



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

(C.C.T.P)

Personne Publique :

**CENTRE HOSPITALIER REGIONAL UNIVERSITAIRE DE MONTPELLIER
Centre Administratif André Bénech
191, Avenue du Doyen Gaston Giraud**

34295 MONTPELLIER

Affaire n°26A0106

Objet de la consultation : **FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS POUR L'HOPITAL DE JOUR
PSYCHIATRIQUE DE ST AFFRIQUE ET L'EHPAD DE CLERMONT L'HERAULT**

**Etabli en application de l'Ordonnance n° 2018-1074 du 26 novembre 2018 portant partie
législative et du Décret n° 2018-1075 du 3 décembre 2018 portant partie réglementaire du
code de la commande publique**

**Appel d'offres ouvert européen en application des articles L. 2124-2, R. 2131-16 à 18, R. 2124-2 et R.
2161-2 à 5 du code de la commande publique**

SOMMAIRE

I - PRESENTATION GENERALE

II - DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES

III - SPECIFICATIONS TECHNIQUES ET PARTICULIERES

3 – 1 Généralités

3 – 2 Dispositions relatives à la qualité de la prestation

3 – 3 Conditionnement

3 – 4 Exigences bactériologiques

3 – 5 Organisation des prestations / fermeture de l'établissement / activité restreinte

3 – 6 Définition des prestations

3-7 Personnel du prestataire

IV - MODALITES DE LA DELIVRANCE DE LA PRESTATION

4 – 1 Modalités de délivrance de la prestation

4.1.1 Technique

4.1.2 Programmation / Fréquence / Horaires

4.1.3 Transport / livraison

4.1.4 Commande

4.1.5 Réception de service

V – CONTROLE DES PRESTATIONS

I – PRESENTATION GENERALE

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) a pour objet la fourniture et livraison de repas pour l'hôpital de jour psychiatrique situé à St Affrique et pour l'EHPAD de Clermont l'Hérault.

Le détail de ces prestations est défini à l'article 3 du présent CCTP.

Les estimations annuelles sont reprises à l'annexe 1 au règlement de la consultation.

Les informations logistiques figurent à l'annexe 1 au CCTP (cahier des clauses techniques particulières).

II – Dispositions Réglementaires

Outre les stipulations du présent C.C.T.P., la consultation est régie par l'ensemble des dispositions réglementaires en vigueur applicables aux denrées alimentaires et notamment :

- Les décisions et recommandations du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (G.E.M.R.C.N.) relatives aux spécifications applicables aux produits alimentaires, dont celles qui font l'objet du présent marché
- Les lois, décrets, arrêtés et circulaires concernant la réglementation relative aux produits alimentaires et la répression des fraudes ;
- L'ensemble des dispositions réglementaires et des normes relatives aux conditions de transport, de conditionnement, d'étiquetage, d'emballage et de conservation des denrées alimentaires, objet de la présente consultation.
- Les critères micro-biologiques attendus sont ceux définis par l'arrêté ministériel du 21 décembre 1979 et/ou par tous les documents réglementaires l'ayant modifié.

III – Spécifications techniques et particulières

3.1 Généralités :

Les prestations devront être réalisées selon les indications suivantes :

- Les préparations devront être soignées,
- Les préparations devront être variées,
- Les préparations devront être simples, mais répondant au niveau de qualité de la prestation demandée,
- Les repas devront être accompagnés de pain,
- Les denrées utilisées devront être d'une fraîcheur irréprochable
- Le titulaire doit respecter les quantités définies pour chaque prestation

3.2 – Dispositions relatives à la qualité des prestations :

Il appartient au titulaire, autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques ou organoleptiques, de s'assurer que les respectent les règles d'H.A.C.C.P. en vigueur au moment de la distribution de la prestation.

Pour l'ensemble des prestations, le C.H.U. de Montpellier ou l'établissement se réservent le droit de faire appel au service de contrôle d'hygiène alimentaire adéquat. Le C.H.U. de Montpellier ou l'établissement pourront demander au titulaire de fournir les justificatifs d'agrément et les résultats des analyses bactériologiques, tant de surface que d'aliments ou plats cuisinés, pratiqués dans ses locaux de production.

En cas d'impossibilité, l'intéressé devra fournir les justificatifs expliquant l'inexistence de ces documents (ouverture récente...).

L'organisation du service de restauration s'effectue selon le procédé en liaison froide, ce qui implique la disposition d'un site équipé à cet effet dans le respect des règles d'hygiène fixées par les textes en vigueur. L'approvisionnement, la préparation des produits alimentaires, la livraison des repas incombent au prestataire.

Pour les denrées d'origine animale ou denrées alimentaires en contenant, les températures d'entreposage, de transport et de mise en vente sont fixées par l'arrêté du 21 décembre 2009 et le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004, modifié ;

Pour les autres denrées, elles sont fixées par l'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

La distribution des repas à l'intérieur des locaux de restauration est assurée par les agents du Centre Hospitalier.

