



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

N°262040

**Marché de prestations de services de restauration
pour la fourniture en liaison froide de repas
destinés aux patients et aux résidents
du Centre Hospitalier d'Albi / Graulhet**

**LOT UNIQUE
SOUS LOT n° 2**

SOMMAIRE

Article I. OBJET DU MARCHE.....	2
Article II. DECOMPOSITION DE LA PRESTATION.....	3
2.1 PRESENTATION DE BASE.....	3
2.2 PRESTATION PONCTUELLE.....	4
Article III. DESCRIPTION DETAILLEE DES PRESTATIONS.....	5
1. PERIMETRE DE LA PRESTATION	6
(a) L'élaboration des différents menus	6
(b) Le conditionnement des repas	11
(c) Les transports des repas	11
(d) Le contrôle de l'hygiène.....	11
(e) La participation au Comité de Liaison en Alimentation et Nutrition (CLAN).....	12
(f) La prise en charge des bio-déchets.....	12
(g) Formation des équipes hôtelières (PSE).....	12
2. NOMBRE DE REPAS PREVISIONNEL A FABRIQUER	13
3. NATURE DE LA PRESTATION	13
4. CONTROLE DES MENUS EN COURS DE MARCHE	13
Article IV. EXIGENCES QUALITATIVES CONCERNANT LES PRESTATIONS	14
1. Spécifications qualitatives relatives à la viande bovine.....	14
2. Spécifications qualitatives et autres relatives à la viande porcine et ovine.....	14
3. Spécifications qualitatives et autres relatives aux volailles et à la découpe des volailles	15
4. Spécifications qualitatives relatives à la charcuterie.....	16
5. Spécifications qualitatives relatives aux articles d'épicerie utilisés	16
6. Spécifications qualitatives relatives aux fruits et légumes frais utilisés	16
7. Spécifications qualitatives relatives aux produits laitiers et ovo-produits utilisés ou servis en l'état.....	17
8. Spécifications qualitatives relatives aux produits surgelés utilisés	17
Article V. CONDITIONNEMENT ET LIVRAISON DES REPAS	18
1. CONDITIONNEMENT ADAPTE AUX DIFFERENTS SECTEURS.....	18
2. OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES	19
3. LIVRAISONS	20
4. CONTROLE A RECEPTION DES REPAS	21
Article VI. COMMANDES DE REPAS.....	21
Article VII. MESURES D'HYGIENE ET DE SECURITE.....	22
1. HYGIENE ALIMENTAIRE.....	22
2. CONTROLES ASSURES PAR LE TITULAIRE DU MARCHE.....	22
3. RESPONSABILITE ET ASSURANCE	23
<u>Annexes.....</u>	24

Le présent sous-lot n°1 est décrit à des fins exclusivement fonctionnelles.

Il constitue une partie indissociable du lot unique du marché de restauration et ne saurait être interprété comme un lot distinct au sens du Code de la commande publique. Les prestations qu'il décrit ne peuvent être ni analysées, ni exécutées, ni attribuées séparément du lot unique.

Article I. OBJET DU SOUS LOT N°2

Le titulaire du marché s'engage, dans les conditions prévues au présent CCTP à produire dans son unité de production propre et à livrer suivant le principe de la liaison froide, les repas destinés à la restauration des sites suivants :

- ***Les Résidents de l'EHPAD de La Renaudié Albi***
- ***Les Résidents de UHR et ULSD CH Albi***
- ***Le personnel Médecin, Samu, Internat, personnel CH Albi***
- ***Les Patients CH Graulhet (Médecine, SSR, UP, ADJ)***
- ***Les Résident Saint François Graulhet***
- ***Les Résidents Pré de Millet Graulhet***
- ***Le personnel de Graulhet***
- ***Les Repas spéciaux*** : Repas améliorés, repas animation, repas accompagnant, plateau repas froid, repas chaud de réception direction, repas standard texture Tendre, Haché, Mixé, repas standard diabétique, plateau repas allergique, repas Manger Main, repas pique-nique, prestation traiteur, et barquettes de féculents ou légumes supplémentaire

Article II. DECOMPOSITION DE LA PRESTATION

Cette prestation est livrable sur plusieurs sites séparés. Les livraisons se font sur 2 villes différents avec plusieurs points de livraisons dans chacune.

Chaque établissement dispose d'un office de Restauration règlementaire avec des chambres froides de stockages ou des frigos chambre froide.

Les accès de livraison sont accessibles par des camions réfrigérés (7 tonnes a avec hayon) sans quai de déchargement prévu.

Pour la remise en température des plats nous avons 2 différents modes de fonctionnement : ***Des jours de remise à température et des chariots de remise à température suivant les établissements.***

Le candidat devra proposer 3 tarifs de repas de base et des déclinaisons de repas suivant le repas standard

✚ ***Repas standard du lundi au samedi et dimanche soir***

✚ ***Repas standard amélioré le dimanche midi et jour férié***

 Repas amélioré pour les repas thème animation imposé (les repas de fête des familles, repas famille Noel)

2.1 Présentation de Base

Le nombre de repas annuel est **estimé à 329782 en moyenne** et repartit comme suivant :

ETABLISSEMENT	STRUCTURE	PRESTATION	LIVRAISON	QUANTITE ANNUEL DE REPAS (estimation)
EHPAD DE LA RENAUDIE ALBI	Sud RDC : 40 pers Sud 1 ^{er} : 40 pers Nord1 ^{er} : 22 pers UP 1 : 16 pers UP 2 : 16 pers S.A RDC : 68 pers PASA : 15 pers	Déjeuner Diner	Sur site	148473
UHR CH ALBI	18 lits	Déjeuner Diner	Sur site	9938
USLD CH ALBI	49 lits	Déjeuner Diner	Sur site	37606
PERSONNEL CH ALBI (Médecin/Samu/ Internat/Personnel)	20 pers	Déjeuner Diner	Sur site	13900
EPADAD PRE DE MILET GRAULHET	80 pers	Déjeuner Diner	Sur site	45242
EHPAD ST FRANCOIS GRAULHET	52 pers	Déjeuner Diner	Sur site	34748
CH GRAULHET (Médecine/SSR/UP/ADJ)	Médecine : 20 lits SSR : 22 lits UP : 17 lits	Déjeuner Diner	Sur site	37095
PERSONNEL GRAULHET	5 pers	Déjeuner	Sur site CH+ PDM GRAULHET	2780

2.2 Les prestations ponctuelles

En plus de la commande dite de base, le candidat devra prévoir différentes prestations durant l'année et suivant les demandes du responsable de la restauration ou ces collaborateurs.

