

CAHIER DES CHARGES

EXTERNALISATION DE LA RESTAURATION

EHPAD « Les Arriouets » à IDRON (64)

Table des matières

I - Objet.....	5
II - Elaboration des menus	6
III - Composition des repas.....	7
III-1 Le petit déjeuner	7
III-2 Le déjeuner.....	8
III-3 Le goûter	8
III-4 Le dîner.....	8
III-5 Repas pour le personnel de nuit	8
IV - Dispositions particulières.....	9
IV-1 Les plats enrichis	9
IV-2 Les boissons gélifiées	9
IV-3 Les textures modifiées	9
IV-4 Les plats pour résidents diabétiques	9
IV-5 Les plats sans résidu.....	10
IV-6 Les plats sans sel	10
IV-7 Les aversions	10
IV-8 Les repas servis en chambre	10
IV-9 Les repas au personnel	10
V - Prestations spécifiques.....	10
V-1 Anniversaires des résidents	10
V-2 Journées gastronomiques	11
V-3 Salle du personnel.....	11
V-4 Salle multi-activités.....	11
V-5 Repas extérieurs	11
V-6 Autres prestations.....	11
VI - Nombre de repas	12
VII - Fabrication des repas	12
VIII - Présentation des plats.....	13
IX - Communication et affichage	13
X - Distribution des repas.....	13
XI - Réception et service des repas.....	14
XII - Gestion de la vaisselle.....	14
XIII - Moyens de fonctionnement	14
XIII-1 Ressources humaines.....	14

XIII-11 Recrutement, rémunération, effectif.....	15
XIII-12 Horaires de présence	17
XIII-15 Tenues professionnelles.....	18
XIII-16 Vestiaires.....	18
XIII-2 Locaux	18
XIII-21 Usage.....	18
XIII-22 Entretien courant.....	19
XIII-23 Entretien et réparations.....	19
XIII-3 Matériel de cuisine.....	19
XIII-31 Usage.....	20
XIII-32 Entretien courant.....	20
XIII-33 Entretien et réparations et renouvellement.....	20
XIII-4 Matériel divers	20
XIII-41 Usage.....	20
XIII-42 Entretien courant.....	20
XIII-43 Entretien et réparations et renouvellement.....	21
XIII-5 Déchets et lutte contre le gaspillage alimentaire	21
XIV - Plan de maîtrise sanitaire	21
XIV-1 Denrées alimentaires.....	22
XIV-2 Contrôles sanitaires	22
XIV-3 Démarche qualité et évaluations.....	22
XV - Dispositions particulières.....	23
XV-1 Assurances	23
XV-2 Modalités de facturation	23
XVI - Durée du contrat.....	24
XVII - Dossier de présentation	24
XVI-1 Présentation de l'entreprise	24
XVI-2 Ressources Humaines	24
XVI-3 Prestations proposées	24
XVI-4 Divers	25
XVI - Textes de référence	26
XVII - Annexes.....	27
I - Plans de l'EHPAD « Les Arriouets » en format PDF	27
II - Présentation et synthèse du personnel de l'EHPAD Saint-Léon	27
III - Charte « mieux manger, moins jeter en EHPAD » - décembre 2015	27

ANNEXE II - Présentation et synthèse du personnel de l'EHPAD Saint-Léon.....	28
ANNEXE III - Charte « mieux manger, moins jeter en EHPAD » - décembre 2015	29

I - Objet

En vue de l'ouverture de l'établissement « Les Arriouets » sur le site de IDRON (64), l'ADGESSA souhaite confier la gestion de l'ensemble du service de restauration existant à un prestataire extérieur spécialisé, disposant notamment de la compétence et de l'expérience nécessaire compte tenu des enjeux en termes de qualité et de sécurité pour ses usagers.

Le prestataire, déclare avoir visité et connaître les locaux de l'EHPAD mis à disposition par le présent contrat et s'engage à effectuer toutes les prestations nécessaires en vue du bon fonctionnement des cuisines de l'établissement.

Le prestataire assure :

- L'élaboration des menus, visés par une diététicienne
- La gestion des stocks et des commandes des denrées alimentaires
- La production des repas dans les cuisines de l'EHPAD « Les Arriouets »
- Dans le respect des indications fournies par le médecin coordonnateur ou les IDE de l'établissement (régimes prescrits, aversions, entier, haché, mixé)
- L'acheminement quotidien des repas principaux dans les trois îlots d'hébergement et dans la salle du personnel
- L'acheminement ponctuel des repas dans les salles d'activités
- La récupération des containers dans les îlots après chaque repas
- La fourniture des denrées alimentaires nécessaires au sein de chaque îlot pour la préparation des petits déjeuners, des goûters et des collations
- La fourniture d'un stock tampon de sécurité au sein de chaque îlot
- La participation à des commissions restauration trimestrielles, en présence du chef-cuisinier et de la diététicienne
- La participation du chef-cuisinier à des animations ponctuelles
- Le suivi de l'hygiène des locaux et du matériel mis à disposition par l'EHPAD

Le prestataire exécutera sa prestation de manière indépendante et sous sa propre responsabilité.

S'agissant d'une prestation devant être réalisée au sein de l'établissement exclusivement, et dans une logique de continuité, l'ADGESSA mettra à la disposition du prestataire un certain nombre d'éléments d'exploitation nécessaires (selon les modalités détaillées dans le présent cahier des charges).

Dans la mesure où le service de cuisines, qui constitue une entité économique autonome, sera externalisé et verra son activité reprise par le prestataire, celui-ci s'engage, conformément aux dispositions de l'article L 1224-1 du Code du travail, à reprendre à son service le personnel cuisinier salarié de l'ADGESSA actuellement affecté à l'EHPAD Saint Léon de l'ADGESSA et à l'affecter sur l'EHPAD les Arriouets.

Par ailleurs, le prestataire est informé du personnel actuellement mis à disposition par la société RTC CONVIVIO sur l'EHPAD François Henri de l'ADGESSA et déclare être soumise aux dispositions de la Convention collective du personnel des entreprises de restauration de collectivités, et notamment de son avenant étendu n° 3 du 26 février 1986 relatif au changement de prestataires de services.

En application de l'article L 1.224-1 du Code du travail, le prestataire s'engage à reprendre le personnel cuisinier salarié de l'ADGESSA actuellement affecté à l'EHPAD Saint Léon de l'ADGESSA et à l'affecter sur l'EHPAD les Arriouets.

Par ailleurs, le prestataire est informé du personnel actuellement mis à disposition par la société RTC Convivio sur l'EHPAD François Henri de l'ADGESSA et déclare connaître les conditions d'application des dispositions de l'avenant 3 du 26 février 1986 relatif au changement de prestataires de services.