Les préparations culinaires doivent être appétissantes et variées.

Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin. Les sauces lourdes, les graisses cuites et les plats trop épicés doivent être évités. Les assaisonnements doivent être simples.

Le fournisseur s'engage à donner un planning hebdomadaire des menus prévus.

La feuille des menus doit être transmise par message électronique un mois à l'avance. A cet effet, une adresse électronique sera communiquée lors de la mise en place du marché.

Il convient de varier la composition des menus pour assurer l'équilibre nutritionnel des convives.

Une attention particulière est portée à la variété des plats principaux. Ceux-ci sont présentés avec une périodicité supérieure à trois semaines. Un soin particulier est apporté à l'équilibre nutritionnel des plats proposés ainsi qu'à l'utilisation des produits de saison.

L'utilisation des matières grasses dont la composition améliore l'équilibre lipidique est privilégiée, ainsi que celle des acides gras insaturés ou polyinsaturés.

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions communautaires et nationales concernant les denrées alimentaires.

L'utilisation de produits frais et variés est fortement recommandée et doit être privilégiée par rapport à l'utilisation de produits issus de l'industrie agroalimentaire dont le goût monotone entraîne la lassitude des usagers et le rendu organoleptique est parfois incertain (cas de certains légumes surgelés).

La restauration implique l'achat de produits alimentaires lesquels doivent faire l'objet d'une transformation (valeur ajoutée) pour les amener à former des prestations alimentaires fraîches, de bonne qualité organoleptique, appétissante.

Les poissons sont obligatoirement en filet et garantis sans arêtes et sans peau. Le poisson pané est composé de filet entier, non reconstitué et le produit fini comprend au moins 80 % de poisson. Il ne doit pas être servi plus de deux fois par semaine.

Le recours au poisson surgelé est autorisé sous réserve du respect des **exigences suivantes** :

- conformité à la **réglementation en vigueur relative aux denrées surgelées** ;
- surgelation rapide immédiatement après la pêche ou le filetage ;
- respect de la chaîne du froid jusqu'à la remise en température ;
- aspect, texture, odeur et saveur **conformes aux caractéristiques du poisson frais après décongélation**.

Tout produit ne répondant pas à ces exigences sera refusé.

La fourniture de pain est incluse dans la prestation.

3.3 – Conditionnement :

L'emballage collectif, ainsi que l'emballage directement en contact avec les denrées, devra comporter toutes les indications nécessaires à la traçabilité (étiquetage précis, devant indiquer la désignation exacte du produit, la Date Limite de Consommation (D.L.C)...).

Il devra comporter un degré de résistance et de solidité suffisant en fonction de la manipulation dont il fera l'objet dans les différentes phases du transport et d'utilisation.

Il devra respecter les principes réglementaires en vigueur en matière d'hygiène alimentaire, notamment de conservation, de fraîcheur et de préservation des dits produits contre l'action de la lumière, de l'air et d'autres agents extérieurs qui les altèreraient de quelque façon que ce soit.

Les préemballages peuvent contenir différentes découpes d'un seul et même type et d'une seule et même espèce. En aucun cas le mélange de viandes d'espèces différentes est autorisé sauf cas particuliers spécifiés sur certains produits élaborés.

Les titulaires devront pouvoir fournir les certificats d'alimentarité de leurs emballages sur demande du pouvoir adjudicateur pendant l'exécution du marché, sur simple demande du RPA ou de son représentant.

Les emballages déchirés, détériorés sont une cause de rejet de la livraison.

Les matériaux utilisés sont neufs, propres et ne doivent pas causer aux produits, d'altérations externes ou internes.

3.4 – Exigences bactériologiques :

L'absence totale de salmonelle et de listéria est exigée sur l'ensemble de produits transformés, eu égard à la fragilité de la population dont les centres hospitaliers ont la responsabilité.

Il appartient au titulaire, autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques ou organoleptiques, de s'assurer que les températures de service sont optimales, qu'il s'agisse de plats chauds ou de plats froids et qu'elles respectent les règles d' H.A.C.C.P. en vigueur au moment de la distribution de la prestation.

Pour l'ensemble des prestations, le C.H.U. de Montpellier se réserve le droit de faire contrôler par son Laboratoire d'Hygiène Hospitalière, ou par la Laboratoire Vétérinaire Départemental, la conformité bactériologique des denrées servies.

Le C.H.U. de Montpellier pourra demander au titulaire de fournir les justificatifs d'agrément et les résultats des analyses bactériologiques, tant de surface que d'aliments ou plats cuisinés, pratiqués dans son établissement. De même, le titulaire devra fournir les trois derniers rapports de la Direction Départementale de la Protection des Populations lors de l'attribution du marché. En cas d'impossibilité, l'intéressé devra fournir les justificatifs expliquant l'inexistence de ces documents (ouverture récente...).