- 1. REPAS NORMAL A THEME CULINAIRE (1 FOIS PAR MOIS) PROPOSE PAR LE PRESTATAIRE (TARIF STANDARD)**
- 2. REPAS ANIMATION THEMATIQUE IMPOSE : JUIN REPAS GUINGUETTE / OCTOBRE REPAS GRAND CHEF (TARIF AMELIORE)**
- 3. REPAS ANIMATION DES FAMILLES : REPAS DES FAMILLE 1 FOIS PAR AN, REPAS NOEL FAMILLE (TARIF AMELIORE)**
- 4. PLATEAU FROID DE TRAVAIL**
- 5. REPAS CHAUD DE RECEPTION**
- 6. PDJ CAMPAGNARD**
 - 1. Pour les résidents en régimes normaux (variétés charcuteries, 1 œuf, fromages coupe)**
 - 2. Pour les résidents en texture mixé (verrine salé et verrine sucrée, laitage, fruits mixe)**
- 7. PRESTATION REPAS POUR SITE GERE PAR DIRECTION COMMUNE**
- 8. BARQUETTE SUPPLEMENTAIRE FECULENT (Purée/Riz/Pates)**
- 9. VERRINE SUCREE OU SALE ANIMATION (sur commande)**
- 10. PRESTATION TRAITEUR SUR DEVIS**

Les demandes seront effectuées par mail auprès du prestataire avec validation du responsable de restauration.

Les commandes exceptionnelles pourront être passées minimum 4 jours avant la livraison.

Les commandes pour les prestations repas à thèmes seront passées avec un effectif prévisionnel 2 mois avant par retour de devis. Ensuite un effectif prévisionnel envoyé 1 mois avant et le définitif 8 jours avant le repas.

Les demandes seront effectuées par mail auprès du prestataire avec validation du responsable de restauration.

Article III. DESCRIPTION DETAILLEE DES PRESTATIONS

Dans le cadre du présent marché, le titulaire se conformera :

- **Prescriptions réglementaires** en matière d'hygiène et de sécurité visées à l'article 7 du présent CCTP,

- **Prescriptions alimentaires et diététiques**, notamment aux repères nutritionnels prévus au dernier Programme National Nutrition Santé en vigueur et à la recommandation du GEM-RCN de juillet 2015 relative à la nutrition.
- **Trames de menus** (y compris les plats de remplacement) définies par le CH ALBI (cf. annexe A2 du CCTP)
- **Grammages recommandés par le GEM-RCN** et aux textures recommandées par le dernier PNNS en vigueur et suivant le tableau interne établie (cf. Annexe H2 du CCTP)
- **Exigences qualitatives** visées à l'article 4 du CCTP,
- **Profils diététiques** (cf. annexe C2 du CCTP),
- **Récapitulatif de commandes** prévisionnelles arrêtées par le CH avec les valeurs de tolérance qui y sont associées (cf. annexe D2),
- **Contraintes spécifiques** du CH en matière de conditionnements (cf. Annexe G2),
- **Modalités d'organisation de la commande**, des livraisons et du contrôle prévues aux articles 5, 6 et 7 du présent CCTP.
- **Respect de la loi Egalim** (MJ 2024)

1. PERIMETRE DE LA PRESTATION

Le titulaire a pour mission d'assurer, suivant le principe de la liaison froide les prestations suivantes qui constituent **l'offre** du marché.

(a) L'élaboration des différents menus

Les menus sont proposés par le titulaire en fonction de son plan alimentaire, qui devra respecter les prescriptions alimentaires et diététiques, en partenariat avec le Responsable Restauration du CH d'Albi.

Les prestataires feront des propositions de cycles de **menus HIVER et ETE d'une durée de 4 à 6 semaines maximum** pour permettre au CHA d'avoir une vision globale des menus sur une année pleine.

La conception de ces menus devra respecter les rythmes saisonniers, avoir des plats locaux, réaliser des recettes terroirs.

Les cycles des menus sont travaillés en collaboration avec le responsable de la restauration et le service diététique et suivant les retours des commissions menus de nos différents établissements au moins **3 mois avant le début de chaque cycle**.

La date de changement de cycle sera arrêtée d'un commun accord avec le prestataire 3 mois au moins avant le début du cycle.

A l'issue de cette validation, les diététiciennes du CHA saisiront les menus du cycle et les enverront par mail au prestataire en suivant.

Les aliments proposés seront tendres, faciles à couper et suffisamment souples pour favoriser la déglutition.

Remarques importantes :

- **En ce qui concerne les entrées :**

Le titulaire devra proposer 2 charcuteries différentes toutes les semaines, proposer des entrées « **crudités et cuitités** » variées et de saisonnalités.

- **En ce qui concerne les protéines animales et végétales (VPO):**

Le titulaire devra proposer dans ces menus : 2 poissons par semaines préparation différents, une omelette maison ou œufs par semaine, des viandes blanches et rouges de préparation différentes toutes les semaines et fait maison.

- **En ce qui concerne les Garnitures :**

Elles devront être cuisinées pour amener un apport protéine-énergétique optimum (béchamel, gratin, flans, fromage râpé, lardons...)

