



**MARCHE RELATIF A LA PRESTATION DE RESTAURATION POUR
UN ETABLISSEMENT D'HEBERGEMENT POUR PERSONNES
AGEES DEPENDANTES AVEC FOURNITURE DES DENREES
ALIMENTAIRES 2025-2028**

Ce dossier comprend les pièces suivantes :

- 1 - Règlement de la consultation (RC),
- 2 - Cahier des Clauses Administratives Générales (CCAG) (arrêté du 19 janvier 2009 dans sa version consolidée du 03 août 2016 (NOR : ECEM0816423A disponible sur le site internet LEGIFRANCE),
- 3 – Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP),
- 4 - Cahier des Clauses Techniques et Particulières (CCTP)

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

A - SERVICE ACHETEUR :

EHPAD LE SEQUOIA

1A rue Victor Hugo

68110 ILLZACH

B - DATE LIMITE DE RECEPTION DES OFFRES :

⇒ **Jeudi 22 Mai 2025 à 10h00.**

Le présent RC comporte 7 feuillets numérotés de 2 à 9.



I – PROCEDURE UTILISEE

La consultation est passée sous la forme d'un marché ordinaire en appel d'offres ouvert, en application des articles L1100 à L1481-2 du Code de la commande publique.

II – OBJET DE LA CONSULTATION

Le présent marché porte sur la prestation de services à assurer à l'EHPAD dans le domaine de la fonction alimentaire. Il est prévu une assistance technique, c'est-à-dire la fourniture de denrées alimentaires et la confection de repas qui peuvent être commandés par l'EHPAD « Le Séquoia », 1A rue Victor Hugo 68110 ILLZACH pour :

- ses 96 résidents et son personnel,
- les occupants des résidences Les Cygnes (69 personnes) et Le Manoir (18 personnes) pour des évènements ponctuels,
- toutes autres personnes en rapport avec les activités de l'EHPAD « Le Séquoia ».

Le titulaire qui déclare connaître les locaux de l'établissement mis à disposition s'engage d'une manière générale à effectuer toutes les prestations nécessaires au bon fonctionnement de la cuisine, de ses annexes (réserves, vestiaires, chambres froides...).

Le dossier de consultation est consultable et téléchargeable sur le site :
<https://www.marches-securises.fr>

III- CONDITIONS DE LA CONSULTATION

Il n'est pas prévu de décomposition du marché en tranches ni de découpage en lots.

Le marché pourra être attribué soit à un prestataire unique, soit à des entreprises groupées. En cas de groupement, sa transformation dans une forme juridique déterminée ne pourra pas être exigée pour la présentation de l'offre. Cependant, après l'attribution du marché, la personne signataire du marché pourra exiger que le titulaire adopte la forme juridique suivante : groupement solidaire.

Les candidats n'ont pas à apporter de complément au cahier des clauses techniques particulières (CCTP).

Les variantes et les options par rapport aux spécifications du cahier des charges ne sont pas autorisées, exceptées pour la présence de produits bio et protocoles enrichis dans les propositions.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'apporter, au plus tard dix jours avant la date limite fixée pour la remise des offres, des modifications de détails au dossier de consultation.

Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever aucune réclamation à ce sujet.

Si pendant l'étude du dossier par les candidats, la date limite de réception des offres est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

La ou les classifications principales et complémentaires conformes au vocabulaire commun des marchés européens (CPV) sont : 38343000

IV – PRESENTATION DES OFFRES

Le dossier à remettre par les candidats sera placé sous enveloppe cachetée. Il comprendra les pièces suivantes :

1. Les justifications à produire prévues au Code de la commande publique :

- a. Lettre de candidature (**DC1**) et, en cas de groupement, l'habilitation du mandataire par ses co-traitants, complétée, datée et signée ;
- b. Déclaration du candidat (**DC2**) complétée, datée et signée ;
- c. Déclaration concernant le chiffre d'affaires des trois dernières années ;
- d. Présentation d'une liste de trois références au minimum, si possible d'établissements provenant du même secteur d'activité, datant de moins de deux ans, et jugées significatives par le candidat pour présenter son savoir-faire pour des prestations similaires. Le candidat peut également fournir des certificats de capacité ;
- e. Capacités de l'entreprise à procéder à la rédaction du cahier sanitaire de l'établissement en cas de besoin ;
- f. Attestations d'assurances pour l'année en cours.

En cas de groupement, les justifications précitées devront être produites par chaque membre du groupement. L'appréciation des capacités professionnelles, techniques et financières des membres du groupement est globale.

2. Un acte d'engagement, document à joindre, à compléter, dater et signer par le(s) représentant(s) qualifié(s) de l'entreprise, (**ancien DC3 nouveau modèle : ATTR11**), ainsi que le « **tableau d'offre de prix restauration** » en annexe du marché,
3. Le cahier des clauses administratives générales, document à joindre, dater et signer par le(s) représentant(s) qualifié(s) de l'entreprise et à accepter sans modification,
4. Le cahier des clauses administratives particulières, document à joindre, dater et signer par le(s) représentant(s) qualifié(s) de l'entreprise et à accepter sans modification,

5. Le cahier des clauses techniques particulières, document à joindre, dater et signer par le(s) représentant(s) qualifié(s) de l'entreprise et à accepter sans modification,
6. Un mémoire technique établi par le candidat mettant en évidence les dispositions que l'entrepreneur se propose d'adopter pour l'exécution des prestations. Ce document est à produire par le candidat. Il pourra fournir tous autres renseignements et précisions qu'il jugera nécessaires à l'appréciation de son offre, et notamment une liste de références de ses clients actuels pour des prestations de services de mêmes natures, avec indication des personnes à contacter.

Le candidat retenu devra retourner un exemplaire signé de l'inventaire du matériel de cuisine qui sera établi conjointement entre le prestataire et l'établissement.

- En application du Code de la commande publique, le candidat, si son offre est retenue, devra fournir à l'EHPAD dans un délai de sept jours après réception par le candidat d'un courrier ou d'un mail l'avisant que son offre est retenue :
- Une attestation de régularité fiscale délivrée par l'URSSAF.
- Les certificats attestant la déclaration et le paiement des impôts (impôt sur le revenu ou sur les sociétés, T.V.A.), délivrés par les centres des impôts, recettes des impôts et trésoreries à partir de la liasse n° 3666.
- Le cas échéant, le certificat attestant le paiement des congés payés, délivré par la caisse de congés payés.
- L'attestation sur l'honneur que le candidat n'a pas fait l'objet, au cours des 5 dernières années, d'une condamnation visée aux articles L324-9, L324-10, L341-6, L125-1 et L125-3 du code du travail.

Le candidat peut, s'il le désire, fournir directement ces documents dès l'établissement de son offre.

