

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (CCTP)



**APPEL D'OFFRES OUVERT
ARTICLES L. 2124-2, R. 2124-2 1° ET R. 2161-2 A R. 2161-5
DU CODE DE LA COMMANDE PUBLIQUE**

**ASSISTANCE TECHNIQUE EN RESTAURATION, FOURNITURE DE
PRODUITS ET DE DENREES ALIMENTAIRES ET
APPROVISIONNEMENT EN REPAS
Commun aux deux lots**

CENTRE HOSPITALIER DE DOUAI

Route de Cambrai
B.P. 10740
59507 DOUAI Cedex

CENTRE HOSPITALIER DE SOMAIN

61 B, rue Joseph Bouliez
B.P. 19
59490 SOMAIN

SOMMAIRE

Article 1 - Objet du contrat, allotissement, nature des prestations	3
1.1 – Généralités	3
1.2 – Caractéristiques de l'établissement	4
1.3 – Définition de la prestation – Lot 1	5
1.4 – Définition de la prestation – Lot 2	8
Article 2 – Définition de la mission	10
2.1 – Lot 1 : CH de Somain.....	10
2.2 – Lot 2 : Fabrication et livraison de « plateaux repas » en mode liaison froide pour les établissements appartenant au groupement hospitalier de territoire (GHT) du Douaisis	12
Article 3 – Spécifications qualitatives.....	14
3.1 – Références générales.....	14
3.2 – Spécifications de salubrité des denrées	14
3.3 – Spécifications organoleptiques	15
3.4 – Développement Durable.....	15
Article 4 – Spécifications quantitatives	16
4.1 – Patients de médecine gériatrique, EHPAD, USLD	16
4.2 – Patients de psychiatrie, d'addictologie, de médecine polyvalente, de l'appartement thérapeutique ainsi que le self et les accompagnants	16
4.3 - Cas particuliers	16
4.4 – Lot 2.....	17
Article 5 – Vérification par l'établissement de l'exécution des prestations	17
5.1 – Contrôle permanent exercé par les deux établissements	17
5.2 – Contrôle par pièces comptables.....	17
5.3 – Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés	17
5.4 – Contrôle bactériologique	18
Article 6 – Conditions d'exécution des prestations – Lot n°1 uniquement	18
6.1 – Personnel	18
6.2 – Rapport d'activité	19
6.3 – Stock	19
6.4 – Locaux.....	19
6.5 – Vêtements de travail.....	19
6.6 – Matériel.....	20
6.7 – Fluides et énergie	20
6.8 – Sécurité	20
Article 7 – Assurances	20
Article 8 – Durée du marché public – remise des installations	21
8.1 – Durée du marché public	21
8.2 – Remise des installations	21
Article 9 – Décompte du nombre de repas et facturation	21
9.1 – Lot n°1	21
9.2 – Lot n°2	22
9.3 – Facturation	23
Article 10 – Prix des prestations	23
Article 11 – Sanctions	24
Article 12 – Annexes	24

Article 1 - Objet du contrat, allotissement, nature des prestations

1.1 – Généralités

Le présent cahier des charges a pour objet de déterminer les clauses techniques concernant l'exécution des prestations d'assistance technique pour l'exploitation et l'approvisionnement en produits et denrées alimentaires pour le Centre Hospitalier de Somain ainsi que la « fourniture de plateaux repas traités en liaison froide » sur deux sites annexes du Centre Hospitalier de SOMAIN et sur trois sites annexes du Centre Hospitalier de DOUAI, prestations à exécuter selon les prescriptions décrites au présent cahier des clauses techniques particulières (C.C.T.P.).

Les prestations sont réparties en deux lots faisant chacun l'objet d'un marché distinct selon les stipulations du cahier des clauses administratives particulières (CCAP) commun aux deux lots. Le « titulaire » désigne l'opérateur en charge du lot considéré.

LOT N°1

CH SOMAIN : Assistance technique pour l'exploitation de la cuisine et approvisionnement en produits et denrées alimentaires pour le Centre hospitalier de Somain.

LOT N°2

CH SOMAIN : Approvisionnement en repas en liaison froide sur deux sites annexes du CH SOMAIN.

CH DOUAI : Approvisionnement en repas en liaison froide sur trois sites annexes du CH de DOUAI.

Le titulaire qui déclare connaître parfaitement les locaux mis à sa disposition par le contrat s'engage d'une manière générale à effectuer toutes les prestations nécessaires au bon fonctionnement et à la bonne organisation du service de restauration. Il est tenu à une obligation de résultats.

1.1.1 – Lot 1

Le titulaire assure :

- La commande des denrées, leur approvisionnement, leur stockage dans les installations existantes,
- L'encadrement du personnel du Centre Hospitalier de SOMAIN, des agents assurant la confection et la distribution des repas,
- La garantie de la qualité et de la variété des repas.

Dans le cadre de sa mission, le titulaire s'engage à développer, en concertation avec le Centre Hospitalier de SOMAIN, des actions de formation du personnel qui devront conduire à :

- Parfaire la qualité du service,
- Améliorer la compétence professionnelle et la technicité des agents concernés,
- Développer leurs connaissances en matière de diététique, d'hygiène, de sécurité et de gestion,
- Veiller à l'application et au respect de la mise en place de la démarche HACCP,
- Préparer et participer aux démarches de Certification.

Le titulaire présentera dans son offre un plan de formation détaillé avec le contenu proposé.

1.1.2 – Lot 2

Le titulaire assure :

- L'élaboration des menus,
- La fabrication par ses propres moyens et sur son site de production de plateaux repas en mode « liaison froide »,
- La livraison de ces plateaux sur les deux sites du CH SOMAIN et sur les trois sites du CH DOUAI.
- Le conseil aux équipes pour garantir le maintien de la qualité lors du stockage et de la remise en température,
- Approvisionnements en denrées au CH SOMAIN (café/sucre/lait)

1.2 – Caractéristiques de l'établissement

1.2.1 – Lot 1

L'établissement comporte sur son site principal :

- une Unité de Soins de Longue Durée	30 lits
- un Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes	84 lits
- un service de soins médicaux de réadaptation	44 lits
- hospitalisation de jour SMR (gériatrie et polyvalent)	6 places
- un service de médecine gériatrique aigue	20 lits
- lits de polysomnographie	2 lits
- un service de médecine polyvalente	10 lits
- un service d'addictologie	12 lits
- un service de psychiatrie	30 lits
- une unité de Réhabilitation Respiratoire SMR en Hospitalisation de jour	5 places

Et compte, par ailleurs 1 appartement thérapeutique disposant de 6 places

Pour un total de : 249 lits et places

Le Centre Hospitalier de SOMAIN n'accueille pas d'enfants dans ses murs et les personnes âgées représentent environ 65 % de la population de l'établissement.

1.2.2 – Lot 2

Etablissement partie "CH SOMAIN", deux sites annexes

Les deux sites annexes d'hospitalisation de jour sont situés en centre-ville de Somain et peuvent accueillir des patients adultes du lundi au vendredi (*hors jours fériés*). Un seul repas est servi quotidiennement dans ces structures : le déjeuner (midi).

- Structure "Adèle Hugo", 28 avenue Wilson, avec une capacité de 20 patients.
- Structure "les Glycines", 16 rue Edmond Simon, avec une capacité de 10 patients.

Etablissement support "CH DOUAI", trois sites annexes

Les trois sites annexes sont situés dans le Douaisis et peuvent accueillir des patients du lundi au vendredi (*hors jours fériés*). Seul l'appartement thérapeutique peut accueillir tous les jours et 24h/24h.

- Hôpital de jour Pédopsychiatrie (12 places) 283 rue des WETZ 59500 DOUAI.
- Hôpital de jour psy "CLAUDEL" (25 places) 55 rue du Pont des Pierres 59500 Douai.
- Appartement Thérapeutique (6 places) 124 Boulevard de la république 59500 DOUAI

1.3 – Définition de la prestation – Lot 1

Chaque menu pourra être décliné en régimes et textures. La liste de régimes et textures ainsi que leur répartition dans l'effectif patients sont décrits en annexe 2 du présent C.C.T.P.

