



APPEL D'OFFRES OUVERT

Cahier des clauses techniques particulières

CCTP AO 2026_135

**CONFECTION ET FOURNITURE DE PLATS CUISINES EN LIAISON
FROIDE ET EN CONDITIONNEMENT VRAC POUR LES PERSONNES
AGEES**

SOMMAIRE

1.	Objet du marché public	3
1.1.	Généralités.....	3
1.2.	Catégorie de repas et jours de livraisons	3
1.3.	Lieux de livraison	4
1.4.	Volume du marché.....	4
2.	Représentation des parties	4
3.	Obligations du titulaire.....	5
3.1.	Répartition des prestations	5
3.2.	Continuité du service.....	6
3.3.	Communication du titulaire.....	6
3.4.	Obligations sanitaires.....	7
4.	Prestation alimentaire	7
4.1.	Généralités.....	7
4.2.	Grammages	8
4.3.	Niveau qualitatif de la prestation	8
4.3.1.	Référencement de « produit de qualité » dans les assiettes	8
4.3.2.	Origine des viandes	8
4.3.3.	Interdictions – limitations	9
5.	Composition des menus.....	9
5.1.	Elaboration des menus – commission des menus	9
5.2.	Composition des menus.....	9
5.2.1.	Composantes	10
5.2.2.	Textures	11
5.2.3.	Régimes.....	11
5.2.4.	Confection de repas à thème, événementiels ou spéciaux	11
5.2.5.	Repas barbecue.....	12
5.2.6.	Petits déjeuners, goûters, pain.....	12
6.	Repas tampon.....	12
7.	Conditionnement des repas	12
8.	Contrôle bactériologique des repas.....	13
9.	Modalité de commande.....	13
10.	Modalité de livraison	14
10.1.	Lieu et horaire de livraison	14
10.2.	Transport, hygiène et livraison :	14
11.	Suivi d'exécution du marché public	15

1. Objet du marché public

Les stipulations du présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) concernent la confection et la fourniture de repas pour les trois cuisines relais du CH 3H Santé (cf. adresses ci-dessous).

Outre les finalités habituelles à tout marché de restauration hospitalière (équilibre alimentaire, sécurité d'approvisionnement ...), le présent marché s'inscrit dans une volonté d'amélioration de la qualité des repas et de la prise en compte d'objectifs de développement durable. Les objectifs devront cependant tenir compte du contexte budgétaire contraint des établissements.

Ce marché est valable pour la période courant de Janvier 2027 à décembre 2028. Il sera tacitement reconductible 12 fois par périodes d'un mois, soit jusqu'au 31 décembre 2029.

A partir du quatrième trimestre 2028 la cuisine relais de Cirey sur Vezouze est supprimée. La livraison des repas pour les résidents du site de Cirey sur Vezouze se fera avec les repas du nouveau site de Blamont, il n'y aura donc plus que deux sites de livraison.

Un second appel d'offre aura lieu courant 2028 suite à un réaménagement de la cuisine relais de Blamont et à une réorganisation globale de la distribution des repas au sein des établissements du CH 3 Santé.

1.1. Généralités

La confection et la livraison des repas, objet du présent marché, s'effectuent selon le procédé de la liaison froide et en contenant « vrac », conformément à l'ensemble de la réglementation applicable en la matière.

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières a pour objet de définir les conditions d'intervention du prestataire en vue de réaliser la confection et la livraison de repas, destinés aux résidents des EHPAD de Cirey sur Vezouze, Blamont et Badonviller et de toute autre nécessité de repas ponctuels. Le prestataire est en charge de la confection et la livraison des repas élaborés à l'avance.

De ce fait, sa responsabilité est engagée pour l'ensemble de ces opérations.

1.2. Catégorie de repas et jours de livraisons

Les prestations portent sur la fabrication et la livraison de repas et dérivés en liaison froide.

