



Groupe Hospitalier de Territoire
Somme Littoral Sud

DIRECTION DES ACHATS

GROUPEMENT HOSPITALIER DE TERRITOIRE
SOMME LITTORAL SUD

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

25HA0112

Prestation de livraison de repas à domicile pour le CH d'Albert

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières définit le cadre de la proposition, ainsi que les limites des prestations entre le(s) fournisseur(s) et le groupement hospitalier de territoire Somme Littoral Sud.

SOMMAIRE

ARTICLE 1 – OBJET ET ETENDUE DE L’ACCORD CADRE.....	3
1.1. Objet de la consultation	3
1.2. Forme de l’accord-cadre	3
1.3. Durée de l’accord-cadre.....	3
1.4. Allotissement de l’accord-cadre	3
1.5. Périmètre de l’accord-cadre	3
ARTICLE 2 – DESCRIPTION DE LA PRESTATION	4
2.1. Informations générales.....	4
2.2. Modalités de suivi de la prestation	6
2.3. Modalités de réception des repas	7
2.4. Modalités de livraison.....	7
2.5. Conduite à tenir lors de la livraison	8
2.6. Conduite à tenir face aux personnes bénéficiant du service	9
ARTICLE 3 – OBLIGATIONS RELATIVES A L’EXECUTION DE LA PRESTATION	9
3.1. Engagements du prestataire	9
3.2. Suivi et contrôle des prestations	9
3.3. Formation du personnel et veille réglementaire.....	10

ARTICLE 1 – OBJET ET ETENDUE DE L’ACCORD CADRE

1.1. Objet de la consultation

Dans le cadre de la gestion des services de maintien à domicile pour les personnes âgées et/ou en perte d'autonomie, le CH d'Albert souhaite organiser une prestation de portage de repas à domicile.

Le présent marché a pour objet de confier à un prestataire la livraison de repas à domicile pour les personnes âgées dans l'incapacité de faire leurs courses ou de cuisiner pour le Centre Hospitalier d'Albert.

Le service de portage de repas à domicile repose sur une prestation de livraison externalisée.

Les repas sont confectionnés par le service de restauration du Centre Hospitalier d'Albert, tandis que leur distribution au domicile des usagers est assurée par un prestataire spécialisé.

Le prestataire est responsable de la collecte, du transport et de la remise des repas aux bénéficiaires, dans le respect des exigences, de qualité, d'hygiène et de traçabilité définies par le Centre Hospitalier d'Albert, ainsi que des principes de respect des usagers telles que l'égalité de traitement, de laïcité et de neutralité, inhérent à la mission de service public.

1.2. Forme de l'accord-cadre

Il s'agit d'un accord-cadre mono-attributaire à bons de commande, conformément aux articles R.2162-1 à R.2162-6 et R.2162-13 à R.2162-14 du Code de la commande publique.

Il est conclu sans montant minimum et avec un montant maximum global de 700 800 € HT toutes périodes de reconductions comprises, défini comme suit :

Montant maximum par période (euros hors taxes)	Montant maximum toutes périodes confondues (euros hors taxes)
175 200 €	700 800 €

1.3. Durée de l'accord-cadre

L'accord-cadre est établi sous la forme d'un accord-cadre passé pour une première période de 12 mois à partir de la date de la notification par le titulaire puis reconductible tacitement 3 fois, le marché ne pourra excéder 48 mois.

1.4. Allotissement de l'accord-cadre

Le marché est non alloti.

1.5. Périmètre de l'accord-cadre

L'accord-cadre concerne uniquement le centre hospitalier d'Albert dont le site est identifié comme suit :

CENTRE HOSPITALIER D'ALBERT

Rue de Tien-Tsin
80300 ALBERT

ARTICLE 2 – DESCRIPTION DE LA PRESTATION

2.1. Informations générales

Dans le cadre de la gestion des services de maintien à domicile pour les personnes âgées et/ou en perte d'autonomie, le CH d'Albert souhaite organiser une prestation de portage de repas à domicile comprenant le conditionnement et le portage de repas quotidien. La confection des repas ne rentre pas dans le cadre cette procédure, elle est réalisée par l'établissement.

La livraison est prévue au domicile des personnes bénéficiaires du service.

