

CAHIER DES CHARGES

ASSISTANCE TECHNIQUE CUISINE



D'un seul et même battant



Consultation d'assistance technique à la cuisine centrale de l'ESAT du Raquet

Préambule :

Depuis plus de dix années, la cuisine de l'ESAT du Raquet prépare des repas en liaison froide pour les convives des structures de l'association et pour répondre à des besoins de clients externes. Basée sur une cuisine « comme à la maison » avec un maximum de produits frais, un repas équilibré doit être proposé à chaque convive en tenant compte de l'hétérogénéité du public concerné. Deux contrats de partenariat ont été éprouvés sur la période, avec pour le second, la mise en place du repas à la composante pour une réponse fine aux besoins des convives des 3 MAS et de l'EEAP *.

L'approche diffère dans le sens où l'objectif est d'avancer vers plus d'autonomie dans la gestion de la cuisine avec pour cela une transition nécessaire via l'appui d'une assistance technique.

Article 1 : Objet de la consultation

Par le présent appel d'offre, l'association Les Papillons Blancs du Douaisis recherche un prestataire en charge :

- de proposer un accompagnement à la construction des menus, équilibrés, de saison en faveur d'une alimentation saine et durable
- de fournir les denrées nécessaires à la confection des repas, les denrées hors menus, les consommables non alimentaires et livraison, à destination des établissements de l'association et des clients hors de la cuisine de l'ESAT du Raquet,
- de mise à disposition de l'outil de mise en œuvre de la production,
- de mettre à disposition son expertise dans la démarche d'amélioration continue au travers d'engagements en hygiène et sécurité alimentaire (mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire et sécurisation de l'agrément DDPP)

Article 2 : Définition des prestations

2.1 Proposition de menus

Le prestataire s'engage à :

- ✓ Fournir 2 cycles de menus : printemps-été et automne-hiver établis pour une période de 5 ou 6 semaines.
- ✓ Proposer un choix à la composante pour l'entrée, le plat protidique, le fromage et le dessert pour les trois MAS et EEAP (Cf. tableau de synthèse des besoins)
- ✓ Fournir les fiches recettes détaillées à destination des salariés et travailleurs handicapés de la cuisine de l'ESAT du Raquet, comprenant notamment la réalisation de soupes fraîches, quiches et pâtisseries maison.
- ✓ Proposer un double choix pour l'entrée, le plat protidique, le fromage et le dessert.
- ✓ Proposer un choix unique pour le légume et pour le féculent, avec possibilité pour les clients de la cuisine de l'ESAT du Raquet, d'ajuster la répartition de ces composantes. Exemple ajustement 30% légume et 70% féculent, un ajustement pouvant aller jusqu'à 100% pour les frites.
- ✓ Proposer un repas végétarien chaque semaine, composé de protéines végétales (légumineuses, céréales) et/ou animales (produits laitiers et œufs).



- ✓ Proposer une déclinaison mixée principalement pour les trois MAS et EEAP (Cf. *tableau de synthèse des besoins*) et pour des demandes ponctuelles sur les autres sites. Cette déclinaison mixée correspondra au Niveau 4 de l'IDDSI. L'ensemble des autres repas seront livrés au niveau 7 dits normaux et seront retravaillés sur site par l'office du satellite pour leur déclinaison intermédiaire (moulinés).
- ✓ Proposer un menu à thème chaque mois ainsi qu'un calendrier annuel.

2.2 *Elaboration des menus*

Différents profils de convives ont été définis par l'association Les Papillons Blancs du Douaisis. A chaque cycle de menus, un travail devra être mené par le prestataire en collaboration avec le comité de suivi (cf. *point 4.2*), pour élaborer une proposition de menus.

Ces menus feront ensuite l'objet d'un échange avec nos clients pour prise en compte de leurs demandes. La validation finale des menus sera soumise au comité de Pilotage (cf. *point 4.1*) constitué de professionnels décisionnaires de l'association et du prestataire.

