



## **CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES**

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

**2025-46**

---

**Prestation de restauration collective pour la  
fourniture de repas aux structures extra-hospitalières**

---

# SOMMAIRE

## CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

3

Article 1.	Définition de la prestation .....	3
Article 2.	Textes réglementaires et législatifs .....	3
Article 3.	Modalités d'exécution .....	4
3.1.	<i>Repas à livrer</i> .....	4
3.2.	<i>Modalités de livraison – Horaires à respecter</i> .....	4
3.3.	<i>Données quantitatives repas</i> .....	4
3.4.	<i>Données quantitatives épicerie fraîche</i> .....	5
Article 4.	Composition des repas .....	5
Article 5.	Conditionnement .....	5
Article 6.	Déclinaison des menus .....	5
6.1.	<i>Menu enfant</i> .....	6
6.2.	<i>Régimes</i> .....	6
6.3.	<i>Menus spécifiques</i> .....	6
6.4.	<i>Prestations ponctuelles</i> .....	6
Article 7.	Grammages .....	6
Article 8.	Qualité des denrées .....	6
Article 9.	Validation des menus .....	7
Article 10.	Modalités de commandes .....	7
Article 11.	Remise en température .....	7
Article 12.	Contrôles .....	7
Article 13.	Satisfaction de la clientèle et qualité du service .....	7
Article 14.	Continuité de service et plan de maintien d'activité .....	8
Article 15.	Mise en place d'un stock tampon .....	8
Article 16.	Obligations du titulaire .....	8
Article 17.	Réunions de suivi .....	8
Article 18.	Rencontres ponctuelles .....	8
Article 19.	Reporting .....	8
Article 20.	Formation .....	9

# CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

## Article 1. Définition de la prestation

La présente consultation a pour objet la fourniture et la livraison, en liaison froide, de repas aux structures extrahospitalières des Hôpitaux Paris Est Val de Marne situés à Paris, dans le Val de Marne et à Montreuil par une société de restauration collective (SRC).

Les repas sont destinés aux patients adultes, enfants et adolescents. Des commandes de produits frais (yaourts, micro pains de beurre) pourront être émises par les structures. En cours d'exécution, les yaourts pourraient être supprimés et les quantités de beurre pourraient être revues à la baisse. Les quantités communiquées dans le présent dossier de consultation sont données à titre indicatif et n'ont aucune valeur contractuelle.

Le nom des structures et leur implantation, les quantités prévisionnelles de repas ainsi que les horaires d'ouverture sont indiqués en annexe 1 du DCE, fichier « annexe structures ».

Le nombre et la localisation des structures pourront être modifiés en cours d'exécution du marché. Chaque modification (nouvelle structure, fermeture d'une structure actuelle ou regroupement de structures) fera l'objet d'un accord signé des deux parties et sera intégrée au présent marché sous forme d'avenant.

La structure de Montreuil fait actuellement l'objet d'une expérimentation en collaboration avec les patients souffrant d'un trouble du comportement alimentaire. En fonction de résultats de celle-ci, les déjeuners de cette structure pourront faire l'objet d'un retrait du marché sans que cela ouvre droit à réclamation ou indemnité, à quelque titre que ce soit. Le nombre annuel de déjeuners concernés est d'environ 1540/an.

Le titulaire s'engage à être à l'écoute des différents problèmes ou demandes de conseils émanant des responsables des différents sites et sera force de proposition pour l'amélioration de la prestation.

## Article 2. Textes réglementaires et législatifs

\* La recommandation relative à la nutrition, rédigée par le Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN, version 2.0 – juillet 2015

\* Le paquet hygiène, composé de plusieurs textes législatifs adoptés par l'Union Européenne, entré en application le 1<sup>er</sup> janvier 2006, comprenant notamment :

- Règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire complété par le règlement (UE) 2019/1381
- Règlement (UE) n° 2017/625 du 15 mars 2017 relatif aux règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (CE) n° 2073/2005 du 15 novembre 2005, sur les critères microbiologiques
- Règlement (CE) n° 2074/2005 du 05 décembre 2005 relatif aux mesures d'application pour certaines activités
- Règlement (CE) n° 2075/2005 du 05 décembre 2005 relatif aux contrôles des trichines
- Règlement (CE) n° 2076/2005 du 05 décembre 2005 relatif aux mesures transitoires
- Règlement (CE) N°37/2005 de la Commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine
- Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- loi 2018-938 du 30/10/2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi EGAlim.
- loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, dite loi AGECE
- Le décret 2015-447 du 17/04/2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées.
- Pour le personnel : les textes réglementaires en vigueur relatifs à la protection de la main d'œuvre et aux conditions du travail dans l'entreprise et notamment ceux qui ont trait à l'hygiène et à la sécurité du personnel

- La loi n° 86-1025 du 9 septembre 1986 relative aux conditions d'entrée et de séjour des étrangers en France (J.O. du 12 septembre 1986).

