

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES**

**ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES**

---

**20240164 AOO Assistance technique en approvisionnement  
de denrées alimentaires pour le Centre Hospitalier de  
Felleries-Liessies et de Jeumont**

---

**Hôpitaux Hainaut-Cambrésis**  
AVENUE DESANDROUIN  
59322 VALENCIENNES

## Sommaire

Article 1 : Objet.....	4
Article 2 : Définition des prestations.....	4
2.1 Données chiffrées .....	4
2.2 Menus types et composition des repas.....	3
2.3 Assistance technique.....	3
2.4 Circonstances exceptionnelles .....	4
Article 3 : Spécifications qualitatives.....	4
3.1 Dispositions générales .....	4
3.2 Dispositions règlementaires - spécifications de salubrité .....	4
3.3 Spécifications sanitaires.....	5
3.4 Qualité des produits .....	5
Article 4 : Fonctionnement.....	6
4.1 Elaboration des menus .....	6
4.2 Les denrées hors journée alimentaire.....	6
4.3 Fourniture du pain, levure et viennoiserie .....	6
4.4 Commandes et livraisons .....	7
4.5 Fiches recettes.....	8

### Annexes :

- 1 - Les menus
- 2 - Structure des repas
- 3 - Nature des produits



## **Article 1 : Objet**

Le présent marché a pour objet la fourniture de denrées alimentaires nécessaires à la confection des repas suivant les éléments techniques annexés au présent CCTP hors boisson avec mission d'assistance technique.

## **Article 2 : Définitions des prestations**

### **2.1 Données chiffrées**

L'hôpital départemental de Felleries Liessies a une capacité de 316 lits et 38 places d'hôpital de jour. Le personnel de l'hôpital comprend environ 400 agents.

En 2023 l'hôpital a réalisé 83 064 journées d'hospitalisation dont 9 965 en hôpital de jour.

### **2.2 Menus types et composition des repas**

Les menus et les structures des repas figurent dans les annexes 1 et 2.

Le prestataire devra également assurer la fourniture du pain suivant les spécificités indiquées dans les annexes 2 et 3.

### **2.3 Assistance technique**

- Présence de l'assistant technique une demi-journée par semaine.
- Aide à la gestion des différents achats (administration des commandes, gestion des flux d'approvisionnements, stocks, fiches techniques)
- Fournir obligatoirement les fiches techniques des produits avec un tableau récapitulatif des allergènes présents, un exemplaire au format papier et sur clé USB remis dès le début du marché.  
Pour tout nouveau produit, la fiche technique devra être, obligatoirement, transmise par mail avant livraison.
- Suivi d'un budget mensuel établi d'un commun accord et alerte.
- Mise au point de réunions d'informations mensuelles de synthèse, de fonctionnement et de communication de tous types d'informations, tel que : opportunités saisonnières, nouveaux produits et amélioration des menus ; intitulées « commissions de menus ». La première commission de menus déterminera en concertation avec le titulaire et l'établissement son règlement de fonctionnement.
- Confection de brochures ou supports destinés au personnel de cuisine chargé de la fabrication des plats sur la base des fiches techniques définies.
- La mise en place, sur demande de l'établissement, de procédures HACCP permettant une maîtrise des risques encourus par l'établissement dans l'exercice de ses fonctions, conformément aux règles sanitaires en vigueur
- La formation induite à la méthode HACCP, sur demande de l'établissement, et à ces procédures.
- Il devra tenir compte des surfaces de stockages du magasin alimentaire et en tout état de cause, devra apporter sans délai les solutions si les capacités existantes de stockage s'avéraient insuffisantes par rapport aux fréquences de livraisons.
- Proposer la mise en place de questionnaires de satisfaction
- Proposer des solutions d'amélioration en cas de résultats bactériologiques non conformes

## **2.4 Circonstances exceptionnelles**

En cas de problèmes divers rencontrés par l'établissement, épidémies agent cuisine, panne d'électricité... le prestataire doit être en mesure de fournir des repas pour l'ensemble des patients, dans un délai de 24h.

## **Article 3 : Spécifications qualitatives**

### **3.1 Dispositions générales**

Les spécificités qualitatives sont détaillées dans les tableaux de l'annexe 3.

