurant sur l'acte d'engagement.

L'appréciation des offres est effectuée par la commission susvisée, d'après les critères d'attribution pondérés suivants :

➤ **La valeur technique de l'offre (capacité à répondre aux spécificités) : 50 points**

- La qualité des prestations et des fournitures proposées :
 - Catégories, qualité et provenance des denrées, présence de circuits courts de livraison, nature des produits de base
 - Qualité des menus, variété des plats, modes de cuisson, plan alimentaire.
 - Gestion des animations festives
 - Réponse appropriée aux besoins des personnes âgées (régimes, équilibre des repas,
 - Présentation des plats, service à l'assiette, organisation de repas festifs.
- Les garanties logistiques :
 - Moyens humains (nombre, qualification) et fonctionnels (organisation, formations, encadrement) que le candidat envisage de mettre en œuvre pour effectuer la prestation en répondant aux exigences spécifiées,
 - Moyens techniques (contrôles, traçabilité, matériels, outils de suivi...) que le candidat envisage de mettre en œuvre pour effectuer la prestation en répondant aux exigences spécifiées.
- Les compétences du chef gérant.

➤ **La valeur économique de l'offre représente : 50 points**

- Le coût des denrées comptera pour 30 points
- Le coût des frais de personnel comptera pour 15 points
- Le coût des frais d'exploitation comptera pour 5 points

6. Attribution du marché

Le candidat retenu devra le cas échéant produire dans un délai de 5 jours les pièces prouvant sa régularité au regard :

- L'article R-324-4 du code du travail
- Ses obligations fiscales et sociales

7. Renseignements complémentaires

Pour tous les renseignements complémentaires d'ordre administratif qui leur seraient nécessaires en vue de répondre à la présente consultation, les candidats peuvent s'adresser à Mr RODOT Denis, Directeur Général du Comité des âges au 03.27.23.78.00 ou par mail : marieange.ass.dg@cdesages.com

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES

1. Nature de la prestation

1.1 Objet du marché

a. : Objet du marché :

Fourniture de repas, à préparer sur place en liaison chaude, pour les résidents de l'EHPAD « Les Godenettes » (LOT 1) et les résidents de la résidence autonomie « Arthur Musmeaux » (LOT 2)

Pour la période du 12 mai 2025 au 11 mai 2027.

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

- Prestation d'approvisionnement à la résidence en denrées alimentaires et ingrédients nécessaires à la confection des repas pour l'ensemble de la restauration de l'établissement.
- Production des repas (petits-déjeuners, déjeuners, goûter et diners)
- Service en salle du plat chaud/service invités
- Nettoyage des locaux de la cuisine
- Amélioration constante de la qualité, de la variété et de l'équilibre des repas
- Optimisation des ressources humaines, de l'équipement et des consommables dans l'organisation du travail
- Respect des règles d'hygiène dans l'ensemble de la chaîne alimentaire (conformément à l'arrêté du 29/09/1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social
- Mise à jour du plan de maîtrise sanitaire (ce plan restera dans l'établissement, même en cas de changement de titulaire
- Respect de la réglementation en vigueur, et notamment de la loi Egalim

Le titulaire s'engage à tout mettre en œuvre pour un fonctionnement optimal de la cuisine. À cet effet, il s'engage à mettre à la disposition de la résidence, un chef gérant et le personnel qualifié qu'il jugera adapté.

L'article 5 du CCTP détermine avec précision le contenu de la mission du chef gérant.

Des prestations spécifiques (repas « améliorés ») pourront être commandées au titulaire.

Les prestations pour lesquelles le marché ne prévoit pas de prix seront réglées par application de prix, établis par devis quantitatif et estimatif selon les prestations demandées, et approuvés par la personne responsable du marché, accompagnés des ordres de services.

Les prix ainsi établis et acceptés par ordre de service seront réputés en vigueur au jour d'exécution des prestations et ne pourront donner lieu à révision.

Ces prestations supplémentaires devront rester dans la limite de 10% du montant du marché annuel, et feront l'objet d'une facturation détaillée particulière.

b. : procédure de consultation utilisée

La procédure d'appel d'offres est celle de l'appel d'offres ouvert, en application des articles 57,58,59 du code des marchés publics.