Afin d'assurer le respect de l'égalité de traitement des candidats, l'absence d'acte d'engagement, du CCTP, du CCAP ou du mémoire technique, ainsi que toute modification à l'intérieur de ces documents contractuels entraîneront le rejet de l'offre, l'offre étant considérée comme incomplète et donc irrégulière.

Les propositions seront faites en euros.

Tous les documents remis seront rédigés en langue française ou accompagnés d'une traduction en français certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté.

N.B. : Les imprimés DC 1, DC 2, ATTRI1 (ancien DC3) peuvent être téléchargés sur le site internet du Ministère de l'Economie, des Finances et de la Souveraineté industrielle et numérique economie.gouv.fr (rubrique marchés publics et formulaires).

V - CONDITIONS D'ENVOI DES OFFRES

A - MISE SOUS PLI -

Les propositions sont rédigées en langue française. Les offres seront présentées obligatoirement par voie dématérialisée ou sous pli cacheté. Dans cette dernière hypothèse, l'enveloppe extérieure portera l'adresse suivante :

→ EHPAD LE SEQUOIA
1A rue Victor Hugo
68110 ILLZACH

Elle comportera la mention suivante : **“APPEL D'OFFRES RESTAURATION”**.

L'enveloppe contient les justificatifs à produire par les candidats, tels qu'ils sont énumérés au point IV du présent règlement de la consultation.

Avant le jour et l'heure inscrit sur la première page du présent règlement de la consultation sur place ou par tout moyen faisant date et heure certaine de réception et garantissant la confidentialité.

Les dossiers qui seraient remis, ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure limites fixées, ainsi que ceux remis sous enveloppe non cachetée, ne seront pas retenus.

B - REMISE DES OFFRES -

Les offres devront parvenir à l'adresse indiquée selon l'une des procédures suivantes :

- ◆ par pli recommandé avec avis de réception postal,
- ◆ par remise contre récépissé aux horaires d'ouverture de l'accueil de l'EHPAD (soit entre 8h30 et 16h30 du lundi au vendredi),
- ◆ La transmission dématérialisée ne pourra être exécutée que sur le site internet suivant : <https://www.marches-securises.fr/>. Les frais d'accès au réseau et de recours à la signature électronique sont à la charge des candidats. Chaque transmission dématérialisée fera l'objet d'une date certaine de réception et d'un accusé de réception électronique. Le fuseau horaire de référence sera celui de (GMT+01:00) Paris, Bruxelles, Copenhague, Madrid.

Dans l'un ou l'autre cas, elles devront parvenir avant le **Jeu**

Il est rappelé aux candidats qu'ils restent responsables de l'acheminement de leur pli et qu'aucune réclamation ne sera admise en cas de retard dû à la logistique (poste, problèmes de téléchargement...).

Les dossiers qui seraient remis après la date et l'heure limites seront refusés.

Les dossiers incomplets seront rejetés.

VI – DELAI DE VALIDITE DES OFFRES ET DUREE DU MARCHE

Le délai de validité des offres est de 45 jours à compter de la date limite de réception des offres.

La durée du marché est fixée à un an à compter du 1er août 2025 (impératif). Le marché pourra être reconduit de façon expresse pour une période d'un an renouvelable deux fois maximum, soit jusqu'au 31 juillet 2028.

La décision de reconduire le marché sera prise au moins un mois avant la fin de la période annuelle.

La dénonciation du marché par l'une ou l'autre des parties se fera en respectant un préavis de quatre mois, et ce à n'importe quelle période de l'exécution du marché.

VII – CRITERES DE CHOIX DES OFFRES

Les critères de choix des offres et leurs coefficients de pondération seront les suivants :

❶ La valeur technique (mémoire technique, **respect du Plan de Maîtrise Sanitaire**, organisation, Plan de Continuité d'Activité, matières premières, **protocoles d'enrichissement naturels** des menus pour les résidents dénutris, qualification du personnel etc.)

40 %

❷ Le coût de la prestation 40 %

❸ Développement durable (actions de tri et de réduction des déchets, bilan carbone, actions de décarbonation proposées, produits locaux, bio etc)

20 %

Chaque critère sera noté sur 100 points.

Le **mémoire technique établi par le candidat mettra en évidence les dispositions** qu'il se propose d'adopter pour l'exécution des prestations, comportant les éléments suivants :

- Descriptions des moyens humains (qualification, compétences des personnels mis à la disposition du présent marché) : **20 points**
- Organisation technique à déployer pour assurer la qualité des prestations : **20 points**
- Qualité des matières premières (origine des produits, traçabilité, provenance des principaux produits, indication d'une démarche environnementale dans le cadre du développement durable) : **20 points**
- Composition de cycle alimentaire (composante des menus, diversité nutritionnelle, équilibre alimentaire, enrichissement naturels des menus) : **20 points**
- Procédures de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire (plan d'assurance qualité, plan de prévention, plan de sécurité alimentaire, mesures d'hygiènes des locaux, H.A.C.C.P) : **20 points**

Il pourra en outre fournir tout autre renseignement et précisions qu'il jugera nécessaires à l'appréciation de son offre.

Le coût de la prestation HT sera noté sur **100 points**, la formule suivante sera appliquée pour l'attribution des points : (prix le plus bas/prix du candidat) x100

En cas de discordance constatée dans une offre, les indications portées en lettres sur la décomposition du prix global forfaitaire ou sur l'état des prix forfaitaires et/ou le bordereau des prix unitaires, prévaudront sur toutes autres indications de l'offre et le montant des autres pièces de l'offre sera rectifié en conséquence. Les erreurs de multiplication, d'addition ou de report qui seraient constatées, seront également rectifiées, et pour le jugement des offres, c'est le montant ainsi rectifié à partir de la décomposition globale forfaitaire ou de l'état des prix forfaitaires et/ou le bordereau des prix unitaires, qui sera pris en considération.

En cas de discordance entre le détail estimatif et l'acte d'engagement, ou en cas d'anomalies, d'erreurs ou d'omissions internes au détail estimatif, l'entrepreneur, s'il est sur le point d'être retenu, sera invité à rectifier l'acte d'engagement pour le mettre en harmonie avec le prix du détail estimatif ou pour le redresser. En cas de refus, son offre sera éliminée comme non cohérente.