3.5 - Organisation des prestations – fermeture de l'établissement / activité restreinte

3.5.1 : Pour l'hôpital de jour psychiatrique de St Affrique

L'estimation des besoins annuels est reprise à l'annexe 1 au règlement de la consultation : estimation des besoins annuels et échantillons à fournir.

Les informations logistiques sont reprises à l'annexe 1 au CCTP.

L'hôpital de jour est en activité 5 jours par semaine, du lundi au vendredi.

L'établissement est fermé une semaine sur la période estivale (juillet / août).

Le cadre de santé communiquera au titulaire les jours de fermeture programmés du service un mois avant la date d'échéance, suspendant la délivrance de la prestation ou l'ajustant. En situation exceptionnelle (inondations...), le prestataire sera averti au plus tôt pour la suspension de la distribution.

3.5.2 : Pour l'EHPAD de CLERMONT L'HERAULT

L'estimation des besoins annuels est reprise à l'annexe 1 au règlement de la consultation : estimation des besoins annuels et échantillons à fournir.

Les informations logistiques sont reprises à l'annexe 1 au CCTP.

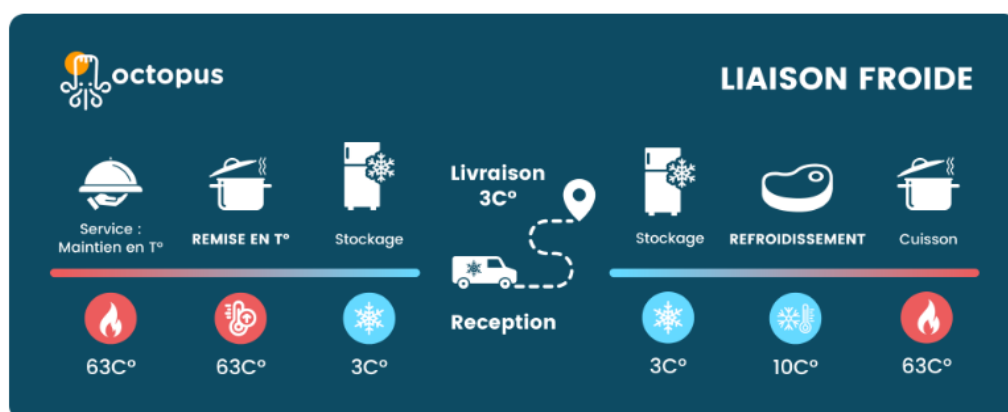
L'EHPAD est en activité 7 jours sur 7, sans fermeture annuelle, sans fermeture sur la période estivale.

3.6 Définition des prestations

Les préparations s'organiseront en liaison froide selon les préconisations suivantes et selon les organisations des services :

On parle de **liaison froide** lorsque **le lieu de production est différent du lieu de consommation** et que la **livraison entre les 2 sites se fait à température < 3 °C**.

Lors du transport en camion réfrigéré ou container isotherme, le produit est **maintenu à une température < 3°C**.



3.6.1 : condition d'exécution – emballages des repas

Dans le cadre de l'exécution du marché, le titulaire s'engage à fournir les repas destinés aux sites extériorisés exclusivement dans des contenants répondant aux exigences suivantes :

- contenants réutilisables **ou**, à défaut, recyclables à 100 % ;
- **interdiction des plastiques à usage unique**, conformément à la réglementation en vigueur ;
- emballages aptes au contact alimentaire ;
- emballages permettant le maintien en liaison froide compatible en bacs gastronormes inox
- absence de suremballage inutile.

Le respect de ces obligations constitue une **condition essentielle d'exécution du marché**.

3.6.2 : Prestation pour l'hôpital de jour psychiatrique de St Afrique

3.6.2.1 : REPAS COMPLET

Le titulaire devra fournir pour chaque commande les éléments répertoriés ci-dessous, avec le grammage minimal attendu :

1 - ENTREE FROIDE OU CHAUDE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION SELON LES RECOMMANDATIONS G.E.M.R.C.N.
OU	Crudités – Cuidités	100 g
	Entrée pâtissière	1 pièce
	Entrée charcutière	80 g à 100 g
	Poisson conserve de saison	80 g à 100 g
	Œufs	1 par personne
2 - PLAT DU JOUR		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION
OU	Viande ou Poisson ou Volaille sans sauce	1 pièce
	Viande ou Poisson ou Volaille avec sauce	1 pièce
3 - GARNITURE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION
Un assortiment de légumes et féculents ou céréales		250 g
4 - FROMAGE OU LAITAGE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION
Fromage ou laitage		30 g au minimum pour le fromage – laitage : 125 ml
5 - DESSERT		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION
OU	Fruit entier ou portionné	1 pièce
	Pâtisserie	1 pièce de 80 g à 100 g
6 – PAIN		50 g

Les pâtes sont obligatoirement servies accompagnées de fromage râpé (10 g minimum par portion).
Les yaourts naturels, les fromages blancs sont sans sucre avec des sachets à part.

