Centre Educatif Camille Veyron
ETABLISSEMENT PUBLIC COMMUNAL AUTONOME

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

(CCTP)

Personne Publique :
CENTRE EDUCATIF CAMILLE VEYRON
1 Rue Claude Chappe – CS 84019
38307 BOURGOIN JALLIEU Cedex

Pouvoir adjudicateur :
M. Frédéric ANDRIEUX
Directeur

ELABORATION ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE
(CPV 55322000-3)

La procédure de consultation utilisée est la suivante :
Appel d'offres ouvert en application de l'article 14 du décret n° 2018-1075 du 3 décembre 2018 relatif aux marchés publics

SOMMAIRE

1 OBJET ET DUREE DU MARCHE
1.1 Objet
1.2 Durée du marché

2 CARACTERISTIQUES GENERALES
2.1 L'institut Médico Educatif « Champfleuri »
2.2 Le Foyer de vie « Mozas »
2.3 Le EAM « Pierre Louve »
2.4 Le EAM « Pré Pommier »

3 DEFINITIONS DES PRESTATIONS
3.1 Préparation des repas
3.2 Liste et qualité des denrées alimentaires pouvant servir à l'élaboration des repas
3.2.1 Les denrées utilisées
3.2.2 La qualité des produits
3.2.3 La traçabilité
3.3 Le plan alimentaire
3.3.1 Les grammages des portions
3.3.2 Composition quantitative et qualitative des repas
3.3.3 Les recommandations

4 CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS
4.1 Commandes
4.1.1 Commandes habituelles
4.1.2 Modification de commande
4.1.3 Personnes habilitées
4.2 Conditionnement des plats et denrées
4.2.1 Les repas
4.2.2 Les garnitures et les condiments
4.2.3 Les pains
4.2.4 Le stock de secours
4.3 La livraison
4.3.1 Le transport
4.3.2 Délais et lieux de livraison
4.3.3 Réception des repas
4.3.4 Vérification des marchandises
4.3.5 Difficultés et comportement du chauffeur
4.4 Le service et le nettoyage
4.4.1 Le service des repas
4.4.2 Le nettoyage
4.5 Le suivi de la prestation
4.5.1 La continuité du service
4.5.2 Le suivi

Article 1 - Objet et durée du marché

1.1- Objet

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières a pour objet de définir les conditions dans lesquelles le TITULAIRE assurera, pour le compte du Centre Educatif Camille Veyron, l'élaboration et la livraison repas normaux, de repas spéciaux (régimes, adaptés) et de repas de substitution (sans porc, sans viande, etc…) selon le principe de la liaison froide.

1.2- Durée du marché

Le marché est conclu pour une durée de **3 (trois) années** non reconductibles à compter du **30 août 2024**.

Article 2 – Caractéristiques générales

2.1- L'Institut Médico Educatif

L'Institut Médico Educatif (IME par la suite) accueille en semi-internat **73** enfants et adolescents déficients intellectuels légers, moyens et profonds de 6 à 20 ans ainsi que **14** enfants et adolescents polyhandicapés de 3 à 20 ans. Le personnel (environ **30** agents) prend ses repas (midi) sur place suivant son planning de service.

L'accueil est effectué du lundi au vendredi. Sans engagement et à titre purement indicatif, le nombre de jours d'ouverture moyen sur les 3 dernières années, est **206 jours mais pourrait évoluer à 212 jours.**

2.2- Le Foyer De Vie de MOZAS

Le Foyer De Vie (FDV par la suite) de Mozas accueille 13 adultes déficients intellectuels moyens. Le personnel prend ses repas sur place suivant son planning de service.

Sa spécificité est de proposer aux usagers, un internat séquentiel d'une durée de **dix nuitées par mois (sauf vacances)**.

- Hors période d'internat, les repas concernent le midi les **13** résidents et environ **5** professionnels présents ;
- Pendant la période d'internat, les repas concernent environ 8 résidents maximum et 2 professionnels pour :
    - le midi du samedi et du dimanche ;
    - le soir du vendredi, du lundi et du mardi.

Sans engagement et à titre purement indicatif, le nombre de jours d'ouverture moyen sur les 3 dernières années, est de 257 jours.