La société de restauration collective s'engage à appliquer les textes législatifs et réglementaires en vigueur en matière de sécurité sociale et de la législation du travail

### Article 3. Modalités d'exécution

#### 3.1. Repas à livrer

Le Titulaire s'engage à fournir :

- **Pour les 3 structures ouvertes 24h/24h, 7 jours/7** (Montreuil, Paris XI et Paris III)
  - Le pain du petit déjeuner
  - Le déjeuner
  - Le dîner
- **Pour les structures ouvertes de 9h00 à 17h00 :**
  - Le déjeuner uniquement
- **Pour toutes les structures :**
  - Des yaourts et des micro-pains de beurre pourront être commandés par les structures, sous réserve des modifications qui pourraient être introduites, comme spécifié à l'article 1.

La fréquence de livraison de ces produits sera bimensuelle ou mensuelle, suivant les structures.

#### 3.2. Modalités de livraison – Horaires à respecter

Le transport et la livraison des repas seront réalisés dans les conditions d'hygiène et de sécurité conformes aux textes législatifs français et européen en vigueur.

Les modalités de livraison seront précisées lors de la mise en place du marché, en fonction des heures d'ouverture des structures.

Deux cas sont possibles :

- Les structures ouvertes 24h/24h, 7jours/7 : livraison **avant 8 heures**, du lundi au vendredi
- Les structures ouvertes de 9h00 à 17h00 du lundi au vendredi sauf les jours fériés :  
livraison **avant 11 heures les jours d'ouverture**

Le Titulaire assurera le déchargement des denrées, la livraison et le rangement dans les locaux dédiés de chaque structure. La livraison sera accompagné **d'un bordereau de livraison**. Celui-ci sera en sus, transmis par voie dématérialisée en même temps que la facture déposée sur CHORUS ou disponible sur le portail extranet du prestataire.

**Un récapitulatif mensuel sera obligatoirement transmis au référent dont l'email figure dans le fichier « annexe structures ». La vérification des quantités livrées devra se faire sous 48 h en amont de la facturation.**

Toute modification d'organisation des livraisons devra obligatoirement faire l'objet d'une information écrite.

- s'il s'agit d'une modification exceptionnelle et ponctuelle, elle sera adressée, 48 heures au plus tard avant sa mise en place aux cadres de chaque structure concernée
- s'il s'agit d'une modification définitive, elle sera adressée 1 mois au plus tard, pour validation, aux cadres de chaque structure concernée et au responsable du suivi de la prestation ([stephane.guyen@ght94n.fr](mailto:stephane.guyen@ght94n.fr)) ainsi qu'à l'acheteur ([veronique.modolo@ght94n.fr](mailto:veronique.modolo@ght94n.fr)).

#### 3.3. Données quantitatives repas

Les données suivantes sont prévisionnelles et données à titre indicatif sur la base des consommations constatées sur l'année 2024 ; elles n'ont aucune valeur contractuelle.

	TOTAL annuel 2024
Petits déjeuners	Environ 7 700
Repas adultes	Entre 30 000 et 37 000
Repas enfants	Entre 2 400 et 4 000

### 3.4. Données quantitatives épicerie fraîche

	TOTAL annuel 2024
Beurre g (x125)	141
Yaourt nature (x48)	16
Yaourt aux fruits (x48)	16

## Article 4. Composition des repas

Chaque repas comprendra **5 composantes** :

- un **hors d'œuvre** : crudités, charcuterie, ...
- un **plat protidique** : viande 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> catégorie, poisson, œuf, plat composé
- une **garniture** : panachage légumes verts **et** féculents **obligatoirement**
- un **fromage ou un produit laitier**
- un **dessert** : fruit cru ou cuit, dessert lacté, pâtisserie

**Le pain, accompagnant le repas sera fourni par le prestataire.**

## Article 5. Conditionnement

Les repas seront livrés en barquettes individuelles operculées, thermoscellées ou thermofilmées conformes à la réglementation en vigueur, notamment s'agissant des matières plastiques recyclables, à l'exception du CCASA de Montreuil livré en multiportions.

