

Recommandations pour le chapitre 1 : La qualité gustative et nutritionnelle des produits alimentaires choisis

INTRO /CONTEXTE : *Pour assurer une bonne qualité gustative et nutritionnelle de l'alimentation hospitalière, nous pouvons nous appuyer sur :*

l'avis n° 78 sur l'alimentation en milieu hospitalier du Conseil National de l'Alimentation (CNA).

les recommandations du GEMRCN.

Article 62 du décret relatif aux marchés publics

PRIORITÉS

- Élaborer un plan alimentaire et les menus qui en découlent tout en respectant les recommandations du GEMRCN.
- Recenser pour les appels d'offres et/ou les achats, la liste de tous les aliments nécessaires à la réalisation des menus (avec des indications de grammages, calibre, qualité...).
- Définir des critères d'évaluation, en attribuant des coefficients forts à la note 'qualité' des produits. Le prix ne doit pas être le critère central de choix :

Intégrer la qualité comme un critère de choix à part entière

Ne pas faire du prix le critère central du choix

Tester les produits lors du choix

Intégrer des critères innovants pour valoriser les approvisionnements directs ou la protection de l'environnement (*ex : la gestion des déchets, circuits courts...*)

Réserver des lots aux produits BIO et/ou aux producteurs locaux

- Réaliser un cahier des charges conforme aux codes des marchés publics. Ce cahier doit être précis par produit ou type de produits alimentaires (exigences en termes de qualité nutritionnelle, provenance, composition ingrédients, présence d'allergènes, composition nutritionnelle, conditionnement, hygiène...). Il doit être réalisé en collaboration avec les services restauration, diététique, économique et qualité/hygiène. Il sera soumis à l'approbation du CLAN ou d'une structure apparentée. Ce pré requis s'applique également dans le cadre d'un fonctionnement en Groupement Hospitalier de Territoire, d'un Groupement de Coopération Sanitaire ou en restauration concédée.
- Réalisation de l'appel d'offres
 - Vérification de la conformité des fiches techniques des produits
 - Test de qualité organoleptique, mise en œuvre...

-

ACTEURS

- Direction de l'établissement
- Direction des services économiques
- CLAN
- Services de restauration
- Service de diététique
- Service qualité.

CONTRÔLES ET INDICATEURS DE QUALITÉ

Faire un suivi de la qualité sur la durée du marché par :

- vigilance de la constance de la qualité du produit tout au long du marché (aux différentes étapes : de la réception à la consommation, exploitation de fiches événements indésirables...)
- Retours de la commission de menus
- Résultats des enquêtes de satisfaction
- Contrôle de la conformité de la fiche technique.

BIBLIOGRAPHIE :

- CNA Avis n° 78 (lien web)
- GEMRCN (cf fiche n° X)
- **Article 62 du décret relatif aux marchés publics**

II. - Pour attribuer le marché public au soumissionnaire ou, le cas échéant, aux soumissionnaires qui ont présenté **l'offre économiquement la plus avantageuse**, l'acheteur se fonde :

1° Soit sur un critère unique qui peut être :

- a) Le prix, à condition que le marché public ait pour seul objet l'achat de services ou de fournitures standardisés dont la qualité est insusceptible de variation d'un opérateur économique à l'autre ;
- b) Le coût, déterminé selon une approche globale qui peut être fondée sur le coût du cycle de vie au sens de l'article 63 ;

2° Soit sur une pluralité de critères non-discriminatoires et liés à l'objet du marché public ou à ses conditions d'exécution au sens de [l'article 38 de l'ordonnance du 23 juillet 2015 susvisée](#), parmi lesquels figure le critère du prix ou du coût et un **ou plusieurs autres critères comprenant des aspects qualitatifs, environnementaux ou sociaux**. Il peut s'agir, par exemple, des critères suivants :

- a) **La qualité**, y compris la valeur technique et les caractéristiques esthétiques ou fonctionnelles, l'accessibilité, l'apprentissage, la diversité, les conditions de production et de commercialisation, **la garantie de la rémunération équitable des producteurs**, le caractère innovant, **les performances en matière de protection de l'environnement, de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture**, d'insertion professionnelle des publics en difficulté, **la biodiversité, le bien-être animal** ;

b) Les délais d'exécution, les conditions de livraison, le service après-vente et l'assistance technique, la sécurité des approvisionnements, l'interopérabilité et les caractéristiques opérationnelles ;

c) L'organisation, les qualifications et l'expérience du personnel assigné à l'exécution du marché public lorsque la qualité du personnel assigné peut avoir une influence significative sur le niveau d'exécution du marché public.

D'autres critères peuvent être pris en compte s'ils sont justifiés par l'objet du marché public ou ses conditions d'exécution.