2.3- L'Etablissement d'Accueil Médicalisé Pierre Louve

L'établissement d'Accueil Médicalisé (EAM par la suite) Pierre Louve accueille en internat 20 résidents adultes handicapés mentaux profonds. Cet accueil est réalisé dans deux bâtiments distincts situés sur le même site (5 + 15 résidents). L'accueil est effectué **365 jours** par an. Les repas (midi et soir, semaine et week-end) concernent les 20 résidents et environ 6 professionnels le midi, 5 professionnels le soir).

2.4- L'Etablissement d'Accueil Médicalisé Pré Pommier

L'établissement d'Accueil Médicalisé (EAM par la suite) Pré Pommier accueille 15 adultes déficients intellectuels moyens ou profonds, et/ou psychotiques ou autistes. L'accueil est effectué **365 jours** par an. Les repas (midi et soir, semaine et week-end) concernent les 15 résidents et environ 8 professionnels le midi, 4 professionnels le soir).

Pour information et à titre strictement indicatif, la quantité des repas commandés pour l'ensemble des établissements pour les années 2022/2023 est détaillée ci-après.

	2022	2023
IME	**22 362**	**21 072**
FDV Mozas	**4 231**	**4 236**
FAM Pré Pommier	**16 039**	**16 334**
FAM Pierre Louve	**12 717**	**13 647**
TOTAL	**55 349**	**55 289**

Article 3 – Définition des prestations

3.1- Préparation des repas

Le procédé de fabrication exigé étant la liaison froide, l'ensemble des repas devra être fabriqué selon cette technique dans une cuisine centrale agréée par les services vétérinaires compétents.

Les procédures appliquées pour les locaux, produits, équipements, matériels et personnels devront respecter l'ensemble des réglementations et instructions en vigueur notamment (liste non exhaustive) :

- le règlement UE n° 2017/1495 du 23 août 2017, relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- le règlement UE n° 2016/355 du 11 mars 2016, fixant les règles spécifiques aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- le règlement UE n° 2017/228 du 9 février 2017, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire ;
- la circulaire 2001-118 du 25 juin 2001 concernant la composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments ;
- La norme NF V01-006 « Hygiène des aliments, place de l'HACCP et application de ses principes pour la maîtrise de la sécurité des aliments et des aliments pour animaux » d'août 2008.

3.2- Liste et qualité des denrées alimentaires pouvant servir à l'élaboration des repas

3.2.1- les denrées utilisées

- Produits carnés surgelés ou congelés : tous les produits de cette famille sauf abats ;
- Produits de la mer ou d'eau douce surgelés ou congelés : tous les produits de cette famille ;
- Fruits, légumes, pommes de terre surgelés : tous les produits de cette famille sauf fruits et jus de fruits surgelés ;
- Préparations alimentaires élaborées composites surgelées : tous les produits de cette famille ;
- Préparations alimentaires élaborées composites réfrigérées : tous les produits de cette famille ;
- Pains, pâtisseries, viennoiseries et ovo produits surgelés : tous les produits de cette famille sauf pain ;
- Viandes et charcuterie (autres que surgelées ou en conserve appertisée) : tous les produits de cette famille sauf abats ;
- Produits de la mer ou d'eau douce (autres que surgelées ou en conserve appertisée) : tous les produits de cette famille ;

- Fruits et légumes préparés et réfrigérés : tous les produits de cette famille sauf jus de fruits frais et réfrigérés ;
- Fruits, légumes et pommes de terre (autres que surgelés, en conserve appertisée, élaborés ou secs) : tous les produits de cette famille ;
- Produits laitiers et avicoles (autres que surgelés) : tous les produits de cette famille ;
- Pains et pâtisseries (autres que surgelés) : tous les produits de cette famille ;
- Epicerie : tous les produits de cette famille ;
- Aliments adaptés à l'enfant et diététiques sans fin médicale : tous les produits de cette famille.

3.2.2 - La qualité des produits

Le titulaire s'engage à n'utiliser que des produits de **« qualité saine, loyale et marchande de qualité supérieure »**.

La viande devra être majoritairement d'origine fraîche. Les produits surgelés seront utilisés pour des raisons de règlementation ou de sécurité.