Les modalités de livraison souhaitées :

- Livraisons du lundi au vendredi, et à minima la veille du jour de consommation du repas
- Pas de livraison le Week End

Les horaires de livraisons :

Pendant les horaires d'ouverture des cuisines relais : de 07h00 à 14h00. Ces horaires pourraient évoluer pendant l'exécution du contrat ; le titulaire serait alors informé en amont des éventuelles modifications.

1.3. Lieux de livraison

La livraison des repas se fera sur les 3 cuisines relais du CH 3H Santé :

- Cirey sur Vezouze, 62 rue Poincaré 54480 Cirey sur Vezouze
- Blamont, 17 rue de Voise, 54450 Blamont
- Badonviller, 2 rue du Faubourg de France, 54540 Badonviller

1.4. Volume du marché

Nombre de repas à livrer par site :

- Cirey sur Vezouze : environ 50 à 55 convives par repas
- Blamont : environ 55 à 60 convives par repas
- Badonviller : environ 55 à 60 convives par repas

2. Représentation des parties

Représentant du titulaire :

Dès la notification du marché, le titulaire désigne une ou plusieurs personnes habilitées à le représenter auprès du pouvoir adjudicateur pour les besoins du marché. Il fournit son identité, ses coordonnées (e-mail, téléphone) et toute autre information utile. Tout changement ultérieur est immédiatement communiqué à la personne publique.

Représentant du CH 3H Santé :

Le responsable chargé du contrôle de la distribution des repas sera le responsable de restauration du GHEMM. Ce responsable est tenu constamment informé par le titulaire des éléments nouveaux ou des difficultés éventuelles survenant dans la réalisation des prestations de services. Le responsable sera assisté par le responsable des trois cuisines relais du CH 3H Santé.

Commission des menus :

Le titulaire devra organiser deux commissions de menus par an sur site ou en visioconférence (TEAMS). La commission des menus se réunit afin de trancher sur la composition des menus à fournir sur la période à venir.

Elle pourra être composée :

- 1 responsable restauration du GHEMM
- 1 Responsable cuisines relais de CH 3H Santé
- 1 ou 2 responsables restauration du titulaire
- 1 diététiciens(ne) représentant(e) du CH 3H Santé et 1 ou 2 du prestataire retenu.
- 1 ou 2 Cadres santé du CH 3H Santé
- 1 Agent hôtelier du CH 3H Santé
- 3 à 6 résidents maximum des EHPAD concernés

3. Obligations du titulaire

Le titulaire s'engage dans l'exécution de sa mission à respecter les textes législatifs et spécifications techniques et notamment :

- La réglementation française et communautaire de portée générale et professionnelle.
- Les dispositions de la loi EGALIM n° 2018-938 du 30 octobre 2018.
- Les décisions et recommandations du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN), version consolidée en juillet 2015 (la dernière version en vigueur au moment de l'exécution des prestations sera automatiquement applicable).
- Le Plan National de Nutrition Santé 5 (2026-2030)
- L'ensemble des règles sanitaires auxquelles sont soumis les opérateurs effectuant ce type de prestations.
- Le règlement (CE) n°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 (article 18 : Traçabilité).
- Le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Le règlement (CE) n°853/2002 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées animales et d'origine animale (DAOA)
- 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
- L'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

Il appartient au titulaire de vérifier, pour les repas fournis (du processus de transformation aux procédés de livraison), cette conformité au regard de la réglementation en vigueur. Tout changement dans la réglementation sera immédiatement applicable. Le titulaire certifie également avoir pris connaissance des articles L.221-1 à L.225 du Code de la consommation concernant la sécurité générale des produits.

3.1. Répartition des prestations

Le CH 3H Santé prend en charge :

- La transmission des commandes en fonction du nombre de convives par site et par repas, et de leurs besoins nutritionnels
- La réception et le stockage des plats cuisinés dans ses chambres froides
- Le dressage et la remise en température des plats ainsi que le service auprès des résidents

La mission confiée au titulaire comprend :

- L'élaboration du plan nutritionnel et des menus par catégorie de convives
- La prise en charge des commandes et la fourniture de l'ensemble des denrées alimentaires entrant dans la composition des repas, ingrédients
- La confection, la préparation finale (découpage en portions si besoin)

- La livraison dans les différentes cuisines relais des plats commandés incluant la quantité suffisante pour permettre la confection des plats témoins effectués sur chaque site de 3H Santé après le service
- La réalisation des plats témoins incluant la phase de livraison

3.2. Continuité du service

Le titulaire s'engage à assurer la continuité de la prestation en toute circonstance.