- **En ce qui concerne les Fromages et laitages :**

Le titulaire devra proposer **un fromage à la coupe** tous les jours midi ou soir avec des variétés de choix différents, pour **les laitages et les desserts lactés** des variétés de choix différents, **des fromages fondus** divers.

- **En ce qui concerne les Fruits :**

De Mai à octobre inclus : le CH impose que le fruit soit **un fruit de saison** (fraises, pêches, nectarines, abricots, raisins, melon...) à raison d'un fruit par jour.

Durant cette période, le titulaire est averti que l'Hôpital refusera toute proposition n'entrant pas dans ce critère.

Les fruits crus dits « durs » ne seront pas acceptés dans les menus (ex : pommes crues, poires crues), **ces fruits seront proposés « cuits »** toutes les semaines et lors des saisons hivernales, ou préparé d'une autre façon pour faciliter la dégustation des résidents.

Les fruits frais seront livrés à un juste état de maturation pour le jour de la consommation.

- **En ce qui concerne Pâtisseries :**

Le titulaire devra proposer des pâtisseries variées tous les mercredis et dimanches, différentes suivant les cycles de menus et suivant les saisons.

- **En ce qui concerne les glaces :**

De juin à septembre inclus : le titulaire devra proposer **des glaces au menu tous les mercredis**. Il devra proposer une variété de glace sur 4 mercredi différents.

- **En ce qui concerne les repas froids :**

De juin à septembre inclus : le titulaire devra proposer des repas froids 2 fois par semaine midi ou soir. Il devra proposer des plats qui pourront être autant servi en froid que chaud suivant la température estivale (plan Bleu), en proposant aussi des potages froids durant la semaine.

- **En ce qui concerne les repas de Famille, Noël :**

Pour les repas de famille et les repas de Noël, il sera proposé plusieurs dates pour un même repas dans nos différents sites afin de pouvoir accueillir les familles dans ces temps forts et convivial.

-  **Pour l'Ehpad de la Renaudié** 3 dates différents sur plusieurs semaines

-  **Pour les sites de Graulhet** 2 dates différentes sur plusieurs semaines

-  **Pour les sites USLD/UHR** 1 date sur une semaine

Les prestations à fournir par le titulaire recouvrent tous les types de repas normaux, avec des déclinaisons suivant les différentes textures (tendre/haché/mixé) et des régimes différents soumis à des prescriptions Médicales (régime diabétique/sans sel/ sans fibre/sans lactose/sans gluten...).

LES REPAS NORMAUX :

- ✓ **Déjeuner :**

Menu à cinq composantes + bouillon vermicelles ou lettres

(À réaliser soit sur le site, ou réalisés par le titulaire en liaison froide) inclus dans la prestation

- Bouillon vermicelles
- Hors d'œuvre crus ou cuite
- Viande ou équivalent (VPO)
- Légumes **et ou** féculents
- Produit laitier ou Fromage coupe

- Dessert ou Fruit

✓ **Dîner :**

Menu à cinq composantes

(Potage légumes maison remettre en température sur site, inclus dans la prestation)

- Potage Légumes frais et varié
- Viande ou équivalent (VPO)
- Légume **et ou** féculent
- Produit laitier ou Fromage
- Dessert ou Fruit

REPAS STANDARD AMELIORE

- Tous les dimanches midi
- Les jour Fériés (**Paques/1^{er} mai/8mai/Pentecôte /l'Ascension/14 juillet/15 aout/1^{er} novembre/8 novembre/11 novembre**)

LES REPAS SPECIFIQUES :

Les caractéristiques de ces repas sont définies dans l'annexe A2 (trame des menus) jointe au présent CCTP.

Les menus spécifiques « manger mains »

Ils seront proposés et travaillés en déclinaison des menus normaux.

Ils doivent mettre en œuvre des recettes ***fait maison*** permettant d'obtenir des bouchées tendres et pouvant être saisies avec les doigts :

- Enrichies ou non,
- De taille comprise entre 1.5 x 1.5cm et 2 x 2cm,
- Facilement préhensibles,
- Goûteuses,
- Faciles à déglutir.

Les menus spécifiques « Tendre »

Ils seront proposés et travaillés en déclinaison des menus normaux. Ils doivent mettre en œuvre des recettes ***fait maison*** adaptée à la texture, qualitative et gouteuse.

Les menus spécifiques « Haché »

Ils seront proposés et travaillés en déclinaison des menus normaux. Ils doivent mettre en œuvre des recettes ***fait maison*** adaptée à la texture, qualitative et gouteuse.

Les menus spécifiques « Mixé »

Des menus « **enrichis** » seront proposés et travaillés par le titulaire en déclinaison des menus normaux (des crèmes desserts enrichies, des purées des purées de légumes enrichies)

Ils doivent mettre en œuvre des recettes ***fait maison*** adaptée à la texture, qualitative et gouteuse.

Les prestataires nous fourniront pour cette texture des fiches techniques détaillées et comprenant l'analyse nutritionnelle des plats.

Les menus spécifiques « Allergique »

Des plateau repas prêt à l'emploi « **Natama** » seront proposés avec plusieurs choix et seront commandés suivant les besoins du CHA.

Les menus proposés dans l'offre seront les menus arrêtés durant toute la durée du marché.

Le prestataire devra valider avec le Responsable restauration automatiquement avant d'effectuer changement de menu

Les menus spécifiques « Pique-nique Froid »

Ils seront proposés et travaillés en déclinaison des menus normaux si cela est possible. Ils doivent mettre en œuvre des recettes adaptée à la texture, qualitative et gouteuse pouvant se manger lors d'une sortie journée. Le conditionnement sera proposé en collectif.

Les menus du Personnel (internat/médecins/personnel)

Ils seront rattachés au menu normal prévu dans les Ehpad suivant les cycles de menus validés. Ils respecteront les trames de menus visées à l'annexe A2 et les conditionnements visés à l'annexe G2.