3.6.2.2 : REPAS COMPLET HYPOSODE (PAUVRE EN SEL)

1 - ENTREE FROIDE OU CHAUDE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION SELON LES RECOMMANDATIONS G.E.M.R.C.N	Spécificités hyposodés
OU	Crudités – Cuidités	100 g	Assaisonnement sans sel ajouté (herbes, citron, huile)
	Salade de légumes cuits	100 g	Sans sel ajouté
	Protéines nature	80 g à 100 g	
	Poisson conserve de saison	80 g à 100 g	
	Œufs	1 par personne	
2 - PLAT DU JOUR		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	
OU	Viande ou Poisson ou Volaille sans sauce	1 pièce	Cuisson sans sel
	Viande ou Poisson ou Volaille avec sauce	1 pièce	Sans sel ajouté
3 - GARNITURE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	
Un assortiment de légumes et féculents ou céréales		250 g	Cuisson sans sel
4 - FROMAGE OU LAITAGE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	
Fromage ou laitage		30 g au minimum pour le fromage – laitage : 125 ml	Nature, sans sel / fromage doux, peu salés (emmental doux, mozzarella)
5 - DESSERT		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	
OU	Fruit entier ou portionné	1 pièce	
	Pâtisserie	1 pièce de 80 g à 100 g	Peu salée
6 – PAIN		50 g	

Les pâtes sont obligatoirement servies accompagnées de fromage râpé (10 g minimum par portion).
Les yaourts naturels, les fromages blancs sont sans sucre avec des sachets à part.

3.6.2.3 : REPAS COMPLET SPECIAL DIABETIQUE

1 - ENTREE FROIDE OU CHAUDE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION SELON LES RECOMMANDATIONS G.E.M.R.C.N	Spécificités spécial diabétiques s
OU	Crudités – Cuidités	100 g	Favoriser fibres, IG bas
	Salade de légumes cuits	100 g	Pas de sucre
	Protéines nature	80 g à 100 g	
	Poisson conserve de saison	80 g à 100 g	Sans sucre ajouté
	Œufs	1 par personne	
2 - PLAT DU JOUR		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	
OU	Viande ou Poisson ou Volaille sans sauce	1 pièce	Cuisson simple
	Viande ou Poisson ou Volaille avec sauce	1 pièce	Sans sucre ajouté
3 - GARNITURE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	
Un assortiment de légumes et féculents ou céréales		250 g	Favoriser légumes IG bas + féculents complets
4 - FROMAGE OU LAITAGE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	
Fromage ou laitage		30 g au minimum pour le fromage – laitage : 125 ml	IG bas naturellement
5 - DESSERT		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	
OU	Fruit entier ou portionné	1 pièce	Eviter raisin, mangue, banane trop mure
	Pâtisserie	1 pièce de 80 g à 100 g	Option sans sucre ajoutés
6 – PAIN		50 g	

Les yaourts naturels, les fromages blancs sont sans sucre avec des sachets à part.

3.6.2.4 : REPAS COMPLET HYPOCALORIQUE

1 - ENTREE FROIDE OU CHAUDE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	Spécificités hypocaloriques
OU	Crudités – Cuidités	100 g	Assaisonnement léger
	Salade de légumes cuits	100 g	
	Protéines nature	80 g à 100 g	Pauvre en graisse
	Poisson conserve de saison	80 g à 100 g	Au naturel
	Œufs	1 par personne	
2 - PLAT DU JOUR		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	
OU	Viande ou Poisson ou Volaille sans sauce	1 pièce	Morceaux maigres
	Viande ou Poisson ou Volaille avec sauce	1 pièce	Morceaux maigres
3 - GARNITURE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	
Un assortiment de légumes et féculents ou céréales		250 g	70 % légumes, 30 % féculents
4 - FROMAGE OU LAITAGE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	
Fromage ou laitage		30 g au minimum pour le fromage – laitage 125 ml	0 % MG
5 - DESSERT		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	
OU	Fruit	1 pièce	Fruit peu calorique
	Dessert	1 pièce de 80 g à 100 g	Compote sans sucre ou yaourt 0 %
6 – PAIN		50 g	

Les yaourts naturels, les fromages blancs sont sans sucre avec des sachets à part.

3.6.2.5 : MENU PIQUE NIQUE

Ponctuellement, si les conditions climatiques le permettent, les structures pourront commander un menu pique-nique.

Le titulaire devra fournir pour chaque commande les éléments répertoriés ci-dessous, avec le grammage minimal attendu :

1 - ENTREE FROIDE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION
Crudités		100 à 150 g
2 - SANDWICH		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION
OU	SANDWICH VIANDE OU POISSON OU PATE	Composé de tranches de pain de mie
	SANDWICH VEGETARIEN	Composé d'un pain (bagnat, pain blanc, pain baguette ou autre) de crudités
3 – PAQUET DE CHIPS INDIVIDUEL		
4 - FROMAGE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION
Fromage		30 g au minimum pour le fromage
5 - DESSERT		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION
FRUIT		Fruit de saison
DESSERT INDIVIDUEL		1 pièce de 80 g à 100 g

Les yaourts naturels, les fromages blancs sont sans sucre avec des sachets à part.