Il est tenu d'informer le responsable de restauration du GHEMM de ses éventuelles difficultés pouvant entraver partiellement ou totalement l'exécution de la prestation.

En cas d'interruption imprévue de la fabrication ou de la livraison de repas, même partielle, le titulaire doit aviser la personne publique dans les délais les plus courts, au plus tard dans les vingt-quatre (24) heures suivant l'événement, et prendre, en accord avec elle, les mesures nécessaires pour y pallier et assurer l'obligation de continuité de service.

Dans l'urgence, pour palier des ruptures d'approvisionnement ou des refus de livraison par défaut de conformité et ne permettant pas une fourniture de repas dans les délais, Le CH 3H Santé fournira des repas de substitution à ses résidents (« repas tampon » cf détail dans l'article 6 ci-après) dans la limite de deux repas consécutifs.

En cas d'utilisation de ces repas tampon suite à une ou plusieurs défaillances du titulaire engageant sa responsabilité, il sera procédé :

- Soit à une annulation de la facturation des repas non livrés ou refusés
- Soit à une absence de facturation de ces repas non honorés

Le titulaire devra proposer une solution alternative provisoire ou définitive pour assurer la continuité de la prestation à l'issue de la délivrance des 2 repas tampon.

A défaut de la reprise de la prestation, le CH 3H Santé pourra recourir à un autre opérateur pour fournir les repas et assurer la continuité du service qui ne pourrait souffrir d'aucune interruption.

Le titulaire sera informé de la mise en œuvre de cette mesure d'exception par tout moyen à l'initiative du CH 3H Santé. Le surcout de cette opération sera intégralement imputable au titulaire et durera aussi longtemps que ce dernier n'aura pas repris sa prestation dans les conditions définies au présent contrat.

3.3. Communication du titulaire

Le titulaire doit prêter son concours aux agents du pouvoir adjudicateur ou à ceux de l'organisme qui l'assiste le cas échéant en leur facilitant l'accomplissement de leur mission et obligations, en leur fournissant tous les documents et justificatifs nécessaires.

Le titulaire doit notamment :

- Nommer un seul référent dédié qui communiquera avec le responsable du CH 3H Santé ou son représentant
- Fournir aux agents et représentants de la personne publique, lorsqu'ils en feront la demande, les informations et documents attendus, au moyen de tous supports techniques ou

comptables (feuilles de consommations journalières, fiches de stock, etc.), et les autoriser à prendre copie de ces documents sous réserve des droits protégés par la loi.

- Fournir à la personne publique toutes les informations nécessaires en cas de plainte d'un ou plusieurs usagers dont celle-ci serait saisie, de même que toute information ou conseil de nature à permettre à la personne publique d'éviter tout risque de nature à mettre en jeu sa responsabilité.

Le titulaire s'engage à répondre par écrit aux questions de la personne publique et à lui transmettre les documents qu'elle aura demandés dans un délai n'excédant pas quinze (15) jours à compter de la date de réception de la demande.

Le titulaire doit regrouper l'ensemble des informations nécessaires à l'exercice du contrôle de la personne publique dans le rapport annuel qu'il remet à celle-ci. Il est tenu de répondre aux questions supplémentaires posées par la personne publique pour compléter le rapport annuel ou en cas de besoin particulier ne pouvant attendre l'examen du prochain rapport.

De manière générale, le titulaire s'engage à orienter tous ses efforts dans le sens d'une transparence de l'exécution du présent marché.