Les exigences qualitatives et gustatives sont les mêmes que pour les résidents des Ehpad. Les grammages seront adaptés à ce type de convives suivant la référence haute du GEM-RCN en vigueur et suivant le tableau de grammage interne utilisé par le CHA.

Les barquettes de garnitures collectives supplémentaires

Elles seront livrées tous les jours en barquettes 6 parts supplémentaires en fonction de nos besoins et des pré commandes de repas pour les Ehpad, et l'internat.

Cas de situation exceptionnelle

Des Encas froids seront livrés dans le cadre de situations de crise (déclenchement d'un **Plan Blanc** par exemple) sur commande téléphonique du Directeur des Services Economiques ou du responsable de la Restauration, confirmée par mail.

Un plan Bleu est mis en place sur tous nos établissements ***du mois du 15 juin au 15 septembre.*** Le prestataire devra proposer et adapter ces menus en repas froids plusieurs fois dans la semaine suivant les températures estivales.

Les menus proposés dans l'offre seront les menus arrêtés durant toute la durée du marché.

Le prestataire devra valider avec le responsable de restauration automatiquement avant d'effectuer tout changement de menu.

En aucun cas, la variété et les caractéristiques des menus ne pourront être revus à la baisse.

Tout changement de menus non validé par rapport aux menus retenus avec des composantes de variété ou de qualité inférieure sera pénalisé systématiquement.

Les menus seront proposés avec **le maximum de déclinaisons possibles suivant la liste de régimes et textures cités** en annexe B2.

Il est à noter également que les petits déjeuners, les collations, les apports hydriques ainsi que le pain ne sont pas inclus dans la prestation puisqu'ils sont fournis par le CH d'Albi

(b) Le conditionnement des repas

Il sera réalisé en suivant les contraintes de l'établissement (cf. article 5.2 du présent CCTP).

Les barquettes à usage unique et le film pelable utilisés seront d'une qualité limitant les odeurs de plastique chaud après la remise en température et d'un aspect visuel attractif.

Un échantillonnage des barquettes utilisées sera fourni à la remise de l'offre.

Il devra y avoir **2 couleurs différentes** (blanche pour les repas normaux et de couleurs pour les régimes)

(c) Les transports des repas

Il sera réalisé en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur et la livraison des repas sur les points de livraison définis à l'article 5.3 du présent CCTP.

Un bon de livraison sera remis lors de la livraison avec signature du livreur et du réceptionnaire. La température des plats devra aussi être notifiée dessus.

Les lieux de livraison des repas sont sur les sites suivant (cf. : annexe I2) :

Adresse Ehpad de la Renaudié : 147 rue Dr Bouissières 81000 Albi

Adresse CH Albi : CHA livraison restauration rue de berchère 81000 Albi

Adresse CH Graulhet : 19 rue Dr Bastié 81300 Graulhet

Adresse PDM Graulhet : 6 chemin de la Geysse 81300 Graulhet

Le candidat mentionnera dans son offre un numéro d'appel du titulaire, joignable 24 h/24 et une adresse mail.

(d) Le contrôle de l'hygiène

Le titulaire du marché de restauration assurera la réalisation, à ses frais, des autocontrôles microbiologiques.

(e) La participation au Comité de Liaison en Alimentation et Nutrition (CLAN)

Le CLAN, dont la composition est fixée comme suit, se réunit régulièrement pour examiner les problèmes spécifiques en lien avec l'alimentation et la nutrition.

Il est constitué de membres permanents :

- Des représentants du CHA à savoir :
 - Un représentant de la CME par établissement
 - Le directeur des Fonctions support
 - Le responsable du service restauration ou son représentant
 - Une diététicienne de chaque établissement
 - Un cadre soignant et un représentant les unités de soin de chaque établissement
- ✓ Des représentants du titulaire du marché peuvent être amenés à siéger, à savoir :
 - Le responsable de Restauration
 - Une diététicienne

Le CLAN évaluera l'indice de satisfaction des patients et résidents.

L'établissement réalisera périodiquement des enquêtes de satisfaction. La baisse de popularité d'un plat entraînera sa suppression et son remplacement après validation du responsable de restauration et du service diététique du CHA.

Toutes les autres questions en lien avec la qualité de l'alimentation et plus généralement la qualité hôtelière seront abordées en CLAN.

(f) Les biodéchets et du développement durable

Le client a mis en œuvre un marché spécifique pour la collecte et le traitement de ses bio déchets dans ses établissements.

Le client a intégré la plateforme « Ma cantine » et le titulaire devra chaque année télédéclarer les quantités des achats dessus. Une autorisation d'accès à notre compte sera donnée afin que celui-ci puisse y travailler annuellement.

(g) Formation des équipes hôtelière (PSE)

La formation des équipes hôtelières constitue une prestation supplémentaire éventuelle (PSE) au sens du Code de la commande publique.

Cette prestation fait l'objet d'un chiffrage distinct au Bordereau de Prix Unitaires, en tant que Prestation Supplémentaire Éventuelle.

Elle n'est pas incluse dans le prix des repas et n'est activée qu'en cas de décision expresse du pouvoir adjudicateur.

Le service à table et la qualité hôtelière sont des aspects fondamentaux qui contribuent au bien-être et à la satisfaction des résidents.

Dans ce contexte le personnel de nos Ehpad s doivent être formé pour fournir un service exemplaire, en accord avec la qualité des repas tout en respectant la réglementation en vigueur et en adaptant leurs compétences aux besoins spécifiques des résidents.

Le titulaire devra proposer une expertise sur une mise en place et un suivi annuel de l'accompagnement de nos Hôteliers en salle à manger. Le prestataire proposera dans son mémoire une méthodologie.