Le critère sur le développement durable sera noté sur 100 points répartis selon les sous critères suivants :

- Actions de tri et de réduction des déchets : **25 points**
- Pourcentage estimatif de produits dont la provenance ne nécessitent pas de transport en dehors de la région grand est : **25 points**
- Produits bios dans les matières premières en option : **25 points**
- Autres actions de développement durable (actions de décarbonation proposées, produits d'entretien...) : **25 points**

VIII - RENSEIGNEMENTS

Tout renseignement peut être obtenu auprès de :

- Madame Hélène TRNAVAC, directrice
- ou Madame Hakimé INAN, responsable prestations hôtelières

Tél. : 03 89 45 96 77

Mail : secretariat@ehpad-lesquoia.fr ou hre@ehpad-lesquoia.fr

IX - MODE DE REGLEMENT

Le mode de règlement choisi par la personne publique est le paiement par mandat administratif.

Le délai de règlement contractuel est fixé à 30 jours à partir de la date de réception de la facture par l'EHPAD et après service fait.

X – JURIDICTION COMPETENTE EN CAS DE LITIGE

Les litiges susceptibles de naître à l'occasion du marché seront portés devant le tribunal administratif de STRASBOURG.

Lu et approuvé

Le fournisseur (cachet + signature)

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES

Etabli en application du Code de la commande publique

PRESTATION DE RESTAURATION POUR UN ETABLISSEMENT D'HEBERGEMENT POUR PERSONNES AGEES DEPENDANTES AVEC FOURNITURE DES DENREES ALIMENTAIRES 2025-2028

La procédure de consultation utilisée est celle de la mise en concurrence par appel d'offres ouvert du Code de la commande publique.

Date limite de remise des offres : Jeudi 22 Mai 2025 à 10h00

Le présent CCAP comporte 8 feuillets numérotés de 10 à 19.

I – CCAP

Le CCAP est établi en application du Code de la commande publique et relatif à la fourniture de prestations de service suivante : **RESTAURATION DE L'EHPAD « LE SEQUOIA »**.

Le CCAG reste applicable à tous les points non évoqués par le CCAP.

II – MODE DE DETERMINATION DU PRIX

La prestation sera rémunérée par une facture comportant :

- une rémunération forfaitaire correspondant aux frais de personnel et d'exploitation (frais fixes),
- une rémunération variable correspondant aux coûts alimentaires des prestations servies, le nombre de repas servis étant déterminé selon les modalités prévues au C.C.T.P. Les prix forfaitaires devront faire ressortir le forfait petit déjeuner, déjeuner, collation, dîner.

Les prix seront fixés du 1^{er} août de l'année N au 31 juillet de l'année N+1.

III – REVISION DES PRIX

Les prix du marché sont fermes et non révisables durant la première année d'exécution du marché.

À compter du 13^e mois, les prix sont révisables annuellement selon l'évolution des indices économiques de référence.

La révision s'effectue à la date anniversaire du marché, sur la base des conditions économiques du mois de remise des offres, soit mai 2025.

La révision est calculée selon la formule suivante :

$$P = P_o \times \left(0.50 \times \frac{I}{I_o} + 0.50 \times \frac{I'}{I'_o} \right)$$

Avec :

P = prix ajusté après révision

P_o = prix de base fixé lors de la remise des offres

I = valeur de l'indice mensuel des prix des repas dans les restaurants (INSEE - COICOP 11.1.2.2), correspondant au mois précédant la date de révision

I_0 = valeur du même indice au mois de mai 2025

I' = valeur de l'indice mensuel des prix des repas dans les cantines d'entreprises ou d'administrations (INSEE - COICOP 11.1.2.2), correspondant au mois précédant la date de révision

I'_0 = valeur du même indice au mois de mai 2025

En cas d'indisponibilité ou de suppression des indices utilisés, un indice de substitution sera défini d'un commun accord entre les parties ou, à défaut, selon les données publiées par l'INSEE les plus proches du secteur concerné.

Le prix révisé s'applique à compter de la date d'anniversaire du marché et est valable pour une période de 12 mois.

Les indices de référence sont publiés par l'INSEE et accessibles sur son site officiel : www.insee.fr

Si la majoration pour la période considérée excède celle qui découle de l'évolution des indices mensuels des prix à la consommation, seule cette dernière sera prise en considération.

Aucune demande de remise à jour de prix ne pourra avoir un effet rétroactif supérieur à trois mois, le délai partant de la date de dépôt de la demande.

En cas de désaccord, l'administration pourra résilier sans indemnité la partie non exécutée du marché.

Dans le même cas, le titulaire du marché sera tenu d'assurer le service jusqu'à désignation d'un nouveau prestataire. Cette désignation devra intervenir au maximum dans les six mois suivant la date de résiliation.

IV – MODALITES DE FACTURATION

Le paiement s'effectuera mensuellement selon les règles de la comptabilité publique à savoir :

- les factures comportant les prestations effectuées et leur date seront transmises en un exemplaire par voie électronique sur la plateforme Choruspro,
- la référence de n° de marché,
- le nom et adresse du créancier,
- le numéro de son compte bancaire ou postal, tel qu'il est précisé à l'acte d'engagement,
- le détail des prestations effectuées et leur date,
- le délai global de paiement des avances, acompte, solde, est fixé à 40 jours,
- le comptable chargé du paiement est Mme la Cheffe de service comptable de la Trésorerie Sud Alsace Groupe Hospitalier, 1 K rue des Carrières - BP 1070 - 68051 MULHOUSE CEDEX.

Le paiement des sommes dues est effectué dans un délai imparti par la réglementation en vigueur global de 30 jours à compter de la date de réception de la facture par le pouvoir adjudicateur.

Le défaut de paiement dans le délai maximum susmentionné, non motivé par l'établissement, fait courir de plein droit, et sans autre formalité, des intérêts moratoires au bénéfice du titulaire du marché.

Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt de la principale facilité de refinancement appliquée par la banque centrale européenne à son opération de refinancement principal la plus récente effectuée avant le premier jour de calendrier du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de sept points.

Toute question relative à la facturation devra parvenir à l'adresse suivante :

compta@ehpad-lesequoia.fr

V – ACCEPTATION ET PAIEMENT DES SOUS TRAITANTS

Les conditions afférentes à l'acceptation et au paiement des sous-traitants sont celles fixées au Code de la commande publique.

Le titulaire peut sous-traiter l'exécution de certaines parties de son marché à un autre prestataire qualifié, sous réserve de l'acceptation du ou des sous-traitants par la collectivité et de l'agrément par elle des conditions de paiement de chaque sous-traitant.

Aucune sous-traitance ne pourra être effective tant qu'elle n'aura pas été acceptée formellement au préalable par la personne publique.

A l'appui de l'acte spécial de sous-traitance (formulaire DC 4 disponible sur le site internet du Ministère de l'Economie, des Finances et de la Souveraineté industrielle et numérique economie.gouv.fr - rubrique marchés publics et formulaires), le titulaire du marché joindra, outre le détail du sous-traité, la déclaration du candidat et les attestations fiscales et sociales mentionnées au Code de la commande publique concernant le sous-traitant proposé.