La prestation définie au Lot 1 comprend des « journées alimentaires » pour les différentes catégories de patients en hospitalisation complète et des « plateaux repas » pour les accompagnants, les personnels fréquentant le self et les patients en hospitalisation de jour sur le site principal de l'hôpital.

1.3.1 – Base de la journée alimentaire des patients

<u>Petit déjeuner :</u>	<ul style="list-style-type: none">- café (+ lait) ou thé ou chocolat chaud- pain ou biscottes ou biscuits- beurre- sucre- confiture ou compote sans sucre
<u>Déjeuner :</u>	<ul style="list-style-type: none">- hors d'œuvre ou potage- plat protidique et accompagnement- fromage ou laitage- dessert- pain- beurre
<u>Collation :</u>	<ul style="list-style-type: none">- biscuit ou pâtisserie individuelle (minimum 50 grs)- laitage (minimum 100 grs)- jus de fruit 100% pur jus (minimum 200ml) ou fruit
<u>Dîner :</u>	<ul style="list-style-type: none">- hors d'œuvre ou potage- plat protidique et accompagnement- fromage ou dessert- pain ou biscottes

1.3.2 – Journée alimentaire des patients de long séjour (USLD/EHPAD)

La journée alimentaire reprend dans son intégralité la journée alimentaire décrite au paragraphe 1.3.1.

1.3.3 – Journée alimentaire des patients de médecine gériatrique et de SMR

La journée alimentaire reprend la journée alimentaire décrite au paragraphe 1.3.1, à l'exception de la collation qui n'est pas servie à ces patients.

1.3.4 – Journée alimentaire des patients de psychiatrie, d'addictologie et de médecine polyvalente

La prestation comprend petit-déjeuner, déjeuner et dîner tels que définis dans le paragraphe 1.3.1. Pour la collation, les patients de ces services pourront demander un des 3 éléments au choix.

1.3.5 – Journée alimentaire des patients dans l'appartement thérapeutique

La journée alimentaire reprend la journée alimentaire décrite au paragraphe 1.3.1 à l'exception de la collation qui n'est pas servie à ces patients.

Attention : Dans le cadre de l'atelier thérapeutique, les repas sont préparés sur place par les patients et les soignants. Le prestataire devra fournir l'ensemble des denrées nécessaires à l'élaboration des menus de 5 jours par semaine (les denrées alimentaires des 2 autres jours sont acquises en totale autonomie par soignants et résidents auprès de fournisseurs locaux). Les conditionnements devront être adaptés aux capacités de chaque structure.

1.3.6 – Plateaux repas pour les patients en hospitalisation de jour sur le site principal du CH de Somain, les accompagnants et plateaux « Internes »

Ces plateaux pourront être servis indifféremment au déjeuner ou au dîner et auront le contenu suivant :

- Hors d'œuvre ou potage
- Plat protidique et accompagnement
- Fromage
- Dessert
- Pain

Repas des patients en hospitalisation de jour (HDJ) :

Les patients en HDJ peuvent bénéficier du repas du midi conformément au détail figurant ci-avant.

De plus, les patients en HDJ bénéficient d'une collation durant la matinée. Cette collation est composée de :

- jus de fruits ou fruit et café

Enfin, les patients en hospitalisation de jour sur le site principal du CH de Somain bénéficient également d'une collation si les patients sont pris en charge durant l'après-midi. Cette collation est composée de :

- un fruit ou une compote sans sucre ajouté.

1.3.7 – Repas petit souper en remplacement du dîner

Les services pourront demander un "Petit souper" en remplacement du dîner :

- Potage ou café au lait ou chocolat au lait
- Pain ou biscottes - beurre
- 30 g fromage et dessert du jour (yaourt) et fruit ou compote
- Ou 2 fromages et 1 dessert au choix

Une fois par semaine, une assiette de charcuterie pourra être proposée en remplacement du fromage.

1.3.7 – Repas du personnel servis au self

La prestation comprend les composantes suivantes :

- 2 entrée froide ou chaude au choix
- 2 plats protidique au choix
- 2 légumes cuits au choix
- 1 féculent au choix parmi frites, purée, pâtes, riz, ou autres
- 1 salade verte
- Fromage
- Beurre (10g)
- Dessert
- Dosettes (vinaigrette, ketchup, moutarde, mayonnaise)
- Pain

Le prestataire pourra proposer des repas sandwichs ou salade composée sur place ou à emporter.

1.3.8 – Prestations spéciales

A la demande du Centre Hospitalier de SOMAIN, le titulaire pourra être amené à exécuter certaines prestations spéciales lors de manifestations particulières. Ces prestations sur mesure et soumises à l'acceptation d'un devis seront facturées en sus.

1.3.9 – Repas de fêtes – Animations – Repas à thèmes

Le menu proposé lors des jours fériés sera amélioré selon la description faite en annexe 1.

Chaque mois, le prestataire proposera après avis favorable de la diététicienne un repas à thème (Alsace, Ch'ti, beaujolais, US, Asie, ...) pour l'ensemble des patients et le self. Cette prestation sera exécutée en remplacement d'un service « ordinaire » et ne pourra pas engager de facturation supplémentaire.

Des animations (journée bleue, concert, thé dansant, chandeleur, ...) sont organisées pour les patients de long séjour pendant lesquelles le titulaire devra servir une prestation (crêpes, gaufres, pâtisseries, boissons chaudes, ...) en simple échange de la collation prévue dans la journée alimentaire.

1.3.10 – Pique-niques

En cas de sortie organisée, un pique-nique devra être livré à la place du repas. Chaque panier comprendra :

- Crudité (ex : tomate)
- Protéine (jambon, œuf, pâté, ...)
- Pain – beurre
- Fromage
- Fruit ou pâtisserie individuelle
- Jus de fruit
- Sachet 25 g chips salées

1.3.11 – Particularités estivales : Les glaces

A la demande du Centre Hospitalier de SOMAIN, le titulaire pourra être amené à fournir des glaces aux patients durant la période estivale.

Ces prestations, soumises à l'acceptation d'un devis, seront facturées en sus.

1.3.12 – Les boissons

D'une manière générale, le Centre Hospitalier de SOMAIN fournit l'eau pour l'ensemble de l'établissement.

1.4 – Définition de la prestation – Lot 2

CH de SOMAIN :

Le CH de SOMAIN dispose de deux structures en hôpital de jour situées à proximité du site principal. Au total, ces deux structures peuvent accueillir 30 patients du lundi au vendredi (hors jours fériés).

Chacun de ces 30 patients (+/- 25 %) et des 4 infirmiers d'encadrement (+/- 30 %) consomme un déjeuner fourni en liaison froide par le titulaire dans les conditions décrites à l'article 2.2 du présent C.C.T.P.

CH de DOUAI :

Le CH de DOUAI dispose de trois structures annexes situées sur la commune de DOUAI :

- Deux structures en hôpital de jour pouvant accueillir 37 patients du lundi au vendredi (hors jours fériés).
- Une structure appartement thérapeutique pouvant accueillir 6 patients tous les jours de la semaine (weekend inclus) avec repas midi et soir.

Chacun de ces 43 patients (+/- 25 %) et des effectifs infirmiers d'encadrement (4 +/- 30 %) consomme un déjeuner et un dîner (uniquement pour les appartements thérapeutiques) fournis en liaison froide par le titulaire dans les conditions décrites à l'article 2.2 du présent C.C.T.P.

N.B. : La prestation servie prendra en compte les régimes « diabétique »/ « sans porc »/ « sans alcool ».

1.4.1– Composition des plateaux en liaison froide

"CH SOMAIN" 5 composantes :

- Entrée froide ou chaude
- Plat protidique et accompagnement
- Fromage – beurre
- Dessert
- Pain

"CH DOUAI" 4 composantes :

- Entrée froide ou chaude
- Plat protidique et accompagnement
- Dessert
- Pain

1.4.2– Description quantitative et qualitative des repas servis en liaison froide

L'ensemble des spécifications qualitatives décrites à l'article 3 du présent C.C.T.P. s'appliquent à ce Lot 2.