Les repas (normaux et régimes) seront identifiables facilement (idéalement par code couleur).

L'étiquetage des barquettes sera conforme à la législation en vigueur et mentionnera :

- La dénomination du produit
- La date de fabrication
- La date limite de consommation
- L'estampille vétérinaire
- Le grammage
- Le mode de conservation
- La durée et le mode de remise en température
- Le portionnement (pour multiportions)
- Le code couleur

Les candidats devront obligatoirement chiffrer la **Prestation Supplémentaire Éventuelle (PSE)** suivante : livraison des repas en **barquettes réutilisables**. L'organisation de la reprise des barquettes sales et la livraison des barquettes propres sera décrite dans l'offre. La fiche technique sera également jointe.

La présente PSE sera **analysée et pourra être retenue ou non** par le pouvoir adjudicateur au moment de l'attribution du marché.

## Article 6. Déclinaison des menus

Le soumissionnaire joindra à son offre un plan alimentaire et des propositions de menus de 2 ou 4 saisons, déclinés suivant des cycles de 3 semaines au **minimum**.

Dans le même repas, la combinaison de texture molle du laitage et du dessert **sera à éviter**.

## 6.1. Menu enfant

Un menu avec un **grammage différent de celui réservé aux adultes**, et de préférence adapté aux enfants sera proposé aux structures accueillant des enfants :

- Hôpital de jour – 8/10 rue de Neuilly à Fontenay-sous-Bois
- Hôpital de jour F. Truffaut - 54/56 rue Edouard Vaillant à Alfortville
- Hôpital de jour Un Jour Bleu– 19 rue Pasteur à Choisy le Roi

## 6.2. Régimes

Le Titulaire du marché fournira des menus correspondants aux régimes standards listés ci-dessous, ainsi que des menus liés à une pathologie ou situation particulière (ex : patient intolérant au gluten, diabétique et sans porc, souffrant d'anorexie et souhaitant consommer des laitages et fruits uniquement,...).

Il précisera également s'il est dans la capacité de livrer des repas **sans allergènes**.

**Régimes standards :**

- |   |  |
|---|--|
| • Diabétique  | • Sans sel (préciser le grammage de sel)   |
| • Hypocalorique (préciser le type de graisse employé et en quelle quantité ainsi que la valeur énergétique) | • Sans sucre (préciser le gramme de sucre) |
| • Sans graisse  | • Mixé                                     |
|   | • Haché                                    |

## 6.3. Menus spécifiques

- |              |              |
|--------------|--------------|
| • Sans porc  | • Végétalien |
| • Casher     |              |
| • Végétarien |              |

**Tous les menus seront identifiables facilement par un code couleur apposé sur les barquettes et par le libellé des régimes sur l'étiquette.**

## 6.4. Prestations ponctuelles

Des repas améliorés seront proposés aux différentes fêtes traditionnelles, (Noël, St Sylvestre, ...) ainsi que des repas à thème au minimum une fois par mois.

**Pour les structures fermées les jours de fête, le repas festif sera livré la veille ou le lendemain de ceux-ci.**

Des repas froids et pique-niques pourront être commandés par les responsables des structures pour des sorties culturelles et des activités en plein air.

## Article 7. Grammages

Les grammages seront adaptés aux types de convives et conformes aux recommandations du Groupement d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEM-RCN). La grille de grammage est à joindre à l'offre, elle indiquera en regard de chaque produit le grammage proposé et le grammage de référence GEM-RCN. Une variation de + ou – 5 % par rapport au poids proposé par le titulaire est tolérée. **Cette grille sera annexée à l'acte d'engagement et visée par le titulaire.**

## Article 8. Qualité des denrées

L'ensemble des denrées fournies par le Titulaire pour la fabrication des repas doit répondre aux dispositions de la réglementation françaises et européenne.

Le Titulaire du marché respectera les exigences suivantes :

- Les fruits seront variés, de saison et à maturité,
- Les légumes frais seront variés, de catégorie 1 ou extra,
- Les viandes seront tendres. La présentation dans les menus des viandes de 1ère et 2ème catégorie sera équilibrée.
- Tous les produits étiquetés OGM seront exclus de la composition des repas.
- Le pamplemousse, sous quelque forme que ce soit, sera exclu des menus en raison de leur interaction médicamenteuse.