VI – AVANCES ET CAUTIONNEMENT DU MARCHE

a. Avance

Sauf refus du titulaire, une avance est versée à l'entrepreneur dans les conditions prévues aux articles R2191-3 à R2191-5 du Code de la commande publique.

Une avance peut être accordée au titulaire du marché lorsque le montant initial du marché est supérieur à 50.000 € HT et que son délai d'exécution est supérieur à deux mois. Le montant de l'avance est fixé à 5% du montant initial TTC du marché. Le pouvoir adjudicateur conditionne le versement de l'avance à la constitution, par le titulaire du marché, d'une garantie à première demande pour la totalité du remboursement de l'avance (art. 2191-7 du Code de la commande publique).

Le titulaire du marché peut refuser le versement de l'avance.

Les modalités de remboursement de cette avance sont réglées par les dispositions de l'article R 2191-11 du Code de la commande publique : le remboursement de l'avance, effectué par précompte sur les sommes dues à titre d'acomptes ou de règlement partiel définitif ou de solde, commence lorsque le montant des travaux exécutés au titre du marché atteint ou dépasse 65% du montant du marché.

Ce remboursement doit être terminé lorsque le montant des travaux exécutés atteint 80% du montant initial toutes taxes comprises du marché.

En cas de marché reconductible, les dispositions du présent article s'appliquent sur le montant des prestations de la période initiale et sur le montant de chaque reconduction.

b. Cautionnement du marché

Aucune clause de garantie financière ne sera appliquée.

VII – CONTROLES

Le titulaire du marché devra faire procéder à :

- **quatre analyses bactériologiques mensuelles**
- **un bilan d'hygiène bimensuel**

Ces analyses et ce bilan devront être effectués par un laboratoire agréé et les frais en découlant seront supportés par le titulaire du marché. Les résultats des analyses devront être systématiquement envoyés par mail à la directrice de l'établissement et à la responsable prestations hôtelières.

Le titulaire devra exposer sa mise en place de la méthode HACCP (analyse des risques, point critique pour leur maîtrise) (Arrêté du 29/09/97 fixant les conditions d'hygiène applicable dans les établissements de restauration collective à caractère social) et être en mesure de prouver à tout moment le respect du plan de maîtrise sanitaire durant l'exécution du marché.

VIII – DISPOSITIONS GENERALES

6-1. Mesures d'ordre social – Application de la réglementation du travail

Le titulaire est soumis aux obligations résultant des lois et règlements relatives à la protection de la main d'œuvre et aux conditions de travail.

En application de l'article R341-36 du code du travail et avant tout commencement d'exécution, le titulaire doit remettre au maître de l'ouvrage une attestation sur l'honneur indiquant s'il a ou non l'intention de faire appel, pour l'exécution du marché, à des salariés de nationalité étrangère et, dans l'affirmative, certifiant que ces salariés sont ou seront autorisés à exercer une activité professionnelle en FRANCE.

La proportion maximale des ouvriers d'aptitudes physiques restreintes rémunérés au-dessous du taux normal des salaires par rapport au nombre total des ouvriers de la même catégorie employés sur le chantier ne peut excéder 10% et le maximum de réduction possible de leur salaire est fixé à 10%.

6-2. Dispositions applicables en cas d'intervenant étrangers

En cas de litige, la loi française est seule applicable. Les tribunaux français sont seuls compétents. Les correspondances relatives au marché sont rédigées en français.

Si le titulaire est établi dans un autre pays de l'Union européenne sans avoir d'établissement en FRANCE, il facture ses prestations hors TVA et a droit à ce que l'administration lui communique un numéro d'identification fiscal.

La monnaie de compte du marché est l'euro. Le prix, libellé en euro, reste inchangé en cas de variation de change.

IX – PRESTATIONS SPECIALES

Dans le cadre du marché, il pourra être demandé au titulaire d'assurer des prestations « spéciales » telles que dîners de réception, banquets, entretiens particuliers, mise à disposition de personnel ou autres prestations spéciales.

X – DISPOSITIONS RELATIVES AU PERSONNEL

Le titulaire du marché mettra à la disposition de l'EHPAD « Le Séquoia » d'ILLZACH un responsable « cuisinant » qui agira comme chef de cuisine et qui s'occupera des commandes des produits nécessaires au bon fonctionnement de la cuisine et aux demandes spécifiques contenues dans le CCTP.

Le titulaire du marché fera en sorte de garantir la présence d'un cuisinier pendant le service du déjeuner et du dîner.

XI – ASSURANCE DU TITULAIRE

Le titulaire sera tenu de garantir la responsabilité civile qu'il est susceptible d'encourir à raison des dommages causés aux tiers (dommages corporels et matériels) :

- par le personnel salarié de l'entreprise ou toute personne sous la responsabilité de celle-ci dans l'activité nécessitée par l'exécution du contrat,
- par le matériel ou les produits utilisés,
- du fait des prestations exécutées ou du fait d'un événement engageant la responsabilité de l'entreprise.

En cas d'existence d'une franchise dans le contrat souscrit par l'entreprise, cette dernière sera réputée la prendre intégralement à sa charge.

XII – CONTINUITE DU SERVICE

Le titulaire s'engage, pendant la période du contrat, à assurer régulièrement la continuité du service. Un Plan de Continuité d'Activité sera fourni dans le dossier de candidature.

En cas de défaillance de sa part, l'EHPAD « Le Séquoia » d'ILLZACH peut assurer le service, aux frais et risques du titulaire par tous les moyens appropriés sans qu'il puisse s'y opposer ou refuser d'accepter tous frais y afférents.

Sauf cas de force majeure ayant empêché le concessionnaire de remplir ses obligations, une pénalité forfaitaire égale à 40% du prix des repas, multipliée par la moyenne journalière des repas servis au cours des quinze jours précédents la défaillance est mise à la charge du titulaire, pendant huit jours maximum, à l'issue desquels le marché peut être résilié sans indemnité.

Le fait de grève du personnel du titulaire, le fait d'arrêt de travail du personnel du titulaire ou de rupture d'approvisionnement ne peuvent en aucun cas être considéré comme un cas de force majeure.

Le titulaire s'engage à prévoir un repas de secours en cas de dysfonctionnement technique, à garantir la fourniture et préparation des repas et à mettre en place une identification spécifique utilisable par tous.

XIII – PENALITES

Par dérogation à l'article 14 du CCAG-Fournitures et services, en cas de retard dans l'exécution des prestations, l'administration aura droit de pourvoir aux besoins du service, aux risques et périls du prestataire sans mise en demeure préalable.