Le calibrage des portions répond au grammage adultes, adolescents et personnes âgées de l'annexe 5 dans sa valeur correspondant à la moyenne de la borne basse et de la borne haute. Se conférer également à l'article 4.4 du CCTP.

1.4.3– Repas de fêtes – Pique-niques

Les veilles de jours fériés, un repas amélioré devra être servi. Ses caractéristiques seront conformes à la description de l'annexe 1.

1.4.4– Repas de fêtes – Pique-niques

En cas de sortie organisée, un pique-nique devra être livré à la place du plateau liaison-froide. Chaque panier comprendra :

- Crudité (ex : tomate)
- Protéine (jambon, œuf, pâté, ...)
- Pain – beurre
- Fromage
- Fruit ou pâtisserie individuelle
- Jus de fruit
- Sachet 25 g chips salées

1.4.5 – Approvisionnement en café, sucre, lait (concerne exclusivement le CH SOMAIN)

A réception d'un bon de commande émis mensuellement par le Centre Hospitalier de Somain, le titulaire du Lot 2 s'engage à livrer les produits commandés dans un délai maximum de 5 jours ouvrés, franco de port dans celle des structures concernées par la commande.

Les approvisionnements concernent les produits suivants :

- Café moulu 50 % arabica 50 % robusta (paquet de 1 kg)
- Sucre morceaux (paquet de 1 kg)
- Lait ½ écrémé (brique de 1L)

1.4.6 – Approvisionnement en vivres crues (concerne exclusivement le CH DOUAI)

A réception d'un bon de commande émis par le Centre Hospitalier de Douai, le titulaire du Lot 2 s'engage à livrer les produits commandés dans un délai maximum de 5 jours ouvrés, franco de port dans celle des structures concernées par la commande.

Les approvisionnements concernent la famille de produits, d'épicerie, surgelés, boissons, frais. Une liste non exhaustive peut être fournie par le candidat.

Article 2 – Définition de la mission

2.1 – Lot 1 : CH de Somain

Le titulaire sera en charge des missions listées ci-dessous.

2.1.1 – Organisation et encadrement de l'équipe du service restauration dans le respect de la réglementation hospitalière

- Définition des postes de travail,
- Établissement du planning de travail en accord avec la direction de l'établissement,
- Réalisation et validation des fiches de postes,
- Validation des plannings journaliers d'organisation de travail,
- Établissement du planning de congés annuels et des récupérations en accord avec la direction de l'établissement

2.1.2 – Gestion des achats et des stocks

- Assurer les commandes auprès de ses fournisseurs,
- Contrôle des livraisons et de la qualité des produits,
- Les jours et heures de livraisons seront déterminés en accord avec l'établissement,
- Le pain sera livré 365 jours par an vers 6 h 30

Les menus seront élaborés par les diététiciennes du Centre Hospitalier et selon la procédure décrite en annexe 1. Le titulaire participe, pour avis, à la commission des menus.

2.1.3 – Contrôle de la bonne exécution des repas et encadrement de l'équipe de production

- Validation du planning de production,
- Contrôle de la qualité des repas,
- Contrôle du nombre de repas,
- Vérification du conditionnement (température, qualité, présentation, quantité) et de la distribution des repas,
- Vérification de la bonne utilisation des fiches recettes,
- Test de qualité auprès des convives,

- Enquête de satisfaction

N.B. : au regard des missions confiées au chef gérant, celui-ci devra posséder au minimum un diplôme de niveau 4 en lien avec la cuisine ou justifier d'une solide expérience de cuisine sur un site au moins équivalent à celui du Centre Hospitalier de SOMAIN.

2.1.4 – Surveillance du respect des règles d'hygiène

- Température de stockage des aliments,
- Respect de la législation pour la fabrication,
- Conseil auprès du personnel de cuisine pour le respect des règles d'hygiène,
- Propreté des locaux de cuisines et annexes,
- Élaboration des plannings de nettoyage des locaux et des matériels,
- Surveillance de la maintenance du matériel en liaison avec le responsable technique désigné par le Centre Hospitalier de SOMAIN.

2.1.5 – Animation et formation de l'équipe

- Animation du groupe de réalisation des fiches recettes,
- Formation à l'hygiène en liaison chaude,
- Conseil sur la conservation et l'utilisation des aliments,
- Conseil sur l'utilisation des produits,
- Formation du personnel : un plan de formation sera proposé par le titulaire,
- Contrôle et conseil pour le dressage et la distribution des repas self, patients,
- Consolidation de la méthode HACCP,
- Engagement à la démarche de Certification.

2.1.6 – Fourniture de consommables en mode « petit marché »

Afin de gérer au mieux les pics et les creux de consommation des produits courants, le titulaire du marché organisera une distribution quotidienne de ces consommables dans les services. Cette distribution dite « petit marché » sera réalisée sur la base quantitative des effectifs prévisionnels déclarés par les services. Des ajustements pourront être réalisés à posteriori par comparaison entre ces effectifs déclarés et le nombre de journées alimentaires réalisées.

La distribution du « petit marché » concerne les produits suivants :

- Café : café moulu 50 % arabica 50 % robusta selon le grammage suivant :
 - 30 g par patient et par jour pour les services de psychiatrie et d'addictologie.
 - 20 g par patient et par jour pour le public des personnes âgées (service de médecine gériatrique, SMR, EHPAD, USLD) et le service de médecine polyvalente.
- Thé ou chocolat : 30% du nombre de patient par jour (la répartition de la quantité de thé ou de chocolat à définir selon les besoins du service dans la limite des 30% au total)
- Lait nécessairement fourni en briques (en vue de sa remise en température dans les chauffe-briques des services de soins) : base ¼ litre ½ écrémé stérilisé UHT par patient et par jour,

- Beurre (en plaquettes de 10 g) : une ration quotidienne de 30 g sera délivrée aux patients
- Confiture ou purée de fruits :
 - les patients de psychiatrie, d'addictologie et de médecine polyvalente reçoivent une ration quotidienne de deux fois 30 g de confiture, ou 30 g de confiture et de 100 g de purée de fruits (parfums différents) ;
 - les patients des services de médecine gériatrique, SMR, EHPAD et de l'USLD reçoivent une confiture et pour 50% des effectifs une purée de fruits (parfums différents).
- Condiments : distribués en quantité correspondant aux consommations moyennes évaluées.
- Dosettes : distribuées pour l'accompagnement des plats (vinaigrette, ketchup, moutarde, mayonnaise) sur base maxi 1 dosette au choix/patient/jour.
- Sucre : il est demandé d'ajouter un sachet de sucre par plateau lorsqu'il y a un laitage nature au menu. De plus, il sera fourni 3 morceaux de sucres enveloppés par patient et par jour à remplacer si besoin par du sucre en poudre en sachet individuel
- Pain :
 - les patients de psychiatrie, d'addictologie et de médecine polyvalente reçoivent une ration quotidienne de 225 g.
 - Les patients des services de médecine gériatrique, de SMR, de l'EHPAD et de l'USLD reçoivent une ration quotidienne de 160g.

Une partie du pain pourra être remplacé par du pain complet.
Il pourra être demandé des quantités adultes pour des personnes âgées pour un maximum de 15 patients.
- Biscuits : une partie des quantités journalières de pain pourra être remplacée par des biscuits type « goûter » sur la base d'une équivalence : 50 g pain = 5 biscuits
- Biscottes : 4 biscottes par jour pour 25% des résidents et patients.
- Sirop de fruits : distribué en quantité correspondant aux consommations évaluées. En période estivale : délivré à l'ensemble des services. Hors période estivale : délivré uniquement aux patients du long séjour et aux patients en sevrage de la clairière et médecine polyvalente.

Dans le cadre des régimes sans résidus, le prestataire s'engage à fournir en substitution des desserts prévus aux menus, une grande variété de desserts type meringues, pâtes de fruits, biscuits secs.

2.2 – Lot 2 : Fabrication et livraison de « plateaux repas » en mode liaison froide pour les établissements appartenant au groupement hospitalier de territoire (GHT) du Douaisis

Le prestataire retenu assurera la fabrication sur son propre site de production et devra assurer la livraison le jour même entre 9h et 11h sur les lieux de consommation.