Dans ce cadre, le prestataire s'engage à :

- ✓ Ce que l'élaboration et validation des menus soit terminée au plus tard 3 semaines avant démarrage du cycle.
- ✓ Faire appel à un(e) diététicien(ne) qualifié(e).

Si le prestataire était amené à apporter une modification aux menus prévisionnels, notamment au regard des possibilités d'approvisionnements, il s'engage à :

- ✓ Prévenir la cuisine de l'ESAT du Raquet minimum 2 jours avant en indiquant le motif de la modification du ou des menus.
- ✓ Fournir une denrée équivalente à la denrée remplacée en terme de qualité nutritionnelle et organoleptique sans surcoût pour la cuisine de l'ESAT du Raquet.

Le prestataire identifiera clairement les produits régionaux ou de qualité (*bio, label, produits SICO etc.*) dont la traçabilité mérite d'être mise en avant.

2.3 *Qualité nutritionnelle des repas et grammages*

La philosophie de la cuisine de l'ESAT du Raquet est de fournir une prestation de restauration adaptée aux différentes typologies de convives. Dans le cadre des menus proposés, le prestataire s'engage à :

- ✓ Respecter le décret 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 au Plan National Nutrition Santé, relatif à la qualité nutritionnelle des repas issu de la loi n°2010-874 du 27 juillet 2010
- ✓ Respecter les préconisations du GEMRCN en termes de grammages pour chaque typologie de convives.

Un état des lieux du public accueilli sera réalisé dans chaque structure permettant de définir 3 populations :

- Les enfants accueillis
- Les adolescents et adultes accueillis
- Les salariés (adultes).



Pour cela deux grammages distincts seront proposés.

2.4 Composantes des repas

Dans le cadre des menus, le prestataire proposera :

✓ **6 composantes le midi :**

- ⇒ Entrée froide ou chaude
- ⇒ Plat protidique
- ⇒ Un Légume : verts, de saison, frais, surgelés
- ⇒ Un Féculent (*pâtes, riz, pommes de terre...*)
- ⇒ Fromage ou laitage
- ⇒ Dessert

Et du Pain frais

✓ **5 composantes le soir :**

- ⇒ Entrée froide ou chaude
- ⇒ Plat protidique
- ⇒ Légumes verts, de saison, frais surgelés, conserves
- ⇒ Féculents (*pâtes, riz, pommes de terre...*)
- ⇒ Dessert

Et du Pain frais

✓ **Pique-niques**

Le prestataire proposera 2 formules de pique-niques en conditionnement individuel.

- ⇒ Formule sandwich :
 - Pain (*pain de mie ou baguette à cuire*)
 - Viande ou fromage
 - Compote ou produit laitier à boire
 - Pâtisserie sèche emballée individuellement
- ⇒ Formule salade composée
 - Pain
 - Salade composée avec légumes et viande ou poisson
 - Compote ou laitage à boire
 - Pâtisserie sèche emballée individuellement

2.5 Pain, sel, poivres, condiments et sauces

Le pain frais doit être fourni en quantité suffisante pour le nombre de repas commandés. Le prestataire pourra proposer une gamme diversifiée de pain.

Une commande de boulangerie hors repas pourra être commandée par la cuisine de l'ESAT du Raquet.

Les plats sont assaisonnés et les sauces sont servies en fonction des plats et en quantités suffisantes. Le sel, poivre, les condiments éventuellement souhaités en complément seront à prévoir dans la commande des denrées hors repas.



Déclinaisons des régimes

Compte tenu des différentes typologies de convive, le prestataire proposera une déclinaison adaptée des menus aux régimes suivants :

- ✓ Diabétique
- ✓ Sans porc
- ✓ Sans viande
- ✓ Végétarien
- ✓ Hypocalorique
- ✓ Pauvre en fibres
- ✓ Hyposodé.

2.6 Commandes et mise à disposition des denrées et consommables

La cuisine de l'ESAT du Raquet s'engage à fournir au prestataire le besoin en denrées nécessaires à la confection des repas, en denrées hors menus et en consommables non alimentaires 10 jours ouvrés à l'avance, du lundi au vendredi hors jours fériés.