En outre, l'administration pourra, si le prestataire ne remplit pas les obligations que lui impose le présent Cahier des Clauses Administratives Particulières, ou s'il les remplit d'une façon inexacte et incomplète, de nature à compromettre les intérêts du service, soit :

1) Appliquer des pénalités :

a) de 80 Euros HT par jour, majoré de 25% puis de 50% et 100% en cas de récidive dans le mois pour :

- tout manquement constaté lors d'un contrôle prévu à l'article VII,
- non-respect des règles définies au Cahier des Clauses Techniques Particulières.

b) de 35 Euros HT par jour pour le non-respect des horaires des repas supérieurs à quinze minutes s'il est imputable au prestataire.

c) Prononcer, conformément aux dispositions du CCAG-Fournitures et Services la résiliation du marché et passer un marché de substitution, avec d'autres prestataires aux risques et périls du titulaire déchu, après notification à ce dernier par lettre recommandée.

Les sommes qui seraient dues au titulaire resteraient déposées auprès de la Trésorerie Sud Alsace Groupe Hospitalier, et seraient affectées à l'acquittement des excédents de dépenses sans préjudice des poursuites qui pourraient être exercées en cas d'insuffisance.

L'administration profitera exclusivement de la différence de tarification si les prix du nouveau titulaire sont inférieurs à ceux qui étaient payés au prestataire déchu.

XIV – RECLAMATIONS - LITIGES

Si des difficultés surviennent à l'occasion de l'interprétation ou de l'exécution du présent contrat, les parties peuvent avoir recours à une expertise dont les frais seront à la charge de la partie demanderesse.

A cet effet, la plus diligente des deux parties saisit l'autre par écrit de l'objet de la difficulté en lui proposant le nom d'un expert. L'autre partie doit, dans un délai de quinze jours, faire

connaître si elle accepte ou non cet expert et, en cas de refus, fait une contre-proposition à laquelle il doit être donné réponse dans les quinze jours de sa notification.

Cet échange de correspondance se fait par lettre recommandée avec accusé de réception. L'expert ainsi choisi a tous pouvoirs de se faire remettre toutes les indications de quelque nature qu'elles soient et pour solliciter des parties les explications qu'il juge nécessaires.

Sa mission consiste à établir et à notifier aux parties, par lettre recommandée avec accusé de réception, dans un délai d'un mois à compter de sa désignation, un rapport analysant l'origine et la nature de la difficulté survenue et proposant une solution objective et complète en droit et en équité.

Si la solution proposée par l'expert est acceptée, elle doit être notifiée à la partie adverse, par lettre recommandée avec avis de réception, dans les quinze jours qui suivent l'expédition du résultat de l'expertise.

Les litiges, qu'ils soient d'ordre quantitatif, ne peuvent éventuellement entraîner un blocage des paiements qu'à concurrence de 10% des sommes dues.

Les litiges susceptibles de naître à l'occasion du marché seront portés devant le tribunal administratif de Strasbourg.

Coordonnées :

Tribunal administratif de Strasbourg – 31 avenue de la Paix - 67000 STRASBOURG.

courriel : greffe.ta-strasbourg@juradm.fr.

Tél. 03 88 21 23 23. Fax 03 88 36 44 66

XV – CONDITIONS DE RESILIATION

La personne publique peut résilier le marché dans les cas prévus au chapitre V du Code de la commande publique, articles L2195-1 à L-2195-6

XIV – LES INSTALLATIONS

Le titulaire doit en début et fin de marché :

- remettre sans délai à la collectivité les locaux et les installations dans la situation où ils lui ont été initialement confiés, qui est définie par l'état des lieux contradictoire,
- laisser dans les locaux un matériel identique à celui qui lui a été initialement confié, c'est à dire correspondant à l'inventaire contradictoire.

L'assurance du titulaire doit comporter une clause relative à la casse ou à l'endommagement des équipements et matériels du Client, ces conditions sont portées à la connaissance de l'établissement.

Il est annexé au présent marché un inventaire du matériel présent au jour du marché. Par ailleurs, un état des lieux du petit matériel et de la vaisselle est réalisé conjointement entre le titulaire et l'EHPAD Le Séquoia au premier jour d'effectivité du marché.

Toute remise des locaux et installations en l'état initial est à la charge du titulaire, ainsi que les manquants éventuels de matériels : ces manquants sont évalués à leur prix de remplacement. Par manquant, il est entendu tout matériel ayant fait l'objet d'un mauvais usage ou casse dont serait à l'origine les salariés du titulaire du présent marché.

S'agissant de l'usure « raisonnable » du petit matériel et de la vaisselle, le titulaire prendra à sa charge 40% du matériel remplacé sur l'ensemble de la période du marché (1 an renouvelable 2 fois).

En cas de contestation, un expert est nommé d'un commun accord : à défaut d'accord, l'affaire est soumise au juge du contrat, à l'initiative de la partie la plus diligente.

Lu et approuvé

Le fournisseur (cachet + signature)

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Etabli en application du Code de la commande publique

PRESTATION DE RESTAURATION POUR UN ETABLISSEMENT D'HEBERGEMENT POUR PERSONNES AGEES DEPENDANTES AVEC FOURNITURE DES DENREES ALIMENTAIRES 2025-2028

La procédure de consultation utilisée est celle de la mise en concurrence par appel d'offres ouvert du Code de la commande publique.

Date limite de remise des offres : Jeudi 22 Mai 2025 à 10h00

Le présent CCTP comporte 9 feuillets numérotés de 20 à 30.

Article 1 – OBJET ET DEFINITION DU MARCHE

Il est demandé une assistance technique concernant les cuisines de l'EHPAD « Le Séquoia », la fourniture des denrées alimentaires, la confection et l'organisation de la distribution des repas servis aux résidents ainsi que tous les repas qui peuvent être commandés par l'EHPAD « Le Séquoia » pour :

- les résidences « Les Cygnes », « Le Manoir »,
- les salles du personnel,
- les repas accompagnants/visiteurs.

Le titulaire du marché assurera les repas tous les jours de la semaine y compris les dimanches et jours fériés.

Le titulaire aura toujours un plat de secours à disposition en cas de problèmes techniques ne permettant pas le bon fonctionnement des cuisines.

L'EHPAD Le Séquoia est labellisé Humanitude depuis 2013 et l'accompagnement qui est proposé aux habitants y compris en matière de restauration doit s'inscrire dans cette démarche.

Article 2 – LA PRESTATION ALIMENTAIRE

- OBJECTIFS DE LA PRESTATION « ASSISTANCE TECHNIQUE »

Pendant la durée du marché, le titulaire s'engage à mettre à la disposition de l'EHPAD « Le Séquoia » d'Illzach, à temps plein réparti sur 7 jours :

- un responsable qui agira comme conseiller technique de la directrice de l'établissement et encadrera le personnel de cuisine de l'EHPAD, en relation avec la directrice de l'établissement ou son remplaçant, et le responsable hôtelière de l'établissement,
- un cuisinier qui occasionnellement peut être amené à faire de la plonge,
- une aide de cuisine / plongeuse.