La prestation comprend notamment :

- Le conditionnement des repas avant et durant la livraison, qui devra respecter les normes sanitaires et les normes relatives à la chaîne du froid. Le conditionnement comprend le matériel pour le transport des repas, le matériel de maintien en température des repas et le système de stockage des repas pour le transport.
- Le portage des repas* de la semaine, des week-end et jours fériés (sauf cas exceptionnel, une livraison sera possible l'après-midi précédent le jour férié).

*On considère comme repas, celui du midi mais le bénéficiaire est libre de commander 2 menus un pour le midi et un pour le soir (soit 2 fois le menu A ou 2 fois le menu B ou un menu A et un menu B).

Le présent document définit et encadre la prestation de l'entreprise qui assurera la mission de portage de repas.

Les menus des repas seront établis par la cuisine du Centre Hospitalier d'Albert et se décomposent comme suit : Il y a un menu initial et la possibilité de choisir un menu de remplacement. Le menu de remplacement changera toutes les 2 semaines.

Si le bénéficiaire souhaite changer de menu, le menu de remplacement prend la place du menu initial. Pour autant, il n'est pas nécessaire d'allotir individuellement les repas remplacés, le Centre Hospitalier d'Albert identifiera les caisses en fonction des menus (A ou B).

Un formulaire définissant les menus A et B seront remis par l'établissement au livreur à chaque fin de semaine pour les 15 jours suivants. Ce dernier aura pour mission de transmettre les menus aux bénéficiaires, de récupérer les choix effectués et transmettre l'information à l'établissement. (Cf. exemple de formulaire ci-dessous)



NOM ET PRENOM:		SIGNATURE:		
SEMAINE 17 DU 20 au 26 Avril				
JOUR	MENU 1	COMMANDE		PAIN
		MENU 1	MENU 2	
LUNDI	Chou rouge vinaigrette Cuisse de poulet Pomme de terre / Jardiniere Gelifier vanille			
MARDI	Pâté forestier Hache de veau Puree de pomme de terre / Chou Bruxelles Fromage blanc			
MERCREDI	Salade d'endive Pot au feu et ses Legumes Salade de mandarines			
JEUDI	Champignon a la grecque Roti de bœuf Frites Banane			
VENREDI	Carotte râpé Cassolette de la mer Riz / H.Vert Fruit			
SAMEDI	Œuf dur mayonnaise Emince de dinde au cidre Carottes / puree a l'ail Fruit de saison			
DIMANCHE	Mousse canard Fricassée de porc pomme dauphine/ Endive Braisées Clafoutis aux fruit			
* Chaque jour est fourni en complément un potage et un fromage. <u>* "Tout repas non décommandé 72 heures à l'avance, donne lieu à facturation"</u> merci de téléphoner au 03.22.74.41.38 *** Cocher la case (pain) si vous souhaitez du pain (entraînant un supplément de 0,20 Euros) **** Ce menu peut-être modifié pour des problèmes d'approvisionnement.				



MENU 2 DE REMPLACEMENT

DU 20/04/2026 au 26/04/2026

SEMAINE 17

- **Pâté de campagne**
- **Omelette**
- **Pâtes**
- **Dessert du jour ou yaourt**

**SUR VOTRE FEUILLE DE COMMANDE COCHEZ
« LA CASE MENU 2" SI VOUS SOUHAITEZ
LE MENU DE REMPLACEMENT »
MERCI**

2.2. Modalités de suivi de la prestation

Le titulaire mettra à disposition de l'établissement un outil informatique faisant office d'outil de communication entre l'établissement et le prestataire. Il permettra notamment la passation de commandes et le suivi de la prestation.

Celui-ci permettra :

- L'accès aux coordonnées des bénéficiaires et les menus choisis entre le menu A et le menu B
- Un système de traçabilité de chaque plateau repas, de la réception jusqu'à la livraison.

Le titulaire devra prévoir une journée de formation de sa solution aux utilisateurs du Centre Hospitalier. Cet outil devra être accessible au livreur.

L'établissement s'engage à un délai de prévenance d'un mois minimum avant un jour férié.

2.3. Modalités de réception des repas

La réception se fera obligatoirement à la cuisine du Centre Hospitalier d'Albert tous les matins entre 7 h30 et 08h00 avant chaque départ en livraison. Le livreur se présentera en zone de réception pour réceptionner les caisses préremplies (sans le pain) par l'établissement.