3.6.3 – Besoins spécifiques repas à thème

Le titulaire proposera une fois par mois un repas à thème (à l'exception des mois de mai et repas de fêtes) en annexe 2 au CCTP : « cadre de réponse, mémoire technique ».

3.6.4 – Besoins spécifiques repas de fêtes

Le titulaire proposera, en annexe 2 au CCTP : « cadre de réponse, mémoire technique » un repas amélioré pour :

- Les fêtes de fin d'année
- Pâques

3.6.5 – Option soupe

Le titulaire devra être mesure de proposer une soupe / potage en complément du repas, à titre optionnel et uniquement sur demande de l'établissement.

3.6.6 – Besoins complémentaires

D'autres produits sont susceptibles d'être approvisionnés par le cadre de santé (liste suivante non exhaustive) :

- Beurre micro 10g
- Beurre plaque 500 g
- Flan 80-100 g
- Fromage en portion 30 g
- Emmental râpé 110-130 g
- Lait
- Œufs liquides en litre
- Yaourts nature 100 à 125 g
- Pain bagnat (vide) 130-150 g

La fourniture de ces produits s'effectuera sur demande détaillée de l'établissement et en fonction des besoins.

3.6.7 : Prestation pour l'EHPAD DE CLERMONT L'HERAULT

3.6.7.1 – Besoins spécifiques du lundi au dimanche et jours fériés (hors fêtes)

Le titulaire devra fournir pour chaque commande les éléments répertoriés ci-dessous, avec le grammage minimal attendu :

REPAS COMPLET	
MIDI - DU LUNDI AU SAMEDI	

POTAGE		Selon les recommandations GEM- RCN (référentiel restauration collective) – 250 ml
1 - ENTREE FROIDE OU CHAUDE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION
OU	Crudités – Cuidités	100 g
	Entrée pâtissière	1 pièce
	Entrée charcutière	80 g à 100 g
	Poisson conserve de saison	80 g à 100 g
	Œufs	1 par personne
2 - PLAT DU JOUR		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION
OU	Viande ou Poisson ou Volaille sans sauce	1 pièce
	Viande ou Poisson ou Volaille avec sauce	1 pièce
3 - GARNITURE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION
Un assortiment de légumes et féculents ou céréales		250 g
4 - FROMAGE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION
Fromage		30 g au minimum
5 - DESSERT		
FRUIT ENTIER OU PORTIONNE		Equivalent à 1 fruit
6 – PAIN		50 g

Les pâtes sont obligatoirement servies accompagnées de fromage râpé (10 g minimum par portion).
Les yaourts naturels, les fromages blancs sont sans sucre avec des sachets à part.

REPAS COMPLET

MIDI - LE DIMANCHE OU JOURS FERIES

POTAGE		Selon les recommandations GEM- RCN (référentiel restauration collective) – 250 ml
1 - ENTREE FROIDE OU CHAUDE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION
OU	Crudités – Cuidités	100 g
	Entrée pâtissière	1 pièce
	Entrée charcutière	80 g à 100 g
	Poisson conserve de saison	80 g à 100 g
	Œufs	1 par personne
2 - PLAT DU JOUR		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION
OU	Viande ou Poisson ou Volaille sans sauce	1 pièce
	Viande ou Poisson ou Volaille avec sauce	1 pièce
3 - GARNITURE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION
Un assortiment de légumes et féculents ou céréales		250 g
4 - FROMAGE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION
Fromage		30 g au minimum
5 - DESSERT		Selon les recommandations GEM- RCN (référentiel restauration collective)
Pâtisserie		
6 – PAIN		50 g

Les pâtes sont obligatoirement servies accompagnées de fromage râpé (10 g minimum par portion).
Les yaourts naturels, les fromages blancs sont sans sucre avec des sachets à part.

REPAS COMPLET

TOUS LES SOIRS

POTAGE		Selon les recommandations GEM- RCN (référentiel restauration collective) – 250 ml
1 - ENTREE FROIDE OU CHAUDE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION
OU	Crudités – Cuidités	100 g
	Entrée pâtissière	1 pièce
	Entrée charcutière	80 g à 100 g
	Poisson conserve de saison	80 g à 100 g
	Œufs	1 par personne
2 - PLAT		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION
OU	Viande ou Poisson ou Volaille sans sauce	1 pièce
	Viande ou Poisson ou Volaille avec sauce	1 pièce
3 - GARNITURE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION
Un assortiment de légumes et féculents ou céréales		250 g
5 - DESSERT		Selon les recommandations GEM- RCN (référentiel restauration collective)
Crème dessert		
6 – PAIN		50 g

Les pâtes sont obligatoirement servies accompagnées de fromage râpé (10 g minimum par portion).
Les yaourts naturels, les fromages blancs sont sans sucre avec des sachets à part.