Le prestataire respecte les règles applicables en matière de HACCP.

Le prestataire est seul responsable notamment de la gestion financière du service restauration, notamment vis-à-vis des fournisseurs et du personnel de cuisine.

II - Elaboration des menus

L'alimentation des personnes âgées est un élément fondamental de leur santé et contribue à leur bien-être.

La prévention de la dénutrition chez les personnes âgées en EHPAD est donc une priorité. Elle implique une surveillance rigoureuse de l'équilibre nutritionnel assuré par une diététicienne.

Des commissions de restauration organisées tous les trimestres permettent de recueillir les avis et suggestions des résidents.

Par ailleurs, des enquêtes de satisfaction diffusées par l'EHPAD et les échanges au cours des CVS¹ permettent également d'identifier les besoins et les attentes des résidents.

Toutes ces indications doivent être prises en compte par le chef-cuisinier afin d'ajuster éventuellement les menus.

Par ailleurs, la directrice, le médecin coordonnateur ou l'Encadrante d'Unité de Soins (IDE Coordinatrice) peuvent être amenés à exprimer des demandes spécifiques en période d'épidémie, de canicule ou de grand froid. Le prestataire s'engage à respecter ces indications.

Les régimes alimentaires restrictifs restent exceptionnels et ne sont appliqués que sur prescription médicale. L'alimentation des personnes présentant des difficultés de mastication ou en texture modifiée doivent bénéficier d'un apport protéino-énergétique, calcique et vitaminé dans leur alimentation quotidienne.

¹ CVS : Conseil de la Vie Sociale

Cette alimentation peut être ainsi enrichie par différents produits selon l'objectif recherché :

- Apport en protéines : fromage, poudre de lait, lait concentré, œuf, jambon, thon...
- Apport en calcium : produits laitiers, fromage fondu, fromage râpé...
- Apport en énergie : crème, beurre, lait concentré entier, crème de marron...

Le pain peut être remplacé par des biscottes, du pain de mie ou des céréales pour adulte pour les personnes ayant des problèmes de déglutition ou de mastication.

Le prestataire s'engage à utiliser le maximum de produits frais et de contacter des producteurs et artisans locaux afin de proposer des menus, constitués sur une base minimale de **50 % de produits du terroir et si possible des produits « BIO »**.

Le prestataire a la possibilité de modifier les menus annoncés en cas de défaut d'approvisionnement de marchandises et sous réserve de respecter les indications suivantes dans le respect des équivalences alimentaires et sans modification de la valeur nutritionnelle.

Le prestataire assure l'approvisionnement des denrées et leur stockage, à ses risques et périls et devra s'assurer du bon fonctionnement de l'ensemble du matériel mis à sa disposition et de la sécurisation des locaux.

L'EHPAD décline toute responsabilité en cas de faute commise par les salariés du prestataire.

III - Composition des repas

Le prestataire doit respecter les règles applicables à la nutrition des personnes âgées.

III-1 Le petit déjeuner

(le stock suffisant doit être approvisionné dans chaque salle à manger 1 fois / jour avec une réserve tampon de sécurité). Le petit déjeuner est servi par le personnel de l'EHPAD au sein de chaque salle à manger

1 boisson chaude (*café, chocolat, lait, thé, infusion*)

1 jus de fruit ou un fruit frais

Pain ou biscottes normales ou sans sel ou une viennoiserie les dimanches et jours fériés

Sucre (*emballage individuel*) ou édulcorant

Beurre (*emballage individuel*)

Confiture ou miel (*emballage individuel*)

Compote (*individuel*)

Pour le pain : le prestataire devra proposer une modalité de livraison quotidienne le matin (avant 7 heures) à base de pain frais et de bonne qualité et ce 365 j/365j (y compris dimanches et jours fériés).

III-2 Le déjeuner

(acheminé dans chaque îlot par le personnel de cuisine du prestataire)

Une entrée *(hors d'œuvre froid ou chaud ou potage)*

Un plat protéiné

Un légume frais

Un féculent

Un produit laitier *(plateau de fromage ou yaourt ou fromage blanc ou entremet maison)*

Un dessert

Du pain

¼ de vin *(pour les résidents sans restriction)*

Café

III-3 Le goûter

(le stock suffisant doit être approvisionné dans chaque salle à manger 1 fois / jour avec une réserve tampon de sécurité). Le goûter est servi par le personnel de l'EHPAD au sein de chaque salle à manger

Une boisson chaude ou une boisson fraîche ou un jus de fruit

Un produit enrichi en protéine si besoin (fromage blanc + poudre de lait) ou un produit laitier

(avec adaptation en période de canicule ou de grand froid)

Biscuit ou gâteau

(avec au moins 2 pâtisseries ou entremets faits maison par semaine)

III-4 Le dîner

(acheminé dans chaque îlot par le personnel de cuisine du prestataire)

Un potage à base de légumes frais

Un plat protéiné

Un légume frais

Un féculent

Un produit laitier *(plateau de fromage ou yaourt ou fromage blanc ou entremet maison)*

Un dessert

Du pain

¼ de vin *(pour les résidents sans restriction)*

Café ou tisane

III-5 Repas pour le personnel de nuit

(acheminés avec le dîner dans chaque îlot par le personnel de cuisine du prestataire)

3 repas doivent être fournis toutes les nuits et seront composés de :

Un plat protéiné

Un légume

Un féculent

Un dessert

- ◆ Les condiments (sel, poivre, moutarde, huile, vinaigre, vinaigrette, cornichons...) doivent être remis dans chaque salle à manger en stock. Le personnel de l'EHPAD transmettra aux cuisines, un bon de commande mensuel qui indiquera le stock de départ, l'utilisation et la commande.
- ◆ Des collations doivent pouvoir être proposées aux résidents diabétiques qui le désirent durant la période de jeûne nocturne. A cette fin, le prestataire fournira les composantes nécessaires demandées par le médecin coordonnateur ou les IDE.
- ◆ Le choix des composantes de chaque repas pourra varier sur demande de la direction de l'EHPAD mais le nombre de composantes devra être respecté.
- ◆ Les grammages devront respecter les recommandations applicables à la prévention de la dénutrition des personnes âgées

IV - Dispositions particulières

Le prestataire doit respecter les règles applicables à la nutrition des personnes âgées.

IV-1 Les plats enrichis

Afin de lutter contre la dénutrition des personnes âgées dépendantes, le prestataire s'engage à fournir sur demande des IDE de l'établissement :

Des plats enrichis naturellement (lait, crème, fromage, œuf...)

Des plats enrichis par l'ajout de protéines naturelles (protéine de soja...)