2.2.1 – Réception des commandes

Chaque jeudi, les établissements communiquent par mail la liste des repas à livrer du lundi au vendredi de la semaine suivante.

Un double des commandes est transmis à l'économat de l'hôpital concerné pour comparaison des commandes aux factures.

Jusqu'à J-1 Midi, les commandes pourront être modifiées pour prendre en compte les absences, départs ou entrées.

Le titulaire est informé de la nécessité de substituer un panier pique-nique aux plateaux au moins 2 jours avant la date de la sortie prévue.

2.2.2 – Elaboration des menus

Le prestataire élabore les roulements de menus selon un plan saisonnier (printemps/ été, automne/hiver).

Pour chacune des saisons, les menus suivent un roulement d'au moins 6 semaines (2 cycles /saison)

Les menus sont soumis à avis et approbation de la diététicienne du Centre Hospitalier avant chaque début de saison.

Le titulaire prendra en compte les aversions déclarées et devra proposer, le cas échéant, un menu de substitution.

2.2.3 – Fabrication

Le titulaire assure la fabrication des plats dans son unité de production.

Il assure également l'approvisionnement de tous les produits proposés sous un format « industriel » (fromage, laitages, pâtisseries, ...).

La date limite de consommation devra être étiquetée sur chaque produit.

2.2.4 – Livraison

Le prestataire assure la livraison sur site des plateaux repas le jour même de leur consommation.

Les repas sont livrés indifféremment selon demande du site en parts individuelles ou « collectives ». Dans tous les cas, la livraison se fera en bacs gastro pour stockage au frais.

L'heure de livraison, définie en accord entre les parties dans une plage horaire comprise entre 9h et 11h, est fixe dans le temps et sera respectée à plus ou moins trente minutes.

En cas d'incident, le titulaire s'engage à prévenir le service dans les mêmes délais.

Les bacs, plats, marmites, casseroles et autres supports de livraison sont nettoyés par l'hôpital de jour. Ils sont repris lors des livraisons.

2.2.5 – Formation et conseils de consommation

Le titulaire a notamment de la charge de fournir :

- Conseils sur la remise en température des plats,
- Conseils d'hygiène en liaison froide,
- Audit de pratiques en accord avec la direction des Centres Hospitaliers.

2.2.6 – Hygiène

Le titulaire s'engage au respect des clauses du C.C.T.G. applicables à la fabrication et au transport des plats traités en liaison froide. Il autorise l'adjudicateur ou tout organisme désigné par lui à visiter ses locaux de fabrication, stockage et moyens de transport sur simple demande écrite.

Article 3 – Spécifications qualitatives

3.1 – Références générales

Les denrées alimentaires entrant dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation relative aux denrées alimentaires soit générales, soit particulières à telle ou telle d'entre-elles.

Elles doivent être conformes :

- Aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR,
- Aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition)

Toute nouvelle disposition du GEMRCN est applicable dès sa publication.

3.2 – Spécifications de salubrité des denrées

Le titulaire s'engage à respecter la législation en vigueur et notamment :

- L'arrêté du 29 septembre 1997 consolidé au 21 septembre 2000 et abrogé au 21 décembre 2009 en ce qui concerne les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.
- Le « Paquet hygiène » qui englobe l'ensemble de la filière agroalimentaire depuis la production primaire, animale et végétale jusqu'au consommateur en passant par l'industrie agroalimentaire, les métiers de bouche, le transport et la distribution. Cette nouvelle réglementation européenne, au sens large, est composée essentiellement de six règlements principaux et de deux directives, l'une qui permet l'abrogation des anciennes directives, l'autre fixant les règles de police sanitaires.

Le titulaire s'engage à consolider une démarche HACCP (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise) :

1. Analyser et évaluer les risques alimentaires potentiels d'une opération
2. Mettre en évidence les niveaux et moments (points) de l'opération où des risques alimentaires peuvent se présenter

3. Établir lesquels de ces points critiques pour la salubrité des aliments
4. Définir et mettre en œuvre au niveau de chacun de ces points critiques des procédures de contrôle permettant de s'assurer de leur maîtrise effective
5. Définir des actions correctives à mettre en œuvre lorsqu'un contrôle révèle qu'un point critique n'est plus maîtrisé ou n'a pas été maîtrisé à un moment donné
6. Définir et mettre en œuvre des procédures spécifiques de vérification et de suivi de l'efficacité de l'ensemble des procédures ainsi mises en place
7. Revoir périodiquement et à chaque modification de l'opération étudiée l'analyse des risques alimentaires, les points critiques ainsi que les procédures de vérification et de suivi.

3.3 – Spécifications organoleptiques

Les préparations culinaires doivent être simples, variées et tendre à se rapprocher de la qualité de la cuisine dite familiale.

Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le consommateur.

Les repas doivent être agréables à la vue et au goût notamment pour les textures modifiées (haché-mixé-tendre). Cette alimentation pourra être enrichie de différents produits : exemple enrichissement protéines par du jaune d'œuf, du fromage, de la poudre de lait, du jambon,...

Les cuissons doivent être simples.

L'instant de la préparation des plats doit être le plus près possible de l'instant de leur distribution et consommation pour le fonctionnement en liaison chaude (Lot 1).

Les potages doivent être réalisés sur place à base de légumes frais ou surgelés.

Les poissons seront servis en filets garantis sans arête et seront suffisamment variés. Pourront être proposés filets de poissons panés 1 à 2 fois par cycle de menus.

Les aversions alimentaires seront prises en compte.

Les qualités attendues des denrées alimentaires sont précisées à l'annexe 6.

Dans tous les cas, le soumissionnaire s'oblige à préciser l'origine de la viande.

Si les produits ne correspondent pas à la qualité souhaitée par l'établissement, ils seront changés à sa demande.

3.4 – Développement Durable

Les titulaires des lots 1 et 2 s'engagent à prendre toutes dispositions favorables au développement durable tant en ce qui concerne l'origine des produits et leurs transformations qu'en ce qui concerne leur transport jusqu'au consommateur.

Les titulaires des lots 1 et 2 s'engagent contractuellement à respecter l'ensemble des dispositions de la loi EGALIM. Les produits locaux ainsi que les produits d'origine Bio devront être facilement identifiables par les consommateurs.

Article 4 – Spécifications quantitatives

Les grammages des produits sont ceux publiés par le GEM-RCN (voir annexe 5) sauf dérogations décrites au présent document.

Selon les services et les caractéristiques physiques des patients, les valeurs retenues à l'annexe 5 seront les suivantes :

4.1 – Patients de médecine gériatrique, EHPAD, USLD

Environ 65 % des patients de l'établissement.

Les valeurs à prendre en compte sont celles publiées dans la colonne « personnes âgées en institution »

Sauf pour les menus composés de féculents et de légumes cuits en accompagnement, on attend 200g (féculents seuls = 200g / féculents + légumes = 200g) de garniture minimum dans l'assiette.

4.2 – Patients de psychiatrie, d'addictologie, de médecine polyvalente, de l'appartement thérapeutique ainsi que le self et les accompagnants

Environ 35 % de l'effectif patients et 100 % de l'effectif self et accompagnants

La valeur à prendre en compte pour les grammages sera égale à la moyenne des valeurs basses et hautes de la colonne adolescents, adultes du référentiel.

Exemple : melon 150 – 200 g → la valeur à retenir sera de $(150 + 200) \div 2 = 175$ grammes

Sauf pour la garniture (féculents +/- légumes d'accompagnement) où la valeur à prendre sera la fourchette haute c'est à dire 250g.

4.3 - Cas particuliers

Cependant, le GEMRCN définit les valeurs minimales pour les tailles des portions à servir en fonction des catégories de population. Certains patients devront avoir leurs apports augmentés afin de répondre à leurs besoins. Ainsi des quantités adultes pourront être demandées pour des personnes âgées c'est à dire 250 g de garnitures (féculents +/- légumes d'accompagnement). De même des quantités supérieures pourront être demandées pour répondre aux besoins de certains patients soit 300 à 350 g de garniture en fonction des besoins du patient.