Publication :

DCE fabrication de repas en liaison chaude

c. : visite des lieux

La visite des locaux concernés au sein de l'EHPAD « Les Godenettes » et la résidence autonomie « Arthur Musmeaux » est possible. Les candidats sont invités à prendre rendez-vous avec : Monsieur RODOT Denis, Directeur Général au 03.27.23.78.00.

d. : date limite de remise des offres

Le 23 mars 2025 à 12 h

e. : durée du marché

Le marché est conclu pour la période du **12 mai 2025 au 11 mai 2027**, renouvelable chaque année à date anniversaire de la signature du contrat.

f. : la décomposition en lots

Le présent marché comporte 2 lots

**Lot 1 : Prestation de service restauration pour L'EHPAD « Les Godenettes » 65 lits
1 rue Louis Lemoine 59125 TRITH SAINT LEGER**

**Lot 2 : Prestation de service restauration pour la résidence autonomie « Arthur Musmeaux » 77 résidents
Rue Marcel Sembat 59590 RAISMES**

2. Documents contractuels

Les pièces contractuelles de l'accord-cadre sont les suivantes et, en cas de contradiction entre leurs stipulations, prévalent dans cet ordre de priorité

- L'acte d'engagement complété avec l'offre des prix,
 - Le cahier des clauses particulières (CCAP)
 - le cahier des clauses techniques particulières (CCTP)
 - Le CCAG applicable aux marchés de fournitures courantes et de services approuvé par l'arrêté du 30 mars 2021.
- Ce document, réputé public, n'est pas joint au marché

3. Contrôle et suivi du marché

3.1 Contrôle des prestations

Des contrôles seront effectués sur la base de la législation en vigueur, notamment dans les établissements sociaux et médico-sociaux, parue au journal officiel et ayant trait à l'alimentation.

Des contrôles techniques portant sur la qualité, la quantité, la variété et la préparation des denrées entrant dans la composition des repas servis, l'hygiène générale des locaux, la propreté du matériel utilisé, la tenue du personnel, pourront être effectués à tout moment tant par l'inspection des services de la DDPP que par la direction de la résidence ou son représentant.

Au cas où une préparation serait jugée inconsommable par la direction de la résidence ou son représentant, les denrées ou repas refusés à l'occasion de ces contrôles seront remplacés aux frais du titulaire.

Afin que le contrôle puisse s'exercer pleinement, notamment sur la qualité et les caractéristiques des denrées achetées par le titulaire, la direction de la résidence ou son représentant se réserve le droit de l'effectuer à tout moment.

3.2 Contrôle du personnel

Le titulaire du marché devra remettre à la direction de l'établissement une liste, mise à jour si changement, indiquant les coordonnées de son personnel mis à disposition de l'établissement.

Le titulaire devra justifier des qualifications de ses personnels sur le plan de formation (initiale et continue) comme de leur aptitude médicale à exercer les fonctions au moment de l'embauche comme à l'issue des examens périodiques prévus par la législation en vigueur.

En cas d'arrêt de travail pour faits de grève des salariés de l'entreprise affectés au service restauration de l'établissement, le titulaire de marché sera tenu d'exécuter intégralement les prestations du marché, les moyens d'organisation du service devront être dans ce cas, soumis à l'agrément de la direction de l'établissement.

En cas d'impossibilité pour le titulaire du marché d'exécuter les prestations dues selon les moyens agréés par l'établissement, celui-ci pourvoira par tous les moyens qu'il jugera utile aux frais, risques et périls du titulaire. Les sommes dues à ce titre seront recouvrées par tous les moyens de droit, sauf lorsque le montant pourra être retenu sur les factures mensuelles restant dues.

3.3 Non-conformités

Toute non-conformité observée par la direction de l'établissement donnera lieu à l'édition d'une lettre de réclamation adressée au titulaire du marché avec obligation pour ce dernier d'y répondre sous quinzaine, en précisant les mesures correctives qu'il aura prises afin que le problème ne se renouvelle plus.

En cas de persistance de non-conformité observée, de non-réponse aux lettres adressées ou de non-amélioration de la prestation, une mise en demeure sera envoyée au titulaire.

À défaut de mesures correctives dans le délai imparti par la mise en demeure, le marché pourra être résilié aux torts du titulaire conformément à l'article 1 du CCAP, et sans que l'entreprise puisse prétendre à indemnité.

4. Modalité de détermination et de variation des prix

Les prix du présent marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de démarrage appelé « mois zéro ». à chaque anniversaire du marché, ils seront revalorisés sur la base d'un taux d'augmentation de 1%.

La révision des prix s'appliquera tous les 12 mois, à compter du 12 mai 2026

5. Assurances

Le titulaire du marché s'engage à souscrire toutes les assurances nécessaires pour couvrir d'une manière suffisante la responsabilité qu'il peut encourir soit de son fait, soit du fait de personnes travaillant sous sa responsabilité, à l'occasion de toute activité découlant de la présente prestation de fournitures.