Cette offre sera proposée en plus de la tarification de repas et le titulaire devra avoir la certification Qualiopi.

2. NOMBRE DE REPAS PREVISIONNEL A FABRIQUER

Le titulaire du marché s'engage sur **les volumes d'activité de 329782 repas annuels en moyenne.**

Les chiffres concernant le nombre de repas à fournir par le prestataire sont fixés avec une variation annuelle.

Le volume journalier des repas fluctue en fonction de l'activité.

3. NATURE DE LA PRESTATION

La fourniture des repas pour les différents secteurs devra tenir compte :

- + Des nécessités thérapeutiques individuelles.
- + De pathologies nécessitant une alimentation spécifique avec prescription médicale ou thérapeutique, d'une texture modifiée.
- + De la lutte contre la dénutrition en établissements de santé et médicaux sociaux.

L'attention du titulaire est particulièrement appelée sur le fait que des réajustements alimentaires seront nécessaires en cours de séjour et au cours d'une même journée compte tenu de la population hébergée et notamment des personnes âgées à la santé fragile dans certains secteurs, pour favoriser la prise alimentaire des produits spécifiques qui devront être substitués à l'alimentation normale.

Remarque : les aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales sont pris en charge par le CH et sont donc en dehors du périmètre de la prestation.

4. CONTROLE DES MENUS EN COURS DE MARCHE

Le titulaire du marché pourra procéder à des modifications de menus dans le respect des régimes, en cas de contraintes majeures reconnues après en avoir informé le Directeur des fonctions support, ou son représentant, et avoir obtenu son accord.

La fréquence de ces modifications pourra entraîner des pénalités si elle excède 4 changements par mois.

En cas de conflit entre le titulaire du marché et la commission des menus représentée par le responsable restauration et les diététiciennes du CHA, le Directeur des Fonctions supports, ou son représentant, imposera un choix de menus dans le cadre des engagements du titulaire après avis du service diététique du CHA.

Le CH effectuera en **interne des Audits 3 fois par an** qui permettront de contrôler le respect des clauses du marché sur

- la qualité des plats,
- le grammage,
- la formation et suivi hôtellerie adaptée sur le terrain. (si l'option PSE a été validé par le pouvoir adjudicateur)

Un compte rendu sera envoyé au prestataire et des pénalités pourront être appliqués si besoin.

Article IV. EXIGENCES QUALITATIVES CONCERNANT LES PRESTATIONS

Le CHA est engagé dans une politique exigeante en matière sanitaire, il se doit donc d'apporter à tous des garanties tant sur le plan de l'hygiène et de la sécurité que de la qualité.

Les spécifications qualitatives ci-après s'appliquent aux denrées utilisées pour la confection des repas fournis par le titulaire dans le cadre du présent marché.

Les denrées utilisées pour la fabrication des repas doivent répondre aux dispositions d'ordre public générales aussi bien que spécifiques à telle ou telle d'entre elles.

En matière de salubrité, le titulaire doit notamment respecter la réglementation en vigueur applicable aux conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables.

Les denrées doivent, en outre, être conformes :

- Aux normes homologuées par l'AFNOR (Association Française de Normalisation) rendues obligatoires ou non : norme AFNOR NFV 46-001/NFV466010, NF V46-012 ET 013
- Aux normes applicables en France en vertu d'accords internationaux
- Aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEM-RCN).
- Respect de la loi Egalim 2 (2021) et 3 (2023)
- Suivant le Règlement (CE) n°853/2004

1. Spécifications qualitatives relatives à la viande bovine

Catégorie :

- Viande de bœuf / offre de base = vache adulte
- Viande de veau / offre de base = veau de moins de 6 mois et locale

Type racial : offre de base = tout type racial

Durée de maturation : 5 à 14 jours

Type de muscles : Offre de base = standard, premium
Variante = qualitatif, tendre

Références : Spécifications techniques GEM/RCN

- N°B1 – 13 – 03 du 9 décembre 2003,
- N°B1 – 12- 03 du 28 janvier 2003,
- N°B1-14-05 du 31 mars 2005,
- N°B1-17-05 du 08 décembre 2005

2. Spécifications qualitatives et autres relatives à la viande porcine et ovine

- Arrêté du 15 juin 2010 modifiant l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements. (JO du 25-06-2010)
- Arrêté du 22 décembre 2009 modifiant l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements. (JORF du 31-12-2009)
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

Viande Porcine :

✚ **Durée de maturation : 3 à 10 jours**

✚ **Type : Offre de base = standard, premium, local et circuit court**
Variante = qualitatif, tendre

Référence : spécification technique n° B1-16-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de porcins en muscles ou pièces.

Viande Ovine :

✚ **Durée de maturation : 3 à 7 jours**

✚ **Type : Offre de base = standard, premium, local et circuit court**
Variante = qualitatif, tendre

Référence : spécification technique n° B1-15-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes d'ovins en muscles ou pièces.

3. Spécifications qualitatives et autres relatives aux volailles et à la découpe des volailles

- Arrêté du 3 juillet 2002 modifiant l'arrêté du 14 janvier 1994 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles. (JORF du 14-07-2002)

- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- Arrêté Ministériel du 20 juillet 1994 relatif au transport des aliments.
- Règlement (CE) No 543/2008 DE LA COMMISSION du 16 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) no 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale. (Version consolidée au 26 novembre 2010)
- **Norme NF V47-001 d'août 2004** relative à la production et la transformation du lapin de chair domestique.
- **Spécification technique** n° B1-18-07 du 4 mai 2007 applicable aux abats et aux viandes de volailles, cailles et de lapins en carcasses ou pièces.
- **Spécification technique** n° B1-19-08 (janvier 2008) applicable aux préparations de viandes, produits à base de viandes de volailles ou de lapins, foies gras de volailles.