Il pourra être demandé au maximum 15 quantités adultes supplémentaires et 15 quantités « appétit + ».

Pour le grammage des plats composés tels que « raviolis, cannellonis, lasagnes ... » il sera demandé pour les personnes âgées la fourchette basse du grammage adultes (soit 250g) et pour les adultes la fourchette haute du grammage adulte (soit 300g).

Pour le grammage des plats composés tels que « crêpes, pizzas, croque-monsieur, friands, quiches), il sera demandé pour l'ensemble des patients la quantité adulte (soit 200g).

4.4 – Lot 2

Comme précisé à l'article 1.4.2, les spécifications quantitatives des plateaux servis en liaison froide devront correspondre aux critères du paragraphe 4.2 ci-dessus.

Article 5 – Vérification par l'établissement de l'exécution des prestations

5.1 – Contrôle permanent exercé par les deux établissements

Le Centre hospitalier de Douai et le Centre hospitalier de Somain peuvent à tout moment, et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tous les contrôles qu'ils jugeraient nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché public.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications :

- De salubrité (denrées, matériel, locaux...) ;
- Nutritionnelles et gastronomiques ;
- Qualitatives ;
- Quantitatives.

Ils sont effectués par la personne désignée par l'établissement à l'origine du contrôle.

5.2 – Contrôle par pièces comptables

Afin que le contrôle défini à l'article 6.2 du présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) puisse s'exercer pleinement en ce qui concerne notamment la qualité et les caractéristiques des denrées achetées par le titulaire, la personne désignée par le Centre hospitalier de Douai ou par le Centre hospitalier de Somain doit avoir accès aussi souvent qu'elle l'estime nécessaire à la comptabilité matière dudit titulaire se rapportant à la gestion de la cuisine : feuilles de consommation journalières, factures à l'appui, fiches de stock.

Les pièces comptables doivent être conservées à la disposition des deux établissements le temps que dure le marché public.

5.3 – Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés

Pour exercer les contrôles prévus aux deux articles précédents, les agents désignés par les deux établissements peuvent à tout moment faire appel à un service ou à un agent spécialisé de leur choix sans en référer préalablement au titulaire, notamment :

- La Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités (DDETS)
- La Direction départementale de la protection des populations (DDPP)
- Cabinets spécialisés.

Ces interventions à la demande ne font bien évidemment pas obstacle aux interventions que ces agents décideraient de leur propre initiative dans l'exercice de leurs fonctions.

5.4 – Contrôle bactériologique

Le titulaire s'engage à suivre la qualité microbiologique des produits et des préparations par l'intermédiaire d'un laboratoire agréé, les résultats seront communiqués aux établissements hospitaliers.

Analyses et emballages de prélèvements seront à prévoir par le titulaire.

Les contrôles au plateau sont effectués :

- Soit par le Centre Hospitalier de SOMAIN lot 1 et 2,
- Soit par le CH de DOUAI lot 2, prestations sur les trois sites annexes.

Article 6 – Conditions d'exécution des prestations – Lot n°1 uniquement

6.1 – Personnel

6.1.1 Principes d'organisation à la charge du titulaire

Pour l'exécution de sa mission, le titulaire met en place un chef-gérant spécialisé en restauration hospitalière publique à temps plein. Ce dernier doit être remplacé lors de toute absence supérieure à 3 jours.

Cette personne doit veiller à assurer une prestation de qualité et à gérer l'ensemble du service. Elle dirige les personnels du titulaire, lesquels sont placés sous sa seule autorité.

Le Centre hospitalier de Somain se réserve le droit de demander le remplacement du représentant du titulaire, ou de son remplaçant, en cas de faute professionnelle, d'incompétence ou de situation conflictuelle.

Il ne peut être remplacé à l'initiative du titulaire qu'à l'issue de la première année. En toute hypothèse, le titulaire s'engage à présenter le chef-gérant avant le démarrage des prestations pour accord du Centre hospitalier de Somain.

6.1.2 Mise à disposition par le Centre hospitalier de Somain

Le Centre hospitalier de Somain met en place le personnel nécessaire à la confection, à la distribution des repas et à l'entretien des locaux.

Les agents affectés à la cuisine et coordonnés par le titulaire dans le cadre de sa mission d'assistance conservent leur statut tel que défini dans la loi n°86-33 du 9 janvier 1986 modifiée, portant dispositions statutaires relatives à la fonction publique hospitalière.

En conséquence, les traitements, primes, taxes et charges du personnel d'exécution sont intégralement pris en charge par le Centre hospitalier de Somain. L'effectif permanent rémunéré peut varier de 10 à 14 postes équivalent temps plein. Le titulaire s'engage, sur cette base, à mettre en œuvre tous les moyens nécessaires pour la complète exécution des prestations.

6.1.3 Dispositions particulières

En cours d'exécution du marché public, si l'effectif permanent visé ci-dessus venait à être inférieur à 10, un avenant pourra être établi entre les parties afin de convenir des modalités

d'exécution provisoires des prestations destinées à assurer la continuité du service jusqu'à la remise en concurrence du marché public sur de nouvelles bases.

6.2 – Rapport d'activité

Le chef-gérant travaille en liaison avec la direction de l'établissement. Un compte-rendu d'activités est rédigé chaque année, le plan type peut être le suivant :

- Tableau de synthèse (nombre de repas, menus, animation) ;
- Personnel et organisation (planning, formation, absentéisme) ;
- Aspect qualitatif et relation clientèle (comptes rendus de la commission des menus, indices de satisfaction) ;
- Propositions d'amélioration ;
- Évaluation de la mise en place de la démarche HACCP ;
- Évolution de la démarche de certification.

À tout moment, le titulaire peut rendre compte d'événements influant le bon déroulement de celui-ci et proposer des actions correctives.

6.3 – Stock

Le titulaire est responsable de la gestion de ses stocks. À la fin du marché public, si une transmission de stocks devait s'opérer entre un prestataire sortant et un prestataire rentrant, les règles de transmission seront à définir exclusivement entre les deux sociétés.

6.4 – Locaux

Le Centre hospitalier de Somain dispose d'une cuisine agréée.

Le titulaire dispose desdits locaux à titre précaire et gratuit sans occupation privative. Il ne peut établir d'autres installations fixes, ni modifier celles existantes.

6.4.1 Etat des lieux

Les installations sont conformes à la réglementation en vigueur.

Un état des lieux contradictoires est réalisé par l'adjudicateur et le titulaire au début du marché public.

6.4.2 Entretien des locaux

Le Centre hospitalier de Somain assure, selon les règles de l'art, le maintien en parfait état de propreté et d'entretien courant de tous les locaux (cuisine et annexes) ainsi que les abords utilisés pour la livraison des marchandises et l'évacuation des déchets et emballages vides.

La fourniture des produits d'entretien incombe au Centre hospitalier de Somain.

Le Centre hospitalier de Somain est responsable du maintien en bon état des peintures, du nettoyage des plafonds, murs et vitres, ainsi que des hottes et de leurs filtres, et des caniveaux.

En ce qui concerne l'utilisation et le fonctionnement des locaux mis à disposition, le titulaire doit se conformer aux règles d'hygiène.

6.5 – Vêtements de travail

La fourniture et l'entretien des vêtements de travail du chef gérant à la charge du Centre hospitalier de Somain.

6.6 – Matériel

6.6.1 Mise à disposition par l'établissement

Le matériel fait également l'objet d'un inventaire initial contradictoire.

Le Centre hospitalier de Somain a la charge du nettoyage et de l'entretien dudit matériel.

6.6.2 Renouvellement

Le Centre hospitalier de Somain assure le renouvellement du matériel, sauf si la nécessité de ce renouvellement est imputable à la négligence ou à la faute du titulaire.

6.6.3 Entretien

L'entretien technique du matériel et des installations frigorifiques est sous la responsabilité du Centre hospitalier de Somain.

Le nettoyage et l'entretien courant du gros matériel sont assurés par le personnel du Centre hospitalier de Somain sous la responsabilité du titulaire.