3.4. Obligations sanitaires

Au titre de la politique de maîtrise des risques et de la sécurité alimentaire, les obligations suivantes incombent au titulaire :

- Respecter le système de contrôle mis en place et présenté dans son offre technique, issu de sa politique de maîtrise des risques et de la sécurité alimentaire.
- S'assurer de la formation adéquate du personnel affecté à l'exécution du présent contrat.
- Démontrer que ce système fonctionne et est bien appliqué.
- Les repas livrés devront être conforme à la législation qui fixe les règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

(Référence textes : voir article 3.).

4. Prestation alimentaire

4.1. Généralités

Le titulaire s'assure de livrer des repas de qualité tant sur :

- un plan hygiénique : repas sains et de bonne conservation
- un plan nutritionnel : repas équilibrés, variés, digestes et garants d'une bonne santé,
- un plan organoleptique : repas bons et bien présentés.

L'une des composantes de ces trois plans, ne devra pas être privilégiée au détriment des deux autres. À la demande du CH 3H Santé, le titulaire apporte son concours aux actions d'information que peuvent conduire les encadrants dans des domaines comme l'éveil du goût, la découverte de produits, de région, etc.

Cette participation à l'information en matière nutritionnelle est réalisée en liaison avec la commission de suivi du marché de restauration hospitalière.

Lors de la préparation des repas, le titulaire est tenu de s'assurer que les préparations culinaires sont simples, soignées et variées.

4.2. Grammages

Le titulaire respecte les règles essentielles d'équilibre alimentaire. Il s'engage donc, pour l'élaboration des menus, à respecter les calibrages des portions minimales unitaires, prescrits par le GEM-RCN, propres à chaque catégorie de convive.

Les grammages pourront sur demande de l'établissement, faire l'objet d'une modulation, en fonction des menus proposés. Des composantes pourront être ajoutés dans les conditions de l'article 5.2.1 du CCTP. Définition des grammages souhaités pour les résidents : (voir 5.2.1 composantes des menus).

4.3. Niveau qualitatif de la prestation

Les denrées utilisées dans la confection des repas répondent aux dispositions de la réglementation en vigueur concernant les denrées alimentaires.

4.3.1. Référencement de « produit de qualité » dans les assiettes

1. Le titulaire devra intégrer des produits de qualité et durables dont une partie de produits issus de l'agriculture biologique, pour suivre les dispositions de la loi EGALIM.
2. De façon générale le titulaire peut utiliser les produits :
 - issus de l'agriculture biologique
 - bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivantes (Label rouge, appellation d'origine (AOC/AOP), indication géographique (IGP), Spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » ;
 - issus de la pêche bénéficiant de l'écolabel Pêche durable ;
 - bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique ».
 - issus du commerce équitable et issus de projets alimentaires territoriaux (PAT)

4.3.2. Origine des viandes

Le titulaire du marché doit avoir mis en place un système de traçabilité, permettant d'obtenir le pays d'origine des viandes porcines, ovines et de volailles. Il doit fournir notamment les éléments suivants :

- La mention de l'origine de l'animal lorsque les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage sont situés dans le même pays,

- ou « né : (nom du pays de naissance), élevé : (nom du ou des pays d'élevage) et abattu : (nom du pays d'abattage) » lorsque les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage de l'animal ont lieu dans des pays différents.

4.3.3. Interdictions – limitations

Les produits fabriqués à partir d'organismes génétiquement modifiés sont interdits. Les produits étiquetés « O.G.M. » ne doivent pas être utilisés. Les produits de 4ème et 5ème gamme sont acceptés.

Pour les potages, l'utilisation de produits déshydratés (poudres) n'est pas autorisée.

5. Composition des menus

La transmission de la liste des allergènes présents dans les plats est obligatoire pour chaque repas prévu et repas effectivement livré.

5.1. Elaboration des menus – commission des menus

Les projets de menus doivent comporter la date, le jour de la semaine, la dénomination précise et claire de chaque composant du repas.

Une fois que les menus définitifs sont validés par l'établissement, ils lui sont transmis une semaine à l'avance afin d'être diffusés pour information aux familles et être affichés sur les lieux de restauration.