Des menus hyper-protéinés respectant autant que possible le menu du jour

IV-2 Les boissons gélifiées

Afin de lutter contre la déshydratation des personnes âgées dépendantes, le prestataire s'engage à fournir sur demande des IDE de l'établissement :

Des boissons gélifiées aux couleurs et parfums variés. Ces boissons pourront être préparées à base d'eau et de sirop, de lait, de vin de thé....

Les gélifiants seront fournis par le prestataire dans les îlots, en fonction des besoins, afin que le personnel dédié puisse les préparer sur place.

IV-3 Les textures modifiées

Afin de pallier les risques de fausse route et les difficultés de mastication que peuvent rencontrer les personnes âgées, le prestataire fournit des repas à texture adaptée, selon les indications fournies par les IDE de l'établissement :

Les plats sont présentés d'une manière agréable et avenante afin de stimuler l'appétit.

Les composantes sont communiquées systématiquement au personnel de service afin qu'ils puissent les indiquer aux personnes âgées concernées.

Les plats respectent autant que possible le menu du jour.

IV-4 Les plats pour résidents diabétiques

Afin de limiter l'apport en sucre des personnes âgées souffrant de diabète, le prestataire fournit des menus spécifiques, sur demande des IDE de l'établissement et sur prescription médicale :

ADGESSA - Appel d'offre externalisation de la restauration - EHPAD « Les Arriouets » - IDRON

Les plats proposés doivent garantir l'équilibre nutritionnel adapté aux personnes diabétiques (protéines, féculent, légumes verts)

IV-5 Les plats sans résidu

Afin de pallier les problèmes gastriques et de transit intestinal que peuvent rencontrer les personnes âgées dépendantes, le prestataire s'engage à fournir sur demande des IDE de l'établissement et sur prescription médicale :

Des plats sans résidu qui respectent autant que possible le menu du jour.

IV-6 Les plats sans sel

Afin de limiter l'apport en sel aux personnes âgées souffrant de pathologies cardiaques, le prestataire s'engage à fournir sur demande des IDE de l'établissement et sur prescription médicale :

Des plats sans sel qui respectent autant que possible le menu du jour.

IV-7 Les aversions

Afin de répondre aux attentes de certains résidents qui signalent des aversions à certains aliments, le prestataire s'engage à fournir sur demande des IDE de l'établissement :

Un plat de substitution pour le déjeuner et le dîner.

Ces plats sont confectionnés avec la même attention que le menu du jour.

IV-8 Les repas servis en chambre

Certains résidents peuvent être amenés à prendre le repas en chambre. Dans ce cas, les plateaux seront préparés par le personnel dédié au sein de chaque salle à manger.

IV-9 Les repas au personnel

Le personnel de l'établissement a la possibilité de prendre des repas pour le déjeuner.

Le prestataire s'engage à préparer des repas commandés au plus tard le jour-même avant 9h30.

Les repas sont livrés quotidiennement en salle du personnel.

Le prestataire communique hebdomadairement au service administratif sur NET Soins, les repas qui ont été fabriqués afin que les repas soient déduits du bulletin de salaire.

V - Prestations spécifiques

V-1 Anniversaires des résidents

Les anniversaires des résidents sont « marqués » au sein de chaque maisonnée. A cette fin, et selon les indications fournies sur le logiciel NET Soins, le prestataire confectionne à chaque anniversaire, un dessert particulier :

Gâteau d'anniversaire pour les 9 ou 10 résidents de la maisonnée où séjourne le résident.

V-2 Journées gastronomiques

Dans le cadre des animations annuelles, les résidents bénéficient de repas à thème et de repas améliorés lors de certaines fêtes. Le prestataire assure ces prestations particulières sans supplément de prix

Le prestataire proposera, en accord avec les animatrices, quatre journées gastronomiques (1 par trimestre) autour de thèmes spécifiques.

La programmation sera déterminée en fin d'année pour l'année suivante.

V-3 Salle du personnel

Le personnel de l'établissement et les cuisiniers disposent d'une salle du personnel qui leur permet de prendre les repas et de se détendre lors des pauses.

V-4 Salle multi-activités

L'établissement dispose de deux salles multi-activités disposant d'un office. Ces salles peuvent être utilisées pour des animations, des réunions ou pour accueillir des associations extérieures :

Le prestataire s'assure de l'approvisionnement de l'office (Café, thé, biscuits, compotes ...) selon les indications fournies par les animatrices.

Le prestataire s'engage à mettre en œuvre les moyens techniques et humains pour permettre l'organisation d'ateliers de cuisine, conjointement avec les animatrices, selon une programmation annuelle. Ces ateliers ont pour objectif la confection de pâtisserie (crêpes, gaufres, gâteaux...) qui seront servis à l'heure du goûter aux participants et dans les îlots aux personnes n'ayant pas pu participer à l'atelier.

Des animations extérieures pourront également être mises en œuvre avec l'utilisation d'un barbecue électrique extérieur. Le prestataire participera activement à cette animation qui s'intègre dans les 4 repas à thèmes programmés.

V-5 Repas extérieurs

Les familles et/ou amis des résidents ont la possibilité de prendre le repas au sein de l'établissement. En fonction du nombre de personnes, les repas pourront se prendre à la salle à manger de la maisonnée du résident ou dans la salle multi-activité.

Le prestataire s'engage à fournir les repas des invités extérieurs selon les indications fournies au moins la veille par le personnel de l'établissement sur NET Soins.

Ces repas font l'objet d'une facturation spécifique afin que l'établissement s'assure du paiement de la part des bénéficiaires.

V-6 Autres prestations

Les personnes extérieures ainsi que le personnel doivent avoir accès à un distributeur de boissons.

Le prestataire s'engage à fournir un distributeur de boissons chaudes et froides qui sera installé dans le hall d'accueil du pôle administratif.
Il sera étudié la possibilité d'installer un système permettant de limiter la consommation aux résidents diabétiques (cartes personnalisées avec accès à certaines boissons) afin qu'ils ne soient pas tentés et que ça leur porte tort.

Ce service, payant pour le consommateur, comprend la maintenance et l'approvisionnement en boissons par le fournisseur.

VI - Nombre de repas

Les prestations de repas sont fournies sur la base estimative suivante de 110 résidents sur 365 jours / an, soit avec un taux d'occupation de 100 % :

- 40 150 Petits déjeuners
- 40 150 Déjeuners
- 40 150 Goûters
- 40 150 Dîners

Auxquelles se rajoutent les éléments variables :

- Repas pour les professionnels
- 1 460 Plateaux pour le personnel de nuit (ou collations selon demandes du personnel)
- Repas extérieurs (familles, invités)

Sachant que la facturation se fait au réel du nombre de repas commandés.