L'accès à la cuisine de l'établissement sera formellement interdit au titulaire.

Les repas sont acheminés au moyen d'un véhicule équipé d'une enceinte de transport réfrigérée ou de box réfrigérées dont la température est obligatoirement maintenue entre 0° et 3°C maximum.

Avant chaque chargement des plateaux repas, un contrôle de la température sera établi par le livreur. En cas de mauvaise température avant le départ en livraison, la température du camion sera réajustée et les repas seront mis en place dans le camion dès lors que la température sera correcte.

Les repas ne seront pas allotés individuellement. Les barquettes seront étiquetées avec les données obligatoires, numéro d'agrément, dates de fabrication et de péremption, libellé du repas. Le nom du bénéficiaire n'est pas indiqué sur la barquette.

Le nombre de repas est compté avant chaque départ en livraison par les cuisines du Centre Hospitalier. En cas de repas manquant avant le départ en tournée, le Centre Hospitalier d'Albert prendra en charge le repas.

2.4. Modalités de livraison

Les livraisons s'effectueront dans un rayon de 15 km autour de la ville d'Albert. Toutefois, il est possible que ce périmètre soit élargi en cours d'exécution des prestations. Les points de livraison seront susceptibles d'évoluer au cours de l'exécution du marché. Ces adresses seront communiquées au titulaire lors du commencement d'exécution de la prestation.

Si le camion frigorifique est équipé d'un hayon hydraulique, le titulaire atteste que le matériel est régulièrement validé par un organisme de contrôle. Pour le matériel de transport des repas, la description des matériels utilisés et des procédures de nettoyage devra être indiquée.

Les repas seront conditionnés dans des barquettes, sous formes de plateau repas et seront manutentionnés des cuisines jusqu'au camion de livraison sur des chariots.

Il ne doit y avoir aucune rupture de la chaîne de froid dès réception des repas par le livreur et la livraison doit garantir la bonne qualité hygiénique des mets.

La livraison s'effectuera selon les modalités suivantes :

- Rythme en semaine :
 - 5 jours par semaine.
 - 52 semaines par an.
- Rythme week-end et jours fériés :
 - Livraison le vendredi pour les repas du week-end.

- Livraison la veille du jour férié (sauf cas exceptionnel, le prestataire devra proposer une organisation adaptée et vue d'un commun accord avec l'établissement)
- Quantités estimatives des repas au regard des années précédentes :
 - Le nombre moyen de repas à livrer par jour est de 60 unités.
 - Le nombre annuel de repas à livrer est de 21 900 unités.
 - Le nombre annuel de livraisons est de 15 600 unités*.

* La différence entre ces deux lignes correspond au fait que plusieurs repas peuvent être livrés à une seule et même adresse. (exemple : couple bénéficiant d'une livraison groupée, pour deux personnes, 4 repas livrés, soit midi et soir).

Les quantités mentionnées sont indicatives et n'ont aucune valeur contractuelle. Elles sont destinées à donner une image réaliste des besoins de l'établissement, afin de faciliter l'élaboration et la comparaison financière des propositions.

Il est à noter que l'établissement envisage une montée en charge progressive de cette prestation, afin de l'offrir à un plus grand nombre de bénéficiaires. Cette montée en charge devra être faite en accompagnement du titulaire, et selon les capacités de la cuisine du CH d'Albert.

Pour développer cette prestation, il est attendu du titulaire des propositions quant à la communication, le développement de la visibilité et l'organisation proposée.

Le nombre de repas sera compté par le livreur et la cuisine du Centre Hospitalier d'Albert avant chaque départ.

S'il manque un repas au cours de la livraison alors qu'il n'était pas manquant lors du départ, une solution de remplacement devra être trouvée par le livreur. Sinon un remboursement sera effectué par le titulaire au bénéficiaire du repas.

Si des retours négatifs de la part des bénéficiaires du portage de repas sont répertoriés, des contrôles pourront être mis en place par le Centre Hospitalier d'Albert.

Le titulaire signalera à l'établissement par téléphone et/ou par e-mail, l'ensemble des anomalies constatées qu'elles soient du fait du titulaire ou non.

