** **

Date : 22/08/2025

Rédacteur : C. Barthe Montagne, directrice déléguée

**Cahier des Clauses Techniques Particulières**

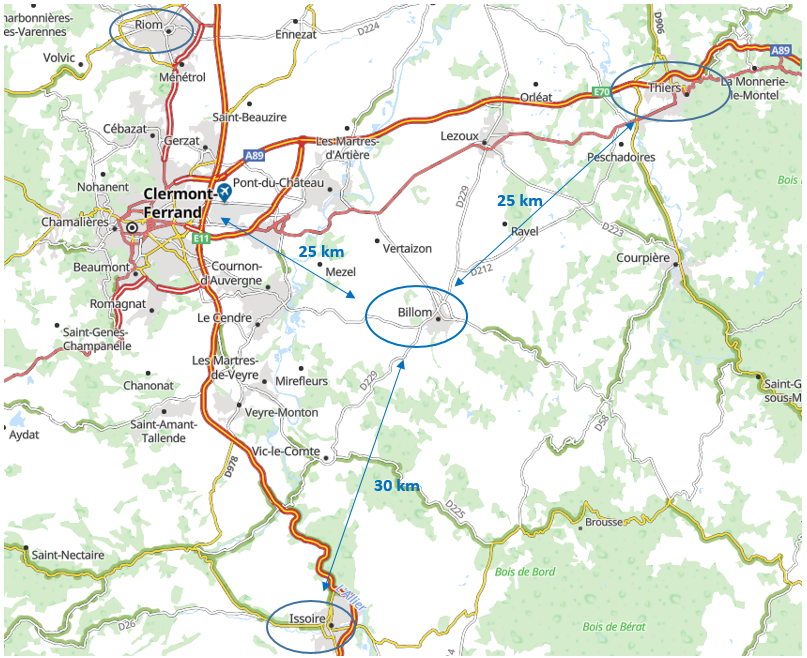
Fourniture et livraison en liaison froide de la composante chaude du repas

(Externalisation du plat chaud)

Le Centre Hospitalier de Billom est un hôpital de proximité de 389 lits, en direction commune avec le CHU de Clermont Ferrand depuis 2019.

Il propose une offre sanitaire et médico-sociale à orientation gériatrique, à savoir :

* 38 lits de Médecine polyvalente/SMR polyvalent + HDJ,
* 66 lits de Soins Médico-Techniques Importants,
* 237 lits d’EHPAD répartis en 2 sites dont 46 lits en unité de vie protégée,
* 40 lits en Maison d’Accueil Spécialisée (MAS).



1. **Présentation de la cuisine**

Jusqu’à présent, le CH de Billom produisait environ 285 000 à 300 000 repas par an à destination des patients, résidents, professionnels et visiteurs.

La configuration géographique de l’établissement le contraint à cumuler deux organisations complémentaires : l’une pour les 13 services de l’établissement et l’autre pour la MAS Les biches et l’EHPAD du Champ de Mars, distants respectivement de la cuisine de 1,5 km.





Le Sivos ne doit pas être intégré dans l’estimation de la prestation qui a été réalisée. D’où un total 2022 de 259 139, 2023 de 250 541 et pour 2024 de 246 280.

1. **Identification du besoin**

Le CH de Billom dispose d’une cuisine centrale qui a fait l’objet d’un sinistre.

Le CH de Billom souhaite externaliser une partie de sa production chaude et plus précisement **le plat chaud des repas normaux et des repas hachés/faciles à mastiquer**.

Le CH accueille principalement des personnes âgées, dont 90% résident en secteur EHPAD. L’alimentation constitue donc un axe essentiel de leur prise en charge.

**Des spécificités sont à prendre en compte :**

Les lits d’hébergement (EHPAD et MAS) représentent 90% de la capacité totale de l’établissement, ce qui signifie que les repas requierent des spécificités.

* **Au niveau des menus**

Les menus doivent être adaptés aux habitudes des résidents, pour la plupart d’un grand âge (par exemple, préférence pour les pommes de terre et peu d’appétence pour le riz).

Afin de limiter les désordres glycémiques, très présents chez la personne âgée, un apport de féculent sera à privilégier le soir.

La possibilité de susbtituer un légumes vert par un féculent serait un plus (midi et soir).

Les résidents sont pour la plupart de petits mangeurs et préfèrent se voir proposer un plat complet le soir de type quiche, hachis parmentier…au détriment d’un plat classique de type viande + accompagnement.

* **Au niveau des régimes**

La mise en place de certaines alimentations thérapeutiques ponctuelles sont fréquentes et nécessitent une adaptation régulière. Par exemple : régime d’éviction sur suspicion intolérance au gluten, alimentation pauvre en résidu, épargne digestive, réalimentation suite à chirurgie digestive…etc

Les repas doivent aussi pouvoir s’adapter aux d'épisodes aïgus type gatro-entérite sur un service complet.

Une connaissance précise des produits ou de certaines compositions est nécessaire pour prendre en considération les allergies compliquées. Les fiches techniques devront être fournies.