A noter que les locaux et le matériel de cuisine permettent au prestataire de fabriquer entre 50 et 100 repas à livrer à l'extérieur dont il assurera la distribution. Cette prestation éventuelle ne devra pas se faire au détriment de la fourniture des repas des résidents de l'EHPAD et fera l'objet de rétrocession financière à l'EHPAD sur une base tarifaire proposée par le prestataire.

VII - Fabrication des repas

Une connexion avec le logiciel NET Soins (TERANGA) permet aux cuisiniers tous les matins, d'identifier le nombre de personnes présentes.

Tout mouvement imprévu dans la journée est indiqué par messagerie aux cuisiniers par l'IDE en poste.

En parallèle, une liste des repas par salle à manger établie par les IDE est remise aux cuisiniers. Elle permet d'identifier :

- Le nombre de repas entiers
- Le nombre de repas en texture modifié (haché, mixé)

Cette liste est également laissée à la disposition des professionnels en charge du service des repas. Elle est mise à jour périodiquement et le personnel de cuisine est informé **au plus tard à 10 heures** en cas de changement.

VIII - Présentation des plats

La philosophie de l'EHPAD est basée sur la notion du « penser petit » avec une conception architecturale qui permet de disposer de 12 petites salles à manger qui vont accueillir 9 à 10 résidents tous les jours, dans une ambiance qui s'approchera le plus possible du cadre familial.

Aussi, l'équipe des cuisiniers mettra en œuvre son savoir-faire et sa créativité culinaire pour l'ensemble des prestations : plats chauds, hors d'œuvre, fromages, desserts.

Le prestataire fournira des préparations culinaires simples, soignées, variés et tendra à approcher de la qualité de la bonne cuisine traditionnelle et familiale. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse les résidents.

La température des plats doit être optimale, qu'il s'agisse des plats chauds ou des plats froids, tant pour des raisons sanitaires que pour des raisons gastronomiques.

Les plats chauds ne doivent jamais être servis refroidis en dessous d'une température comprise entre 63°C et 65°C. Pour les viandes rôties ou grillées, les précautions doivent être prises afin que les procédés de maintien en température n'entraînent aucun dessèchement.

La présentation doit être simple mais pas négligée. Les plats doivent être appétissants et tout particulièrement pour les textures modifiées

Une attention particulière sera portée aux alimentations en texture modifiée, en veillant que la présentation de ces plats soit la plus agréable possible.

IX - Communication et affichage

Les menus validés par la diététicienne, doivent être établis hebdomadairement et complétés par le menu quotidien. Les deux formats de menus (hebdomadaire et quotidien) sont transmis informatiquement au pôle administratif le vendredi pour la semaine suivante. Le personnel administratif se charge de diffuser les documents au sein de chaque maisonnée. Les menus devront préciser s'il s'agit de produits frais, surgelés ou en conserve selon la codification suivante :

- F : Produits frais
- S : Produits surgelés
- C : Produits en conserves

Les menus hebdomadaires seront affichés à l'entrée de chaque résidence et le menu quotidien sera noté sur un mur d'affichage au sein de chaque salle à manger par le personnel dédié à la maisonnée.

X - Distribution des repas

Les repas principaux (déjeuner et dîner) sont acheminés par le prestataire dans des containers adaptés au nombre de repas de chaque salle à manger et identifiés. Ils sont amenés à l'aide d'un véhicule de transport électrique.

Ces repas sont amenés dans chaque résidence **entre 11h30 et 12h et entre 18h et 18h30.**

De chariots de transport sont installés à l'entrée de chaque résidence pour permettre la distribution dans chaque étage. Il est évalué un volume de 2 containers par salle à manger (1 pour le chaud et 1 pour le froid).

Afin d'évaluer la qualité et la quantité des repas servis, le chef-cuisinier passera périodiquement dans chaque salle à manger pour s'assurer du bon déroulement des repas et obtenir l'avis des résidents.

XI - Réception et service des repas

Le personnel de l'EHPAD dédié à chaque maisonnée réceptionne les containers et se charge d'assurer le service du repas.

1) Lors de la livraison du déjeuner :

Les cuisiniers récupèrent les containers vides du dîner de la veille ainsi que les éventuels récipients qui doivent être stockés en cuisine et qui auront été préparés par le personnel de l'EHPAD (ex : ramequins d'entremets). Ces récipients sont rincés en salle à manger mais seront nettoyés en cuisine.

2) Lors de la livraison du dîner :

Les cuisiniers récupèrent les containers vides du déjeuner ainsi que les éventuels récipients qui doivent être stockés en cuisine et qui auront été préparés par le personnel de l'EHPAD (Idem)

XII - Gestion de la vaisselle

Le prestataire assure la vaisselle des gastros, des casseroles, poêles, accessoires utilisés pour la fabrication des repas et certains plats qui seraient acheminés vers les salles à manger mais qui doivent revenir en cuisine (plats collectifs)

Le personnel de l'EHPAD assure la vaisselle des plats de service, assiettes, verres et couverts ainsi que tous les ustensiles courants utilisés dans chaque salle à manger.

XIII - Moyens de fonctionnement

Les repas sont entièrement confectionnés sur place.

A cet effet, les cuisines et leurs équipements visés ci-après sont mis à disposition du prestataire par l'EHPAD «Les Arriouets», qui en assurera l'exploitation conformément au présent cahier des charges. Ces biens restent toutefois la propriété exclusive de l'ADGESSA.

XIII-1 Ressources humaines

Le prestataire respectera les conditions de transfert de contrats de travail exposés ci-après.

A- Reprise de plein droit du personnel salarié de l'ADGESSA affecté à l'EHPAD Saint-Léon

Le prestataire se voit confier la gestion du service de restauration (entité économique autonome) et sera en conséquence tenu de reprendre le personnel cuisinier salarié de l'ADGESSA qui travaille actuellement à l'EHPAD Saint Léon, en application de l'article L 1.224-1 du Code du travail.

Le personnel salarié concerné est composé de :

- Un chef cuisinier à temps complet
- Deux cuisiniers à temps partiel respectivement à 0.82 ETP et 0.63 ETP
- Soit 2,45 ETP hors remplaçant.

