

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

HOPITAL NOVO

-

Direction des Achats et de la Logistique

6 Avenue de l'Île de France

95300 PONTOISE

Tél: 01 30 75 40 40

FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE

Cahier de Clauses Techniques Particulières

Consultation 26NOVO18

Table des matières

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHE	3
ARTICLE 2 - CARACTERISTIQUE DE LA PRESTATION	3
2.1.1 NOMBRE DE REPAS	3
2.1.2 - TRANCHE OPTIONNELLE	3
2. 2. POINTS DE LIVRAISON	4
ARTICLE 3 - COMMANDE – LIVRAISON	5
3.1 MODALITES DE COMMANDE DES REPAS	5
3.2 LIVRAISON	5
ARTICLE 4 - CARACTERISTIQUE DES REPAS	5
4.1 COMPOSITION	5
4.2 SUIVI DE LA QUALITE	6
4.3 CONDITIONNEMENT	6
4.4 PRESTATIONS PARTICULIERES	7
ARTICLE 5 - COMMUNICATION	7
ARTICLE 6 - FORMATION DU PERSONNEL	8
ARTICLE 7 - CONTROLE DE QUALITE ET TRACABILITE DES PRODUITS	8
ARTICLE 8 - AGREMENT	8
ARTICLE 9 - TRANSPORT DES PLATS ET DENREES	8
ARTICLE 10 - PERIODE DE PRESTATION	8
FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE	10
1 / GESTION DU SUIVI ET DES RECLAMATIONS	10
2 / GESTION DU SUIVI ADMINISTRATIF (FACTURATION)	10

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ

La présente consultation a pour objet la fourniture et la livraison des repas en liaison froide, le midi sur 3 unités situées à Cergy-Pontoise et dépendant de l'HOPITAL NOVO.

On entend par « liaison froide » un mode de production consistant à préparer les repas à l'avance, à les refroidir rapidement après cuisson, puis à les conserver à une température comprise entre 0°C et +3°C, avant leur livraison.

Les repas sont ensuite remis en température par le personnel de l'établissement avant leur consommation.

ARTICLE 2 - CARACTERISTIQUE DE LA PRESTATION

2.1.1 Nombre de repas

Le nombre de repas quotidien à livrer est donné à titre indicatif.
Il est susceptible d'être modifié en fonction de la fréquentation et/ou des jours d'ouverture.

- Les P'tits Loups (enfants) : total 2530 repas « enfant » / an, soit 211 repas / mois en moyenne
- Astréa (enfants) : 3910 total repas « enfant » / an, soit 326 / mois en moyenne
- TRANCHE OPTIONNELLE (estimation non-contractuelle) : Hôpital de Jour François Villon (adultes) :

Compte tenu de la réouverture progressive envisagée de la structure et du caractère incertain du développement de son activité, les volumes ci-dessous sont donnés à titre purement estimatif et n'engagent pas l'établissement.

Les besoins sont actuellement estimés entre 2 900 repas par an lors de la phase de démarrage et 11 700 repas par an à pleine activité, soit entre 240 et 975 repas par mois en moyenne.

Ces estimations reposent sur des projections établies à partir :

- des volumes historiques constatés en 2022, avant la fermeture de l'Hôpital de Jour François Villon ;
- de l'hypothèse d'une réouverture progressive de la structure ;
- et de scénarios prévisionnels d'évolution de l'activité, dont le rythme de développement demeure à ce jour difficilement prévisible.

Ces quantités pour tous les sites sont communiquées à titre indicatif uniquement et ne présentent aucun caractère contractuel.

Les éventuelles périodes de fermeture des sites sont recensées à l'article 10 du présent CCTP ;

2.1.2 - Tranche optionnelle

Le présent marché comporte une tranche optionnelle relative à la fourniture et la livraison de repas pour la structure « François Villon ».

Les modalités de mise en œuvre, notamment les conditions d’affermissement et les délais de prévenance, sont définies au **CCAP**.

Définition : La tranche optionnelle correspond à des prestations complémentaires qui ne seront réalisées que si l'établissement en décide expressément pendant la durée du marché.

