Centre Hospitalier Régional et Universitaire de Tours
37044 Tours Cedex 9
http://www.chu-tours.fr

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Procédure n° 2026-CHC-125

LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE ET MISE A DISPOSITION D'UN FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE AVEC MAINTENANCE ASSOCIEE

POUR LE CH DU CHINONAIS
Site Charpraie

Période :

Du 1er janvier 2027 au 31 décembre 2028
Reconductible 2 fois un an

SOMMAIRE

1 GENERALITES 3
1.1 Objet du marché 3
1.2 Forme du marché 3
1.3 Décomposition en lot 3
2 PRESCRITIONS TECHNIQUES GENERALES 3
2.1 Qualité des fournitures et prestations de service 3
2.2 Évolution technique, technologique ou réglementaire 3
2.3 Délai d'exécution 3
2.4 Commandes 4
2.5 Modalités de livraisons 4
3 EXECUTION DES PRESTATIONS DE SERVICES 4
3.1 Contenu de la prestation 4
3.2 Obligations incombant au Centre Hospitalier du Chinonais 5
3.3 Obligations incombant au prestataire 6
3.4 Compositions des menus 6
3.5 Prescriptions alimentaires 7
3.6 Conditionnement et traçabilité 7

1 GENERALITES

1.1 Objet du marché

Livraison de repas en liaison froide destinés à la restauration du déjeuner d'enfants, d'adolescents et de personnels et mise à disposition d'un four de remise en température avec la maintenance associée
pour le CH du Chinonais pour son site La Charpraie - Centre Médico-Psychologique pour enfants et l'Hôpital de Jour pour enfants situé à Chambray les Tours (37170)

Le présent cahier des clauses techniques particulières a pour but de définir les modalités de commandes, de livraisons et de mise à dispositions d'équipement.

1.2 Forme du marché

Marché à bon de commandes.

1.3 Décomposition en lot

Lot unique

2 PRESCRITIONS TECHNIQUES GENERALES

2.1 Qualité des fournitures et prestations de service

Les fournitures et prestations de services doivent être conformes aux spécifications techniques décrites dans le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières et aux normes en vigueur en matière de fourniture de repas en liaison froide.

Elles devront tenir compte notamment :

- Des recommandations du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEM RCN),
- Des principes de l'HACCP,
- Des bonnes pratiques d'hygiène,
- Des normes AFNOR,
- Du marquage CE…

2.2 Évolution technique, technologique ou réglementaire

En cas de modification de la réglementation en cours d'exécution du marché, le titulaire pourra proposer une modification des fournitures ou prestations de son offre initiale, sans supplément de prix.

2.3 Délai d'exécution

Le délai d'exécution de chaque commande part :

- soit de l'envoi des commandes par courriel ou sur une plateforme mise à disposition
- Soit de l'appel téléphonique au prestataire en cas d'urgence de la demande

2.4 Commandes

Le prestataire enverra la liste des propositions de menus un mois avant l'exécution de la prestation pour que les personnels du site de la Charpraie sélectionnent les menus du mois suivant.

Les commandes seront émises en fonction du besoin chaque quinzaine. Le prestataire précisera son délai de prévenance maximal.

La commande sera matérialisée par un imprimé de commande fourni par le prestataire et envoyé par courriel ou complétude de la plateforme de commande mise à disposition par le prestataire. Elle précisera le choix des menus et les quantités.

Le prestataire devra être joignable, par téléphone, du lundi au vendredi, de 7h à 18h00.

Il devra désigner un interlocuteur, et un suppléant en cas d'absence, afin de faciliter la communication et la bonne transmission des informations (nom, prénom, fonction, numéro de ligne directe, courriel).

Le centre hospitalier du chinonais se réserve une latitude de trois repas en plus ou en moins qu'il précisera la veille avant 11 heures au prestataire, par téléphone ou courriel.

2.5 Modalités de livraisons

Les livraisons sont obligatoirement accompagnées d'un bordereau de livraison comportant les quantités livrées.

Le site de la Charpraie ne peut pas accueillir de véhicule supérieur à 3,5 tonnes et n'a pas de quai de déchargement. Il faut prévoir de livrer avec un véhicule utilitaire et de se stationner soit sur le côté du bâtiment soit devant la cuisine suivant l'horaire de livraison et transporter les repas manuellement.

Les repas seront livrés dans des véhicules aux normes pour le transport de repas en liaison froide.

La livraison des repas se fait chaque jour le matin entre 8h30 et 9h30 au 2, rue de la Charpraie à CHAMBRAY LES TOURS (37170), du lundi au vendredi inclus.

3 EXECUTION DES PRESTATIONS DE SERVICES

3.1 Contenu de la prestation

3.1.1. Livraison de repas

La livraison de repas en liaison froide destinés à la restauration des enfants, des adolescents et des personnels du centre de psychothérapie du CH de Chinon, situé 2 rue de la Charpraie à 37170 Chambray Les Tours.

La prestation intervient du lundi au vendredi, tout au long de l'année sauf week-ends, jours fériés et périodes de fermeture.