La cuisine de l'ESAT du Raquet pourra modifier les quantités commandées dans la limite de 10% en plus ou en moins, en prévenant le prestataire au plus tard le jour J-3 avant 12h00 pour une mise à disposition le jour J.

Chaque jour ouvré, du lundi au vendredi hors jour férié (*selon calendrier prévisionnel annuel d'ouverture*), le prestataire assurera la livraison des denrées nécessaires à la confection des repas, des denrées hors menus et des consommables non alimentaires, à l'adresse de la cuisine de l'ESAT du Raquet, 1121 chemin des allemands à SIN LE NOBLE (59450), ou directement sur les sites clients de la cuisine de l'ESAT du Raquet selon la quantité commandée.

Le prestataire proposera son outil de commande et de production jusqu'à l'allotissement.

Le fichier Excel annexé vient synthétiser les besoins par site client.

2.7 Stock tampon

La cuisine de l'ESAT du Raquet souhaite se prémunir contre toute éventuelle rupture d'approvisionnement de ses clients. Pour ce faire, le prestataire proposera une gamme de produits longue conservation adaptée à chaque typologie de convives, présentant une valeur qualitative et nutritionnelle.

Le stock tampon devra couvrir les repas pour 2 jours. Il sera défini et mis en place en concertation avec le comité de pilotage au démarrage du contrat.

2.8 Approvisionnements et qualité des produits

Les denrées nécessaires à la confection des repas, ainsi que les denrées hors menus fournies par le prestataire devront répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires. Elles devront être conformes :

- ✓ aux normes homologuées et enregistrées à l'AFNOR
- ✓ aux recommandations du Groupe d'Etude des Marchés – Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN)

L'association Les Papillons Blancs du Douaisis est particulièrement attentive à la qualité des repas servis. C'est pourquoi le prestataire s'engage :

- ✓ à favoriser l'utilisation de produits frais et de saison dans ses recettes.



- ✓ à faire appel à des producteurs et fournisseurs de proximité (Hauts de France).
- ✓ à respecter les dispositions de la Loi EGALIM :
 - ⇒ 50% des achats constitués de produits durables ou sous signe d'origine ou de qualité.
 - ⇒ 20% minimum des achats de produits issus de l'agriculture biologique.
- ✓ à limiter l'utilisation des produits végétariens industriels (*steak de soja, nuggets de blé, boulettes végétales...*).

Variante : Le prestataire pourra remettre une variante à son offre initiale en aménageant les critères de la loi EGALIM :

- ⇒ Sans achats de produits issus de l'agriculture biologique,
- ⇒ Avec des produits frais et locaux dont le % sera clairement identifié.

Dans le cadre de son développement commercial et de sa nouvelle prestation « fourniture et livraison de plateaux repas froids », la cuisine de l'ESAT du Raquet se réserve le droit de demander le référencement de fournisseurs et producteurs locaux non identifiés par la centrale d'achats du prestataire.

2.9 Démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire

L'association Les Papillons Blancs du Douaisis souhaite s'inscrire dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

C'est pourquoi elle attend de son prestataire un accompagnement dans sa démarche : proposition d'actions concrètes et pédagogiques et/ou actions de sensibilisation menées dans le cadre d'événements annuels (*semaine du développement durable, semaine du goût, journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, semaine européenne de réductions des déchets...*).

2.10 Repas à thème et animation

En concertation avec le comité de suivi, le prestataire proposera un calendrier annuel de repas à thème, soit 1 par mois. Le repas à thème devra être adapté et personnalisé pour chaque typologie de convive.

2.11 Développement de l'offre commerciale

Le nombre prévisionnel de repas pour l'année 2024 est de 510 000. Il correspond au portefeuille clients existant à date de la rédaction du cahier des charges.

La cuisine de l'ESAT du Raquet a pour objectif de développer son portefeuille clients. **Elle sera amenée donc à commander jusqu'à 140 000 repas supplémentaires.** Du fait de l'évolution de son volume d'activité, le coût d'achat des denrées nécessaires à la confection des repas et des denrées hors menus pourra être questionné.