Toutes les préparations vendues à l'état cru ou précuit obtenues par le hachage des viandes, que ces viandes soient mélangées ou non, additionnées ou non de substances étrangères dont l'emploi est autorisé par la réglementation en vigueur, devront satisfaire aux dispositions contenues dans l'arrêté interministériel concernant les viandes hachées destinées à la consommation.

Pour les volailles, les pièces entières seront fraîches, les découpes pourront être surgelées.
Pour ce qui est des poissons, ils seront en majeure partie surgelés afin de ne pas lier leur présentation aux aléas des arrivages. Le poisson frais reste cependant présent s'il répond aux standards exigés. Le poisson sera garanti sans arrêtes.

Les fruits seront frais.
Les légumes utilisés seront majoritairement frais sans exclure le recours aux surgelés.
Les pâtes seront de qualité supérieure, le riz sera du riz long.

En référence à la loi EGALIM et à la loi Climat et Résilience, le pouvoir adjudicateur sera particulièrement sensible à la provenance des produits (filières locales) et à leur saisonnalité ainsi qu'à l'introduction de produits issus de la filière BIO, et à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le candidat précisera dans son mémoire : s'il utilise ou non des produits de base génétiquement modifiés ou ayant un écolabel Bio ; le pourcentage que représentent les produits Bio, les produits locaux, etc…

3.2.3 - la traçabilité

À tout moment, sur demande du pouvoir adjudicateur, le titulaire sera tenu de communiquer un mémoire explicitant sa politique d'approvisionnement (choix et provenance des produits, modalités et moyens de contrôle sur ses fournisseurs, de l'hygiène et de la qualité des matières premières) notamment en ce qui concerne la viande bovine, la volaille et les aliments sans organisme génétiquement modifié.

3.3 - Le plan alimentaire

Le titulaire devra assurer la mise en place des menus prévisionnels à travers un plan alimentaire qui proscrira les menus ou plats à jours fixes.

Celui-ci sera présenté par type de repas (normaux, spéciaux, substitution), pour une période de 4 à 10 semaines, accompagné de son(es) tableau(x) de fréquence sous la supervision d'un professionnel qualifié en diététique.

Le plan alimentaire devra comprendre un menu sans viande et/ou sans poisson 1 fois/semaine.
Pour ces prévisionnels, le titulaire pourra préciser, par famille de produits, la mention des labels (bio, durables, etc…).

Le plan alimentaire sera communiqué, aux personnes désignées par le pouvoir adjudicateur, 2 semaines avant leur mise en œuvre, au minimum une semaine, en autant d'exemplaire que nécessaire. Il devra faire apparaître, en couleur, les logos du titulaire du marché et du Centre Educatif Camille Veyron.

Aucun changement de menus ne sera accepté, sauf cas de force majeure (approvisionnement défectueux ou manquant, pannes techniques importantes…) dont le titulaire informera la(es) personne(s) désignée(s) par le pouvoir adjudicateur sans délai et par tout moyen à sa convenance.

Il peut être exigé des modifications aux menus préétablis sous réserve d'avoir été communiquées dans les délais fixés par le titulaire (cf. bordereau des délais et des modifications de commande).

3.3.1 - Les grammages des portions

Le grammage des portions d'aliments retenu pour l'ensemble des établissements sera systématiquement entendu en valeur maximale des tailles de portions préconisées par le GEM-RCN en vigueur) pour les adolescents et adultes.
Le titulaire précisera dans son mémoire technique, le grammage proposés pour les adultes, les adolescents et les enfants.

3.3.2 - Composition quantitative et qualitative des repas

Les menus devront satisfaire les besoins nutritionnels et diététiques conformément aux recommandations en vigueur relatives à la nutrition du Groupement d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEM-RCN).

Le candidat devra être en capacité de proposer des repas dont les composantes peuvent varier selon le tableau ci-dessous. Il est précisé que les différentes déclinaisons peuvent se cumuler entre elles.