REPAS COMPLET HYPOSODE (PAUVRE EN SEL)

SUR DEMANDE - LE MIDI

POTAGE		Selon les recommandations GEM-RCN (référentiel restauration collective) – 250 ml	Spécificités hyposodés
1 - ENTREE FROIDE OU CHAUDE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	Spécificités hyposodés
OU	Crudités – Cuidités	100 g	Assaisonnement sans sel ajouté (herbes, citron, huile)
	Salade de légumes cuits	100 g	Sans sel ajouté
	Protéines nature	80 g à 100 g	
	Poisson conserve de saison	80 g à 100 g	
	Œufs	1 par personne	
2 - PLAT DU JOUR		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	
OU	Viande ou Poisson ou Volaille sans sauce	1 pièce	Cuisson sans sel
	Viande ou Poisson ou Volaille avec sauce	1 pièce	Sans sel ajouté
3 - GARNITURE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	
Un assortiment de légumes et féculents ou céréales		250 g	Cuisson sans sel
4 - FROMAGE OU LAITAGE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	
Fromage ou laitage		30 g au minimum pour le fromage – laitage : 125 ml	Nature, sans sel / fromage doux, peu salés (emmental doux, mozzarella)
5 - DESSERT		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	
OU	Fruit entier ou portionné	1 pièce	
	Pâtisserie	1 pièce de 80 g à 100 g	Peu salée
6 – PAIN		50 g	

Les pâtes sont obligatoirement servies accompagnées de fromage râpé (10 g minimum par portion).
Les yaourts naturels, les fromages blancs sont sans sucre avec des sachets à part.

REPAS COMPLET HYPOSODE (PAUVRE EN SEL)

SUR DEMANDE - LE SOIR

POTAGE		Selon les recommandations GEM-RCN (référentiel restauration collective) – 250 ml	Cuisson sans sel ajouté, assaisonnement herbes aromatiques ou citron ou huile
1 - ENTREE FROIDE OU CHAUDE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	
OU	Crudités – Cuidités	100 g	
	Entrée pâtissière	1 pièce	
	Entrée charcutière	80 g à 100 g	
	Poisson conserve de saison	80 g à 100 g	
	Œufs	1 par personne	
2 - PLAT		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	
OU	Viande ou Poisson ou Volaille sans sauce	1 pièce	
	Viande ou Poisson ou Volaille avec sauce	1 pièce	
3 - GARNITURE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	
Un assortiment de légumes et féculents ou céréales		250 g	
5 - DESSERT		Selon les recommandations GEM-RCN (référentiel restauration collective)	
Crème dessert			
6 – PAIN		50 g	

Les pâtes sont obligatoirement servies accompagnées de fromage râpé (10 g minimum par portion).
Les yaourts naturels, les fromages blancs sont sans sucre avec des sachets à part.

REPAS COMPLET SPECIAL DIABETIQUE

SUR DEMANDE - LE MIDI

1 - ENTREE FROIDE OU CHAUDE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	Spécificités diabétiques
OU	Crudités – Cuidités	100 g	Favoriser fibres, IG bas
	Salade de légumes cuits	1 pièce	Pas de sucre
	Protéines nature	80 g à 100 g	
	Poisson conserve de saison	80 g à 100 g	Sans sucre ajouté
	Œufs	1 par personne	
2 - PLAT DU JOUR		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	
OU	Viande ou Poisson ou Volaille sans sauce	1 pièce	Cuisson simple
	Viande ou Poisson ou Volaille avec sauce	1 pièce	Sans sucre ajouté
3 - GARNITURE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	
Un assortiment de légumes et féculents ou céréales		250 g	Favoriser légumes IG bas + féculents complets
4 - FROMAGE OU LAITAGE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	
Fromage ou laitage		30 g au minimum pour le fromage – laitage 125 ml	IG bas naturellement
5 - DESSERT		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	
OU	Fruit entier ou portionné	1 pièce	Eviter raisin, mangue, banane trop mure
	Pâtisserie	1 pièce de 80 g à 100 g	Option sans sucre ajoutés
6 – PAIN		50 g	

Les yaourts naturels, les fromages blancs sont sans sucre avec des sachets à part.

Les pâtes sont obligatoirement servies accompagnées de fromage râpé (10 g minimum par portion).

REPAS COMPLET SPECIAL DIABETIQUE

SUR DEMANDE - LE SOIR

POTAGE		Selon les recommandations GEM-RCN (référentiel restauration collective) – 250 ml	IG Bas naturellement, éviter les sucres ajoutés, cuisson simple, absence de fruits comme le raisin, la mangue, la banane trop mure
1 - ENTREE FROIDE OU CHAUDE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	
OU	Crudités – Cuidités	100 g	
	Entrée pâtissière	1 pièce	
	Entrée charcutière	80 g à 100 g	
	Poisson conserve de saison	80 g à 100 g	
	Œufs	1 par personne	
2 - PLAT		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	
OU	Viande ou Poisson ou Volaille sans sauce	1 pièce	
	Viande ou Poisson ou Volaille avec sauce	1 pièce	
3 - GARNITURE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	
Un assortiment de légumes et féculents ou céréales		250 g	
5 - DESSERT		Selon les recommandations GEM-RCN (référentiel restauration collective)	
Crème dessert			
6 – PAIN		50 g	

Les pâtes sont obligatoirement servies accompagnées de fromage râpé (10 g minimum par portion).
Les yaourts naturels, les fromages blancs sont sans sucre avec des sachets à part.