6.7 – Fluides et énergie

Le Centre hospitalier de Somain prend à sa charge les dépenses d'eau, d'électricité, de gaz, de chauffages nécessaires au bon fonctionnement de la cuisine.

6.8 – Sécurité

L'entretien des matériels et réseaux relatifs à la sécurité est à la charge du Centre hospitalier de Somain.

Article 7 – Assurances

Le titulaire s'engage à souscrire toutes les assurances nécessaires pour couvrir d'une manière suffisante la responsabilité qu'il peut encourir à l'occasion de l'exécution du présent marché public.

Le titulaire fait son affaire de tous les risques et litiges imputables à son activité. La responsabilité du pouvoir adjudicateur ne peut être recherchée à ce titre.

Le titulaire est seul responsable vis-à-vis d'un tiers de tous les accidents, dégâts et dommages de quelque nature qu'ils soient résultants de son activité.

Le titulaire s'engage à être seul assuré de manière à couvrir la responsabilité qu'il peut encourir, notamment en cas d'intoxication alimentaire, d'empoisonnement pouvant survenir du fait de son exploitation.

Le montant des garanties souscrites pour couvrir les risques d'intoxication alimentaire et d'empoisonnement ne peut être inférieur aux limites usuellement pratiquées sur le marché français de l'assurance.

Le titulaire s'engage à payer régulièrement les primes correspondantes et à en fournir les justificatifs.

Outre les justifications d'assurance déjà fournies lors du dépôt de son offre, le titulaire doit communiquer au pouvoir adjudicateur toute nouvelle police ou tout nouvel avenant conclu en cours d'exécution.

Article 8 – Durée du marché public – remise des installations

8.1 – Durée du marché public

Les stipulations correspondantes figurent dans le cahier des clauses administratives particulières (CCAP) commun aux deux lots.

8.2 – Remise des installations

À la fin du marché public, le titulaire doit :

- Remettre sans délai au pouvoir adjudicateur les locaux et installations dans la situation définie par le dernier état des lieux contradictoire et ce conformément à l'article 6.4 du présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) ;
- Laisser dans ces locaux un matériel identique à celui qui lui a été initialement confié et ce conformément à l'article 6.6 du présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP).

Il sera tenu compte de l'usage normal qui aura été fait des installations et du matériel.

En cas de contestation, un expert sera nommé d'un commun accord. L'affaire sera soumise au juge du contrat à l'initiative de la partie la plus diligente.

Article 9 – Décompte du nombre de repas et facturation

9.1 – Lot n°1

Un système informatique de gestion des repas (PC + logiciel de gestion des repas) est implanté au Centre hospitalier de Somain et permet de tracer le nombre de repas servis à l'ensemble des patients.

Le nombre de repas accompagnants est défini par le nombre de tickets « repas accompagnant » décomptés par le prestataire et joints à la facture.

Le nombre de repas servis au self est défini par un décompte journalier tenant compte de la composition effective du repas, ce-dernier étant variable selon les volontés des usagers. Le calcul du nombre de repas servis s'effectue sur la base d'un repas complet comprenant un plat avec garniture et deux accompagnements. De ce fait, pour neutraliser les effets des repas non complets, il est procédé à une conversion en équivalent repas complet à partir de la formule suivante :

- recettes journalières de la caisse du self ¹ / prix du repas complet tel que défini ci-dessus.

¹ Les tarifs étant arrêtés par la direction de l'établissement en fonction de la composition effective du repas

Le nombre de repas servis dans l'appartement thérapeutique est tracé par les bordereaux de commande rédigés par cette structure.

Un plateau « dîner » est servi au médecin de garde chaque soir et samedi, dimanche et jour férié midi.

Le nombre de repas servis en hospitalisation < 24 h est tracé par les bordereaux de commande des services.

Les internes en stage dans l'établissement peuvent bénéficier, selon leur choix initial, d'un repas gratuit le midi et/ou le soir. Le décompte des plateaux servis est transmis nominativement lors de toute facturation.

9.1.1 Conversion en journées alimentaires

Le titulaire facture l'ensemble des prestations variables au format « journée alimentaire moyenne ». L'ensemble des repas servis à un patient de l'une des unités de soins constitue une journée alimentaire.

Dans le tableau annexé à l'acte d'engagement (AE), le titulaire définit la valeur de toutes les autres prestations en « équivalent – journée alimentaire ».

Sont à ce titre converties les prestations suivantes :

- Repas self ou plateaux médecin de garde ;
- Repas accompagnant ou patient en hospitalisation de jour <24H ;
- Repas en hospitalisation de jour.

La valeur en « équivalent – journée alimentaire » de ces prestations est obtenue en effectuant le rapport du coût évalué de la prestation sur le coût évalué de la journée alimentaire moyenne.

Exemple : Coût évalué d'un repas self : 1,56 €.
Coût évalué d'une journée alimentaire : 3,90 €.

$$\rightarrow 1 \text{ repas self} = \frac{1,56}{3,90} = 0,4 \text{ équivalent journée alimentaire.}$$

9.1.2 Forfait de rémunération de la mission organisation et exploitation structure (lot n°1)

La mission décrite à l'article 2.1 du présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) est rémunérée par un prix forfaitaire annuel, fixé dans l'acte d'engagement (AE). Il comprend notamment l'ensemble des rémunérations, charges salariales, frais directs et indirects et toutes autres dépenses liées à l'exécution de la mission du titulaire.

9.2 – Lot n°2

Les prestations du lot n°2 sont rémunérées en fonction du nombre de repas ou plateaux fournis en liaison froide pour la période concernée.

Les approvisionnements visés à l'article 1.4.4 sont rémunérés à prix unitaires sur la base des quantités livrées pour la période concernée.

9.3 – Facturation

Au début de chaque mois, le titulaire transmet une facture reprenant les éléments du mois écoulé :

- Nombre de journées alimentaires par jour et par service ;
- Nombre de repas pour chaque jour du mois avec en regard de chaque ligne la conversion en équivalent journées alimentaires :
 - Self, médecin de garde ;
 - Accompagnants, hospitalisation <24h et internes ;
 - Hospitalisation <24h.
- Nombre de plateaux livrés en liaison froide chaque jour du mois ;
- Nombre de quantités livrés café, sucre et lait.

À partir de ces éléments, la facture fait apparaître 4 lignes :

1. Montant forfaitaire mensuel contractuel, obtenu par douzième du forfait annuel figurant à l'acte d'engagement (AE) ;
2. Valeur journée alimentaire x nombre de journées ;
3. Valeur plateau liaison froide x nombre de repas ou plateaux ;
4. Prestations supplémentaires sur devis accepté.

Aux fins de comptabilité analytique, les données de consommation par service et par type de prestation doivent par ailleurs être transmises au format Excel chaque mois.

Cette transmission peut prendre la forme d'une pièce-jointe à un mail adressé à :

- Pour les prestations du Centre hospitalier de Somain : comptabilite@ch-somain.fr
- Pour les prestations du Centre hospitalier de Douai : dpalse@ch-douai.fr

Article 10 – Prix des prestations

À l'appui de son offre, le titulaire a défini les éléments suivants :

Pour le lot n°1 :

- Valeur de la « journée alimentaire » qui est la seule unité facturable en sus du montant forfaitaire (1) ;
- Valeur du repas hospitalisation jour < 24 h site principal ou repas accompagnant (2) ;
- Valeur du repas self ou médecin de garde (3) ;
- Valeur du repas hospitalisation de jour réhabilitation respiratoire SSR.

Dans le même tableau, il doit avoir calculé et renseigné la valeur des repas (1), (2), (3) en équivalent journées alimentaires.

- Montant des frais fixes mensuels.

Pour le lot n°2 :

- Valeur du plateau livré en liaison froide (Centre hospitalier de Somain) ;
- Valeur du plateau livré en liaison froide (Centre hospitalier de Douai) ;
- Valeur des quantités café (Centre hospitalier de Somain) ;
- Valeur des quantités sucre (Centre hospitalier de Somain) ;
- Valeur des quantités lait (Centre hospitalier de Somain).

Tous les prix sont exprimés en euros hors taxes.