Le titulaire du marché assure le remplacement des personnels précités durant les absences de ces derniers, à savoir congés annuels, absence pour cause de maladie ou accident du travail, formations, et ce durant la totalité de la période d'absence pour un temps équivalent à la présence effective de chaque personne mis à la disposition de l'EHPAD « Le Séquoia » par le titulaire du marché.

Le responsable devra se conformer aux impératifs de service de l'établissement.

Il devra veiller :

- **au respect des règles d'hygiène** (application de la méthode H.A.C.C.P.) et à leurs suivis,
- à la mise en œuvre des règles techniques culinaires,
- au respect des niveaux de qualité et de quantité des différents menus, tels que prévus par le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières, en étroite collaboration avec le responsable prestations hôtelières ou en son absence la directrice,
- à l'état impeccable de propreté de la vaisselle et des installations de la cuisine,
- à rester à **l'écoute des demandes des habitants**,
- à participer à l'animation générale de l'établissement. A ce titre, le titulaire devra préciser son action en matière d'animation de la restauration de l'EHPAD « Le Séquoia »,
- à la rédaction du cahier sanitaire de l'établissement si ce dernier n'est pas présent,
- au **respect du plan de maîtrise sanitaire** (procédures, traçabilité, hygiène etc)
- à l'élaboration de **repas spéciaux et adaptés (régimes, mixés, enrichis et manger main)**. Le titulaire devra préciser comment il répondra aux attentes des résidents et soignants en matière de menus spéciaux (diabétiques, sans sel, hépatiques...), des plats à texture modifiée, des repas spécifiques en faveur des habitants atteints de la maladie d'Alzheimer ou de tout autre trouble apparenté,
- à **l'élaboration de protocoles d'enrichissement naturels des menus, pour les habitants dénutris. L'objectif étant de ne pas avoir à recourir aux Compléments Nutritionnels Oraux (CNO)**,
- à l'élaboration de collations (a minima fait maison deux à trois fois par semaine),
- à **l'investissement de son personnel dans le concept de soin « Humanitude », nutrition, dénutrition présent au sein de l'établissement**,
- à la présence de son personnel au sein des réunions de l'établissement à la demande suivant l'ordre du jour et à chaque réunion mensuelle cuisine/restauration
- au respect des valeurs déclinées dans le cadre de la politique de **développement durable**.

- PERSONNEL MIS A DISPOSITION PAR LE CLIENT

→ **Quotité**

L'établissement mettra à la disposition du Prestataire, 1.50 ETP sur l'année de son personnel, à savoir deux aides de cuisine.

Pour pallier les absences de ses personnels lors des congés annuels et de maladie, l'établissement met les agents précités à disposition du responsable à hauteur de 0.30 ETP supplémentaire, soit un total de 1.80 ETP/an. Ceci implique une organisation des plannings avec l'ensemble de l'équipe de cuisine pour les remplacements des congés annuels et maladie par le prestataire.

Les agents mis à disposition relèvent de la réglementation relative au Code de la Fonction publique.

→ **Modalités de remplacement en cas d'arrêt de travail pour maladie supérieur à 7 jours**

- En cas d'absence pour maladie d'un personnel de l'EHPAD, le Prestataire prendra la charge financière pour le remplacement à hauteur de 7 jours calendaires et refacturera le coût du remplacement dudit personnel à compter du 8^e calendaire au Client selon les modalités financières décrites ci-dessous.
- Ce remplacement sera pris en charge par le Client sur la base maximale du volume horaire d'un agent à temps plein, soit à hauteur de 7h/jour ouvré avec un maximum de 35h hebdomadaires.

→ **Modalités financières de remboursement du coût de remplacement**

Le taux horaire pris en charge par le Client sera celui du salaire brut hors prestations à caractère familial + charges patronales de l'agent remplacé du lundi au samedi, avec une majoration de 7.50 €/heure les dimanches et jours fériés. Le coût horaire en vigueur au moment de l'arrêt de travail sera communiqué au Prestataire par le Client. Il est précisé que ce taux s'entend toutes charges comprises.

→ **Temps de travail et organisation du travail**

Le Prestataire s'engage à respecter la spécificité des règles applicables aux agents de la Fonction Publique en matière de d'organisation, de durée et de temps de travail en se référant au décret n°2002-9 du 4 janvier 2002 relatif au temps de travail et à l'organisation du travail dans les établissements mentionnés à l'article 2 de la loi n° 86-33 du 9 janvier 1986 portant dispositions statutaires relatives à la fonction publique hospitalière.

L'attention du Prestataire est notamment attirée sur le strict respect des dispositions suivantes :

- La durée hebdomadaire de travail effectif, heures supplémentaires comprises, ne peut excéder une durée de 48h au cours d'une période de 7 jours.
- Les agents bénéficient d'un repos quotidien de 12h consécutives minimum et d'un repos hebdomadaire de 36h consécutives minimum.
- Le nombre de jours de repos est fixé à 4 jours pour 2 semaines, deux d'entre eux, au moins, devant être consécutifs, dont un dimanche.
- En cas de travail continu, la durée quotidienne de travail ne peut excéder 12 heures et l'amplitude de la journée de travail est limitée à 12h.
- Dans le cas de travail discontinu, l'amplitude de la journée de travail ne peut être supérieure à 10 h 30. Cette durée ne peut être fractionnée en plus de deux vacations d'une durée minimum de 3 heures.

→ **Planning de travail**

Dans le respect des règles du statut de la fonction publique hospitalière, le titulaire du marché devra transmettre le planning prévisionnel de l'ensemble du personnel de cuisine (y compris celui de l'EHPAD) 15 jours avant le début du mois et le planning réalisé dans les 5 premiers jours du mois suivant.

Article 3 – CONTENU DE LA PRESTATION « ASSISTANCE TECHNIQUE »

Le responsable prendra en charge l'ensemble de la fonction restauration à tous les niveaux à savoir :

- l'élaboration des menus et leurs affichages à l'entrée de la salle de restauration et dans le côté jardin (UVP et PASA), l'accueil, l'espace mosaïque, et dans les 3 ascenseurs de l'établissement. **Chaque modification de menu (pour cause de défaut de livraison ou de rupture de stock) devra obligatoirement faire l'objet d'une modification de(s) l'affichage(s) au moins 24h avant le service du repas concerné, idem pour le menu des textures modifiées.**
- l'affichage des menus qui devra être décliné **également** pour les textures modifiées,
- l'assurance de la mise en place de protocoles de nutrition enrichis pour les habitants dénutris,
- la passation des commandes,
- la réception des marchandises,
- le stockage des denrées alimentaires,
- la confection et distribution des repas,
- le contrôle de l'hygiène des denrées à leur arrivée, et des repas une fois préparés et acheminement dans les services et à l'extérieur,
- l'organisation du travail au sein de la cuisine en conformité avec les horaires de l'établissement, tant ceux du personnel que des prises de repas par les résidents,
- la participation au recrutement et à la formation de personnel destinée à assurer le départ d'un agent cuisinant ou non du client,
- la proximité avec les habitants en salle de restauration,
- les commandes pour les ateliers cuisines des habitants.