Le titulaire devra notamment pouvoir justifier d'une assurance contractée auprès d'une compagnie agréée, conformément au code des assurances, garantissant sa responsabilité civile, en particulier les risques d'intoxications alimentaires.

Le titulaire s'engage à ne pouvoir exercer aucun recours contre l'établissement pour les accidents dont pourraient être victimes le prestataire, ses préposés et les tiers dans les lieux occupés.

Le titulaire s'engage à payer régulièrement les primes d'assurances et à justifier la régularité de sa situation à toute demande de la direction de l'établissement, par la présentation des polices ou quittances correspondantes.

6. Facturation et paiement

6.1 Décompte du nombre de repas

Le directeur de l'établissement s'engage à communiquer au titulaire le nombre de repas à préparer.

Le titulaire établira un état reprenant le nombre de repas commandés sur le mois. Une copie de ce document devra être jointe à la facture mensuelle afin que la concordance entre facture et commande soit établie.

6.2 Facturation

Les factures seront adressées au comité des âges, rue pierre Brossolette 59300 Aulnoy lez valenciennes, en précisant le nom de l'établissement :

Lot 1 : EHPAD « Les Godenettes »

Lot 2 : Résidence autonomie « Arthur Musmeaux »

Au début de chaque mois suivant la prestation, à partir de l'état validé par la direction de l'établissement. Elles sont déposées sur la plate-forme Chorus Pro.

Les factures feront apparaître :

- Le nom et l'adresse du créancier
- Le n° SIRET ou SIREN et du registre du commerce
- La période en cours de laquelle ont été exécutées les prestations servies faisant l'objet de la demande de paiement. Il est demandé une facture mensuelle.
- Soit le nombre de déjeuners et dîners, petits déjeuners et goûters servis aux résidents de l'établissement, soit le nombre de demi-pensions (petit déjeuner et dîner) ou pensions complète (tous les repas)
- Nombre de repas servis au personnel
- Le nombre de repas servis aux invités
- Le prix de chaque type de repas (frais alimentation, d'exploitation, de personnel et structurels compris) hors taxes
- Le prix total dû pour le mois, hors taxes
- Le taux et le montant de TVA
- Les prix de chaque type de repas TTC
- Le montant total TTC
- Le BIC et l'IBAN du titulaire

Une facture distincte devra être produite pour les prestations annexes.

Les prix seront établis en Euros.

6.3 Modalités de règlement

Le paiement s'effectuera par mandat administratif.

Après vérification, l'établissement s'engage à payer dans les 30 jours à compter de la réception de la facture.

7. Pénalités - résiliation

Le titulaire du marché s'engage pendant la durée du marché à assurer régulièrement la continuité de service.

En cas de défaillance, l'établissement peut assurer le service, aux frais et risques du titulaire par tous les moyens qu'il juge utile.

Sauf en cas de force majeure, ayant empêché le titulaire de remplir ses obligations, une pénalité forfaitaire égale à 40% du prix du repas multiplié par la moyenne journalière des repas servis au cours des deux semaines précédant la défaillance, est mise à la charge du titulaire pendant une semaine maximum. À l'issue de cette période, le marché peut être résilié sans indemnité par l'établissement, immédiatement et sans préavis, avec passation d'un marché de substitution, aux frais et risques du prestataire déchu, après notification à ce dernier par lettre recommandée.

Le marché pourra être résilié dans les conditions prévues au CCAG applicable aux marchés publics de fournitures courantes et services (chapitre 6).

8. Réclamations et litiges

Le titulaire du marché met à disposition des convives un registre leur permettant d'inscrire leurs remarques et suggestions éventuelles concernant le fonctionnement du restaurant et les repas servis. Le prestataire apportera en regard de ces observations les réponses, explications et plans d'actions qu'il jugera nécessaire.

Il est formellement spécifié qu'en aucun cas et pour quelque motif que ce soit, les contestations qui pourraient survenir entre l'établissement et le titulaire du marché ne pourront être invoquées par ce dernier comme cause d'arrêt ou de suspension, même momentanée, des prestations à effectuer.

Les litiges sont réglés selon les clauses du CCAG applicable aux fournitures et services. Si l'affaire devait être portée devant le tribunal, il sera fait attribution au tribunal administratif compétent.

