



CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE

DE LIMOGES

Etablissement support du GHT du Limousin

2 avenue Martin Luther King

87042 LIMOGES CEDEX

**Prestations de production et de livraison de
repas pour**

L'EHPAD « LE CHABANOU »

situé à La Courtine

Cahier Des Clauses Techniques Particulières (CCTP)

Le candidat peut obtenir tous renseignements complémentaires nécessaires et ainsi poser ses questions via la plateforme : www.marches-publics.gouv.fr. L'anonymat du candidat sera garanti lors de ces échanges vis-à-vis des candidats concurrents

Résumé :

L'Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes (EHPAD) « *Le Chabanou* » située au 1 allée du Chabanou, 23 100 La Courtine est un établissement rattaché au Centre Hospitalier (C.H) d'Aubusson.

L'EHPAD « *Le Chabanou* » a besoin de faire recours à une prestation de préparation et de livraison de déjeuners pour les résidents et les agents de l'établissement ainsi que le diner des résidents.

Présentation du GHT du Limousin

Les Groupements Hospitaliers de Territoire (GHT) consistent en un nouveau mode de coopération entre les établissements publics de santé à l'échelle d'un territoire. L'objectif étant de garantir à tous les patients une égalité d'accès à des soins sécurisés et de qualité en renforçant la coopération entre hôpitaux publics autour d'un projet médical.

En application de l'article L 6132-3-3° du code la santé publique (CSP), **une convention constitutive** a été signée le 30 juin 2016. Celle-ci **a désigné le Centre Hospitalier Universitaire (CHU) de Limoges comme établissement support du Groupement Hospitalier de Territoire (GHT) du Limousin.**

Le GHT du Limousin est composé des 18 établissements suivants :

- *CHU Limoges en qualité d'établissement support*
- *CH Esquirol*
- *CH Guéret*
- *CH Brive*
- *CH St Junien*
- *CH Tulle*
- *CH Cornil*
- *CH Evaux-les-bains*
- *CH La Souterraine*
- *CH Uzerche*
- *CH Bort les orgues*
- *Hôpital Intercommunal du Haut Limousin (HIHL)*
- *Centre Hospitalier Intercommunal Monts et Barrages (CHIMB)*
- *CH Aubusson*
- *CH St Vaury*
- *CH Bourgneuf*
- *CH Ussel*
- *CH St Yrieix*

Toutes les missions de la phase d'exécution du contrat relèvent de chaque établissement partie au GHT. L'exécution du contrat couvre son régime financier à savoir : le recours, le cas échéant, à la sous-traitance, la gestion et l'émission des commandes, la vérification du service fait, le règlement, le versement d'avances et d'acomptes, la liquidation et le mandatement des factures.

Description de la prestation

Objet de la consultation

Cette consultation a pour objet **la prestation de préparation et de livraison de repas pour l'EHPAD « Le Chabanou » rattaché au CH Aubusson du GHT du Limousin.**

1. Etendue du marché public

La préparation et la livraison devront être envisagées en liaison chaude : préparation et livraison des déjeuners et dîners deux fois par jours, 365 jours par an

2. Volume de la prestation

L'EHPAD « Le Chabanou » est un établissement pouvant accueillir au maximum **40 résidents**.

Le titulaire devra être en mesure d'assurer la production et la livraison de la capacité maximale détaillée ci-dessous :

| | <u>Déjeuner</u> | | <u>Dîner</u> | | Collation pour agent de nuit | TOTAL |
|-----------------------------------|-----------------|-----------|--------------|-----------|---------------------------------------|--------------|
| | Agents | Résidents | Agents | Résidents | | |
| Nombre de repas maximum / jour | 6 | 40 | 5 | 40 | 2 | 93 |
| Total | 46 | | 45 | | 2 | |

Le nombre de repas variera selon le taux d'occupation de l'EHPAD « Le Chabanou ».

| | <u>2023</u> | <u>2024</u> | <u>2025 (moyenne de janvier à novembre)</u> |
|--------------------------|-------------|-------------|---|
| <u>Taux d'occupation</u> | 79,64% | 86,66% | 95,27% |

Nature de la prestation

Le déjeuner devra être composé de la façon suivante :

- Une entrée
- Un plat garni
- Un produit laitier
- Un dessert ou un froid
- Un morceau de pain

Le dîner devra être composé de la façon suivante :

- Un potage
- Un plat garni
- Un produit laitier
- Un dessert ou un fruit
- Un morceau de pain

Il sera demandé au titulaire de décliner le menu de base en **différentes textures et préparations** de façon à respecter les régimes alimentaires des résidents.

Il sera également demandé une **amélioration des repas services les dimanches et jours fériés**.

Les quantités pour chaque type de repas doivent correspondre avec les conseils et les normes légales en vigueur. De la même manière, les normes d'hygiène pour les transports et la livraison de repas devront être respectées.

En cas de déclenchement du Plan Bleu (Canicule), le titulaire devra proposer des menus adaptés. Une information sur le déclenchement du plan bleu sera effectuée par l'EHPAD « *Le Chabanou* ».

3. Commande de la prestation

Les agents de l'EHPAD « *Le Chabanou* » quantifieront les commandes et les communiqueront **le lundi pour l'ensemble de la semaine**. En cas de modification, le titulaire devra être informé au plus tard la veille du jour de livraison.

Il sera également transmis au titulaire le nombre des menus et régimes alimentaires.

4. Conditions de transports

Le matériel nécessaire sera à fournir et à entretenir par le titulaire (chariot de maintien ou remise en température).

La vaisselle doit être retournée propre par l'EHPAD « *Le Chabanou* ».

Le titulaire s'engage à livrer à 11h et à 17h00.

5. Emballage et conditionnement

Le titulaire s'engage à respecter les règles d'hygiène selon la réglementation en vigueur.

Allotissement

Pour la présente consultation, aucun allotissement est envisagé.

Durée

Le marché débute à compter du **01/07/2026** pour une durée de 6 mois. Il sera renouvelable 2 fois 6 mois.

Prix et négociation

Le titulaire devra remplir le Bordereau de Prix Unitaire (BPU) joint à ce marché. Il est demandé au titulaire de détailler ses tarifs en HT et en TTC :

- Résidents
 - Régime de base
 - Texture normale
 - Texture mixée
 - Texture hachée
 - Régime diabétique
 - Texture normale
 - Texture mixée
 - Texture hachée
 - Régime enrichi en protéine
 - Texture normale
 - Texture mixée
 - Texture hachée
 - Régime riche en fibre
 - Texture normale
 - Texture mixée
 - Texture hachée
 - Régime sans sel
 - Texture normale
 - Texture mixée
 - Texture hachée
- Agents
 - Déjeuner
 - Diner
 - Collation de nuit
- Frais mensuels (les détailler par le titulaire)

Commande et facturation

La facturation sera effectuée de façon mensuelle ou trimestrielle selon la volonté du titulaire sur la base des repas livrés.

Les factures doivent être déposées sur CHORUS PRO et devront mentionner les éléments suivants : date d'édition, période de facturation, quantité de repas, prix unitaire, cout HT, taux de TVA applicable, montant TVA et cout TTC à payer.

Le paiement des factures se fait à 50 jours, par mandat administratif, date de réception de facture.

Le marché ne donnera pas lieu au versement d'une avance forfaitaire ou d'une retenue de garantie.