**Afin d'améliorer la qualité du pain, le prestataire est encouragé à conclure un partenariat avec une boulangerie locale. Il organisera dans ce cas, les conditions de livraison en collaboration avec le cadre de la structure concernée.**

## Article 9. Validation des menus

**Deux semaines au minimum** avant chaque changement de cycle de menus, de nouvelles propositions seront adressées à chaque responsable de structure, à la diététicienne et au référent interne de l'établissement aux adresses suivantes :

Diététicienne : [sandra.bernard@ght94n.fr](mailto:sandra.bernard@ght94n.fr)

Référent : [stephane.guyen@ght94n.fr](mailto:stephane.guyen@ght94n.fr)

Les menus modifiés et validés par la diététicienne des HSM, ainsi que les régimes standards seront adressés aux responsables des structures, à la diététicienne et à la qualitiennne, au moins une semaine avant leur date d'effet.

## Article 10. Modalités de commandes

Les quantités à livrer seront commandées par mail ou sur le site du prestataire, par le responsable de la structure, en semaine S-1 pour la semaine S. Le prestataire précisera dans son offre les jours et heures limites pour la prise en compte de la commande pour la livraison de la semaine suivante.

Les réajustements seront à faire parvenir la veille du jour de livraison. Les modalités seront précisées par le candidat dans son offre.

Le prestataire fournira un bon de commande type, dont il joindra un exemplaire dans sa réponse et présentera dans son mémoire technique, son outil de commande en ligne, s'il en dispose.

## Article 11. Remise en température

Avant le début des prestations de fourniture de repas, le Titulaire s'assurera que le matériel de remise en température existant dans les différentes structures est conforme.

**Une note reprenant les modes de réchauffage par type de plat ainsi que les températures préconisées sera remise à chaque structure, en début de marché, au plus tard, avec la 1<sup>ère</sup> livraison des repas.**

## Article 12. Contrôles

Les contrôles seront effectués sur la base de la législation en vigueur parue au J.O. et ayant trait à l'alimentation.

Le Titulaire du marché est tenu de faire effectuer, au moins une fois par mois, à sa charge, par un laboratoire agréé, les analyses bactériologiques des repas livrés à l'établissement. Ces analyses seront transmises au pôle hôtelier des Hôpitaux Paris Est Val de Marne ([pole.hotelier@ght94n.fr](mailto:pole.hotelier@ght94n.fr)), sans qu'il en soit fait la demande.

Le titulaire devra répondre aux dispositions réglementaires concernant le stockage des échantillons des plats proposés à la consommation en vue de déceler à tout moment les germes responsables d'une intoxication alimentaire et de permettre par la suite un traitement efficace.

La SRC fournira, à la demande d'une structure, ou et en cas de suspicion de TIAC (Toxi-Infection Alimentaire Collective), les fiches techniques des plats proposés, le nom du ou des fournisseurs, ainsi que tous les éléments de traçabilité des produits entrant dans la composition des repas fournis.

Les Hôpitaux Paris Est Val de Marne se réservent le droit de se rendre à la cuisine centrale du Titulaire à tout moment et sans en référer préalablement la SRC. Cette visite a pour but de procéder à tous les contrôles pour vérifier la conformité des prestations avec les clauses du marché.

La prise de température à la livraison sera effectuée par le référent de l'office alimentaire de la structure.

En cas de non-conformité, une nouvelle livraison sera assurée et ce, aux frais du prestataire.

## Article 13. Satisfaction de la patientèle et qualité du service

La SRC s'engage à assurer, par tous les moyens dont elle dispose, la qualité des prestations et du service, la finalité de toutes les actions entreprises étant **la satisfaction des patients** des structures extrahospitalières.

Pour appréhender le degré de satisfaction des patients, quant à la qualité des prestations et du service, l'acheteur pourra demander au prestataire de réaliser une enquête de satisfaction. Le rendu de cette enquête sera exposé par le Titulaire dans le cadre d'une réunion de suivi au cours de laquelle les mesures d'amélioration seront présentées, le cas échéant.

Un modèle du questionnaire d'évaluation sera joint à l'offre.