Dans le cadre du présent marché, cette tranche concerne les prestations qui pourraient être nécessaires en cas de réouverture de la structure « François Villon ». Le candidat doit donc chiffrer cette tranche dans son offre, mais son exécution n'est pas garantie. Elle ne sera engagée qu'après notification d'un ordre de service par l'acheteur.

Modalités tarifaires – BPU à double scénario

Afin de tenir compte de l'évolution potentielle du périmètre du marché, le bordereau des prix unitaires comporte deux scénarios distincts :

Scénario 1 : applicable aux prestations réalisées pour les sites ASTREA et PTIT LOUP ;

Scénario 2 : applicable en cas d’affermissement de la tranche optionnelle, applicable aux prestations réalisées pour les sites ASTREA et PTIT LOUP incluant cette la structure « François Villon ».

Les prix du scénario 1 s’appliquent tant que la tranche optionnelle n’est pas affermie.

En cas d’affermissement de la tranche optionnelle, les prix du scénario 2 s’appliquent automatiquement à compter de la date fixée par ordre de service, dans les conditions définies au CCAP pour les 3 sites (ASTREA, Les Ptits Loups et François Villon).

Engagement du titulaire sur la structure des prix

Le candidat atteste que les prix proposés au titre du scénario 2 intègrent les effets d’optimisation liés à l’augmentation des volumes, notamment les économies d’échelle résultant de l’extension du périmètre d’exécution du marché.

2. 2. Points de livraison

La livraison des repas interviendra dans les centres suivants :

TRANCHE FERME :

CENTRE THERAPEUTIQUE
« LES P'TITS LOUPS »
87, Rue du Brûloir
95000 CERGY

CENTRE THERAPEUTIQUE
« ASTREA »
18 boulevard de la paix
Immeuble 11 RDC
95800 CERGY ST CHRISTOPHE

TRANCHE OPTIONNELLE :

HOPITAL DE JOUR « FRANCOIS
VILLON »
10 Rue de l’Eclipse
95800 CERGY ST CHRISTOPHE

ARTICLE 3 - COMMANDE – LIVRAISON

3.1 Modalités de commande des repas

- Les effectifs prévisionnels seront communiqués par mail au plus tard, le mercredi de la semaine « S » pour la semaine « S+1 ».
- L'actualisation éventuelle du nombre de repas sera communiquée à minima 48 h ouvrées avant la livraison, par téléphone, et confirmée par mail.

Les modalités de cette transmission de commande seront finalisées avec le prestataire lors de la mise au point du marché

3.2 Livraison

- La livraison se fera du lundi au vendredi le jour de la consommation et **impérativement** entre 8h et 9h.

Proposition de sens de tournée : Les P tits Loups entre 8h et 8h45; Astrea après 8h45; François Villon à partir de 8h45

En cas de manque de repas constaté à la livraison ou ne correspondant pas à la commande, sur simple appel téléphonique du responsable mandaté du site, le prestataire est tenu de livrer les composantes des repas faisant défaut dans des délais compatibles avec l'équipement et l'organisation des sites à relivrer soit **avant 11h**.

En cas de livraison ou « relivraison » et/ou « hors délais » les pénalités mentionnées au Cahier des Charges Administratives Particulières seront appliquées, sans mise en demeure préalable.

Pour faire face à d'éventuelles réelles impossibilités de livraison (pour raisons climatiques notamment), le prestataire proposera dans son offre, sans frais supplémentaire, une solution technique adaptée dont il décrira les caractéristiques (niveau et nature du stock préventif dit « tampon »). Il tiendra compte dans cette offre des caractéristiques des repas spécifiques (végétarien, sans porc, ...) et de la non possibilité pour les structures de garantir la chaîne du froid sur une longue période.

Ce stock « tampon », correspondant au nombre de repas maximum indiqué par site, sera mis gracieusement à disposition de chaque site et remplacé dès son utilisation sur simple demande formulée par les responsables de site.

ARTICLE 4 - CARACTERISTIQUE DES REPAS

4.1 Composition

Menus à 5 composants, conformes aux exigences du GEMRCN et à la loi Egalim.