* **Au niveau des adaptations**

Le secteur d’hébergement étant un lieu de vie, il est important de tenir compte des goûts mais aussi des aversions : (sans porc, sans poisson, sans abat, sans œuf, sans fromage et/ou laitage dans les plats chauds).

Des adaptations sont également faites notamment pour les patients en Médecine et SMR très fatigués (omelette, jambon blanc…) et pour les personnes en soins palliatifs pour lesquelles une alimentation « plaisir » est proposée.

* **Au niveau des produits**

Les sauces et les jus sont importants, car ils permettent aux plats d’être moins secs et réduisent le risque de fausse route.

Des alternatives aux produits à risques de fausse route doivent être proposés (limiter les plats à base de spaghettis, de riz ou saucisson sec…).

Les personnes âgées apprécient les produits assaisonnés, ayant du goût.

Les grammages doivent être au minimum conformes au GEMRCN

* **Au niveau de l’organisation**

Les modifications de repas doivent pouvoir se faire facilement, avec un système de commande souple et réactif. Un ajustement des grammages est nécessaire pour **adapter les portions à un public âgé**.

Le temps d’adaptation des menus et les commandes ne doivent pas être trop chronophages pour le service diététique afin de ne pas réduire le temps au chevet du patient/résident. L’équipe en cuisine est composée de 4 agentspar joursur site, en horaire variable. Le transport des repas de la cuisine vers les sites distants est assuré à tour de role par les agents de la cuisine.

Une transparence sur l’origine des produits (origine, label…) est importante dans le cadre de la **loi EGALIM**.

1. **Le nombre de repas**

Le CH de Billom est constitué de **21 services/unités de vie** variant de 8 à 34 lits :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MEDECINE /SMR** | **Nbre de lits** | **Nbre de repas normaux** | **Nbre de repas hachés** |
| MEDECINE + HDJ | 15 | Temporairement fermé | Temporairement fermé |
| S.M.R. | 26 | 13 | 7 |
| **SMTI** |  |  | |
| Trousseau | 34 | 11 | 10 |
| Broussais | 32 | 13 | 8 |
| **EHPAD secteur ST LOUP** | **Nbre de lits** |  |  |
| Turlurons 1 | 17 | 14 | 3 |
| Turlurons 2 | 15 | 14 | 3 |
| Turlurons 3 | 17 | 13 | 4 |
| Curie | 19 | 10 | 6 |
| Dolto | fermé |  |  |
| St Loup 1 | 19 | 11 | 4 |
| St Loup 2 | 20 | 15 | 4 |
| St Loup 3 | fermé |  |  |
| **EHPAD secteur FAYET** | **Nbre de lits** |  |  |
| Pasteur | 22 | 6 | 6 |
| Calmette | 26 | 11 | 7 |
| Laennec | 12 | 3 | 8 |
| **EHPAD CHAMP DE MARS** | **Nbre de lits** |  |  |
| Monet | 15 | 11 | 3 |
| Gaugain | 15 | 11 | 4 |
| Picasso | 16 | 14 | 5 |
| **MAS Les biches** | **Nbre de lits** |  |  |
| Unité 1 | 8 | 6 | 1 |
| Unité 2 | 8 | 6 | 2 |
| Unité 3 | 8 | 5 | 3 |
| Unité 4 | 8 | 3 | 3 |
| Unité 5 | 8 | 4 | 2 |
| **TOTAL** | **389** | **194** | **93** |

Le **nombre de repas** normaux et hachés **varie sensiblement** d’une semaine à l’autre. Les repas à texture mixée ne sont pas concernés par cet appel d’offre. Des lits peuvent temporairemen être fermés (notamment le service de Médecine selon la saisonnalité).

La **base de calcul des repas** sur laquelle il convient de se baser est la suivante :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Eléments à commander par repas** | **Repas Normal** | **Repas Haché/facile à mastiquer** | **Total** |
| Protéine | 190 | 50 | 240 |
| Accompagnement | 250 | | 250 |

Le plat chaud doit pouvoir être commandé et facturé **par composante**.

Exemples de plats hachés faciles à mastiquer : poisson, plat unique type hachis Parmentier, brandade, lasagne, quiche…

Une proposition de **plat de substitution** est impératif à chaque repas.

Le plat du soir comportera forcément un féculent pour répondre aux besoins des personnes diabétiques.

1. **Dispositions techniques**

Le nombre de repas est variable et dépend :

* de l’activité du Centre Hospitalier (ouverture/fermeture du service de Médecine),
* de l’état de santé des résidents/patients accueillis (alimentation mixée ou pas),
* du taux d’occupation journalier.

Le plat protidique et l’accompagnement ne doivent pas être dans le même contenant. Les barquettes avec opercules devont pouvoir être **réchauffées à 115 ° Celsius**.

Dans tous les cas les opercules ne devront pas se séparer de la barquette sous peine d’une pénalité prévue dans le CCAP.

1. **Les modalités de commande des repas**

Les diététiciens coordonnent les commandes des repas à l’aide du logiciel DATAMEAL qui permet de prévoir le nombre exact de repas à produire.