## Article 14. Continuité de service et plan de maintien d'activité

Dans le cadre du présent marché, le titulaire s'engage à garantir **sans interruption** la continuité du service de restauration collective, y compris en cas de circonstances exceptionnelles ou imprévues. Cette obligation s'impose **quel que soit l'événement perturbateur** : mouvements sociaux internes ou externes, difficultés logistiques, pannes, crise sanitaire, aléas climatiques, rupture d'approvisionnement, ou tout autre événement susceptible de compromettre le bon déroulement des prestations.

Chaque candidat devra obligatoirement joindre à son offre un **plan de maintien d'activité (PMA)** détaillant les dispositions prévues pour assurer la continuité du service en situation dégradée. Ce plan devra notamment inclure :

- les procédures de gestion de crise et les contacts d'urgence ;
- les dispositifs de secours pour la production ou la livraison (site de repli, logistique alternative).

## Article 15. Mise en place d'un stock tampon

Le prestataire doit mettre en place un stock tampon afin de pallier les problèmes de livraison qu'il pourrait rencontrer au cours de l'exécution de la prestation. Il sera composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. Les quantités seront déterminées en concertation avec le cadre de chaque structure, sa composition sera validée par la diététicienne des Hôpitaux Paris Est Val de Marne, en charge de la validation des menus.

Toute utilisation du stock tampon devra faire l'objet d'un réassort automatique, sans qu'il soit besoin d'adresser un bon de commande complémentaire. Si l'utilisation du stock tampon est lié à un problème interne, le cadre informera le prestataire de la nécessité d'un réassort, soit par mail soit par bon de commande si celui-ci le prévoit.

## Article 16. Obligations du titulaire

Le titulaire sera responsable de la qualité des denrées livrées. **Il devra assurer la prestation suivant la méthode HACCP<sup>1</sup>**, répondre à la certification et respecter les normes en vigueur.

Les prestations seront exécutées sous l'entière responsabilité du Titulaire qui devra se conformer strictement :

- a)** Pour l'exécution des prestations : aux prescriptions du présent CCP ainsi qu'à la réglementation en vigueur (hygiène, sécurité...),
- b)** Pour le personnel : aux textes réglementaires en vigueur relatifs à la protection de la main d'œuvre et aux conditions du travail dans l'entreprise et notamment ceux qui ont trait à l'hygiène et à la sécurité du personnel,

## Article 17. Réunions de suivi

Une réunion de suivi, composée du prestataire, du référent interne, de la diététicienne, d'un représentant de la Direction des Achats, de l'Hôtellerie et de la Logistique (DAHL), et des responsables des structures extra-hospitalières, se tiendra chaque semestre.

Un bilan de la période écoulée et des suggestions d'amélioration seront réalisés lors de cette réunion.

Une fois par an, la SRC présentera dans le cadre de celles-ci, les indicateurs qualité et son plan d'amélioration contractuel pour l'année à venir.

A l'issue de chaque commission, un compte rendu sera établi par le prestataire et envoyé aux participants.

## Article 18. Rencontres ponctuelles

La DAHL pourra solliciter un rendez-vous avec le prestataire afin d'examiner certains points particuliers ou dysfonctionnements qui pourraient survenir en cours de marché.

## Article 19. Reporting

Le prestataire communiquera mensuellement à l'acheteur les données suivantes :

- Nombre de petits déjeuners, déjeuners, dîners adultes, nombre de déjeuners enfants, livrés, par structure et par mois ainsi que la valeur financière par type de repas précités,
- Quantités livrées d'épicerie fraîche par structure et par mois avec valeur financière

---

<sup>1</sup> Hazard Analysis Critical Control Point : système de gestion de la sécurité des aliments



En janvier, une consolidation de ces chiffres pour l'année N-1.

Ces données seront transmises de manière dématérialisée, soit par un envoi mensuel automatique à l'acheteur, sous forme de tableur, soit par un accès sur son portail, avec possibilité d'extractions sous tableur.

Le titulaire fournira dans ce cas, les identifiants et mot de passe, à la mise en place du marché.

## **Article 20. Formation**

Le personnel manipulant des denrées alimentaires doit être régulièrement formé. Les soumissionnaires proposeront la possibilité de prise en charge de formation des personnels des structures extrahospitalières pour la méthode HACCP<sup>1</sup> et la mise en valeur de la prestation en assiette.