- Hors d'œuvre (crudités, entrée chaude, charcuterie).
Pour le site F. Villon, les Hors d'œuvre seront systématiquement froids.
- Plat principal à base de viande, poisson ou œufs accompagné d'un plat de légumes, féculents ou légumes secs.

Avec une alternative systématique pour les menus « sans porc » pouvant être du steak haché et les menus « végétariens ».

- Produit laitier (fromage ou petits suisses, yaourt, fromage blanc etc...)
- Dessert : fruit de saison, pâtisserie fraîche, crème, mousse, biscuits moelleux ou secs...
- Pain

Les menus seront déclinés à partir d'un plan alimentaire de 4 semaines au minimum.

Ce plan alimentaire, sera élaboré à partir des recommandations du GEMRCN et devra préciser les familles de produits constituant la structure des menus et l'intégration des exigences de la loi Egalim.

Des exemples de menus représentatifs de la future offre alimentaire, et déclinés à partir du plan alimentaire proposé, seront fournis pour 8 semaines consécutives dans le dossier du candidat.

Un tableau des grammages et poids nets des produits et préparations culinaires proposés, sera inclus dans l'offre du candidat.

4.2 Suivi de la qualité

Conformité de la prestation lors des livraisons :

Dans le cas de non-conformité qualitative et quantitative, lors de la livraison des repas, le prestataire devra assurer leur remplacement dans des délais compatibles avec l'organisation des sites à relivrer (soit **avant 11h**)

Rencontres de concertation relatives à la prestation de restauration :

Des réunions de concertation relatives à la prestation restauration seront réalisées une fois par semestre ; un calendrier prévisionnel sera établi par le titulaire dans les 15 jours calendaires suivant la mise en place du marché et transmis au Centre Hospitalier de Pontoise pour validation.

Des réunions de concertation « extraordinaires » pourront être programmées, à l'initiative du CHRD ou du prestataire.

A ces réunions de concertation, outre le représentant du prestataire, pourront être présents, les représentants du secteur psychiatrique, des sites livrés, du service diététique et/ou du service restauration de l'HOPITAL NOVO.

Au cours de cette commission seront recensés les points positifs et négatifs de la prestation fournie, tant sur le point de l'offre alimentaire que de la logistique afférente à la prestation.

Un compte rendu de ces réunions sera réalisé par le prestataire et soumis, pour validation, au représentant désigné de l'HOPITAL NOVO.

4.3 Conditionnement

Le conditionnement des préparations culinaires sera réalisé en barquettes collectives polypropylène thermo scellées compatibles pour une application au four de remise en température, en four traditionnel et au micro-ondes. Ou équivalent.

Les barquettes non fermées seront refusées et remplacées.

Le conditionnement des autres produits se fera dans le respect des normes d'hygiène en vigueur.

Le véhicule de type frigorifique sera propre, ainsi que les contenants de transport (cagettes, rolls, ...).

4.4 Prestations particulières

- Les préparations culinaires des menus comportant du porc seront aisément identifiables. Ils donneront systématiquement lieu à une proposition alternative.
- Les ingrédients allergènes seront indiqués de manière visible.
- La mise à disposition d'une carte fixe permettant un choix adapté de certains plats serait appréciée.
- Le prestataire devra être en capacité d'honorer, avec un délai de prévenance minimal de 15 jours calendaires, et ce au travers de la mise à disposition de produits de substitution, les demandes des régimes suivants :
 - Régimes Diabétiques = mise à disposition de produits de substitution sans sucre
 - Régimes Hyposodés = mise à disposition de plats cuisinés sans sel
 - Régimes Hypcholestérolémie
- Les repas dits « enfants sans régime spécifique » seront de même qualité et de constitution **impérativement** identiques aux repas dits « adultes »
- Le prestataire proposera des repas spéciaux et améliorés au moment des fêtes de fin d'année (2 menus au choix). Les menus, ainsi que la date de celui-ci, seront validés en concertation avec chaque centre.
- Des prestations « pique nique » seront prévues pour les sorties ponctuelles des secteurs et bénéficieront des mêmes modalités de commande.
Plusieurs exemples de pique-nique (précisant la nature et gamme de produits proposés) devront être proposés dans l'offre par le candidat.
(Pour les adultes du site, F. Villon jusqu'à 3 fois semaine : prévoir une demi-baguette par sandwich et une quantité de garniture variée et suffisamment gammée pour être rassasiant)
- Le quantitatif de pain sera celui en correspondance avec le nombre de repas fournis et les préconisations du GEMRCN
Le nombre de pain délivré, issu de ce calcul, sera arrondi à l'unité supérieure.