Les éléments contractuels concernant ce personnel sont présentés en annexe II :

- Tableau de présentation et de synthèse du personnel salarié
- Par salarié (mais non nominatif dans le cadre de l'appel d'offres), fiche récapitulative des éléments de salaire :
 - date d'entrée dans l'association
 - date d'embauche
 - Nature du contrat de travail
 - filière logistique CCN 51,
 - métier :
 - commis de cuisine - regroupement métier ouvrier des services logistiques Niv 1 (coefficient 329) ;
 - cuisinier/ouvrier qualifié - regroupement métier ouvrier des services logistiques Niv 2 (coefficient 339)
 - chef de cuisine - regroupement métier : responsable logistique Niv 2 et ouvrier des services logistiques Niv 2 (339) avec points spécifiques responsable logistique : complément encadrement (10 points) ; complément métier (50 points)
 - ETP
 - valeur du point : 4,447 euros
 - coefficient conventionnel : 329 ou 339 selon emploi
 - le cas échéant si salaire minimum conventionnel inférieur au SMIC : indemnité conventionnelle (cas des salariés OSL N1)
 - le cas échéant, complément encadrement (10 points chef de cuisine - complément métier - 50 points chef de cuisine- indemnité de promotion (suite à promotion),
 - prime d'ancienneté
 - avantage en nature (estimation selon planning théorique),

- indemnité dimanche et jours fériés (estimation selon planning théorique)
- prime décentralisée

Le prestataire s'engage à reprendre ces salariés en conservant leur ancienneté acquise au sein de l'ADGESSA et le maintien de leur rémunération en référence aux conditions salariales prévues par la CCN 51 en vigueur au moment de la reprise.

Le transfert des contrats de travail devra être opéré à la date de prise d'effet du contrat de restauration soit à l'ouverture de l'EHPAD Les Arriouets (*concomitante à la date de fermeture de l'EHPAD Saint Léon*).

Le prestataire s'engage à affecter obligatoirement ce personnel transféré sur l'EHPAD les Arriouets et à maintenir leurs niveaux de responsabilité actuels dans le cadre de la reprise de leur contrat de travail. Cette condition est considérée comme déterminante par l'ADGESSA.

Cet engagement ne fait toutefois pas échec aux droits et prérogatives du nouvel employeur dans le cadre de la gestion de la relation individuelle de travail avec chacun des salariés transférés, notamment sur le plan disciplinaire en cas d'éventuelle faute professionnelle.

Le prestataire recrutera autant que de besoin le personnel supplémentaire qualifié, nécessaire au bon fonctionnement des cuisines compte tenu de leur nouveau dimensionnement.

Le personnel de cuisine affecté au contrat (y compris le personnel transféré) travaillera sous l'entière responsabilité du prestataire et sous son autorité exclusive.

En cas de défaillance de personnel, le prestataire s'engage à trouver une solution palliative dans les meilleurs délais pour assurer la continuité du service et à en informer la direction de l'établissement.

Le prestataire communiquera la liste des responsables joignables 365j/an afin de signaler tout manquement ou tout dysfonctionnement.

L'ADGESSA procédera à la consultation des instances représentatives du personnel concernant la modification de la situation juridique de l'entreprise.

B- Information concernant le personnel prestataire extérieur affecté à l'EHPAD François Henri

Le prestataire déclare être informé de l'existence d'un contrat de restauration entre la société CONVIVIO -venant aux droits de la société RTC- et l'ADGESSA/EHPAD François Henri, avec mise à disposition de personnel cuisinier sur l'EHPAD François Henri.

Ce contrat sera résilié en vue de l'ouverture du nouvel EHPAD les Arriouets, ouverture qui sera concomitante à la fermeture de l'EHPAD François Henri.

Dans l'hypothèse d'un changement de prestataire pour ce marché de restauration, le prestataire fera son affaire de la reprise desdits personnels et de leur affectation, en application des dispositions de l'article L 1224-1 du Code du travail ou en tout état de cause, au titre des dispositions conventionnelles qui lui sont applicables (cf. avenant n° 3 du 26 février 1986 relatif au changement de prestataires de services).

Pour information, et indépendamment des obligations incombant à l'employeur sortant, les éléments concernant ce personnel sont les suivants :

- 1 ETP de cuisinier, catégorie employé, ancienneté depuis le 1/09/2018
- 1 ETP de chef gérant non cadre, ancienneté depuis le 1/12/2016.

XIII-12 Horaires de présence

L'EHPAD « Les Arriouets » assurant l'accueil des résidents 24h/24h et 365j/an, le prestataire aura la possibilité d'accéder aux locaux des cuisines 7j/7j entre 7h et 21h.

Le prestataire s'assurera de la présence du personnel des cuisines durant le service des repas (déjeuner et dîner) afin de pouvoir réagir lors d'un manquement.

Horaires des repas au sein de l'EHPAD :

- Déjeuner à 12 heures
- Dîner à 18 heures 30

XIII-13 Repas des cuisiniers

Le personnel des cuisines a la possibilité de prendre ses repas dans la salle du personnel mis à leur disposition au sein du pôle administratif.

XIII-14 Respect des textes réglementaires

Le prestataire s'engage à appliquer toutes les règles applicables en matière de droit du travail et de protection de la santé et de la sécurité de ses salariés, ce dont il assume la responsabilité exclusive.

Il s'engage à coopérer avec la direction de l'établissement notamment dans le cadre de la coordination des mesures de prévention des risques liées aux interférences entre les activités, installations et matériels (cf. inspection commune, plan de prévention, etc...).

Le prestataire doit, sous sa propre responsabilité, assurer la surveillance médicale du personnel de cuisine, quel que soit son poste de travail, dans les conditions fixées sur le Code du Travail. Les justificatifs peuvent être demandés à tout moment par la direction de l'EHPAD ou tout organisme de contrôle.

Le personnel s'engage à respecter toute la réglementation applicable en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire et à appliquer les recommandations des services vétérinaires. Il veille à ce que le personnel étranger aux cuisines respecte les consignes applicables (tenue réglementaire) en cas d'entrée en cuisine.

Le prestataire tiendra à disposition de la direction de l'établissement et de tout organisme de contrôle, les relevés de températures, échantillons et résultats d'analyses participant à la qualité de la prestation.

Le prestataire veillera à ce que le personnel des cuisines respecte les règles de sécurité applicable à l'EHPAD (établissement de type J), et à lui communiquer toutes les formations et informations nécessaires.

Le personnel des cuisines s'engage à prendre connaissance du règlement de fonctionnement en vigueur au sein de l'établissement et à respecter les règles de vie de l'EHPAD.

Le Prestataire déclare sur l'honneur qu'il satisfait aux obligations de la loi en matière de lutte contre le travail illégal, et s'oblige à cet effet à justifier de la régularité de sa situation auprès de la direction de l'établissement, en lui transmettant spontanément l'ensemble des documents légalement et réglementairement obligatoire dans le cadre de son obligation de vigilance, selon la périodicité prévue par les textes en vigueur.

XIII-15 Tenues professionnelles

Le personnel devra se présenter avec une tenue professionnelle adaptée, correcte et en adéquation avec la philosophie de l'établissement (tenues colorées et diversifiées). L'achat et l'entretien des tenues professionnelles et des chaussures sont assurés par le prestataire.