Le CHFL souhaite favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous en travaillant avec des producteurs locaux et régionaux, des produits issus de l'agriculture biologique et/ou raisonnée et correspondant à la saison du moment.

Le prestataire s'engage à accompagner l'établissement dans la mise en place de la loi EGALIM et à établir mensuellement un état détaillé (étiquettes à l'appui) sur l'approvisionnement en bio et local, et donnera également les détails sur les fournisseurs et notamment le nombre d'intermédiaires et la ou les filières utilisées.

Le prestataire s'engage à mettre tout en œuvre pour permettre à l'établissement d'atteindre ses objectifs en matière d'approvisionnement de denrées issues de l'agriculture biologique :

- 1 produit laitier par semaine
- 1 fruit ou légume par semaine
- 1 viande ou poisson par semaine

Les légumes bruts ou de 4<sup>ème</sup> gamme et fruits bio ou conventionnels proposés devront être conformes au calendrier des saisons des Hauts de France.

Les produits proposés doivent répondre de manière générale à toutes les recommandations et spécifications des Groupes d'Etude de Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN). Ces recommandations et spécifications reprennent l'ensemble des lois et décrets d'application se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine et applicables pendant la période d'exécution du marché.

Le titulaire livrera les denrées de l'établissement dans la proportion des effectifs commandés et des grammages alimentaires selon le GEMRCN.

### **3.2 Dispositions réglementaires - Spécifications de salubrité**

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

Pour l'exécution du présent marché, le titulaire doit se conformer aux documents techniques de base en vigueur, dont notamment :

- La réglementation générale relative à l'origine, à la composition, à l'élaboration, au conditionnement, à l'emballage, à l'étiquetage et au transport des denrées alimentaires fraîches, surgelées ou congelées.
- Les directives communautaires

- Les usages professionnels publiés sous forme de code des usages et approuvés par la direction de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (D.G.C.C.R.F.)

Et respecter les arrêtés en vigueur.

Toutes nouvelles dispositions modifiant ou complétant ces diverses instructions, arrêtés et recommandations en cours de marché sont applicables dès leur publication.

### **3.3 Spécifications sanitaires**

Les denrées doivent être livrées dans le respect de la législation régissant le procédé de la liaison chaude et/ou froide.

Le titulaire s'engage à respecter les textes en vigueur concernant la profession.

Organisme génétiquement modifié (OGM) : conformément au règlement 1829/2003/CE concernant les denrées alimentaires et les aliments génétiquement modifiés pour animaux et le règlement 1890/2003/CE concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et modifiant la directive 2001/18/CE. Le titulaire s'engage à supprimer du marché de la restauration les produits étiquetés comme contenant des OGM et est capable d'en apporter la preuve. Il se donne les moyens de prouver la traçabilité des denrées fournies.

### **3.4 Qualité des produits**

Cf annexe 3 : les informations indiquées étant des exigences fortement souhaitées

#### **Fruits et légumes frais :**

- Privilégier les fruits et légumes de saison (selon calendrier de saisonnalité) ; cela, en respect des rythmes naturels et des qualités nutritives des aliments.
- Présenter ces produits dans un état de maturité, de saveur et de fraîcheur optimale
- Les crudités seront préparées à partir de produits frais de préférence ou de 4<sup>ème</sup> gamme
- Les fruits seront de préférence fournis par un producteur local

#### **Viandes :**

- Toutes les viandes bovines et porcines devront être d'origine française (VBF et VPF)
- Les viandes hachées seront préparées à partir de « morceaux » de qualité (muscle)

#### **Volailles :**

- Les volailles devront être d'origine française

#### **Les charcuteries :**

- La teneur en matière grasse sera limitée à 25% maximum
- Garantie 100% porc

#### **Le jambon :**

- Le jambon sera découenné dégraissé, de qualité supérieure.

#### **Le poisson :**

- Les poissons en provenance de Chine, exotique, filet de perche du Nil et filet de panga seront proscrits
- Les poissons congelés devront être issus d'une simple congélation et, si possible, issus de la pêche responsable (labellisée)
- Les poissons panés comporteront un maximum de 30% de panure et un minimum de 70% de poisson

**Produits laitiers :**

- Le lait devra être d'origine France et si possible de notre région
- La durée de validité des produits, au jour de consommation, devra avoir une DLC supérieure à 8 jours.