Article 3 : Engagements

3.1 Engagements du prestataire

Le prestataire s'engage à mettre en œuvre son savoir-faire spécifique en matière de restauration collective. Il s'engage notamment à faire appel à un(e) diététicien(ne) qualifiée pour l'élaboration de menus adaptés aux différentes typologies de convives.



L'ESAT du Raquet a la volonté de favoriser l'épanouissement, l'évolution et l'insertion professionnelle des travailleurs handicapés qu'il accompagne. Pour ce faire, le prestataire s'engage à mettre à disposition les outils de formation nécessaires au développement d'une pédagogie adaptée, afin de permettre l'acquisition d'un savoir-faire professionnel permettant une évolution vers une qualification certifiée, une VAE ou une RAE.

Afin de promouvoir l'emploi et l'inclusion des personnes handicapées, le prestataire s'engage à proposer à minima une action d'insertion (*stage, DuoDay, CDD etc.*) et/ou à mettre en relation le service insertion de l'association Les Papillons Blancs du Douaisis avec des entreprises, des collectivités, susceptibles de mettre en place une action d'insertion à destination des personnes handicapées qu'il accompagne.

Le prestataire s'engage à assurer la continuité de service pendant toute la durée du contrat, y compris en cas de grève, congés ou maladie de son personnel.

3.2 Engagements de l'association

L'association Les Papillons Blancs du Douaisis s'engage à affecter à l'exécution du contrat :

- ✓ Le directeur de l'ESAT du Raquet
- ✓ Le responsable du secteur cuisine
- ✓ Les chefs de production de la cuisine
- ✓ Les 5 moniteurs d'ateliers, 30 travailleurs handicapés, 5 agents, et une secrétaire
- ✓ 2 chauffeurs-livreurs.

Les locaux s'étendent sur environ 1000 m2 avec des moyens matériels adaptés.

La cuisine de l'ESAT du Raquet s'engage à fournir un planning prévisionnel des commandes qui prendra en compte les périodes d'été et de Noël, périodes de faible activité.

La cuisine de l'ESAT du Raquet s'engage à prévenir le prestataire au moins 3 semaines avant l'intégration d'un ou plusieurs nouveaux clients, nécessitant une augmentation du nombre de repas commandés de plus de 10% par rapport au prévisionnel.

3.3 Engagements réciproques

Pour l'organisation des commandes : le prestataire veillera à transmettre les coordonnées du responsable avant le démarrage du contrat. Pour la cuisine de l'ESAT du Raquet, l'interlocuteur privilégié sera le responsable de secteur.

Pour le traitement des réclamations : le prestataire veillera à transmettre les coordonnées du responsable avant démarrage du contrat, ainsi que les modalités de transmission et de prise en compte des réclamations. Pour la cuisine de l'ESAT du Raquet l'interlocuteur privilégié sera le responsable de secteur.

Pour le partage des problématiques : une réunion mensuelle sera organisée entre les acteurs de terrain du prestataire et l'association Les Papillons Blancs du Douaisis. Les participants seront à définir au démarrage du contrat.

Avant le démarrage du contrat, le prestataire s'engage à compléter et transmettre la fiche de renseignement qui sera annexée au contrat.



Article 4 : Suivi des engagements

4.1 Comité de pilotage

L'association Les Papillons Blancs du Douaisis et le prestataire s'engagent à mettre en place un Comité de pilotage, instance de coordination et de contrôle de la bonne exécution du contrat.