			SUBSTITUTION	
REPAS	**NORMAUX**	**SPECIAUX [1]**	**SANS PORC**	**SANS VIANDE et/ou SANS POISSON**
MIDI (5 composantes)	1 entrée 1 plat protidique **2** garnitures ou accompagnements 1 produit laitier 1 dessert Pain			
SOIR (5 composantes)	1 entrée 1 plat protidique **1** garniture ou accompagnement 1 produit laitier 1 dessert Pain			
VARIANTE	Le candidat proposera une variante avec des repas mixés (liquide ou semi liquide) Le candidat précisera si cette prestation est sous-traitée			

1. *- Le candidat prévoit des repas de **type « régime »** (incluant le pain) qui peuvent être, sans engagement et à titre purement indicatif : sans sel, hypocalorique, riches en fibres, diabétique.*
   *- Le candidat prévoit également des repas **dit « adaptés »,** principalement liés aux pathologies (digestion, transit, œsophagite). Ils devront :*
   - *Être riches en fibres, antiacide (sans pamplemousse, orange et tomate)* et *anti-flatulence (sans choux, salsifis, navet, champignon et légume sec).*
   - *Bannir les entrées comportant céleris, artichaut, radis, endives, pizza, friand au fromage, blé et taboulé.*
   - *Le fromage proposé est exclusivement de type pâte fondue.*

Ces différentes conditions de substitutions peuvent se cumuler entre elles et se cumuler avec un régime.

3.3.3 - les recommandations

- La fourniture du pain devra inclure un pain spécial une fois par semaine.
- Pour les deux EAM, du pain complet sera fourni tous les jours (y compris les week-ends).
- Pour les deux EAM et le FDV Mozas en période d'internat, le pain du week-end sera livré le samedi (pain frais pour le samedi, pain tranché pour le dimanche).
- Les petits suisses sont à éviter (difficulté de manipulation du papier par les usagers).
- La mise en température des produits frits ou pré-frits se fera exclusivement à l'aide d'un four.

Article 4 – Conditions d'exécution des prestations

4.1- <u>Commandes</u>

4.1.1 - Commandes habituelles

Chaque service émet un bon de commande dans les conditions de forme et de contenu stipulées à l'article 6 du CCAP.
Chaque commande intéresse l'ensemble des repas (ordinaires, substitution, régime(s)) du lundi midi au dimanche soir inclus de la semaine suivante.

Elles sont transmises par message électronique (obligation pour le titulaire d'adresser un accusé de réception) à une date et un horaire limite fixé par le titulaire (cf. bordereau des délais et des modifications de commande).

4.1.2- Modifications de commande

Les activités des différents établissements peuvent subir des modifications notamment en fonction des conditions météorologiques (par exemple, la mise en place d'une sortie ou son annulation). De même les effectifs de ces établissements peuvent subir quelques fluctuations du fait de présences ou d'absences non anticipées.

Sans remettre en cause les conditions générales d'exécution du présent marché, le titulaire fixe les délais et/ou les conditions de variations (bordereau des délais et des modifications de commande) qu'il accepte pour :

- Ajouter des repas lors de la livraison ;
- Modifier à la hausse ou à la baisse la commande initiale habituelle ;
- Modifier la zone de livraison pour un autre lieu prévu de livraison.

Dans tous les cas, un bon de commande rectificatif sera transmis par message électronique dans les délais prévus contractuellement (obligation pour le titulaire d'adresser un accusé de réception).
En dehors des limites édictées, tout repas commandé et livré sera facturé.

4.1.3- Personnes habilitées

La liste des personnes habilitées à signer les bons de commande sera communiquée par le pouvoir adjudicateur au titulaire du marché.

4.2- Conditionnements des plats et denrées

Afin de respecter une hygiène parfaite, aucun aliment ne devra se trouver sans une protection adéquate lors des opérations de stockage et de transport.
Les récipients devront être biodégradables ou recyclables.
Les récipients devront être suffisamment rigides pour permettre une manipulation aisée.

4.2.1- Les repas

Les repas fabriqués à la cuisine centrale seront conditionnés en barquettes individuelles ou collectives, thermos scellés à usage unique (privilégier les barquettes collectives).
Les repas spéciaux seront uniquement conditionnés en barquettes individuelles.

Le conditionnement des différents repas devra être facilement identifiable (utilisation de codes couleur, marquage). Le pouvoir adjudicateur sera sensible à la possibilité de pouvoir identifier les repas (Exemple : *« repas du samedi soir »*).