XIII-16 Vestiaires

L'EHPAD met à la disposition du personnel des cuisines des vestiaires parfaitement adaptés et réglementaires avec des espaces séparés pour le personnel masculin et féminin.

XIII-2 Locaux

L'EHPAD « Les Arriouets » met à la disposition du prestataire, des locaux adaptés respectant les règles applicables.

Le prestataire dispose desdits locaux à usage exclusif de production des repas liés à l'activité de l'EHPAD.

XIII-21 Usage

Les locaux mis à disposition doivent rester exclusivement affectés à l'exécution de la prestation.

Dans l'hypothèse où le prestataire souhaiterait utiliser les locaux à d'autres usages (ex : fabrication pour livraison de repas), il devra préalablement obtenir l'autorisation de la direction sur la base d'un tarif de rétrocession fixé préalablement entre les parties.

En aucun cas, cette prestation supplémentaire ne doit se faire au détriment des prestations à destination des résidents de l'EHPAD.

XIII-22 Entretien courant

Le prestataire assure le maintien en parfait état de propreté et l'entretien courant de :

- L'ensemble des locaux de cuisine et ses annexes (sols, murs, plafonds, plans de travail, vitres intérieures)

Pour ce faire, le prestataire fournit les produits nécessaires aux opérations de nettoyage

L'EHPAD prend en charge :

- L'entretien des vestiaires
- L'entretien de vitres extérieures
- L'entretien des 12 salles à manger
- L'entretien des salles multi-activités (y compris l'office)

XIII-23 Entretien et réparations

Le prestataire doit signaler immédiatement toute défectuosité ou dégradation justifiant une réparation par le biais de NET Soins.

L'EHPAD prend en charge les réparations ou modifications d'installation dès lors que la dégradation n'est pas imputable à une faute commise par le prestataire ou le personnel de cuisine.

Le prestataire ne peut envisager de réaliser des travaux sur les locaux mis à sa disposition sans avoir préalablement obtenu l'autorisation de la direction de l'EHPAD.

Si le prestataire ne procède pas aux travaux lui incombant et urgents, pouvant mettre en péril les règles d'hygiène et de sécurité, l'EHPAD peut en assurer l'exécution après avoir averti le prestataire, et facturera les frais correspondants au prestataire.

XIII-3 Matériel de cuisine

L'EHPAD « Les Arriouets » met à la disposition tout le matériel de cuisine nécessaire en bon état de fonctionnement. Il s'agit du :

- Gros matériel ; installations frigorifiques, meubles, batteries de cuisine, containers.....
- Du petit matériel ; poêles, casseroles, ustensiles de cuisine, vaisselle....

Un inventaire contradictoire du petit matériel mis à la disposition du prestataire sera effectué à la date du début du contrat et annexé au dit contrat.

XIII-31 Usage

L'usage du matériel est réservé exclusivement à la production des repas liés au fonctionnement de l'EHPAD.

Toute utilisation par le prestataire à un autre usage, ceci est soumis à l'autorisation préalable de la direction de l'EHPAD.

XIII-32 Entretien courant

Le prestataire s'engage à utiliser correctement l'ensemble du matériel.

L'EHPAD assure la maintenance et l'entretien courant du matériel.

XIII-33 Entretien et réparations et renouvellement

Le prestataire doit signaler immédiatement auprès de la direction de l'EHPAD, tout dysfonctionnement ou anomalie ou toute demande de matériel supplémentaire par l'intermédiaire de NET Soins.

L'EHPAD assure le renouvellement du matériel de cuisine et en supporte la charge, sauf si la nécessité du renouvellement est imputable à une négligence ou une faute du personnel de cuisine. Dans ce cas, l'EHPAD se réserve la possibilité de facturer le prix du nouveau matériel au prestataire.

XIII-4 Matériel divers

L'EHPAD « Les Arriouets » met à la disposition du prestataire :

- Un bureau
- Du matériel informatique
- Un système d'enregistrement automatique des températures.
- Une ligne téléphonique avec ligne Internet
- Un interphone à la porte de livraison des marchandises
- Un système d'enregistrement des températures informatisé et centralisé
- Un logiciel-métier NET Soins permettant de faire les transmissions avec les professionnels de l'EHPAD
- Un véhicule de transport cuisine-îlots, pour acheminer les containers

XIII-41 Usage

L'usage du matériel est réservé exclusivement au fonctionnement de la cuisine à destination de l'EHPAD.

Toute utilisation par le prestataire à un autre usage, ceci est soumis à l'autorisation préalable de la direction de l'EHPAD.

XIII-42 Entretien courant

Le prestataire s'engage à utiliser correctement l'ensemble du matériel.

L'EHPAD assure la maintenance et l'entretien courant du matériel.

L'EHPAD assure la maintenance, l'entretien et le nettoyage périodique de l'intérieur et de l'extérieur du véhicule de distribution.

XIII-43 Entretien et réparations et renouvellement

Le prestataire doit signaler immédiatement auprès de la direction de l'EHPAD, tout dysfonctionnement ou anomalie ou toute demande de matériel supplémentaire par l'intermédiaire de NET Soins.

L'EHPAD assure le renouvellement du matériel de cuisine et en supporte la charge, sauf si la nécessité du renouvellement est imputable à une négligence ou une faute du personnel de cuisine. Dans ce cas, l'EHPAD se réserve la possibilité de facturer le prix du nouveau matériel au prestataire.

XIII-5 Déchets et lutte contre le gaspillage alimentaire

Le prestataire s'engage à mettre en application l'ordonnance n° 2019-1069 du 21/10/2019, prise en application de la Loi du 30/10/2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire saine, durable et accessible à tous. Cette Loi (dite Loi EGalim) a pour objet d'étendre les dispositions de la Loi du 11/02/2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire aux secteurs de la restauration collective et de l'agroalimentaire. Dix points clés :

- 1) Procéder à un état des lieux
- 2) Identifier les étapes génératrices de gaspillage
- 3) Former le personnel de cuisine et de service aux bonnes pratiques
- 4) Adapter les politiques d'achats aux besoins réels
- 5) Mettre en place des actions de sensibilisation
- 6) Adapter les quantités aux recommandations
- 7) Adapter les quantités et les menus aux habitudes et goûts des usagers
- 8) Favoriser une ambiance propice à une meilleure dégustation
- 9) Impliquer les usagers dans l'élaboration des menus
- 10) S'informer sur le ressenti des usagers

Le prestataire s'engage à signer la charte « mieux manger, moins jeter en EHPAD » ratifiée par le ministère des affaires sociales et le secrétariat d'Etat aux personnes âgées en décembre 2015

L'EHPAD mettra à disposition du prestataire des containers et des composteurs permettant de procéder au tri sélectif.