**Salade 4<sup>ème</sup> gamme :**

- La durée de validité des produits, au jour de livraison, devra avoir une DLC supérieure à 5 jours.

## **Article 4 : Fonctionnement**

### **4.1 Elaboration des menus**

Les menus sont élaborés par les responsables de la restauration et le service diététique de l'établissement puis validés en commission de menus en présence du prestataire et revus annuellement.

Le plan alimentaire est établi sur 4 semaines avec un cycle hiver et un cycle été et bâti selon le descriptif en annexe 3.

Les fiches recettes et les menus seront fournis par le CHFL.

Les menus de base pourront être adaptés suivant :

- les prescriptions médicales
- les allergies
- les aversions possibles des patients
- les croyances et les religions

Les repas du self sont servis, en semaine le midi uniquement, pour environ 50 agents.

### **4.2 Les denrées hors journée alimentaire**

Dans le cadre de la prise en charge éducative et diététique des patients hospitalisés, l'établissement organise régulièrement des ateliers de confection de repas, et des sorties extérieures de patients avec repas à emporter.

Les denrées nécessaires à l'élaboration de ces menus seront choisies, au maximum, dans les ingrédients du menu du jour de l'établissement.

Dans le cas où il serait nécessaire de fournir des denrées hors menu, des devis seront réalisés.

L'organisation de repas à thèmes et exceptionnels (repas de conseil, vœux, colloques...) fera l'objet de commandes ponctuelles avec éventuellement des produits hors menus.

### **4.3 Fourniture du pain, levures et viennoiseries**

Le titulaire devra assurer la fourniture du pain, des levures et viennoiseries.

## 4.4 Commandes et livraisons

### Commandes denrées hors pain :

Le titulaire recevra de l'établissement une commande prévisionnelle des denrées en fonction des régimes et des effectifs à J-15 (J étant la première date de consommation de la semaine considérée).

Jusqu'à J-4, dernier délai, il pourra être envisagé d'un commun accord entre les parties, une substitution de denrées en préservant la qualité des produits, l'équilibre alimentaire et l'organisation de la production et une modification des quantités.

### Commandes de pain :

Le titulaire recevra de l'établissement une commande hebdomadaire chaque jeudi matin pour les livraisons du vendredi au jeudi suivant.  
Des ajustements pourront être effectués jusqu'à J-1.

### Livraison denrées hors pain :

Le prestataire proposera dans son offre les fréquences de livraisons de marchandises, impérativement entre 2 et 3 fois par semaine en tenant compte des jours fériés sauf pour les types de produits suivants :

- Epicerie : 1 fois par semaine
- Textures modifiées : 1 fois par semaine
- Fruits et légumes frais : 2 fois par semaine

Les horaires et jours de livraison seront définis avec le prestataire, mais les livraisons devront avoir lieu du lundi au vendredi entre 7h et 11h.

Il devra tenir compte des surfaces de stockages du magasin alimentaire.

La livraison devra avoir lieu au plus tard 2 jours avant le jour de production.  
Chaque livraison fera l'objet d'un « bon de livraison » qui sera impérativement édité en double exemplaire et remis au magasinier.

En cas d'erreur de livraison ou de produit non conforme, le prestataire devra apporter sans délai des solutions.

Exception faite des produits de 4<sup>ème</sup> gamme, la durée de validité des produits, au jour de la livraison, doit être de préférence supérieure aux 1/3 de la durée limite de DLC totale pour les produits à péremption inférieure à un an et d'au moins un an pour les autres.

En contrepartie, l'établissement s'engage :

- A permettre au prestataire et à ses livreurs l'accès de ses locaux de services en présence d'un représentant de l'établissement
- A réceptionner les livraisons et à signaler les anomalies qu'elles pourraient comporter tant sur le plan qualitatif que quantitatif dans l'immédiat par téléphone puis confirmer par écrit dans la journée.

Le stock restant de produit commandé mais non utilisé est propriété de l'CHFL.

### Livraison pain :

Le prestataire effectuera des livraisons quotidiennes entre 7h et 8h



#### **4.5 Fiches recettes**

L'établissement s'engage à fournir une liste de fiches recettes définissant clairement le nombre et le libellé des composants.

L'établissement ne modifiera pas les fiches existantes une fois validées, mais pourra proposer la création de nouvelles fiches recettes, si les circonstances le demandent.