Les barquettes devront obligatoirement comporter les indications suivantes :

- La dénomination précise du plat (avec mention de l'ingrédient principal) ;
- La date du jour de fabrication ;
- La date limite de consommation (DLC) ;
- La température de stockage ;
- Les modalités spécifiques de remise en température pour un résultat optimum ;
- La marque de salubrité de la cuisine de production ;
- Pour les barquettes collectives, indiquer le nombre de portions contenues ainsi que le grammage.

Les formats des **barquettes devront être compatibles avec les capacités de stockage** froid et de remise en température existants sur les sites de livraison**.**
A défaut, le titulaire proposera en option la mise à disposition des appareils de stockage froid et de remise en température

OPTION de mise à disposition des appareils de stockage froid et de remise en température : cf. art. 2.5.2 du règlement de consultation, 3.5 du CCAP et annexe 1 de l'acte d'engagement « bordereau de prix ».

4.2.2- Les garnitures et les condiments

La livraison prévoit la fourniture à part des besoins en condiments (sel, poivre, moutarde, ketchup, mayonnaise, cornichons, sauce de salade, sucre) au fur et à mesure.
Les crudités et salades seront livrées sans assaisonnement. Le titulaire fournira les assaisonnements préparés en bidon…
La livraison sera systématiquement accompagnée de barquettes de sauce (destinée principalement à l'accompagnement des repas adaptés).

Le pouvoir adjudicateur sera sensible au fait qu'il soit prévu dans la livraison, la fourniture d'ingrédients nécessaires à la présentation, la décoration et l'accompagnement gustatif des plats.

4.2.3- Les pains

Les pains (spécial, régime et complet) devront être prétranchés et faire l'objet d'un conditionnement particulier permettant leurs identifications.

4.2.4 - Le stock de secours

Le stock de secours constitué par le titulaire (Voir article 4.5.1 du présent CCTP) sera composé de :

- Boites de légumes à servir chauds et froids (ex : macédoine, betteraves…) ;

- Boites de salades composées (ex : taboulé…) ;
- Boites de plats complets avec viande (ex : raviolis) ;
- Boites de plats à base de poissons (ex : maquereau) ;
- Briques de potages ;
- Plats à textures modifiées (ex : hachis parmentier…) ;
- Compotes de pommes.

4.3 - La livraison

4.3.1- Le transport

Les repas étant préparés et servis en liaison froide, ceux-ci devront être livrés aux lieux indiqués, par un véhicule frigorifique à une température comprise entre +1° et +3°. Ce véhicule devra satisfaire à toutes les exigences relatives au transport des denrées alimentaires.
Pour les repas transportés en chariots, la caractéristique iso thermique de ceux-ci devra permettre un maintien au froid suffisamment fiable et compatible avec les temps de transport.

4.3.2- Délais et lieux de livraison

Le titulaire précisera dans son mémoire technique les modalités de livraison des repas du week-end, des ponts (jours fériés et week-ends) ainsi que celles relatives au pain. Les livraisons ne pourront pas **se faire avant 7h30 et au-delà de 11h** et de préférence aux horaires indiqués ci-dessous :

- **FDV MOZAS :** La livraison des repas du jour doit intervenir entre 7h45 et 8h15
  - ⇨ FDV Mozas – 43 Chemin de Mozas - 38300 BOURGOIN-JALLIEU

- **EAM Pré Pommier :** La livraison doit s'effectuer entre 8h00 et 8h30
  - ⇨ FAM Pré Pommier - rue Aristote - 38300 BOURGOIN-JALLIEU

- **IME :** La livraison du site principal et de l'appartement les Ifs, doit s'effectuer entre 8h15 et 8h45
  - ⇨ IME Champfleuri - 40 rue Georges Cuvier - 38300 BOURGOIN-JALLIEU
  - ⇨ Appartement les Ifs – 11 rue Jean Henri Fabre – 38300 BOURGOIN-JALLIEU

- **EAM Pierre Louve :** la livraison des repas doit s'effectuer entre 8h30 et 9h00
  - ⇨ FAM Pierre Louve - rue Marcel Pagnol - 38080 L'ISLE D'ABEAU

4.3.3- Réception des repas

Le titulaire assurera les opérations de déchargement et de manutention jusque dans l'office.
Les fournitures livrées devront correspondre aux spécifications quantitatives et qualitatives des commandes régulièrement passées par le destinataire.