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

1. Nature de la prestation

1.1 Définition

Fourniture de repas, à préparer sur place en liaison chaude, pour les résidents de l'EHPAD « Les Godenettes » et les résidents de la résidence autonomie « Arthur Musmeaux »

Pour la période du 12 mai 2025 au 11 mai 2027.

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

- Prestation d'approvisionnement à la résidence en denrées alimentaires et ingrédients nécessaires à la confection des repas pour l'ensemble de la restauration de l'établissement.
- Production des repas (petits-déjeuners, déjeuners, goûter et diners)
- Service en salle du plat chaud/service invités
- Nettoyage des locaux de la cuisine
- Amélioration constante de la qualité, de la variété et de l'équilibre des repas
- Optimisation des ressources humaines, de l'équipement et des consommables dans l'organisation du travail
- Respect des règles d'hygiène dans l'ensemble de la chaîne alimentaire (conformément à l'arrêté du 29/09/1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social
- Mis à jour du plan de maîtrise sanitaire (ce plan restera dans l'établissement, même en cas de changement de titulaire
- Respect de la réglementation en vigueur, et notamment de la loi Egalim

Le titulaire s'engage à tout mettre en œuvre pour un fonctionnement optimal de la cuisine. À cet effet, il s'engage à mettre à la disposition de la résidence, un chef gérant et le personnel qualifié qu'il jugera adapté.

1.2 La durée du marché

Le marché est conclu pour la période du **12 mai 2025 au 11 mai 2027**, renouvelable chaque année à date anniversaire de la signature du contrat.

2. La qualité des repas

2.1 Les repas

a. Nature et composition de chaque repas :

LOT 1 : EHPAD « Les Godenettes »

Une journée alimentaire est composée :

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

Le petit déjeuner : la société met à disposition du personnel de l'établissement les produits nécessaires. C'est le personnel de l'établissement qui confectionnent les petits déjeuner dans les unités de vie.	
Élément céréalier	Pain (platine, pain de mie, baguette), biscottes, BN, casse-croute, viennoiserie (croissant, brioche le dimanche et jours fériés) ... Des céréales pourront être proposées au cas par cas pour raison médicale.
Élément lipidique	Beurre doux ou demi-sel.
Élément sucré	Sucre, confiture à divers parfums, gelée, miel, compote sans sucre, pâte à tartiner, compote sucrée.
Élément liquide	Café/thé/lait/chocolat + jus de fruits variés (orange, pomme, raisin, ananas,) 100% pur fruit
Le déjeuner :	
Un potage ou une entrée	Le potage servi en substitut de l'entrée doit contenir un minimum de 40% de légumes cuits (hors pommes de terre). 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/beurre
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., vin, bière, café
Goûter	
Élément céréalier	Pain, biscottes...
Élément lipidique	Beurre (doux ou demi-sel)
Élément sucré	Pâtisserie ou biscuits emballés, sucre, confiture à divers parfums, gelée, miel, compote sans sucre, compote sucrée
Élément liquide	Café/thé/lait/chocolat + jus de fruits variés (orange, pomme, raisin, ananas,...) 100% pur fruit
Dîner	
Une entrée	Potage
Plat protidique	Viande ou poissons ou œufs
Un plat de légumes	Légumes verts ou légumes secs ou autres légumes ou féculents ou céréales
Ou laitage	En remplacement du plat protidique
Un dessert	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
Boissons	Eau aromatisée, eau plate, gélifiée ou gazeuse pour les personnes présentant des troubles de la déglutition., vin, bière, café
Repas sucré	Eventuellement pour les résidents en alimentation mixé le nécessitant.
Collation nocturne (non systématique)	
Une collation de type biscuits, 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.	

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.
 - Une viennoiserie est servie tous les dimanches et tous les jours fériés aux résidents lors du petit-déjeuner.
 - 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. Le candidat présentera les techniques d'enrichissement naturel des plats, ou les moyens mis à disposition de l'équipe de soins pour enrichir (poudre de lait, crème de fromage...), étant entendu que l'alimentation peut être enrichie dès la préparation (souhaitable) ou spécifiquement pour certains résidents. Des crèmes enrichies et des purées de pruneaux en conditionnement individuel sont fournies par la société de restauration.
 - 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.
 - 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.
 - 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)
 - Le pain et les viennoiseries proviendront de boulangers locaux
- Repas visiteurs : même menu que les résidents. Le repas leur sera servi par les employés de la société de restauration. Le service sera soigné.
 - Repas du personnel : même menu que les résidents (sauf boissons alcoolisées).
 - 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. Le titulaire veillera au renouvellement de la carte de remplacement chaque trimestre.

b. Nombre de repas :

Le nombre annuel de repas servis à l'EHPAD « Les Godenettes » est d'environ :

Annuel	Résidents	Personnel	Invités
Petit déjeuner	23 500	0	0
Repas du midi	23 500	2 900	47
Collation	23 500	0	0
Repas du soir	23 500	2 900	0

Pour information, la répartition des régimes mixés hachés était la suivante :

- 19 repas mixés
- 25 repas hachés

Cette répartition est très variable selon l'état de santé des résidents et des entrées et sorties.