Le prestataire s'engage à respecter le tri sélectif des déchets en provenance de cuisines et à acheminer après chaque service les poches poubelles et autres déchets dans les containers réservés à cet effet et disposés à proximité des cuisines.

L'EHPAD assure l'entretien et la désinfection périodique des locaux de déchets et des containers intérieurs.

XIV - Plan de maîtrise sanitaire

Le prestataire s'engage à établir un plan de maîtrise sanitaire qui sera remis à la direction dans les trois mois suivant l'ouverture et sera réévalué annuellement.

Il décrit les mesures prises par le prestataire pour assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :

- 1 - Des Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH),
- 2 - Du plan HACCP fondé sur les 7 principes,
- 3 - De la gestion des produits non conformes et de la traçabilité.

Les précisions suivantes devront entre autres être intégrées dans ce PMS :

XIV-1 Denrées alimentaires

Les denrées alimentaires utilisées pour la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires.

Le prestataire assure la gestion des stocks et des commandes et s'assure des contrôles lors de la réception des marchandises.

Dès réception, le prestataire devra garantir la chaîne du froid.

Le titulaire s'engage à s'approvisionner auprès de fournisseurs agréés et doit obligatoirement garantir la traçabilité des viandes achetées (origine naissance, d'élevage et d'abattage).

Le prestataire s'engage à contacter des producteurs et artisans locaux afin de proposer des menus, constitués sur une base minimale de **50 % de produits du terroir** et si possible des produits « BIO ».

XIV-2 Contrôles sanitaires

Le prestataire s'engage à prélever un échantillon sur chaque fabrication de plats cuisinés et à le conserver 5 jours après la limite de consommation (plat témoin). Les petites fournitures hôtelières nécessaires à cette conservation sont à la charge du prestataire.

Il devra satisfaire aux règles sanitaires relatives aux contrôles microbiologiques périodiques. Ces analyses effectuées au moins une fois / mois sont à la charge du prestataire et sont confié à un organisme agréé.

Le prestataire s'engage à communiquer mensuellement à la direction de l'EHPAD les résultats de ces contrôles ainsi que le plan d'actions correctives éventuelles.

Le non-respect de ces dispositions peut être une clause de dénonciation du contrat d'engagement entre l'EHPAD et le prestataire.

XIV-3 Démarche qualité et évaluations

Les éléments relatifs à la politique d'amélioration permanente de la qualité conduite au niveau de l'entreprise et plus particulièrement le plan d'action concernant le personnel détaché à la cuisine de l'EHPAD seront intégrés dans le PMS.

Par ailleurs des évaluations périodiques, sous forme de réunion présentielle ou téléphonique seront réalisées en présence de :

- Prestataire :
 - o Chef cuisinier
 - o Responsable de secteur
- EHPAD :
 - o Direction
 - o Responsable hébergement

La première année de fonctionnement : tous les trimestres

Les années suivantes : tous les semestres

Des évaluations intermédiaires pourront être réalisées à la demande de l'une des parties à titre exceptionnel en cas de dysfonctionnement.

XV - Dispositions particulières

XV-1 Assurances

Le prestataire est responsable de ses salariés en toute circonstance et pour quelque cause que ce soit, des accidents survenant dans les locaux mis à sa disposition, par le fait de son personnel, des matériels confiés, des dégâts occasionnés lors de la fabrication ou de la distribution des repas.

Le prestataire est également responsable en cas, d'intoxication ou d'accidents ou de dommages causés par l'exécution de ses prestations.

A cet effet, le prestataire devra souscrire obligatoirement une assurance « responsabilité civile multirisques ». Une attestation d'assurance sera fournie à l'EHPAD au plus tard 15 jours après la signature du contrat d'engagement.

Le prestataire s'engage à régler les primes correspondantes et à justifier de sa régularité en fournissant une attestation d'assurance tous les ans à échéance du contrat.

Le non-respect de ces clauses entraînerait la résiliation du contrat sans aucune indemnité compensatrice pour le prestataire, y compris le reclassement du personnel, lequel serait à la charge du prestataire.

XV-2 Modalités de facturation

Le prestataire présente à l'EHPAD les factures mensuelles correspondantes au titre des prestations du mois écoulé. Des factures distinctes seront établies :

- Facture pour les repas servis aux résidents
- Facture pour les repas servis au personnel, aux familles ...

Les factures sont payables dans un délai de 30 jours à réception de la facture, par virement bancaire.

XVI - Durée du contrat

D'une durée initiale de 2 ans, le contrat pourra être reconduit pour une seconde période de 2 ans, par accord réciproque après négociation.

En fonction de calendrier d'ouverture du nouvel EHPAD en construction à la date de publication du présent AO, la date prévisionnelle de démarrage du contrat devrait être au 1^{er}/03/2021.

XVII - Dossier de présentation

Le prestataire devra adresser **un dossier** papier de présentation **avant le 30 JUIN 2020** par envoi recommandé à **chacune des deux adresses suivantes** (+ *une version dématérialisée à l'adresse mail suivante : siege@adgessa.fr*):

- ADGESSA
A l'attention de Mme PULL Valérie
40 Rue du Bois Gramond
33320 EYSINES

- EHPAD François-Henri
A l'attention de Mme WELTER Elisabeth
2 Rue de Navarre
64000 PAU

Le dossier devra comporter les indications suivantes :

XVI-1 Présentation de l'entreprise

- Identification précise du prestataire
- N° du registre du commerce
- Historique et fondements
- Fonctionnement général
- Références en EHPAD

XVI-2 Ressources Humaines

- Le nombre et la qualification du personnel détaché à l'EHPAD « Les Arriouets »
- Les références du (de la) diététicien(ne)
- Les horaires de travail et de présence du personnel en semaine, les week-end et jours fériés.
- Les solutions proposées en cas d'absence imprévue de personnel de cuisine
- La liste des responsables joignables 365j / an

XVI-3 Prestations proposées

- Présentation des modalités de fonctionnement et de fabrication des repas

ADGESSA - Appel d'offre externalisation de la restauration - EHPAD « Les Arriouets » - IDRON

- Le tarif des prestations et les conditions de mise à jour des tarifs, incluant ;
 - o Les prestations de base
 - o Les prestations spécifiques
 - o Le tarif de rétrocession pour la fabrication des repas livrés

Présentés sous forme de :

- o Bordereau de prix unitaires
 - o Devis estimatif annuel
- Modalités de révision des prix
- Proposition de menus-types sur 4 semaines

- Proposition de thèmes pour les journées gastronomiques
- Programmation des passages du chef-cuisinier dans les 12 salles à manger

XVI-4 Divers

- Liste des fournisseurs
- Engagements en matière de produits locaux, de produits bio et de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Charte « mieux manger, moins jeter en EHPAD » signée par le prestataire
- Référence de l'organisme chargé des contrôles microbiologiques
- Attestation d'assurance de « responsabilité civile multirisques » à fournir dans un délai de 15 jours après signature du contrat d'engagement.