Les menus doivent être transmis par le titulaire à la personne du CH de Billom responsable de l’exécution du marché au moins 6 semaines avant la date prévisionnelle de livraison des plats.

**Les commandes doivent pouvoir se faire au maximum 3 semaines à l’avance et seront transmises au titulaire au minimum 2 semaines à l’avance** pour être au plus près des quantités nécessaires avec une **possibilité de réadaptation au plus proche** pour l’accompagnement uniquement (24/48h) étant précisé que dans ce cas l’accompagnement prévu initialement dans la commande sera accepté la semaine suivante. L’exemple le plus courant est une épidémie de gastroentérite dans un ou plusieurs services nécessitant un acoompagnement à base de riz.

Les allergies, intolérances et aversions des patients sont pris en compte au quotidien et des plats de substitution sont proposés. La cuisine tient compte des différentes textures, qui peuvent évoluer de manière ponctuelle ou plus perenne, en fonction de l’état de santé du patient ou du résident. La texture mixée n’est pas concernée dans cet appel d’offre.

Les repas sont acheminés quotidiennement dans les services de soin, dans des chariots Burlodge à double compartiment : un compartiment froid pour les entrées/desserts et un compartiment chaud de remise et maintien en température pour le plat principal. La rechauffe se fait dans les locaux de la cuisine, des prises adaptées permettent de brancher les chariots pour assurer la remise en température et le maintien au froid.

Le personnel de cuisine assure le chargementl des repas pour les 21 services de l’hôpital. Le service se fait ensuite **à l’assiette** dans l’ensemble des services. La livraison des repas en **barquettes multiportions filmées** est demandée, **avec un ajustement en barquette individuelle** le cas échéant en limitant au maximum les déchets plastiques.

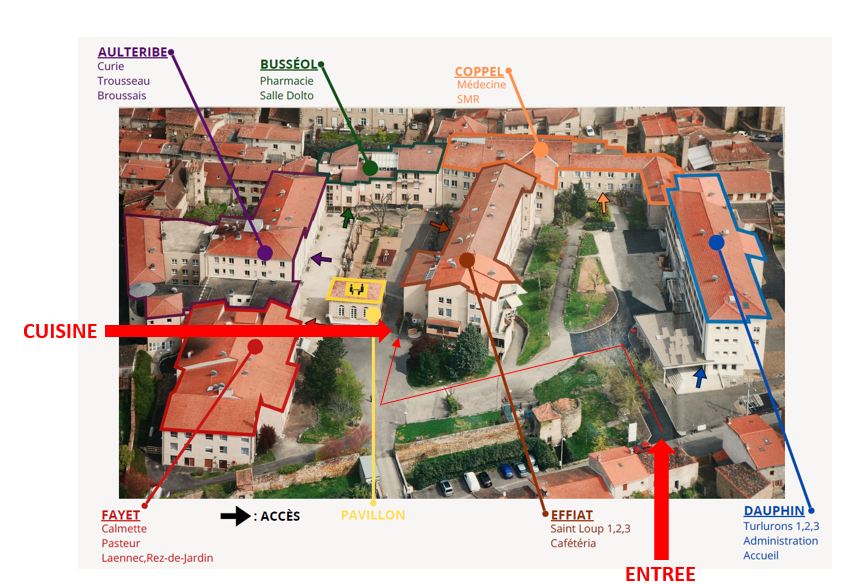
Concernant les sites de l’EHPAD du Champ de Mars et de la MAS Les biches, les repas sont rechauffés dans la cuisine de l’hôpital et livrés directement en liaison chaude, midi et soir, dans des containers isothermes. Les deux établissements distants ne disposent pas de cuisine relais, ni d’espace permettant une remise en température.

Les locaux actuels de la cuisine ne permettent pas de produire ni d’assembler/dresser des plats.

Les composantes de chaque repas doivent donc être livrés prêtes à la réchauffe et au transfert dans les services et unités de vie (allotissement des composantes indispensable).

1. **L’accès à la cuisine du CH de Billom**

La cuisine se situe au rez de chaussée du batiment St Loup. Elle est accessible pour les livraisons en camion et ne dispose pas de quai de livraison.



La **livraison** doit être assurée **par le prestataire**, la veille du jour de consommation du repas pour éviter toute rupture d’approvisionnement en cas d’imprévu.

Les denrées sont réceptionnées à l’entrée de la cuisine et sont stockés dans des chambres froides.

**Exemples indicatifs de plan de livraison :**

* lundi pour le mardi
* mardi pour mercredi
* mercredi pour jeudi et samedi
* jeudi pour vendredi et dimanche
* vendredi pour le lundi

**ou**

* lundi pour le mardi
* mardi pour mercredi
* mercredi pour jeudi
* jeudi pour vendredi et samedi
* vendredi pour dimanche et lundi

Les repas doivent être **allotis par service**, et **livrés entre 7h et 13h au plus tard** du lundi au vendredi.

Une vérification des températures sera faite à la livraison et les plats non conformes ne seront pas acceptés. Une solution de dépannage devra être proposée.