LOT 2 : Résidence « Arthur Musmeaux »

Le déjeuner :	
Un potage ou une entrée	Le potage servi en substitut de l'entrée doit contenir un minimum de 40% de légumes cuits (hors pommes de terre). 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
Laitage	Un fromage coupe + un fromage emballé/beurre
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, ou gazeuse pour les personnes présentant des troubles de la déglutition., 1/4vin, bière, café
½ litre de potage à emporter	Chaque jours

- 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 (les condiments doivent être à disposition, à volonté pour les consommateurs résidents et personnel)
 - Le pain et les viennoiseries proviendront de boulangers locaux
- 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. Le titulaire veillera au renouvellement de la carte de remplacement chaque trimestre.

Une fois par mois les anniversaires sont fêtés, le repas devra être amélioré et clôturé dans l'après-midi par un gâteau d'anniversaire.

A noter : 10 personnes mangent à leur domicile le titulaire devra servir ces résidents en liaison froide. C'est le personnel de l'établissement qui assurera la livraison de ces repas. (la résidence est équipée du matériel nécessaire pour assurer la liaison froide)

Nombre de repas :

Le nombre annuel de repas servis à la résidence « Arthur Musmeaux » est d'environ :

Annuel	Résidents	Personnel
Repas du midi	21 000	600

2.2 Le plan alimentaire

La procédure d'élaboration du plan alimentaire

- L'équilibre alimentaire se fera sur 14 repas soit une semaine (lot 1)
- Le plan alimentaire est bâti selon la terminologie suivante :

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

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.

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

a. 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...)

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.

b. 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 :

Ils pourront être sans sel, diabétiques, hypocaloriques, sans résidus, mixés, hypercaloriques, hyperprotidique... 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.

c. Les grammages

Ils respecteront les recommandations du GEMRCN pour les catégories :

- « Personnes âgées » pour les résidents de l'établissement
- « Adultes » pour le personnel et les invités de l'établissement

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

d. 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

Élaboration 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...) 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. Les références aux produits locaux délivrés en circuit court seront privilégiées.

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, Épiphanie, Pâques, 1^{er} mai, fête des mères, fête des pères, pentecôte, 14 juillet, 15 août et 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, lors d'une animation dans l'après-midi.

3.3 Les Animations diverses

Semaine du goût, centenaires, fête de Noël, réceptions particulières.
Quatre repas à thème sont prévus par an, dont un repas spécifique pour Noël (hors repas amélioré de Noël).

4. La distribution des repas

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

4.1 Les service à l'EHPAD, résidence « Les Godenettes »

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. Le service peut se faire en salle à manger devant les convives.

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.

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.

Il est possible que certains jours et Week end afin de pallier l'absence de personnel que le service du midi ne se fasse pas au restaurant mais dans les unités de vie. Les repas seront donc servis en gastronome et livrés en chariot.

Le soir, le service des repas se fait en unités de vie préparés en cuisine.

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 (ETP) 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 CCTP

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, plonge batterie, service du plat chaud.

Ces derniers sont recrutés et rémunérés par le titulaire qui les emploie sous sa seule responsabilité.

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'établissement. 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 :

- Être garant de la qualité des repas fabriqués
- Assurer le relais du savoir-faire de sa société auprès de l'équipe de la résidence
- Gérer les commandes et les approvisionnements (suivi des stocks)
- Valider auprès de la direction ou de son représentant, les menus établis par le diététicien de la société. Un diététicien employé par la société de restauration devra pouvoir participer aux commissions menu organisées au sein de l'établissement.
- 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 HACCP)
- Suivre les contrôles bactériologiques
- Participer à chaque commission 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, mises 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 de restauration
- Être 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

a. 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.

b. 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.

c. 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 service de l'établissement.

Au début du marché, 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'établissement 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'établissement.

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'établissement 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'établissement.