Le titulaire ne peut procéder à aucun changement sans l'accord préalable de la personne publique. Toutefois, à titre exceptionnel, le titulaire peut, avant l'approvisionnement en denrées, procéder à des modifications à condition d'en avertir la personne publique et que celles-ci :

- Soient dûment justifiées par les nécessités de l'approvisionnement
- Respectent les prescriptions qualitatives et quantitatives mentionnées dans le présent document,
- Ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

L'établissement se réserve le droit de demander quelques modifications de détails des menus proposés, afin d'établir des menus définitifs qui correspondent au mieux à ses attentes.

Communication sur la composition des menus :

Suite à l'adoption des menus, le titulaire fournit à la collectivité un récapitulatif mensuel des menus ainsi que les exemplaires hebdomadaires (en couleur) destinés à l'affichage sur les points de consommation au plus tard 15 jours avant le début du cycle en cours.

5.2. Composition des menus

- Le même plat ne doit jamais revenir régulièrement et notamment le même jour de la semaine.
- Le même aliment de base ne doit jamais être servi avec la même préparation ou sous la même forme régulièrement ou deux fois de suite.

Le titulaire s'engage à respecter les prescriptions qualitatives et quantitatives en vigueur ou définies dans le présent CCTP.

Le mémoire technique du candidat devra comporter des exemples de ces menus.

5.2.1. Composantes

Carte fixe à disposition (= structuration possible des repas) :

- Entrée : 1 crudité-1 entrée féculent-1 VPO
- Plat : 1 viande-1 végétarien-1 poisson
- Garniture : 1 purée de PDT - 1 purée de légume - 1 légume - 1 féculent différent du menu
- Dessert : 1 fruit cru - 1 crème dessert - 1 laitage

Définitions des composants :

- Entrées : crudités - cuites - entrées pâtisseries – charcuterie
- VPO : viande - poisson - abat -ovoproduit
- Garniture : légumes et/ou féculents (frites fraîches une fois tous les 15 jours)
- Produits laitiers : fromage à la coupe ou produit laitier
- Desserts : pâtisserie (1 x le dimanche midi et 1 x le soir par semaine) - fruits crus - fruits cuits - dessert lacté

Pour le repas du soir, un potage « maison » sera proposé exclusivement en entrée.

Définitions des grammages souhaités

- Entrée : grille GEM-RCN
- VPO : 100 gr minimum
- Garniture : 200 gr
- Produit laitier : grille GEM-RCN
- Dessert : grille GEM-RCN

Pour les plats complets :

- Lasagnes-hachis-raviolis-risotto : 350 g
- Quiche-pizza-crêpe-croquemonsieur : 200 à 250 gr

Apport Nutritionnel :

- 15 à 20 % de protéines
- 35 à 40% de lipides
- 40 à 45 % de glucides

Le titulaire a toute latitude pour proposer des menus répondant aux conditions minimales imposées dans le présent article 5 et complétées éventuellement par les préconisations du GEM-RCN.

5.2.2. Textures

TEXTURE	DEFINITION	NOMBRE DE JOURNEE ALIMENTAIRE
STANDARD	IDDSI 7	110 A 120
VH	IDDSI 6 uniquement pour le VPO le nécessitant	10 A 15
PVH	IDDSI 5 : entrée mixée le midi et potage le soir possibilité de dessert enrichi	25 A 30
PVH ELARGI	IDDSI 6 : entrée molle, petits morceaux VPO et garniture tendre. Pas de fruits crus sauf banane.	8 A 12
MIXE	IDDSI 3 - plat de 300 gr + Entrée moulinée et dessert lisse + produit laitier mou	15 A 20