4. Spécifications qualitatives relatives à la charcuterie

La charcuterie devra correspondre aux **spécifications techniques** n° B2 – 18-99 du 6 mai 1999 et aux **Spécification technique** n° B1-19-08

✚ **Type : Offre de base = standard, premium, local et circuit court**
Variante = qualitatif, tendre

5. Spécifications qualitatives relatives aux articles d'épicerie utilisés

Conserves de légumes

Les articles utilisés sous une forme appertisée seront conformes à la réglementation et aux normes définies dans le guide n°D 7-94 relatif aux caractéristiques générales des conserves appertisées et produits assimilés.

La macédoine de légumes est de qualité « macédoine » définie par la décision n°25 du centre technique des conserves de produits agricoles (C.T.C.P.A).

Les petits pois et haricots verts sont « très fins » ou surgelés définis par la décision 2 modifiée du C.T.C.P.A.

Condiments

Les produits devront correspondre aux spécifications techniques visées dans les documents ci- après désignés :

- ✚ Les câpres : code d'usage concernant les câpres,
- ✚ Les cornichons : code des bonnes pratiques des fruits et légumes au vinaigre,
- ✚ Les olives : code des pratiques loyales des olives de table,

Les sauces salades : code de fabrication des vinaigrettes

Corps gras- Margarines

L'huile d'olive vierge sera « première pression à froid ».

L'huile d'arachide et la margarine contenant de l'arachide ne seront pas utilisées (allergie).

Articles à garnir et articles pour pâtisserie

Les produits devront être conformes aux spécifications du guide des bonnes pratiques en pâtisserie.

6. Spécifications qualitatives relatives fruits légumes Frais utilisés

Légumes et fruits de 4^{ème} gamme et de 5^{ème} gamme

- + **Les légumes et fruits de 4^{ème} et de 5^{ème} gamme** devront respecter les règles d'hygiène et de température de l'arrêté du 28 mai 1997 et notamment le respect de la chaîne du froid.
- + **Les légumes et fruits de 4^{ème} gamme** seront présentés sous la forme « sous atmosphère ».
- + **Les légumes et fruits de 5^{ème} gamme** seront présentés sous la forme « stérilisée » ou sous la forme « pasteurisée ».
- + **Préparations à base de pommes de terre** : Les préparations à base de pommes de terre pourront provenir de produits sous vide.

Pour les préparations « frites », le titulaire proposera un produit surgelé ou bi-température ou Fraiche sous vide et précisera dans l'offre le mode de remise en température de ces produits.

- + **Spécifications qualitatives relatives aux fruits frais** : Les fruits frais seront livrés à un juste état de maturation pour le jour de la consommation.

Les fruits et légumes seront travaillés en priorité avec des producteurs locaux en priorités et avec une démarche de culture raisonné et de servir suivant la saison.

7. Spécifications qualitatives relatives aux produits laitiers et ovoproduits utilisés ou servis en l'état

Ils ne peuvent provenir que d'un atelier agréé par les services de contrôle officiels.

Œufs

Pour l'ensemble des préparations culinaires, les œufs utilisés sont des œufs liquides à l'exception des œufs durs.

Pour les œufs frais en coque ils seront seulement proposés pour l'animation petit déjeuner campagnard avec une cuisson en direct sur nos site, et respecteront la réglementation et les traçabilités en vigueur.

Lait

Référence : décision du GEM-RCN.

Beurre

Référence : décision du GEM-RCN.

Le fournisseur devra avoir été préalablement agréé par la Société Inter lait.

Petits suisses- fromages blancs

Ils seront à 20 % ou à 40 % de matière grasse.

Les petits suisses sont nature d'origine, et seront accompagnés d'une barquette à usage unique qui permettra au patient de faire sa préparation.

Fromages

Pour les fromages, la teneur en matière grasse sera conforme au décret « fromages » n° 2013-1010 du 12 novembre 2013. Ils sont livrés en portions individuelles.

8. Spécifications qualitatives relatives aux produits surgelés utilisés

L'utilisation des denrées surgelées est autorisée, dans le cadre de la réglementation en vigueur, sous réserve notamment que les conditions de leur préparation et de leur transport correspondent strictement aux règles définies par les textes.

Poissons surgelés

Les portions de filets de poisson doivent être « **sans arête** » et satisfaire aux conditions déterminées par la réglementation en vigueur, notamment : Décision 5577 parue au B.O.S.P. n° 1 du 12 janvier 1978 (Nouvelle numérotation C478) plus modification parue au B.O.S.P. du 17 juillet 1981. Les préparations élaborées à base de poisson seront confectionnées avec du poisson qui n'a subi qu'une seule surgélation.

Les candidats fourniront le maximum d'informations et de traçabilité pour toutes les denrées contenant moins de 0.9% d'OGM. Les denrées contenant plus de 0.9% sont exclues par la réglementation.

Article V. CONDITIONNEMENT ET LIVRAISON DES REPAS

1. CONDITIONNEMENT ADAPTE AUX DIFFERENTS SECTEURS

Afin de permettre une protection totale des aliments destinés aux différents secteurs, lors des opérations de stockage et de transport, et de respecter une hygiène conforme à la réglementation, les repas seront conditionnés en barquettes exclusivement adaptées à la liaison froide.

Ces barquettes seront à usage unique et thermoscellées, repartis comme suivant :

-  **Tous les EHPADS, CH de Graulhet, UHR** → Barquettes Collectives et/ou individuelles pour les régimes
-  **Service USLD** → Barquettes collectives pour le midi et/ou individuelle pour le soir
-  **Internat /Samu/médecin** → Barquettes individuelles

Elles seront compatibles avec les capacités de stockage au froid et de remise en température par thermo-contact.

Afin de permettre une protection totale des aliments lors des opérations de stockage et de transport et de respecter une hygiène conforme à la réglementation, les repas sont conditionnés en :

 Barquettes collectives et ou individuelles thermoscellées :

A noter que l'aspect visuel de la barquette (contenant) entrera en compte dans l'analyse qualitative.