REPAS COMPLET HYPOCALORIQUE

SUR DEMANDE - LE MIDI

1 - ENTREE FROIDE OU CHAUDE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	Spécificités hypocaloriques
OU	Crudités – Cuidités	100 g	Assaisonnement léger
	Salade de légumes cuits	100 g	
	Protéines nature	80 g à 100 g	Pauvre en graisse
	Poisson conserve de saison	80 g à 100 g	Au naturel
	Œufs	1 par personne	
2 - PLAT DU JOUR		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	
OU	Viande ou Poisson ou Volaille sans sauce	1 pièce	Morceaux maigres
	Viande ou Poisson ou Volaille avec sauce	1 pièce	Morceaux maigres
3 - GARNITURE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	
Un assortiment de légumes et féculents ou céréales		250 g	70 % légumes, 30 % féculents
4 - FROMAGE OU LAITAGE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	
Fromage ou laitage		30 g au minimum pour le fromage – laitage : 125 ml	0 % MG
5 - DESSERT		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	
OU	Fruit	1 pièce	Fruit peu calorique
	Dessert	1 pièce de 80 g à 100 g	Compote sans sucre ou yaourt 0 %
6 – PAIN		50 g	

Les yaourts naturels, les fromages blancs sont sans sucre avec des sachets à part.

REPAS COMPLET HYPOCALORIQUE

SUR DEMANDE - LE SOIR

POTAGE		Selon les recommandations GEM-RCN (référentiel restauration collective) – 250 ml	Pauvre en graisse, morceaux maigres, assaisonnement léger, 0 % de matières grasses, poisson cuisson au naturel ou assaisonnement léger (ou herbes aromatiques, citron, huiles allégées)
1 - ENTREE FROIDE OU CHAUDE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	
OU	Crudités – Cuidités	100 g	
	Entrée pâtissière	1 pièce	
	Entrée charcutière	80 g à 100 g	
	Poisson conserve de saison	80 g à 100 g	
	Œufs	1 par personne	
2 - PLAT		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	
OU	Viande ou Poisson ou Volaille sans sauce	1 pièce	
	Viande ou Poisson ou Volaille avec sauce	1 pièce	
3 - GARNITURE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION	
Un assortiment de légumes et féculents ou céréales		250 g	
5 - DESSERT		Selon les recommandations GEM-RCN (référentiel restauration collective)	
Crème dessert			
6 – PAIN		50 g	

Les yaourts naturels, les fromages blancs sont sans sucre avec des sachets à part.

REPAS PIQUE NIQUE
MIDI - DU LUNDI AU SAMEDI

1 - ENTREE FROIDE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION
Crudités		100 à 150 g
2 - SANDWICH		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION
OU	SANDWICH VIANDE OU POISSON OU PATE	Composé de tranches de pain de mie
	SANDWICH VEGETARIEN	Composé de tranches de pain de mie
3 – PAQUET DE CHIPS INDIVIDUEL		
4 - FROMAGE		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION
Fromage		30 g au minimum pour le fromage
5 - DESSERT		GRAMMAGE MINIMAL ATTENDU PAR PORTION
FRUIT OU COMPOTE		Fruit de saison 1 portion ou compote

3.6.7.2 – Besoins spécifiques repas à thème

Le titulaire proposera une fois par mois un repas à thème (à l'exception des mois de mai et repas de fêtes) en annexe 2 au CCTP : « cadre de réponse, mémoire technique ».

3.6.7.3 – Besoins spécifiques repas de fêtes

Le titulaire proposera, en annexe 2 au CCTP : « cadre de réponse, mémoire technique » un repas amélioré pour :

- Les fêtes de fin d'année
- Pâques

3.6.7.4 – Besoins repas accompagnant repas festifs

Le titulaire proposera en annexe 2 au CCTP : « cadre de réponse, mémoire technique » un repas dédié aux personnes accompagnantes sur les périodes de fêtes (entrée, plat, pain, fromage, dessert).

3.7.5 – Besoins complémentaires

D'autres produits sont susceptibles d'être approvisionnés par le cadre de santé (liste suivante non exhaustive) :

- Beurre micro 10g
- Beurre plaque 500 g
- Flan 80-100 g
- Fromage en portion 30 g
- Emmental râpé 110-130 g
- Lait
- Oeufs liquides en litre
- Yaourts nature 100 à 125 g
- Pain bagnat (vide) 130-150 g

La fourniture de ces produits s'effectuera sur demande détaillée de l'établissement et en fonction des besoins.