Le pain sera frais et croustillant d'une couleur dorée et appétissante, et livré sur chaque site, en sacs kraft fermés
- Les condiments : sel, poivre, gruyère, moutarde, dosette de vinaigrette, mayonnaise, ketchup, autres épices... seront également fournis par le titulaire.

ARTICLE 5 - COMMUNICATION

Documents à fournir obligatoirement

- Un récapitulatif mensuel, du nombre de repas livrés validé par les sites consommateurs, en fonction du nombre de repas commandés en deux exemplaires ; le 1^{er} premier exemplaire sera adressé aux sites concernés, le deuxième exemplaire sera adressé à la Direction des Achats et de la Logistique pour « service fait ».
- Une fiche hebdomadaire qualitative d'appréciation des repas sera émise (1 exemplaire par site) par le prestataire et pourra être renseignée chaque jour sur chaque site.
- Un menu sera transmis à chaque site, par mail, pour affichage à destination des convives.

ARTICLE 6 - FORMATION DU PERSONNEL

Avant tout début d'exécution, **soit au plus tard 2 semaines avant le début de la prestation**, le prestataire devra assurer une information des spécificités de sa prestation, sur site, pour les agents de l'HOPITAL NOVO.

Il fournira un référentiel de remise en température des plats, adapté au type de matériel de remise en température existant ou futur, et ce pour chacun des 3 sites.

ARTICLE 7 - CONTROLE DE QUALITE ET TRACABILITE DES PRODUITS

Le prestataire s'engage à fournir, sur demande écrite du représentant désigné de l'HOPITAL NOVO., toutes pièces justificatives concernant la traçabilité des aliments entrant dans la confection des repas livrés.

Le Centre Hospitalier se réserve le droit de vérifier ou de faire vérifier la provenance des produits.

ARTICLE 8 - AGREMENT

L'unité de production du prestataire devra disposer d'un agrément et répondre à la législation en vigueur : et notamment

- Avoir déployé la méthode HACCP au sein de l'unité de production et lors du transport des produits finis
- Etre en capacité de présenter, lorsque l'HOPITAL NOVO en fait la demande écrite, des analyses bactériologiques effectuées sur les produits fournis, pour le compte du prestataire, par un laboratoire extérieur à la société.

ARTICLE 9 - TRANSPORT DES PLATS ET DENREES

La société effectuera les livraisons avec un véhicule de transport et des équipements en adéquation avec les principes de la liaison froide et en conformité avec la réglementation en vigueur.

ARTICLE 10 - PERIODE DE PRESTATION

La prestation concerne exclusivement les repas de midi.

Les sites d'Astréa et des P'tit Loups sont habituellement fermés aux périodes suivantes :

- 1 semaine en période de vacances de Printemps (avril)

«Fourniture et livraison de repas en liaison froide»

- 3/4 semaines en été (août en général)
- 1 semaine en période de vacances de la Toussaint
- 10 jours entre Noël et Jour de l'An

Fait à Pontoise, le

Lu et approuvé/

A _____ Le _____
Nom, Fonction et signature du candidat

FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE

ANNEXE à remplir par le candidat

1 / GESTION DU SUIVI ET DES RECLAMATIONS

Nom et fonction de l'interlocuteur :

Numéro de téléphone :

Adresse mail :

Numéro de fax :

Numéro de téléphone portable :

Disponibilités (horaires) :

2 / GESTION DU SUIVI ADMINISTRATIF (Facturation)

Nom et fonction de l'interlocuteur :

Numéro de téléphone :

Adresse mail :

Numéro de fax :

Numéro de téléphone portable :

Disponibilités (horaires) :