5.5 Encadrement et suivi

Le titulaire s'engage à mettre à la disposition de l'établissement 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 à ces moyens et en précisera à la fréquence.

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 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)
- 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 CE 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

a. Entretien courants

Gros matériel de cuisine

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...) 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'établissement 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.

Petit matériel de cuisine

L'établissement 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'établissement.

Le linge

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

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

Les produits et consommables

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

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

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

Il fournira également le petit matériel d'entretien pour la partie cuisine (balais, lavettes...)

Un tableau de répartition des charges entre l'établissement et le titulaire est annexé au présent CCTP (annexe 3).

Autres

Le titulaire mettra à la disposition de l'établissement 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

L'établissement prendra en charge les dépenses téléphoniques (abonnement, consommations).

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'établissement.

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'établissement

L'établissement 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.

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 HACCP (de la réception à la consommation)
- Accueil et écoute du client

9. Prix des prestations

9.1 Le prix

Les prix des repas indiqués dans le bordereau des prix, annexé au présent CCTP, 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,
- 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 commandé 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'établissement 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.

ANNEXE 1 DU CCTP

GRILLES SUR LES QUALITES, PROVENANCES, CATEGORIES DES PRODUITS DE BASE UTILISES – A COMPLETER

CATEGORIES DE DENREES	CATEGORIES ET ELEMENTS QUALITATIFS (catégories, provenances, composition, marques, etc...)
VIANDES DE BOUCHERIE	
- Bœuf	
- Veau	
- Mouton	
- Porc	
VOLAILLES ET DIVERS	
- Volailles	
- Produits divers (à préciser)	
POISSONS	
- Poissons frais	
- Poissons panés	
OVOPRODUITS / CHARCUTERIES	
- Ovoproduits	
- Charcuterie	
- Jambon	

**GRILLES SUR LES QUALITES, PROVENANCES, CATEGORIES
DES PRODUITS DE BASE UTILISES (suite)**

CATEGORIES DE DENREES	CATEGORIES ET ELEMENTS QUALITATIFS (catégories, provenances, composition, marques, etc...)
FRUITS ET LEGUMES	
- Frais	
- Boîtage, conserves	
- Surgelés	
FROMAGE / LAITAGE	
- Frais	
- Préemballés	
- Laitages	
DESSERTS	
- Gélifiés, flans, etc...	
- Biscuiterie, gâteaux secs	
- Pâtisseries	
DIVERS	
- Entrées chaudes	
- Potage	

TABLEAU DES NATURES DE PRODUITS DE BASE UTILISES POUR LA CONFECTION DES REPAS
(exprimé en % par catégorie)

COMPOSANTS ET TYPES DE PRODUITS	%	OBSERVATION S'IL Y A LIEU
Crudités <ul style="list-style-type: none"> - Frais - IV gamme 	<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> 100,00	
Entrées composées <ul style="list-style-type: none"> - Frais - Conserves - Surgelés - IVème gamme vrac - Vème gamme 	<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> 100,00	
Entrées chaudes <ul style="list-style-type: none"> - Frais - Surgelés - Vème gamme 	<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> 100,00	
Potages <ul style="list-style-type: none"> - Légumes frais - IVème gamme - Surgelés - « prêt à l'emploi » 	<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> 100,00	
Viandes <ul style="list-style-type: none"> - Frais sous vide - Frais piécé - Surgelés 	<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> 100,00	
Volailles-lapin-gibier <ul style="list-style-type: none"> - Frais - Surgelés - Surgelés piécés 	<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> 100,00	

**TABLEAU DES NATURES DE PRODUITS DE BASE UTILISES POUR LA CONFECTION DES REPAS
(exprimé en % par catégorie) (suite)**

COMPOSANTS ET TYPES DE PRODUITS	%	OBSERVATION S'IL Y A LIEU
Poissons <ul style="list-style-type: none"> - Frais - Surgelés 	<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> 100,00	
Ovoproduits <ul style="list-style-type: none"> - Frais - préélaborés 	<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> 100,00	
Légumes verts <ul style="list-style-type: none"> - Frais - Conserves - Surgelés - IVème gamme vrac - Vème gamme 	<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> 100,00	
Pomme de terre <ul style="list-style-type: none"> - Frais brut - Frais sous vide - Surgelés - Pré-cuite 	<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> 100,00	
Plats cuisinés <ul style="list-style-type: none"> - % des plats protidiques 	<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> 100,00	
Fromages <ul style="list-style-type: none"> - Portions individuelles préemballées - A découper 	<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> 100,00	