2.5. Conduite à tenir lors de la livraison

Au moment du chargement et du déchargement, il faudra veiller à éviter toute attente des produits qui pourrait être préjudiciable à la sécurité alimentaire.

Les repas doivent être placés dans le réfrigérateur de la personne livrée lors de la livraison et les dates limites de consommation apposées par le fabricant doivent être respectées.

Si le camion affiche de mauvaises températures au cours de la livraison, un réajustement sera fait immédiatement. Si le problème persiste plus d'une heure ou si un changement de température trop brutal survient, un changement de la méthode de livraison sera entrepris (changement de camionnette, box réfrigéré) pouvant aller jusqu'à l'annulation de la livraison si les plats ne respectent plus les normes d'hygiène adéquates à la consommation. Dans ce dernier cas, et sauf preuve de cas de force majeure, le titulaire devra procéder à l'indemnisation de l'établissement et des personnes livrées.

2.6. Conduite à tenir face aux personnes bénéficiant du service

Les porteurs assureront un service de convivialité et de lien social auprès des bénéficiaires des repas. Ils devront lors de la livraison :

- Avoir une démarche bienveillante avec les bénéficiaires des repas.
- S'assurer que l'état de santé mentale et physique de la personne livrée ne se dégrade pas ou ne présente aucun signe apparent inquiétant.
- Fournir une aide pour les petites tâches comme l'ouverture des barquettes, l'aide à la mise au frais si la personne aidée le souhaite ou encore trier les éléments périmés du réfrigérateur (vérifier les dates de péremption, reprendre les contenants réutilisables).
- Donner les instructions pour le réchauffage et la consommation du plateau repas.
- Prévenir immédiatement le Centre Hospitalier d'Albert en cas de souci (personne ne répondant pas, personne désorientée, etc.) en décrivant la situation.
- Distribuer en fin de semaine, les menus pour les 15 jours suivants.

ARTICLE 3 – OBLIGATIONS RELATIVES A L'EXECUTION DE LA PRESTATION

3.1. Engagements du prestataire

Le titulaire est tenu d'assurer la continuité de la prestation et des missions objet du présent marché, quelles que soient les circonstances, sauf cas de force majeure, d'intempéries graves et inhabituelles qui ferait prendre un risque au conducteur ou qui empêcherait le bon déroulement de la livraison.

En cas de grève du personnel, les dispositions de la loi sur le dialogue social et la continuité du service public s'appliquent.

Le titulaire doit informer le Centre Hospitalier d'Albert sans délai de toute panne ou incident qui entrave ou a entravé la bonne exécution du service.

3.2. Suivi et contrôle des prestations

A notification du marché, le titulaire devra prendre contact avec l'établissement afin d'organiser les prestations et assurer une continuité de service pour les bénéficiaires.

Une réunion de démarrage de la prestation sera mise en place avant le début d'exécution des prestations. Celle-ci permettra de définir le périmètre avec le prestataire et exécutant de la prestation en amont.

Une formation à l'outil informatique devra systématiquement être faite lors de la mise en place des prestations. L'utilisation ainsi que la formation à l'outil fourni par le titulaire sont incluses dans le tarif du BPU.

Des réunions de suivi des prestations seront organisées 2 fois au cours de la première année d'exécution des prestations puis 1 fois par an. Ces réunions auront pour objectif d'assurer un lien régulier entre le

titulaire et le Centre Hospitalier d'Albert et de permettre l'évolution des consignes en fonction des besoins.

Un contrôle de la température du camion sera effectué par le porteur avant chaque chargement des denrées alimentaires.

La température devra correspondre aux normes de livraison sous liaison froide qui stipulent que les préparations doivent être maintenues à une température située entre 0° et 3°C.

Le Centre Hospitalier d'Albert peut, à tout moment, et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tous les contrôles qu'il jugerait nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec les clauses du marché.

3.3. Formation du personnel et veille réglementaire

Le personnel qui assurera la prestation devra être formé aux normes sur la pratique de la liaison froide. Le prestataire aura également en charge d'assurer une veille réglementaire continue et se devra d'informer régulièrement des évolutions afférentes au présent marché. Toute modification réglementaire importante devra faire l'objet d'une session de formation de l'ensemble des personnels afin de les informer des évolutions et des incidences sur leurs pratiques quotidiennes.