Lors des opérations de conditionnement sur le site de fabrication du titulaire, les repas seront conditionnés en barquettes collectives et / ou individuelles afin de répondre aux besoins des différentes catégories de convives et en fonction du mode de distribution pratiqué (cf. annexe G2 : tableau des formats de conditionnement par types de convives, et annexe E2 : liste des matériels de remise en température sur le site du CHA).

Seuls les fruits dits d'été et fragiles seront acceptés dans leur emballage d'origine, tout autre conditionnement carton sera refusé.

Chez le prestataire, l'allotissement sera réalisé par nature de produit (légume, viande, dessert, régime) et clairement identifié au niveau de l'outil de transport (cagette, roller), et rangé par catégorie de plat.

Les commandes de repas de midi seront bien dissociées des repas du soir.

Le simple étiquetage de la barquette sera considéré comme insuffisant.

Le titulaire proposera des modalités de différenciation entre les différents régimes (couleur des barquettes, couleur des étiquettes ou marquage des étiquettes).

Les barquettes pourront être modifiées du fait de l'évolution des technologies de distribution qui pourraient être mises en œuvre au CHA au cours de l'exécution du contrat.

Pour les réunions de travail, les repas froids seront confectionnés en plateaux à usage unique livrés avec des couverts à usage unique.

Pour les repas chauds de réception, les repas seront confectionnés en plat collectif, clairement identifié au niveau de l'outil de transport (cagette, roller), et rangée à part des autres commandes.

Pour les repas pique-nique ou Encas, les repas seront confectionnés en plat collectif, clairement identifié au niveau de l'outil de transport (cagette, roller), et rangée à part des autres commandes.

2. OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES

Le titulaire du marché devra fournir une copie certifiée conforme du numéro d'agrément des services vétérinaires.

Les barquettes comportent les indications réglementaires suivantes et doivent permettre d'identifier les lots dans le cadre de la traçabilité :

- Date de fabrication
- Date limite de consommation
- Nom du produit clairement identifié (sans sel, sans sucre, sans gluten...)
- Quantité contenue dans les barquettes par catégorie de convives pour les barquettes collectives
- Tampon avec numéro d'agrément des services vétérinaires

3. LIVRAISONS

Le titulaire assurera la livraison des repas conditionnés conformément aux articles V.1 et V.2.

Les repas devront ***être livrés à jour J-1.***

Le titulaire du marché livrera **6 JOURS SUR 7 toute les semaines comme suivant :**

- **Site Ehpad de la Renaudié** = Du lundi au samedi
- **Sites de Graulhet** = Du lundi au vendredi et dimanche

Les horaires de livraison seront :

- **Site Ehpad Renaudié** = Tous les jours à partir 11h00
- **Sites de Graulhet** = Tous les jours en commençant par PDM à 9h45 et CH de Graulhet à 10h15

Un horaire fixe est déterminé avec une tolérance d'une demi-heure.

Le titulaire a à **sa charge les opérations de déchargement des livraisons qu'il acheminera jusqu'à dans les locaux à température dirigée** où se fera le contrôle et la validation par le réceptionnaire du CHA.

La récupération du matériel de manutention par le titulaire se fera au service suivant à J+1 et en l'état dans le SAS logistique.

Le nettoyage courant du matériel de manutention (cagettes, rollers) est à la charge du titulaire.

Pour la livraison des repas, il est précisé qu'une aire de livraison est réservée :

- **Site Ehpad Renaudié** = Sur le devant de l'entrée principale avec accès code entrée
- **Sites de Graulhet** = Pour PDM sur le côté proche de l'entrée SA avec accès boîte à clé / Pour le CH sur l'arrière du bâtiment avec quai de livraison, accès code d'entrée.

(cf. annexe I2 : plan accès livraison des sites)

Le titulaire du marché pourra avoir accès sur sa demande aux chambres froides positives pour vérifier l'intégrité de la qualité de sa marchandise.

Service des repas :

Les Ehpad d'Albi, Graulhet et le CH de Graulhet effectuent à leur charge le stockage, la remise en température et la distribution des repas auprès des convives en conformité avec les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur.

4. CONTROLE A RECEPTION DES REPAS

Chaque livraison est accompagnée d'un BL. Ce bon doit comporter toutes les indications propres à assurer le contrôle de livraison (température du camion, date, heure...).

L'original est laissé sur le lieu de livraison, et le double est conservé par le prestataire.

La livraison doit être conforme à la commande. En cas erreur qualitative et /ou quantitative, **le responsable de restauration ou son représentant aura jusqu'à 18 heure le jour J pour le signaler au titulaire du marché. Un complément devra être rectifiée par le titulaire et livré avant 9h00 le lendemain matin.**

La collectivité se réserve le droit de refuser la livraison si celle-ci ne correspond pas à la commande et elle sera à la charge du prestataire.

Des contrôles a posteriori seront réalisés, des photos seront tracés avec mail remontés au client si litige sur les plats, quantités, qualités des pénalités pourront être appliquées.

Se reporter aux articles 9, 10 et 11 du C.C.A.P.

Article VI. COMMANDES DE REPAS

Une commande prévisionnelle des besoins (nombre et nature de repas à livrer par catégorie de convives) sera réalisées à **J-21** suivant l'occupation de l'occupation dans chaque établissement.

Les commandes réelles seront passées à **J-8** avec possibilité de modifications sous 24 heures passée par mail par le responsable de la cuisine ou son représentant et selon l'indice de tolérance défini à l'article III.2 du présent CCTP.

La transmission des commandes se fera à partir d'un support de liaison informatique via notre **logiciel Hestia**.

Ce logiciel est un outil de travail qui nous permet de récupérer en temps réel les besoins de tous les services de soins avec les différents régimes.