5.2.3. Régimes

REGIME	APPORT CALORIQUE MINI EN KCAL	OBSERVATIONS :
STANDARD	1800	
S/SUCRE	1800	DESSERT INFERIEUR A 20 GR DE GLUCIDES/REPAS
PAUVRE EN SEL	1800	6 GR MAX/JOUR
PAUVRE EN FIBRE	1800	
VEGETARIEN	1800	SANS VIANDE SANS POISSON
SANS PORC	1800	
HYPOCALORIQUE	1600	
MANGER MAIN	1800	POUR TEXTURE NORMALE ET MOULINEE
DINER SEMOULE (UNIQUEMENT LE SOIR)	1800	POTAGE + SEMOULE + LAITAGE + DESSERT
COLLATION PIQUE NIQUE	1800	POUR TEXTURE NORMALE ET MOULINEE
ENRICHI	2200 avec 30 gr de protéines en sus de l'apport initial	POUR TEXTURE NORMALE ET MOULINEE

5.2.4. Confection de repas à thème, événementiels ou spéciaux

Un menu à thème doit être proposé par mois (avec pâtisserie ou équivalent au dessert).

En plus de ces repas à thème et des cycles de menus, une pâtisserie ou équivalent doit être proposée lors des jours fériés.

5.2.5. Repas barbecue

Possibilité de commander (en saison), des repas barbecue :

- 3 grillades
- 3 salades
- Salades de fruits frais et/ou glace

5.2.6. Petits déjeuners, goûters, pain

Le CH 3H Santé assure la fourniture des petits déjeuners, des goûters et le pain.

6. Repas tampon

Le CH 3H Santé assure un stock tampon correspondant à deux repas consécutifs utilisable en cas de rupture d'approvisionnement du prestataire ou de refus de repas livré pour motif de non-conformité.

Quels que soient les événements, le titulaire mettra tout en œuvre pour assurer la continuité de ses prestations (confection et la livraison des repas) à travers un plan de continuité et de reprise d'activité pleinement viable et opérationnel.

7. Conditionnement des repas

L'utilisation des ustensiles à usage unique en matière plastique suivante est interdite : gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons.

Les plats devront être conditionnés de la manière suivante :

L'ensemble des plats et des conditionnement utilisés par le titulaire doivent être en INOX aux dimensions « gastronorme », respectant impérativement les normes en vigueur en la matière.

Les contenants seront fournis par le prestataire.

Les contenants seront à minima débarrassés des résidus, rincés et passés en lave-batterie par l'établissement avant retour au prestataire.

Afin de faciliter le service, les conditionnement multi portions devront correspondre aux conditions et besoins du service.

Les conditionnements devront comporter les indications suivantes :

- Date de fabrication
- Date limite de consommation

- Date prévue pour la consommation
- Contenu
- Temps de remise en température
- Remise en température avec ou sans couvercle
- Numéro d'agrément de la cuisine centrale (titulaire)

Les repas spécifiques pourront être conditionnés et identifiés avec des étiquettes de couleurs différentes éventuellement sur proposition du titulaire

Le candidat proposera dans son mémoire un modèle d'étiquette.

8. Contrôle bactériologique des repas

Le contrôle bactériologique des repas livrés est à la charge du titulaire.

Le titulaire s'engage à respecter la réglementation en vigueur, notamment en conservant des repas témoin, pendant le temps réglementaire, minimum 5 jours après le jour de consommation et en incluant les opérations de transport.

Le titulaire est responsable de la qualité microbiologique des plats cuisinés livrés. Il sera en mesure de fournir les résultats des analyses sous 48 heures à la demande du GHEMM.

De son côté le GHEMM est responsable du service des plats cuisinés. Il effectuera également des contrôles microbiologiques pour vérifier sa bonne réalisation.

En cas de toxi-infection alimentaire, le titulaire fournira tous les éléments en sa possession et accompagnera le GHEMM dans toutes les opérations d'investigation.

9. Modalité de commande

Le présent marché s'exécute au fur et à mesure de l'émission de bons de commande sur la base du bordereau des prix unitaires (BPU) comme indiqué dans le CCAP.

De manière générale, les bons de commandes ne peuvent être émis que pendant la durée du marché. Ils sont exécutoires à la date indiquée. Le commencement d'exécution des prestations peut toutefois être différé, sur mention expresse du bon de commande ou d'un document annexe.