Article 11 – Sanctions

En cas de manquement aux obligations contractuelles et notamment en cas de :

- Non-respect de la fraîcheur et de la qualité des denrées ;
- Non-respect des grammages ;
- Non-conformité des règles ou prescriptions en vigueur en matière de sécurité, d'hygiène ou de nutrition ;
- Non-respect des règles sanitaires applicables aux transports de nourriture.

Les établissements se réservent le droit de résilier le présent marché public, aux torts du titulaire, dans les conditions prévues par le CCAG-FCS.

La résiliation peut être prononcée aux frais et risques du titulaire, qui aura donc à supporter, le cas échéant, les conséquences financières des moyens de substitution engagés par le pouvoir adjudicateur pour pallier à sa défaillance.

Article 12 – Annexes

ANNEXE 1 : ETABLISSEMENT DES MENUS / LOT 1

ANNEXE 2 : LISTE DES REGIMES ET TEXTURES / LOT 1

ANNEXE 3 : APPORTS NUTRITIONNELS EN GERIATRIE / Lot 1

ANNEXE 4 : RECENSEMENT DE L'ACTIVITE RESTAURATION

ANNEXE 5 : TABLEAU DES GRAMMAGES REFERENCE GEM RCN

ANNEXE 6 : QUALITE DES DEPENSES ALIMENTAIRES

ANNEXE 7 : MENUS

ANNEXE 1 : ETABLISSEMENT DES MENUS / Lot 1

Le titulaire du marché réalisera les repas à partir des menus déjà établis. Ces menus pourront être modifiés, si nécessaire, par la diététicienne du Centre Hospitalier de Somain.

Douze semaines de menus sont mises en place avec un roulement sur six semaines :

- 6 semaines de menus printemps / été
- 6 semaines de menus automne / hiver

Les commissions de menus ont lieu chaque trimestre. L'assistant technique devra assister à toutes ces réunions.

Menus améliorés CH SOMAIN :

Le prestataire devra fournir un menu amélioré les dimanches et jours fériés selon le protocole suivant :

Petit déjeuner : ajout d'une viennoiserie (croissant ou pain chocolat),
particularité du CH Somain pour les appartements thérapeutiques : le titulaire prendra toutes dispositions permettant la livraison des viennoiseries dans les structures annexes, soit :

- en passant un contrat avec un artisan boulanger au plus près du lieu d'implantation de chaque structure (Somain et Pecquencourt),

Ou

- en intégrant au planning de livraison les deux structures (Somain et Pecquencourt) auprès de son fournisseur attitré.

Déjeuner ou dîner : entrée et plat de consistance seront réalisés sur la base de produits exceptionnels (saumon, viande noble, gibier...). Le dessert sera de préférence une pâtisserie en rapport avec l'événement.

Les soumissionnaires répondant au présent appel d'offres présenteront des exemples de menus améliorés et des exemples de prestations « animation ». (voir CCTP).

Menus du self :

Ils sont basés sur les menus « patients » en accord avec la diététicienne.

Pour le restaurant du personnel, le prestataire devra présenter six semaines de menus par cycle (2 cycles par saison dans l'année). Chaque proposition sera étudiée par la diététicienne et modifiée si nécessaire.

Le menu de la semaine est affiché à l'entrée du self.

ANNEXE 2 : LISTE DES REGIMES ET TEXTURES / Lot 1

Recensement de la semaine 3 au Centre Hospitalier de Somain des régimes et textures
avec la prise en compte de la dénutrition (2025)

REGIMES	TEXTURE	Nbre de patients	Répartition % par rapport à tous les patients
Normal	Normale	125	62.50%
	Hachée	20	10.00%
	Tendre	15	7.50%
	mixée	30	15.00%
Diabétique	Normale	1	0.50%
	Diabétique VH	2	1.00%
Sans sel ajouté	Normale	2	1.00%
Contrôlé en sodium	Normale	2	1.00%
Sans sel strcit	Normale	Exceptionnel	Exceptionnel
Sans porc	Normale	2	1.00%
Sans viande remplacé par "oeuf ou poisson ou plat protidique à base de fromage ou autres plats végétariens	Normale	1	0.50%
Pauvre en fibres	Normale	Exceptionnel	Exceptionnel
Riche en fibres	Normale	Exceptionnel	Exceptionnel
Sans résidu	Normale	Exceptionnel	Exceptionnel
TOTAL		200	100.00%

ANNEXE 3 : APPORTS NUTRITIONNELS EN GERIATRIE / Lot 1

La population, étant constituée de 65% de personnes âgées, pour l'ensemble de ces patients, un apport énergétique minimum de 2000 Kcal est demandé avec :

Dans le but d'atteindre cet apport énergétique, les purées de tous les patients en textures mixées et moulinées seront enrichies de 5 g de protéines supplémentaires par repas.

Prise en charge de la dénutrition :

Au sein de l'établissement, 40 % environ des patients présentent une dénutrition. Pour ces patients, un apport énergétique supplémentaire sera réalisé dans le potage du dîner et dans un ou plusieurs autres plats midi et/ou soir. Le potage devra apporter 15 g de protéines.

Possibilité d'enrichissement pour les soupes :

Aliments	Quantités conseillées par portion	Protéines pour 100 g
Poudre de protéines	10 g	86 à 88
Lait en poudre	10 % du volume	36
Fromage fondu	20 à 30 g	16
Gruyère râpé	30 g	29
Jambon	50 g	21
Œufs	1	13
Viande hachée ou poisson	50 à 100 g	9 à 18 g

Les autres plats (entrée et/ou plat principal) devront être enrichis à l'aide d'un aliment protidique et d'un aliment lipidique choisi par la diététicienne parmi :

Aliments protidiques	Aliments lipidiques
10 g de poudre de lait	10 g de beurre
20 g de fromage	10 g d'huile
50 g de fromage blanc enrichi avec 5 g de poudre de lait	15 g de crème fraîche
30 g de dés de poulet	
$\frac{1}{2}$ œuf	
40 g de thon	
40 g de surimi	
40 g de dés de jambon	

Les laitages devront être enrichis avec :

10 g de poudre de lait +/-	20 g de confiture
	10 g de miel
	10 g de crème de marrons

ANNEXE 4 : RECENSEMENT DE L'ACTIVITE RESTAURATION

ACTIVITE "CH SOMAIN" (lot n°1)

Nombre total de journées Alimentaires réalisé en 2024

{	Nombre de <u>repas</u> Self/Médecin de Garde	76 000
		10 000
	Nombre de <u>repas</u> Accompagnant/étudiants et internes	600
	et Nombre de <u>repas</u> Hospitalisation de courte durée (-24h) service Réhabilitation Respiratoire	3 600

SITES ANNEXES CH de SOMAIN (lot n°2)

Nombre de plateaux "liaison froide" réalisé en 2024

5 500

SITES ANNEXES CH de DOUAI (lot n°2)

Nombre de plateaux "liaison froide" réalisé en 2024

12 500

ANNEXE 5 : Tableau des grammages Référence GEM RCN (version 2.0 – JUILLET 2015)

PRODUITS (prêts à consommer ; en grs sauf exceptions mentionnées)	Adolescents, adultes, personnes âgées si portage à domicile	Personnes âgées en institution Déjeuner	Personnes âgées en institution Dîner
REPAS PRINCIPAUX			
PAIN	50 à 100	50	50
CRUDITÉS sans assaisonnement			
Avocat	80 à 100	80	80
Carottes, céleri et autres racines râpées	90 à 120	70	70
Choux rouges et choux blanc émincé	80 à 100	70	70
Concombre	90 à 100	90	90
Endive	80 à 100	70	70
Melon, Pastèque	150 à 200	150	150
Pamplemousse à l'unité (ou segments en grammes)	1/2	1/2 (ou 80)	1/2 (ou 80)
Radis	80 à 100	60	60
Salade verte	40 à 60	30	30
Tomate	100 à 120	80	80
Salade composée à base de crudités	80 à 100	80	80
Champignons crus	80 à 100	80	80
Fenouil	80 à 100	70	70
CUIDITES sans assaisonnement			
Potage à base de légumes (en litres)	1/4	250 ml	250 ml
Artichaut entier (à l'unité)	1	1	1
Fond d'artichaut	80 à 100	80	80
Asperges	80 à 100	80	80
Betteraves	90 à 120	80	80
Céleri	90 à 120	80	80
Champignons	100 à 120	80	80
Choux-fleurs	90 à 120	80	80
Cœurs de palmier	80 à 100	70	70
Fenouil	80 à 100	70	70
Haricots verts	90 à 120	80	80
Poireaux (blancs de poireaux)	90 à 120	80	80
Salade composée à base de légumes cuits	90 à 120	80	80
Soja (germes de haricots mungo)	90 à 120	70	70
Terrine de légumes	30 à 50	30	30
ENTRÉES DE FÉCULENT (Salades composées à base de P. de T., blé, riz, semoule ou pâtes)	100 à 150	100	100
ENTREES PROTIDIQUES			