Chaque livraison donnera lieu à la remise d'un bon de livraison (en deux exemplaires) qui comportera la référence de la commande, le nombre de repas de chaque catégorie effectivement livrés ainsi que l'origine des viandes. La réception des fournitures ne deviendra effective qu'après **les vérifications réalisées de manière conjointe et la co-signature des bons de livraison**.

Si le nombre de repas livrés n'est pas conforme aux quantités indiquées sur le bon de commande et/ou si les repas sont défectueux, il pourra être demandé au titulaire soit de reprendre l'excédent fourni, soit de compléter la livraison, soit de la remplacer par tout moyen.

Le chauffeur du titulaire devra assurer la reprise éventuelle des emballages de livraison vides.

4.3.4- Vérifications des marchandises

Chaque livraison donnera lieu à une vérification des températures qui, en cas de non-conformité, (supérieure à 3°) entraînera un refus de la livraison des produits incriminés.

De même, il appartient au titulaire de conserver de son côté un repas témoin de production pour chaque repas, à sa charge, de veiller au suivi de la qualité microbienne de sa production par analyses régulières et d'en transmettre les résultats à la demande du Centre Educatif Camille Veyron (cf. articles 6 du CCAP).

4.3.5- Difficultés et comportement du chauffeur

En cas de difficulté de quelque nature que ce soit, le livreur devra aviser immédiatement et directement un responsable de l'établissement.

Le livreur devra adopter une attitude de neutralité distante vis-à-vis des usagers qu'il serait amené à rencontrer. Enfin, il devra avoir en toute circonstance, une vitesse de conduite adaptée dans le périmètre de l'établissement en tout point conforme à la sécurité des usagers et des professionnels présents.

Le pouvoir adjudicateur serait fondé, sans contestation ni recours possible, à exiger le remplacement immédiat d'un chauffeur qui aurait enfreint ces règles de sécurité.

4.4- Le service et le nettoyage

4.4.1- Le service des repas

L'ensemble des prestations de stockage, de remise en température, de dressage et de service des repas sera assuré par le personnel du Centre Educatif Camille Veyron.

Sur demande du pouvoir adjudicateur, le titulaire s'engagera à développer une action de formation au moins une fois par an, des différentes catégories de personnel notamment en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

4.4.2- Le nettoyage

Le nettoyage des locaux est assuré par le personnel du Centre Educatif Camille Veyron conformément aux prescriptions de son plan de nettoyage.

Le titulaire investi d'une mission de conseil, pourra être appelé par le Centre Educatif Camille Veyron à l'assister dans la rédaction ou l'adaptation de ce plan. Cette prestation est incluse dans le marché.

4.5- Le suivi de la prestation

4.5.1- La continuité du service

Le titulaire s'engage à assurer la continuité du service y compris en cas de force majeure (approvisionnement défectueux ou manquant, pannes techniques importantes…).

A cet effet, il constituera **un stock de secours** permettant d'assurer le service d'un repas pour les effectifs moyens de l'IME et du FDV Mozas et de deux repas pour les effectifs moyens des EAM Pierre Louve et Pré Pommier (Cf. article 4.2.4 du présent CCTP).

Ces stocks seront mis en place dans les différents établissements. En cas d'impossibilité technique (surface disponible) ce stock sera conservé dans les locaux du titulaire. Quel que soit l'emplacement retenu, le titulaire devra veiller à en assurer le réapprovisionnement (délai de conservation et consommation).

4.5.2- Le suivi et les relations contractuelles

Pendant toute la durée du marché, le titulaire s'engage à :

- Désigner un (des) interlocuteur(s) afin de prodiguer des conseils techniques à l'établissement et de participer à la **COMMISSION RESTAURATION** trimestrielle ;

- Communiquer les numéros des différents interlocuteurs (cuisine centrale, diététicienne, production, livreur…) y compris ceux joignables en cas d'urgence (semaine et week-end).

Si nécessaire, le titulaire ou son représentant désigné pourra être sollicité pour participer à des réunions institutionnelles de l'établissement, composées de professionnels et de représentants d'usagers pour faire le point sur le fonctionnement de la prestation, les améliorations attendues ou les souhaits exprimés. Il ne pourra être demandé à ce responsable de participer à plus de 2 réunions par an.

Fait à : le :

Le Prestataire :
(Cachet, signature précédé de la mention "lu et accepté")