Pour mettre en place la réalisation des bons de commande le titulaire devra faire une proposition de mise à disposition d'un accès web (ou toute autre solution technique équivalente), permettant un traitement partagé des informations et des demandes :

- La gestion des patients, des régimes, aversions et allergies par notre service diététique,
- L'édition de listings de distribution des éléments de repas par patient et par services (ou unité)

- La passation des commandes à S-1 (semaine précédente), avec possibilité de rajout ou modification jusque-là veille du jour de livraison

Si une solution informatique ou technique équivalente n'est pas disponible, le titulaire doit faire une proposition permettant une gestion informatique commune unique entre le CH 3H SANTE et le titulaire.

Les éventuels frais de mise à disposition de l'accès web ou de développement informatique, d'interfaçage et de connexion permettant la passerelle entre nos solutions numériques sont inclus dans le prix du repas

Le CH 3H utilise les logiciels suivants :

- HESTIA : Gestion de la production et des convives
- OSIRIS : Dossier patient informatisé

10. Modalité de livraison

10.1. Lieu et horaire de livraison

Les livraisons seront réalisées conformément aux points 1.2 et 1.3 du présent CCTP.

10.2. Transport, hygiène et livraison :

La personne en charge des livraisons décharge elle-même les repas et procède avec la personne qui assure la réception dans chaque cuisine relais à un contrôle pour vérifier la conformité de la livraison en liens avec le bon de commande et la qualité sanitaire des repas (Etiquetage, Température, DLC, aspect). Un document d'enregistrement (Bon de livraison - BL ou document faisant office de BL) proposé par le titulaire et faisant partie du plan de maîtrise sanitaire de la cuisine centrale sera signé conjointement par les deux parties.

Le personnel du titulaire chargé de la livraison des repas est tenu d'observer les règles de propreté les plus strictes : mains propre, linge propre, véhicule propre et bien rangé et matériel propre.

Les repas étant préparés en liaison froide, ceux-ci devront être livrés par un véhicule réfrigéré avec un moyen de production au froid permettant le maintien des produits à une température de +3°C.

La température limite à cœur d'acceptation des repas livrés sera de +6°C maximum (3°C + 3°C de tolérance) et contrôlé par échantillonnage lors de chaque livraison.

Si un seul critère de conformité n'est pas respecté (température à cœur au-delà des seuils autorisés, étiquetage absent ou non conforme, DLC dépassée ou aspect douteux), l'intégralité de la livraison sera refusée.

11. Suivi d'exécution du marché public

Outre les pièces administratives à fournir décrites dans le CCAP du présent marché, le titulaire s'engage à fournir les informations suivantes.

Compte-rendu d'activité bi annuel :

Le titulaire est tenu de fournir à la personne publique chaque année, deux compte-rendu sur l'exécution du marché, un en juin et le second en décembre lors des commissions de menus.

Il contient les informations nécessaires pour permettre de s'assurer de la bonne exécution du marché. Le compte-rendu d'activité est précédé d'une synthèse rappelant les faits, les chiffres et les évolutions marquants, ainsi que les principales suggestions du titulaire.

Le compte-rendu d'activité comprend les informations suivantes :

- le nombre de repas livrés mensuellement par catégorie de convives,
- le montant semestriel des prestations,
- une synthèse annuelle des contrôles bactériologiques mensuels effectués (en décembre),
- une information sur le programme d'animation, d'éducation nutritionnelle, etc. Réalisé au cours de l'année écoulée : repas à thèmes, formation au goût, animations calendaires, régionales, etc., -
- la part des produits entrant dans la composition des 50% de « produit de qualités »,
- l'adoption de nouvelles techniques pour l'élaboration des repas,
- la logistique, la présentation et la livraison des repas,
- une synthèse sur les réclamations et satisfactions exprimées par les convives et autres intéressés (avec la nature et le traitement des désaccords),
- les actions de formation menées,
- les éventuels accidents survenus,
- les rapports de visite des organismes de contrôle,
- les attestations d'assurance en responsabilité civile et autres assurances nécessaires à l'exécution de l'activité (en janvier),
- le calcul des pénalités pour l'exercice, le cas échéant