Etabli à Pau, le 14 mai 2020

XVI - Textes de référence

Règlement (CE) n°178/2002 : règles générales d'hygiène pour toutes les denrées alimentaires.

Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaire.

Règlement (CE) n° 853/2004 : règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Règlement (CE) n° 2073/2005 relatif aux critères micro biologiques harmonisés.

Décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration (version consolidée du 19 décembre 2002).

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Arrêté du 4 novembre 2008 modifiant l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Arrêté du 21 Décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Note de service DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2005-8205 du 17 août 2005 (contrôle de la traçabilité dans le cadre du règlement CE n° 178/2002).

Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8013 du 11 janvier 2007 (entrée en application de l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale publié au JO du 8 août 2006).

Note de service DGAL/SDSSA/N2008-8186 du 21 juillet 2008 : éléments d'orientation pour l'instruction des dossiers d'agrément sanitaire de certaines cuisines centrales.

Note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 (application de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant).

Loi n° 2016-138 du 11 Février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire aux secteurs de la restauration collective et de l'agroalimentaire

Loi n° 2018-938 du 30 Octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire saine, durable et accessible à tous

Ordonnance n° 2019-1069 du 21 Octobre 2019 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire

XVII - Annexes

I - Plans de l'EHPAD « Les Arriouets » en format PDF

II - Présentation et synthèse du personnel de l'EHPAD Saint-Léon

III - Charte « mieux manger, moins jeter en EHPAD » - décembre 2015

ANNEXE II - Présentation et synthèse du personnel de l'EHPAD Saint-Léon

	Salarié 1	Salarié 2	Salarié 3
Date entrée dans l'association	30/04/2019	22/03/1995	09/04/2014
Ancienneté dans la fonction	7 ans	26 ans	26 ans
Nature de contrat	CDI	CDI	CDI
ETP	1.00	0.82	0.63
Filière CCN51	Logistique	Logistique	Logistique
Métier	chef de cuisine - regroupement métier : responsable logistique Niv 2 et ouvrier des services logistiques Niv 2 (339) avec points spécifiques responsable logistique : complément encadrement (10 points) ; complément métier (50 points)	cuisinier/ouvrier qualifié - regroupement métier ouvrier des services logistiques Niv 2 (coefficient 339)	commis de cuisine - regroupement métier ouvrier des services logistiques Niv 1 (coefficient 329)
Coefficient conventionnel	339	339	329
Valeur du point au 1^{er} Mars 2020	4.447 €		
Salaires minimum conventionnel	1 507.57 €	1 237.47 €	1 030.61 €
Complément SMIC	-	26.21 €	-
Complément encadrement	44.47 €	-	-
Complément métier	222.35 €	-	-
Prime ancienneté	106.46 €	303.28 €	226.73 €
Avantages en nature ²	303.80 €	78.40 €	63.70 €
Indemnités Dimanches et Jours Fériés ²	137.00 €	137.00 €	-
Prime décentralisée	116.08 €	89.14 €	66.05 €
Total BRUT mensuel	2 435.73 €	1 871.47 €	1 387.09 €

² Moyenne mensuelle

ADGESSA - Appel d'offre externalisation de la restauration - EHPAD « Les Arriouets » - IDRON

Décembre 2015

Charte « Mieux manger, moins jeter en EHPAD »

Les établissements d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD) ont, en tant qu'acteurs de la société civile et économique, une responsabilité sociale et environnementale.

Par cette charte, les EHPAD contribuent au développement durable à travers la lutte contre le gaspillage alimentaire, couplée à la promotion permanente de la qualité de vie et la lutte contre la dénutrition des personnes accueillies.

Les signataires de cette charte s'engagent à poursuivre les objectifs qu'elle retrace et à mettre en place un plan d'actions associant qualité de l'alimentation et lutte contre le gaspillage alimentaire.

MIEUX MANGER C'EST :

- ✓ Favoriser le plaisir du repas (présentation de la table, choix de place pour les résidents, convivialité, variété des repas et organisation d'événements thématiques, rencontre avec les producteurs locaux)
- ✓ Développer le goût des aliments (privilégier les produits locaux, de saison et l'agriculture biologique, privilégier l'enrichissement naturel)
- ✓ Systématiser le dépistage des troubles bucco-dentaires et des risques de dénutrition
- ✓ Personnaliser les repas en fonction des besoins et des choix de chaque résident : projet personnalisé défini en lien avec l'équipe médicale et soignante
- ✓ Adapter les repas à la particularité des résidents accueillis (horaires, textures adaptées, variété, couleurs contrastées) et évaluer régulièrement la pertinence des régimes spécifiques

MOINS JETER C'EST :

- ✓ **Adapter et gérer les quantités**
 - Commander la juste quantité
 - Cuisiner la juste quantité : Servir au plus près des besoins personnalisés, des choix et des capacités d'alimentation de chaque résident, dans le respect des recommandations du Groupe d'Etude des Marchés de restauration Collective et Nutrition (GEM-RCN), ministère de l'économie, de l'industrie et du Numérique)
 - Optimiser la gestion des stocks
- ✓ **Revaloriser au maximum**
 - Favoriser le don (dans le cadre d'une cuisine centrale et/ou d'une liaison froide)
 - Composter ou méthaniser ses biodéchets

INFORMER, FORMER ET EVALUER :

- ✓ Informer, sensibiliser et associer les résidents et les familles à cette démarche : à l'entrée en établissement, et au sein des instances de démocratie internes (Conseil de la Vie Sociale, commission des menus...) notamment.
- ✓ Former l'ensemble du personnel, soignant, médical, hôtelier, de cuisine à la démarche et aux impacts sur ces pratiques
 - Goûts des personnes âgées, nouvelles techniques de cuisson, nouvelles recettes, nouvelles présentations,

formation hôtelière pour le service et la présentation de l'assiette, achats responsables et choix des labels, dépistage et suivi nutritionnels des résidents, horaires adaptés des repas, etc.

- ✓ **Evaluer les impacts**
 - Sur la satisfaction des résidents et des personnels
 - Sur la santé des résidents
 - Sur l'évolution de la quantité de biodéchets
 - Sur le plan économique (évolution des dépenses)