Chaque plat inscrit au menu devra faire l'objet d'une fiche technique de réalisation comportant les grammages nets et bruts.

Article 4 – QUALIFICATION DU RESPONSABLE

Le responsable mis à la disposition de l'EHPAD « Le Séquoia » devra avoir un bon niveau de formation de cuisinier et de manager, correspondant au poste qui lui sera confié et une solide expérience dans une structure d'accueil pour personnes âgées en perte d'autonomie et également dans le secteur hôtelier. En outre, il devra répondre aux critères suivants :

- sens de l'organisation des tâches,
- aptitude à manager une équipe (encadrement, gestion des plannings notamment),
- sens du travail en équipe tant avec la hiérarchie qu'avec les agents placés sous son autorité,

- participation active à la confection des repas à raison de 50% de son temps de présence en jour plein au sein de l'établissement, le restant étant consacré à ses tâches administratives,
- sens de la communication et présence quotidienne auprès des habitants, notamment lors de chaque repas matérialisé par une présence effective au sein de la salle de restauration de l'établissement,
- participation active au programme d'animation de l'établissement,
- justification d'une formation adaptée à la prise en compte des besoins alimentaires d'une personne âgée en perte d'autonomie physique et psychique, ainsi que de son approche psychologique.

En outre, il devra s'engager, comme l'ensemble des personnels de la société détentrice du marché, présents au sein de l'institution, à suivre une formation liée au concept de soin « Humanitude », cette dernière étant à la charge de l'EHPAD « Le Séquoia ». Il devra comme l'ensemble du personnel signer la charte de bientraitance Humanitude de l'établissement.

L'établissement souhaite pouvoir rencontrer en amont de sa mise à disposition le responsable de cuisine de la société pour valider ce choix.

Article 5 – RELATION ENTRE L'EHPAD « LE SEQUOIA » ET LE TITULAIRE DU MARCHÉ

Le responsable travaille en liaison avec la responsable hôtelière ou la directrice et/ou son représentant.

Il encadre le personnel de cuisine en collaboration avec la responsable hôtelière ou la directrice et/ou son représentant.

Le titulaire du marché s'engage à ne pas demander de modification des effectifs du personnel de cuisine et de distribution, et à ne pas modifier le planning de travail dudit personnel tel qu'il a été arrêté par la directrice de l'établissement.

Le titulaire du marché s'engage à maintenir le personnel mis à la disposition de l'établissement durant l'ensemble de la période du marché, sauf fautes graves de ce dernier.

Mensuellement, des réunions auront lieu entre le titulaire du marché et la responsable hôtelière de l'établissement pour faire le point sur le fonctionnement de la cuisine et du service restauration.

Chaque trimestre, un compte rendu d'activité sera établi par le gérant et remis à la directrice ou à son représentant.

Ce rapport portera sur :

- l'organisation et le personnel de cuisine ainsi que les formations effectuées (HACCP, mixés, manger main...),
- les rapports avec les services,
- la gestion et le coût des approvisionnements,

- l'hygiène et la sécurité (mise en place et suivi de la méthode HACCP, et le suivi des analyses bactériologiques),
- la qualité (audit) et la sécurité,
- la qualité des repas et les conséquences sur la diététique,
- les actions entreprises conformément à l'article 2 du C.C.T.P,
- les résultats des enquêtes satisfactions menées par la société de restauration.

Article 6 – REMUNERATION ET FRAIS D'EXPLOITATION

La rémunération de cette prestation est un forfait global qui englobe notamment :

- la rémunération des personnels mis à la disposition de l'EHPAD, ainsi que les charges sociales qui s'y rattachent,
- la fourniture et l'entretien des tenues de travail du personnel et de tout stagiaire et agent de remplacement de la société de restauration,
- les frais d'encadrement et de siège,
- la marge bénéficiaire du titulaire du marché,
- la fourniture des produits d'entretien et usage unique, (gants à usage unique tant pour le personnel de cuisine que celui de salle, serviettes 2 plis pour l'ensemble des repas),
- les frais de téléphone,
- le nettoyage et l'entretien périodique du matériel et des locaux,
- l'enlèvement des emballages vides, des ordures ménagères,
- la fourniture et l'entretien du linge de cuisine en dehors des tenues de travail du personnel du titulaire du marché,
- la location d'une machine à café permettant la confection du café surgelé ainsi que du lait à base de lait concentré.

Article 7 – OBJECTIFS DE LA PRESTATION « FOURNITURE DES DENREES »

Le titulaire du marché s'engage à acquérir à ses frais et pour son compte, l'ensemble des denrées alimentaires nécessaires à la confection des repas dans la cuisine de l'EHPAD « Le Séquoia ».

En aucun cas, l'EHPAD « Le Séquoia » d'Illzach ne pourra être inquiété par les fournisseurs pour retard dans les paiements.

Article 8 – DEFINITION DE LA PRESTATION

Le titulaire s'engage à prendre en charge la fonction cuisine, dans les principes en vigueur à l'EHPAD « Le Séquoia », à savoir :

- élaboration des repas en liaison chaude (consommation directe),
- utilisation du système d'élaboration du café (café surgelé, lait concentré).

Au plus tard un mois avant le démarrage d'un nouveau cycle alimentaire, les menus établis par le/la diététicien(ne) de la société de restauration sont transmis au Client par le responsable de cuisine. Une première relecture et éventuelle modification des menus proposés sont effectuées par le Client, puis soumis à la commission des menus. Il est défini quatre cycles par années à savoir :

- Printemps

- Eté
- Automne
- Hiver

Les cycles alimentaires devront faire l'objet d'une adéquation aux conditions climatiques du moment.

Composition des commissions des menus :

EHPAD :

- Directrice de l'établissement
- Responsable hôtelière
- Responsable de cuisine
- Représentants des usagers
- Représentants du personnel
- Représentant des familles des usagers et/ou la Présidente du CVS
- Diététicien(ne) du titulaire

Pour les habitants, il est prévu chaque jour plusieurs menus devant tenir compte des aversions, allergies et différents régimes alimentaires prescrits par les différents médecins traitants.