TABLEAU DES NATURES DE PRODUITS DE BASE UTILISES POUR LA CONFECTION DES REPAS
(exprimé en % par catégorie) (suite)

COMPOSANTS ET TYPES DE PRODUITS	%	OBSERVATION S'IL Y A LIEU
Entremets (crèmes, flans, etc...) - Fabrication traditionnelle - Agro-industrielle	<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> 100,00	
Pâtisseries - Fabrication maison - D'assemblage - Industrielle	<hr style="width: 50%; margin: auto;"/> 100,00	

ANNEXE 2 DU CCTP HORAIRE SERVICES

REPAS	HORAIRES	LIEUX	NBRE DE PERSONNES SERVIES	PREPARATION CHARIOT	SERVICE**
Petit déjeuner	07 H 00 - 10 H 00		65	Société de restauration	E.H.P.A.D
Déjeuner	12 H 30 - 14 H	Salle à manger	85	Société de restauration	EHPAD
	12H14H	Salle à manger	50	Société de restauration	Résidence autonomie
	11H30 - 12h30	Chambre	10 10	Préparation de plateaux par la société de restauration	E.H.P.A.D Résidence autonomie
Collation	16h00 - 16H30	Salle à manger	65	Société de restauration /	EHPAD
Dîner	18h30 - 19h30	Unité de vie	85	Société de restauration	EHPAD
Personnel					
Invités					

* le nombre de résidents représente un ordre de grandeur ; il peut varier d'un jour à l'autre conformément à ce indiqué au C.C.T.P

TABLEAU DE REPARTITION DES CHARGES (pour info)

CHARGES D'EXPLOITATION	ETABLISSEMENT	Société de Restauration
Matières premières – Denrées alimentaires		X
Fluides (eau, gaz, électricité)	X	
Téléphone		
. Abonnements	X	
. Consommations	X	
Maintenance et contrôle du gros matériel	X	
Nettoyage périodique		
. Bac à graisse	X	
. Conduit hotte	X	
Dératisation / désinsectisation	X	
Enlèvement des emballages vides et ordures ménagères	X	
Évacuation des huiles usagées	X	
Renouvellement de la vaisselle	X	
Fourniture de petit matériel d'entretien		X
Fourniture de lessiviel et entretien quotidien		X
Zone cuisine		
. Production		X
. Réserve alimentaire		X
. Couloir accès réserve, cuisine		X
. Bureau du chef		X
. Vestiaire du personnel + sanitaires		X
. produit lavage plonge batterie		X
. Laverie vaisselle de table : produit de lavage, produit de rinçage, détartrant	X	
Zone client		
. Salle à manger	X	
. Sanitaires client	X	
Fourniture des jetables et usages uniques		
. Sacs poubelle Production		X
. Sacs poubelle Laverie		X
. Essuie-mains production et savon bactériologique		X
. Linge jetable : gants, toques, charlottes...		X
. Films étirables, papier aluminium		X
. Essuie-mains zone client		X
. Tenues visiteurs jetables		X
Fourniture et blanchissage des tenues et chaussures de sécurité		
. Personnel Société de restauration		X
. Personnel EHPAD	X	
Prise en charge des analyses bactériologiques + audits d'hygiène et visites		X
Fourniture imprimés, papeterie et affranchissements courriers pour gestion		X
Mise à disposition informatique et consommables informatiques		X
Assurance Responsabilité civile		X
Taxe professionnelle sur le foncier et le matériel	X	
Visite Médicale du personnel société de restauration		X
Frais de formation et d'encadrement du personnel société de restauration		X

Fait le : à :

Signature,

ACTE D'ENGAGEMENT

Article 1 : Procédure et forme de mise en concurrence

Fourniture de repas, à préparer sur place en liaison chaude, pour les résidents de l'EHPAD « Les Godenettes » et les résidents de la résidence autonomie « Arthur Musmeaux ».

Article 2 : Identification de l'acheteur

Personne Publique passant le marché :

**Comité des âges
Rue Pierre Brossolette
BP 70355
Aulnoy lez valenciennes
59304 VALENCIENNES CEDEX**

Ordonnateur

La Présidente du Comité des âges

Nom Prénom, personne habilitée à donner les renseignements prévus à l'article 109 du code des marchés publics :

Denis RODOT
Directeur Général

Tél : 03.27.23.78.00 Email : drodot.dg@cdesages.com

Procédure de passation

Marché à procédure adaptée

Comptable public assignataire des paiements

SGC.WALLERS
23 Rue Marcel Danna
59135 WALLERS

Imputation budgétaire :

Budget de la résidence « Les Godenettes »
Budget de la résidence « Arthur Musmeaux »

Article 3 : Délais de paiement

Le délai maximum de paiement, sur lequel l'acheteur s'engage est de 30 jours maximum à compter de la date de réception des factures.