Le Comité de pilotage sera constitué :

- ✓ Du Directeur Général ou son représentant
- ✓ Du Directeur Financier et Gestion patrimoniale ou son représentant
- ✓ Du Directeur de l'ESAT du Raquet
- ✓ Du Responsable de secteur
- ✓ Des représentants du prestataire

Ce Comité de Pilotage sera constitué au démarrage du contrat et aura pour mission principale de s'assurer du respect des engagements du prestataire. Il se réunira à minima 2 fois par an pour :

- ⇒ Validation finale des menus de chaque cycle
- ⇒ Suivi des réclamations et du plan d'actions le cas échéant
- ⇒ Contrôle des catégories d'approvisionnement (*produits frais, fournisseurs locaux, produits bio etc.*)

Chaque réunion donnera lieu à un compte-rendu rédigé par le prestataire et diffusé aux participants. Chaque participant pourra faire valoir des remarques complémentaires dont un délai de 1 mois à compter de la réception du compte-rendu.

Le prestataire et l'association Les Papillons Blancs du Douaisis s'engagent à mettre en œuvre et à respecter les décisions prises par le Comité de Pilotage.

4.2 Comité de suivi

La cuisine de l'ESAT du Raquet et le prestataire s'engagent à mettre en place un comité de suivi, instance de travail à l'élaboration des menus de chaque cycle.

Le Comité de suivi sera constitué :

- ✓ Du Directeur de l'ESAT du Raquet
- ✓ Du Responsable de secteur
- ✓ Des chefs de production
- ✓ Des représentants du prestataire

Ce Comité de suivi se réunira à minima 2 fois par an pour :

- ⇒ Elaborer la proposition de menus par cycle
- ⇒ Gestion des réclamations et partage des problématiques.

Afin de s'assurer des engagements qualitatifs du prestataire, l'association Les Papillons Blancs du Douaisis pourra procéder à des audits inopinés et contradictoires à raison d'un audit maximum par trimestre.

Des audits pourront être effectués par un prestataire extérieur dans le cadre d'une certification ou d'un label que la cuisine de l'ESAT du Raquet pourrait souhaiter obtenir. Il pourra donc être demandé au prestataire de fournir les bons de commande pour vérifier



les circuits de distribution de produits issus de filières régionales, la présence de produits biologiques ou autres labels (*attestation ou certification des fournisseurs et producteurs*).

Article 5 : Dispositions communes

5.1 Durée du contrat

Le contrat prendra effet au 1^{er} décembre 2024 pour une durée de 24 mois et reconductible tacitement un an. La fin de contrat à l'échéance initiale des deux premières sera actée par résiliation via un préavis de 6 mois.

5.2 Résiliation anticipée

En cas de manquement par l'une des parties aux obligations du contrat, l'autre partie notifie ledit manquement par lettre recommandée avec accusé de réception.

En cas de persistance du manquement dans un délai d'un (1) mois à compter de la notification, la partie insatisfaite pourra faire valoir la résiliation de plein droit et sans indemnité de la convention, sans préjudice de tous les dommages et intérêts auxquels elle pourra prétendre.

Article 6 : Contenu de l'offre

Dans sa réponse le prestataire détaillera le contenu de sa prestation autant que possible et devra à minima sur le champ tarifaire décomposer sa proposition comme suit :

- Différencier le tarif repas du midi, du soir, avec ou sans pain,
- Pour chacun, le décliner pour le grammage « enfant » et pour le grammage « ado et adultes »,
- Décomposer ce tarif à la composante pour les établissements concernés,
- A décliner en autant de variantes, le cas échéant.

Dans le cadre de la consultation **une visite des locaux est obligatoire sur le mois de juin**. L'organisation de ce rendez-vous sera à prévoir auprès du responsable de l'activité Mr Dupas au 06 71 74 66 73.

La réponse technique et tarifaire sera à formuler au plus tard pour le 05 juillet 2024 et devra s'accompagner d'une proposition de contrat.

Calendrier prévisionnel de la consultation

- Semaine 23 : envoi du cahier des charges aux prestataires potentiels
- Courant juin : visites de la cuisine centrale, réponses aux éventuelles questions
- Date limite de réponse : Vendredi 5 juillet 2024 avant 12H00
- Semaines 28 à 31 : analyse des offres et négociation

* MAS : Maison d'accueil Spécialisée

* EEAP : Etablissement pour Enfants et Adolescents Polyhandicapés