Il est attendu du titulaire du marché, que soient fournis des plats élaborés spécifiquement pour renforcer l'apport nutritionnel des habitants le nécessitant (repas, collations enrichis avec des produits de fabrication « maison »).

Les protocoles d'enrichissement des plats établis par un(e) diététicien(ne) doivent être présentés dans l'offre faite par le prestataire. Les plats enrichis servis doivent être identifiés et identifiables et la nature de l'enrichissement précisé.

Pour le petit déjeuner :

- 1 boisson chaude (café lait – chocolat - thé tisane),
- Une ½ Baguette individuelle de pain artisanal ou pain de mie ou céréales ou biscottes,
- Confiture ou miel (30g minimum) – beurre portion (minimum 15g),
- Jus d'orange,
- Viennoiseries « maison » les dimanches et jours fériés.

Le personnel de cuisine prendra à sa charge la préparation de la dotation du petit déjeuner la veille au soir en fonction des effectifs donnés par l'établissement.

Pour le déjeuner :

- 1 entrée ou un potage (au choix du résident),
- 1 légume et /ou un féculent,
- 1 plat protéique,
- 1 plateau de fromages (minimum 3 sortes),
- 1 dessert,
- 1 boisson (au choix de l'habitant 20 cl de jus de fruit, eau plate ou gazeuse, ou limonade, ou bière 33 cl avec ou sans alcool, ou 1 verre de vin de pays (rouge ou blanc en fonction des repas servis et des goûts des habitants),
- 1 café ou tisane + petit gâteau,

- Pain artisanal,
- Dimanches et fériés : vin de qualité supérieure (AOC) à celui servi en semaine.

Pour la collation de base (servie sur assiette en carton à la charge du titulaire du marché) :

- 1 boisson chaude ou froide (café, thé, tisane) ou (sirop, thé glacé)
- 1 portion de gâteau sec, ou collation maison 2 à 3 fois par semaine, ou glace

Un « stock » sera également prévu afin de répondre aux besoins de collations nocturnes.

Pour le dîner :

- 1 potage,
- 1 légume et / ou un féculent,
- 1 plat protéique ou une assiette de charcuterie ou un « café au lait - tartines » (au choix de l'habitant) sur réservation le midi pour le soir,
- 1 dessert,
- 1 boisson (au choix de l'habitant 20 cl de jus de fruit, eau plate ou gazeuse, limonade ou bière 33 cl avec ou sans alcool ou 1 verre de vin de pays (rouge ou blanc en fonction des repas servis et des goûts des habitants),
- 1 café ou tisane
- pain artisanal

Des plats de remplacement sont prévus chaque jour pour les repas servis au personnel :

- soit repas alternatif à 5 composantes dont fromage à la coupe,
- soit repas à 3 composantes (menus été = salade composée, fromage, dessert).

Le titulaire sera en charge de fournir quotidiennement chaque table en moutarde, sel, poivre, épices, Maggi (arôme de table) ainsi que les serviettes de table (qualité 2 plis).

Les fréquences et le grammage des plats servis doivent être conformes au cahier des grammages et des fréquences établi au niveau national par le GEM RCN.

Le titulaire du marché fournira son cahier de grammage permettant de définir la qualité des produits, leur traçabilité. Ces derniers devront être **sans OGM**.

Le titulaire prendra en compte :

- Les petites attentions pour les fêtes des mères, des pères, des grands-mères, grands-pères, le muguet du 1^{er} mai, Saint-Nicolas etc.
 - un déjeuner festif boissons incluses (à l'apéritif et au repas) pour les 13 jours fériés ainsi que :
 - le dîner du 24 décembre,
 - le dîner du 25 décembre,
 - le dîner du 26 décembre,
 - le dîner du 31 décembre,

- L'apéritif et le repas de Noël (boissons incluses) organisés à l'occasion de la fête de Noël du personnel et des habitants,
- Un gâteau d'anniversaire « artisanal » pour l'ensemble des habitants dans le cadre de l'animation mensuelle du goûter pour les anniversaires du mois.
- Des chocolats pour Pâques et Noël définis avec la responsable hôtelière de l'établissement,
- Une dégustation « Beaujolais nouveau » avec apéritif charcuterie sera proposée avec un stand à l'entrée de la salle de restauration,
- Une action mensuelle organisée et définie au préalable en relation avec le pôle animation de l'établissement : petit déjeuner buffet, stammtisch etc.

Le titulaire sera en charge de fournir deux enquêtes de satisfaction par an et proposera à la direction de l'établissement des plans de progrès et de suivi de la qualité.

Les habitants de l'EHPAD et les autres usagers doivent outre le grammage réglementaire, pouvoir se resservir des plats principaux, de pain, café, lait et boisson. **Pour ce faire, le titulaire du marché indiquera la quantité par repas et le grammage des denrées qu'il entend mettre au profit de cette disposition.**

Article 9 – FACTURATION DES REPAS

La facture fera apparaître :

- la fourniture des denrées alimentaires de manière forfaitaire par repas servis, l'ensemble devant correspondre au total défini par le nombre de repas servis dans le mois multiplié par le tarif unitaire dudit menu,
- les frais fixes dont les frais de mise à disposition des personnels.

La facturation sera mensuelle et fera l'objet d'une seule facture transmise via Choruspro.

Les prix seront indiqués en H.T. et T.T.C.

Article 10 – ESTIMATION DES QUANTITES

Le nombre de repas servis par an est estimé de façon prévisionnelle comme suit :

Habitants

Petit déjeuner	34 500
Déjeuner	34 000
Collation	19 000
Dîner	34 500

Personnel

Déjeuner	4 500
----------	-------

Résidence « Les Cygnes »

Déjeuner	500
----------	-----

Visiteurs

Déjeuner	250
----------	-----

(Les effectifs journaliers seront communiqués et seront modifiables dans la limite de +- 10% chaque jour de prestation et ce avant 9h30).

Ces chiffres sont donnés à titre purement indicatif et peuvent subir une variation de + 10 % ou - 10 %.

Le titulaire du marché ne peut prétendre à aucune indemnité en cas de variation en hausse ou en baisse de ces chiffres.

Article 11 – LES HORAIRES

Il s'agit de la délivrance des repas aux habitants :

Petit déjeuner	de 7h30 à 10h
Déjeuner	à 11h50 (côté jardin) à 12h (côté cour)
Goûter	à 15h
Dîner	à 17h50 (côté jardin) à 18h (côté cour)

Les horaires pourront être modifiés en cours de réalisation du présent marché en fonction du projet d'établissement.

Lu et approuvé

A _____, le

Le fournisseur (cachet + signature)