DIVERSES			
Œuf dur (à l'unité)	1 à 1,5	1	1
Hareng	40 à 60	50	50
Maquereau	40 à 50	50	50
Sardines (à l'unité)	2	2	2
Thon au naturel	40 à 50	50	50
Surimi	40 à 50		
Jambon cru de pays	40 à 50	50	50
Jambon blanc	50	50	50
Pâté, terrine, mousse	30 à 50	50	50
Pâté en croûte	65	65	65
Rillettes	30 à 50	50	50
Salami – Saucisson – Mortadelle	40 à 50	50	50
PREPARATIONS PATISSIERES SALEES			
Nems	100	50	50
Crêpes	100	50	50
Friand, feuilleté	80 à 120	80 à 120	55 à 70
Pizza	90	70	70
Tarte salée	90	70	70
ASSAISONNEMENT HORS D'OEUVRE (poids de la matière grasse)	8	8	8
VIANDES SANS SAUCE			
BŒUF			
Bœuf braisé, bœuf sauté, bouilli de bœuf	100 à 120	100	70
Rôti de bœuf, steak	80 à 100	80	60
Steak haché de bœuf, viande hachée de bœuf	100	100	70
Hamburger de bœuf, autre préparation de viande de bœuf hachée	100	100	70
Boulettes de bœuf, ou d'autre viande, de 30g pièce crues (à l'unité)	4 à 5	4	3
VEAU			
Sauté de veau ou blanquette (sans os)	100 à 120	100	70
Escalope de veau, rôti de veau	80 à 100	80	60
Steak haché de veau, viande hachée de veau	80 à 100	100	70
Hamburger de veau, Rissole de veau, Préparation de viande de veau hachée	100	100	70
Paupiette de veau	100 à 120	100	70
AGNEAU-MOUTON			
Gigot	80 à 100	80	60
Sauté (sans os)	100 à 120	100	70
Côte d'agneau avec os	100 à 120	100	70
Boulettes d'agneau-mouton de 30g pièce crues (à l'unité)	4 à 5	4	3
Merguez de 50 g pièce crues (à l'unité)	2 à 3	2	2
PORC			
Rôti de porc, grillade (sans os)	80 à 100	80	60
Sauté (sans os)	100 à 120	100	70

Côte de porc (avec os)	100 à 120	100	70
Jambon DD, palette de porc	80 à 100	80	70
Andouillettes	100 à 120	100	70
Saucisse de porc de 50 g pièce crue (à l'unité)	2 à 3	2	2
VOLAILLE-LAPIN			
Rôti, escalope et aiguillettes de volaille, blanc de poulet	80 à 100	80	60
Sauté et émincé de volaille	100 à 120	100	70
Jambon de volaille	80 à 100	80	60
Cordon bleu ou pané façon cordon bleu	100 à 120	100	70
Cuisse, haut de cuisse, pilon de volaille (avec os)	140 à 180	140	100
Brochette	100 à 120	100	70
Paupiette de volaille	100 à 120	100	70
Fingers, beignets, nuggets de 20 g pièce cuits	5	5	3
Escalope panée de volaille ou autre viande	100 à 120	100	70
Cuisse ou demi-cuisse de lapin (avec os)	140 à 180	140	100
Sauté et émincé de lapin (sans os)	100 à 120	100	70
Paupiette de lapin	100 à 120	100	70
Saucisse de volaille de 50g pièce crue (à l'unité)	2 à 3	2	2
ABATS			
Foie, langue, rognons, boudin	100 à 120	100	70
Tripes avec sauce	100 à 200	100 à 200	140
OEUFS (plat principal)			
Oeufs durs (à l'unité)	2 à 3	2	1.5
POISSONS (Sans sauce)			
Poissons non enrobés sans arêtes (filets, rôtis, steaks, brochettes, cubes)	100 à 120	100	70
Brochettes de poisson	100 à 120	100	70
Darne	120 à 140	120	80
Beignets, poissons panés ou enrobés (croquettes, paupiettes, ...)	100 à 120	100	70
Poissons entiers	150 à 170	150	110

ANNEXE 6 : Qualité des denrées alimentaires

La société de restauration a la charge des approvisionnements en matières premières.

Ces denrées devront être conformes aux spécifications définies par le Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN).

La conformité des denrées est attestée par l'apposition sur les denrées elles-mêmes ou sur leur emballage d'origine, d'estampillage ou de marques sanitaires définies.

Les Centres hospitaliers pourront demander communication de la liste des fournisseurs retenus par la société de restauration et se réservent le droit de visiter leurs installations afin de vérifier la qualité de la préparation et du conditionnement des denrées.

La société devra fournir les fiches techniques comportant les valeurs nutritionnelles de chaque denrée commandée.

Viande, volailles et poissons

Les viandes (bœuf, porc, agneau) seront fraîches sous vide ou surgelées et d'origine française ou de la communauté européenne. Dans tous les cas, le soumissionnaire devra préciser l'origine de la viande.

La viande bovine sera de première catégorie.

Les viandes passées à l'appareil dit attendrisseur seront exclues.

Les rôtis reconstitués ou saumurés (surgelés ou non) seront refusés.

Les steaks hachés surgelés seront à 10% de matières grasses au plus et garantis pur bœuf.

Les volailles fraîches seront privilégiées et de qualité « label rouge ». Les lapins seront d'origine française.

Il pourra être demandé à la société de restauration d'utiliser des hachés fins de viande cuits sous vide (type DLG) à la place des viandes hachées.

Le jambon découenné, dégraissé sera de qualité supérieur type « torchon » ainsi que celui utilisé pour les préparations (croque monsieur, légumes au jambon...). Du jambon sans sel sera demandé.

Le poisson sera surgelé, de qualité sans arête, en filet (pas de pavé).

Œufs et ovo produits

Les œufs durs seront de calibre 50-60.

Fournitures demandées ovo produits liquides, pasteurisés et réfrigérés.

Oeufs entiers

Jaunes d'œufs

Blanc d'œufs

Fromages-lait et produits laitiers

Fromage au lait cru interdits.

Des fromages sans sel peuvent être demandés. Ils seront présentés en portion individuelle sous vide.

Le lait sera $\frac{1}{2}$ écrémé, stérilisé UHT.

Les légumes-fruits- féculents

Les légumes seront frais ou surgelés.

Des légumes sans sel en conserve seront demandés. Les haricots verts seront extra fins.

La purée servie en accompagnement sera de type supérieure (type granulé). Le pain sera de type « platine ».

Les matières grasses

Pour les assaisonnements, les huiles suivantes seront demandées :

- Huile de tournesol
- Huile d'olive
- Huile de colza

Pour les cuissons (sautés, braisés, etc...), les matières grasses suivantes seront demandées :

- Huile de tournesol
- Huile d'arachide
- Huile d'olive
- Margarine de tournesol 100% végétale

Le beurre et la crème fraîche seront rajoutés crus sur les préparations telles que pâtes au beurre, riz créole, pommes vapeur, légumes cuits etc...

De la margarine de tournesol 100% végétale en micro-pain de 10 g pourra être demandée par le service diététique.

Pour le self, la vinaigrette devra être faite « maison » et renouvelée chaque jour.

ANNEXE 7 : MENUS