Les menus seront saisis en interne à J-3 semaines par nos diététiciennes après validation des menus ensemble les cycles de menus.

Un droit accès sera donné au prestataire, afin de pouvoir récupérer les éditions de commandes et rentrer des fiches plats avec informations des tous les allergènes suites aux cycles de menus afin que nos diététiciennes puissent saisir les menus et la déclinaison des régimes.

Par contre le prestataire s'engage à être formé et à former ces agents sur Hestia sans surcout pour l'établissement. Des attestations de formation et de référence seront demandés. (Cf. caractéristiques du logiciel de prise de commande informatisée des repas annexe F2).

En outre, le titulaire du marché s'engage à répondre à toute demande dans le cadre des plans de secours déclenchés tant par le directeur du CHA, ou son représentant, que par le représentant de l'Etat dans le département voire au niveau national.

Article VII. MESURES D'HYGIENE ET DE SECURITE

1. HYGIENE ALIMENTAIRE

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions communautaires et nationales s'y rapportant.

Le candidat s'engage à respecter les dispositions des textes réglementaires en vigueur, sans préjudice des textes à intervenir, et notamment :

- **Le RÈGLEMENT (CE)** No 178/2002 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- **Le RÈGLEMENT (CE)** N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL DU 29 AVRIL 2004 (J.O.U.E. du 29-04-2004, rectificatif du 25-06-2004) relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- **Le RÈGLEMENT (CE)** No 853/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (JO L 226 du 25.6.2004, p. 22)
- **GEM-RCN** (Groupe « Etude de Marché de Restauration Collective et Nutrition ») : recommandations relatives à la nutrition approuvée par la décision De juillet 2015 du Comité exécutif de l'OEAP : respect des quantités pour adultes/PA en structure de soins.
- **Loi Egalim** Art 24 loi du 30/10/2018

Concernant les plats préparés, le prestataire s'engage à **travailler 50% de produits durables** à partir de produits labellisés ou bénéficiant d'appellations contrôlées. Le prestataire s'engage à **travailler 20% de produit BIO** dans son menu, de **proposer une fois par semaine un menu alternatif** dans son plan alimentaire.

Le candidat s'engage à respecter l'ensemble des textes relatifs aux marques, labels, attestations d'origine et notamment les textes qui concernent l'amélioration de la qualité des produits et la protection des consommateurs, sans préjudice des textes plus récents ou à intervenir.

2. CONTROLES ASSURES PAR LE TITULAIRE DU MARCHE

Le titulaire du marché est tenu de procéder, **à ses frais, au contrôle de la qualité bactériologique des repas livrés**, conformément à la réglementation en vigueur, sur les plats cuisinés à l'avance.

Ces contrôles périodiques seront effectués dans un laboratoire accrédité (COFRAC).

Ces contrôles périodiques sont effectués sans préjudice des contrôles que peut faire à tout moment le Centre Hospitalier d'Albi et de Graulhet, ou par son mandataire qui se réserve le droit de faire des visites de l'unité de fabrication du titulaire, afin de contrôler sur le terrain les principes de l'HACCP ainsi que de ceux auxquels procèdent les agents de l'Etat dans le cadre des réglementations sanitaires et de sécurité en vigueur.

Le CH peut également demander à tout moment les pièces relatives aux principes de l'HACCP et de la traçabilité.

Les comptes rendus et bilans des contrôles réalisés, tant par le titulaire du marché que par les services compétents de l'Etat, sont systématiquement transmis du CH Albi et de Graulhet dès qu'ils sont connus.

3. RESPONSABILITE ET ASSURANCE

Responsabilité partagée :

Les parties s'engagent à observer formellement, chacune en ce qui la concerne, les règlements d'hygiène alimentaire en vigueur.

Pour tous les points de consommation, il est rappelé que :

- Le titulaire du marché confectionne les repas dans son unité de production et assure le transport et la livraison de ceux-ci sur les points de réception du Centre Hospitalier d'Albi, de l'Ehpad de la Renaudié (Albi), du centre Hospitalier de Graulhet et de l'Ehpad du Pré de millet (Graulhet) conformément à l'article V.3 du présent CCTP
- Le CH assure, avec son personnel, le stockage, la remise en température et la distribution, auprès des convives.

En conséquence, le titulaire du marché est responsable de la qualité bactériologique des repas et des denrées qu'il fabrique et livre, ainsi que du maintien de cette qualité jusqu'à la date de consommation, à condition que soient respectées par le CH toutes les prescriptions en matière d'hygiène et notamment :

- Les conditions de stockage (température des produits)
- Les conditions de remise en température
- Les conditions de distribution des repas

- Le nettoyage et la désinfection efficaces des locaux, matériels et de la vaisselle
- Les conditions de livraison
- L'état de santé du personnel assurant le service des repas
- La destruction des produits périmés

Il est expressément convenu que la responsabilité du titulaire du marché ne pourra être engagée si aucune analyse bactériologique des échantillons témoins ne met en cause la qualité bactériologique des repas livrés par le titulaire du marché.

Responsabilité civile

Le titulaire s'engage à prendre toutes les dispositions afin que sa responsabilité civile soit couverte, notamment pour des dommages pouvant intervenir dans le dispositif de livraison s'il fait appel à un transporteur.

LISTE DES ANNEXES

ANNEXE A2 : Trames des menus, trames de plats de remplacement
(Fixes ou constants)

ANNEXE B2 : Liste des régimes et des textures

ANNEXE C2 : Répartition des profils

ANNEXE D2 : Récapitulatif des commandes GRAULHET et RENAUDIE

ANNEXE E2 : Matériels de remise en température

ANNEXE F2 : Logiciel informatique de commande de repas CHA

ANNEXE G2 : Conditionnement par types de convives

ANNEXE H2 : Tableau grammage GERCM et Tableau grammage interne

ANNEXE I2 : Plan accès livraison des sites