3.8 Personnel du prestataire

Tout ce qui est afférent au personnel mobilisé pour la réalisation de la prestation est à la charge et sous la responsabilité du titulaire.

Le titulaire s'engage à ce que les prestations soient effectuées par du personnel de cuisine qualifié.

L'ensemble du personnel placé sous la responsabilité du titulaire devra porter une tenue irréprochable, conforme aux bonnes pratiques professionnelles.

De même que le personnel du titulaire devra répondre à toutes les prescriptions imposées par la législation du travail.

Le titulaire devra désigner un responsable de la prestation, seul interlocuteur de l'hôpital de jour.

En cas de d'arrêt de travail pour faits de grèves ou autres motifs légitimes des salariés, le titulaire est tenu d'assurer l'intégralité de la prestation.

IV – Modalités de délivrance de la prestation

4.1 Modalités de délivrance de la prestation

La prestation sera fournie sans boissons, ces dernières étant délivrées par les établissements -

4.1.1 Technique

Le titulaire préparera les repas en liaison froide. Aucune préparation effectuée la veille du jour de consommation n'est admise. Les restes seront détruits par le site destinataire de la prestation.

4.1.2 Programmation/Fréquence/horaires

Pour l'hôpital de jour psychiatrique de St Affrique

Une estimation du nombre des repas à servir est communiquée au fournisseur par fax ou par mail le mercredi de la semaine précédente, avec réajustement au plus tard la veille à midi pour le lendemain du lundi au vendredi.

Les fournitures doivent être livrées et acheminées dans les locaux de restauration aux frais, risques, et péril par les soins du fournisseur.

La proposition de menu sera envoyée par courriel au cadre de la structure concernée. Une adresse courriel sera communiquée à la notification du marché public.

Les livraisons seront conformes aux jours et heures précisés à l'annexe 1 du CCTP.

Le candidat devra décrire une organisation type de livraison dans son mémoire technique (annexe 2 CCTP : cadre de réponse)

Pour l'EHPAD de Clermont l'Hérault

Une estimation du nombre des repas à servir est communiquée au fournisseur par fax ou par mail 15 jours à l'avance, avec réajustement au plus tard la veille à midi pour le lendemain du lundi au vendredi.

Les fournitures doivent être livrées et acheminées dans les locaux de restauration aux frais, risques, et péril par les soins du fournisseur.

La proposition de menu sera envoyée par courriel au cadre de la structure concernée. Une adresse courriel sera communiquée à la notification du marché public.

Les livraisons seront conformes aux jours et heures précisés à l'annexe 1 du CCTP.

Le candidat devra décrire une organisation type de livraison dans son mémoire technique (annexe 2 CCTP : cadre de réponse)

Le titulaire devra gérer ses stocks de manière à répondre à l'ensemble de ses obligations contractuelles.

Dans l'hypothèse où le titulaire serait dans l'impossibilité d'exécuter tout ou partie de la prestation dans les délais et conditions prévus au marché ou sur le bon de commande, le CHU de Montpellier se réserve le droit, sans procéder à la résiliation du marché, de passer commande auprès d'un autre fournisseur, tout en faisant supporter les éventuels surcoût et risques au titulaire défaillant.

4.1.3 Transport / livraison

Les repas seront livrés par le titulaire directement aux adresses mentionnées en annexe 1 au CCTP, dans des conteneurs isothermes à l'aide d'un véhicule agréé conforme à la réglementation en vigueur.

Les prestations seront livrées dans des contenants conformes à la réglementation en vigueur. Les établissements procéderont au nettoyage, au recyclage des déchets.

Tous les risques relatifs à l'approvisionnement des denrées, à la transformation de ces denrées, au conditionnement, à l'emballage, au transport, au déchargement, à la livraison incombent au titulaire.

4.1.4 Commande

Le nombre de repas quotidien peut varier en fonction des programmations d'accueil.

Le cadre de santé de la structure transmettra le nombre de repas à livrer par écrit (email ou fax) au titulaire le mercredi de la semaine précédente, avec réajustement au plus tard la veille à midi pour le lendemain du lundi au vendredi.

4.1.5 Réception du service

Le contrôle du nombre de repas servis sera effectué quotidiennement de façon contradictoire par le personnel de l'établissement et le personnel de la société titulaire.

A cette occasion, un bon de réception sera fourni aux établissements et comportera les indications suivantes :

- Date
- Fournisseur/Destinataire
- Numéro du marché
- Référence de commande
- Désignation et référence de la prestation
- Quantité fournie

L'exemplaire sera conservé par le cadre du service ayant sollicité la prestation et vaudra procès-verbal de service fait.

V - Contrôle des Prestations

Le pouvoir adjudicateur ou son représentant se réservent le droit de procéder à des contrôles ponctuels et aléatoires sur place les jours de prestation pour juger de la qualité en terme de service et de qualité de fourniture.