



CENTRE HOSPITALIER DE SAINT PALAIS
Avenue Frédéric de Saint-Jayme
64120 SAINT PALAIS

PRESTATION RESTAURATION
POUR LE CENTRE HOSPITALIER DE ST PALAIS

Cahier des Clauses Techniques Particulières
(C.C.T.P du 03 Mars 2025)

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHE

Le marché a pour objet la prestation suivante : **Réalisation de la prestation alimentaire.**

Le marché n'est pas alloti (**lot unique**).

ARTICLE 2 - NATURE DES PRESTATIONS

- Réalisation des déjeuners et diners pour les patients hospitalisés dans les services de soins en liaison chaude tous les jours de l'année selon différentes textures adaptées aux patients (Haché, mixé, entier).
Pour cela, il conviendra de mettre en place les textures IDDSI (*International Dysphagia Diet Standardisation Initiative*) en classifiant les aliments en différents grades.

14 régimes complémentaires pourront être proposés :

- Sans résidu strict et large (gommette blanche)
- Sans sel et peu salé (gommette rouge)
- Diabétique et diabétique gériatrique (gommette bleue)
- Hyper calorique (gommette verte)
- Hépatique (gommette noire)
- Anti-diarrhéique (gommette jaune)
- Sans gluten (gommette rose)
- Sans lactose (gommette violette)
- Dysphagie (gommette orange)
- Végétarien (gommette marron)
- BYC (bouillon, yaourt, compote) (gommette argentée)
- PO2 (bouillon, purée de pomme de terre ou pâte ou riz, jambon blanc, emmental, compote) (gommette dorée)
- Sans glucides (gommette turquoise) → protocole avant TEP SCAN CARDIAQUE
- Manger main (food finger)

Ces régimes pourront évoluer selon les besoins de l'établissements ou les nouvelles recommandations.

Chaque régime sera détaillé par un protocole.

Le personnel de cuisine du prestataire sera régulièrement formé sur les différents régimes et leurs évolutions.

- Réalisation des repas du midi et du soir pour les accompagnants
- Réalisation des repas du midi et du soir des agents du Centre Hospitalier de St Palais, du lundi au dimanche en liaison froide.

ARTICLE 3 – DESCRIPTIF DE LA PRESTATION

Le Prestataire assure la préparation et la production des repas.

Les repas sont produits en liaison froide et chaude dans le respect de la réglementation et des normes HACCP.

Le prestataire assure la fourniture de la vaisselle (assiettes, cloches et bols) permettant de servir les repas.

Les couverts et verres sont fournis par le CH de Saint Palais.

Le Centre Hospitalier de St Palais dispose des équipements nécessaires au transport, à la mise en température et à la distribution des repas.

Le nettoyage, l'entretien ainsi-que la maintenance des navettes, plateaux, vaisselle sont effectués par le Centre Hospitalier de St Palais.

Le nombre de plateaux « accompagnants » est limité par le nombre de places restant libres dans les régéthermies dédiées au Centre Hospitalier de St Palais.

3.1. Composition des repas

- Déjeuner :
 - ✓ Potage ou bouillon 200g (à la demande selon régime) ou entrée 100 g
 - ✓ Viande ou équivalent 120g
 - ✓ Légumes ou féculents 160 g
 - ✓ Fromage 20g et fruit 120g ou laitage 125g ou pâtisserie (125g)
- Diner :
 - ✓ Potage 200g
 - ✓ Viande ou équivalent 120g
 - ✓ Légumes ou féculents 160 g
 - ✓ Fromage 20g et fruit 120g ou laitage 125g

Une carte avec différents choix définis sera proposée pour permettre de modifier certains repas.

CARTE : entrée → jambon blanc ou crudités plat → purée ou pâte viande → jambon ou poisson ou œuf. Dessert → fromage, crème enrichie (CE) ou fruit ou compote.

En fonction de l'appétit du patient, un plateau plus restreint peut être commandé :

- Potage enrichi 200g, Fromage 20g, crème enrichie maison 125g, et compote 100g

Des pichets de soupe et de bouillon sont également commandés sur la base de 250 litres par mois.

Pour le déjeuner et le diner, le pain est fourni par le Centre Hospitalier de St Palais.

3.2. Petit-déjeuner et collations.

Les prestations petit-déjeuner et collation sont réalisées directement par le Centre Hospitalier de St Palais sur dotation.

3.3. Prestations diététiques

Les menus sont établis en fonction des recommandations du GEMRCN et du plan alimentaire (joint au dossier de consultation) établi sur 5 semaines permettant de proposer une carte de repas sur au moins 2 semaines.

Le prestataire fournira en même temps que les menus, l'origine des produits.

La diététicienne corrige les menus réalisés par le cuisinier en respectant le GEMRCN.

Des points réguliers devront être réalisés entre la diététicienne du CHSP et l'équipe de cuisine du Prestataire et du CHSP, les cadres de santé et certains représentants nutrition du CLAN CHSP.

Les fiches techniques d'élaboration des plats et la liste des allergènes devront être fournies.

ARTICLE 4 – HORAIRES DE SERVICE

Le prestataire s'engage à préparer, du lundi au dimanche, les repas ou denrées dans un délai compatible aux heures de repas communiqués ci-après :

Déjeuner : 12h pour les repas liaison chaude, 10h45 pour les repas liaison froide.

Diner : 19h pour les repas liaisons chaudes.

ARTICLE 5 – PROCEDURE DE COMMANDE DE REPAS

Un agent du service hôtelier ou un AS du service passera dans les chambres pour une prise de commande repas individualisée.

Pour la commande des repas du personnel une procédure spécifique sera mise en place au Centre Hospitalier de St Palais.

Déjeuner et diner :

Le service du Centre Hospitalier de St Palais envoie le listing des commandes avant 9h30 pour le repas du midi et avant 14h30 pour le repas du soir à la Gestion des repas du prestataire.

Il sera nécessaire d'assurer l'identification nominative des plateaux repas de chaque patient.

Une procédure de commande spécifique est mise en place au Centre Hospitalier de St Palais pour les repas des personnels en semaine et les week-end et jours fériés.

La commande sera réalisée sur la base d'une liste d'inscription validée 48 heures avant le jour de livraison des repas.

ARTICLE 6 – RESPECT DES PROCEDURES QUALITE

Dans le cadre de la démarche qualité, la méthode HACCP est en place sur le service restauration. Les équipements des régéthermies des repas détenus par le Centre Hospitalier de St Palais sont équipés d'enregistreurs permettant de vérifier le respect des procédures de maintien et de remise en température.

Le prestataire effectue régulièrement des autocontrôles « qualité » et des contrôles bactériologiques de ses produits.

Le prestataire communiquera au Centre Hospitalier de St Palais la procédure concernant la conduite à tenir en cas d'incident.

Une enquête de synthèse mensuelle sera effectuée par le service qualité du Centre Hospitalier de St Palais selon la procédure existante.

ARTICLE 7 – DISPOSITIONS FINANCIERES

2 tarifs devront être proposés :

- ✓ Plateau complet : le calcul du prix du repas est établi sur la base de 45 500 repas annuels.
- ✓ Plateau restreint (voir art 3.1) : le calcul du repas restreint est établi sur la base d'une moyenne de 2 plateaux par jour soit 720 repas par an (au maximum).

ARTICLE 8 – PRESTATION SUPPLEMENTAIRE EVENTUELLE

Le prestataire pourra effectuer la prestation transport.

Dans ce cas, il devra prévoir la livraison des repas dans des régéthermies mises à disposition par le Centre hospitalier aux horaires définies à l'article 4.

Cette réponse est facultative.