Article 4 : Engagement du candidat

4.1 Nom, Prénom et qualité du signataire :

Nom, Prénom : _____

Qualité du signataire : _____

Adresse Professionnelle et coordonnées : _____

Cocher la case correspondant à votre situation

DCE fabrication de repas en liaison chaude

- Agissant pour mon propre compte
 Agissant pour le compte de la société

Numéro SIRET ou SIRENE : _____

Code d'activité économique (APE) : _____

Numéro d'inscription au registre du commerce et des sociétés : _____

4.2 Engagement du candidat :

Après avoir pris connaissance des Cahiers des Clauses Administratives et Techniques Particulières (C.C.A.P. et C.C.T.P) et des documents qui y sont mentionnés.

Je m'engage sans réserve, conformément aux stipulations des documents visés ci avant, à exécuter les prestations demandées dans les conditions ci-après définies.

L'offre ainsi présentée ne me lie toutefois que si son acceptation m'est notifiée dans un délai de 90 jours à compter de la date limite de remise des offres fixée par le Règlement de la consultation.

Article 5 : Compte à créditer – joindre un relevé d'identité bancaire ou postal

Le Comité deS AGES du Pays Trithois se libèrera des sommes dues au titre du présent marché en en faisant porter le montant du crédit du compte ouvert :

Ouvert au nom :	
Code banque :	
Code guichet :	
N° de compte :	
Clé RIB :	
Domiciliation :	

Article 6 : Durée du marché

A compter du 12 mai 2025 au 11 mai 2027

Article 7 : Durée de validité des offres

90 jours

PRESTATIONS FACTUREES	Résidents	
	<i>Prix unitaire en € H.T.</i>	<i>Prix unitaire en € T.T.C</i>
<i>Petit déjeuner</i>		
<i>Déjeuner</i>		
<i>goûter</i>		
<i>dîner</i>		
<i>Journée alimentaire (total)</i>		

PRESTATIONS FACTUREES	Personnel	
	<i>P.U.H.T.</i>	<i>P.U.T.T.C.</i>
<i>Entrée plat fromage dessert</i>		

PRESTATIONS FACTUREES	Invités	
	<i>P.U.H.T.</i>	<i>P.U.T.T.C.</i>
<i>Entrée, plat, fromage, dessert, boissons</i>		

PRESTATIONS (détail)	Journée alimentaire TTC	Personnel (base formule complète) TTC	Invité TTC
<i>Coût alimentaire</i>			
<i>Frais de personnel</i>			
<i>Frais d'exploitation</i>			
<i>Frais de structure</i>			
<i>Rémunération de l'entreprise</i>			
Total T.T.C			

Acceptation de l'offre par le pouvoir adjudicateur :

Est acceptée la présente offre
Pour valoir marché

A Aulnoy lez valenciennes
Le pouvoir adjudicateur

A
le titulaire

2. Bordereau de prix unitaire pour le lot n°2 Résidence autonomie « Arthur Musmeaux »

PRESTATIONS FACTUREES	Résidents	
	<i>Prix unitaire en € H.T.</i>	<i>Prix unitaire en € T.T.C</i>
<i>Déjeuner + potage</i>		
<i>Goûter</i>		
<i>Dîner</i>		
<i>Journée alimentaire (total)</i>		

PRESTATIONS FACTUREES	Personnel	
	<i>P.U.H.T.</i>	<i>P.U.T.T.C.</i>
<i>Entrée plat fromage dessert</i>		

PRESTATIONS FACTUREES	Invités	
	<i>P.U.H.T.</i>	<i>P.U.T.T.C.</i>
<i>Entrée plat fromage dessert boissons</i>		

PRESTATIONS (Détail)	Journée alimentaire TTC	Personnel (base formule complète) TTC	Invité TTC
<i>Coût alimentaire</i>			
<i>Frais de personnel</i>			
<i>Frais d'exploitation</i>			
<i>Frais de structure</i>			
<i>Rémunération de l'entreprise</i>			
Total T.T.C			

Acceptation de l'offre par le pouvoir adjudicateur :

Est acceptée la présente offre
Pour valoir marché

A Aulnoy lez valenciennes
Le pouvoir adjudicateur

A
le titulaire