Les périodes de fermetures habituelles sont :
- 4 semaines l'été de fin juillet à fin aout
- Vacances de Toussaint : 1 semaine
- Noël : 1 à 2 semaines
- Vacances d'hiver : 1 semaine en février
- Vacances de printemps : 1 semaine en avril
- 1 pont en Mai

Les dates de fermetures précises seront communiquées chaque année au prestataire.

Il s'agit de fournir une moyenne de 35 à 45 repas par jour sur environ 204 jours (quantités susceptibles d'évoluer).
Les repas sont dissociés comme suit :
- Repas enfant (environ 55% des repas)
- Repas adolescent/adulte (environ 45% des repas).

3.1.2 Mise à disposition et entretien du four

La mise à disposition d'un four de remise en température de type 18 niveaux GN 1/1 ou équivalent au choix du prestataire afin de faciliter le service pour la quantité de repas demandée.
Les dimensions du four devront être respectées selon son emplacement :

Largeur = 1.09 m
Profondeur = 0.50 m à 0.65 m maximum,
Hauteur = 1.90 m

Fonctionnement en 380 volts et maintenance curative et préventive associée.

Le prestataire assurera une formation du four à sa mise en service au personnel de la charpraie.
Selon son plan de maintenance, les dates de visite seront établies en concertation avec le/la responsable du site de la Charpraie. Les rapports de maintenance seront envoyés à la Direction des Travaux Ressources Techniques et Matérielles du CHC (serv.tech@ch-chinon.fr).

En cas de panne, le prestataire sera tenu d'assurer une maintenance curative dans les 4h à compter de l'appel, et d'assurer une solution palliative afin que tous les repas puissent être servis chaque jour.

3.2 Obligations incombant au Centre Hospitalier du Chinonais

Le service demandeur s'engage à :

- passer commande dans les temps indiqués et aux interlocuteurs désignés,
- utiliser avec précaution le four de remise en température,
- procéder aux contrôles des températures conformément à la règlementation,
- avertir des dates de fermeture du site pour congés scolaires dès connaissance du calendrier annuel (8 semaines de fermeture environ).

3.3 Obligations incombant au prestataire

Le prestataire s'engage à faire preuve de :

- discrétion dans le langage et le comportement,
- discrétion professionnelle pour toutes les informations ou documents recueillis dans le cadre de l'exécution du marché,
- diplomatie envers les différents interlocuteurs de la prestation.

Le prestataire s'engage à fabriquer et à livrer un nombre de repas en liaison froide destinés aux repas du midi, tout au long de l'année sauf période de fermeture pour vacances scolaires.

Le titulaire assure :

- le respect d'un plan alimentaire adapté (GEM RCN),
- l'élaboration des grilles de menus,
- la fabrication des repas standards, régimes et textures modifiées, festifs, en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles du GEM RCN,
- le conditionnement et l'étiquetage des plats cuisinés contenant notamment les informations sur les allergènes,
- le contrôle micro biologique,
- le transport et la livraison des repas sur le site,
- la mise à disposition d'un four neuf ou d'occasion de moins de deux ans pour le réchauffage des repas ainsi que la maintenance de cet équipement,
- la formation du personnel hôtelier du site à l'utilisation du four et aux contrôles des températures,
- la participation trimestrielle à une réunion sur site de suivi de la prestation avec le responsable de site de la Charpraie, d'un.e diététicien.ne du CHC et éventuelle autre personne représentante du CHC (coordonnateur logistique par exemple)

(calendrier et qualité des personnes représentant le prestataire à proposer par le titulaire au démarrage du marché).

- la maintenance préventive et curative et le remplacement du four de remise en température en cas de panne de l'équipement afin de préserver une continuité de la prestation restauration sur le site.

3.4 Compositions des menus

Les repas seront composés :

- d'un hors d'œuvre.
- de légumes ou féculents.
- de plats protéinés (viande, poisson, ou autre).
- d'un produit laitier/lacté.
- d'un dessert : fruits, tartelettes… (hors produits lactés).
- de pain

Les grammages seront renseignés dans le PBU.

Le pain devra être compris dans la composition du repas et livré en sacs répondant aux normes qui concernent les matériaux au contact alimentaire.

Les menus doivent être variés. Le « fait maison » sera privilégié (exemple : purée de pommes de terre fraîches).

Les menus proposés doivent prendre en compte le fait que certains enfants sont au régime HALAL ou souffrent de différentes allergies.
La moitié des enfants peuvent suivre le régime HALAL, il faut donc prévoir un plat de remplacement à base de poissons ou d'œufs.

Une constante doit être possible pour chaque composante du menu.

Les collations :

Le titulaire fournira des denrées alimentaires afin d'assurer les collations du matin et de l'après-midi ainsi que pour organiser des activités thérapeutiques.

La liste de ces ingrédients est détaillée dans le Bordereau des Prix Unitaires.

Les pique-niques

En été des pique-niques sont organisés, le titulaire devra fournir des repas froids :

- sous forme de sandwiches tous prêts, chips, produit laitier et dessert,
- ou sous forme de formule repas froid ou salade (féculents, crudités, viande ou poisson ou œufs), pain, un produit laitier, dessert

Pour chaque formule, prévoir de fournir une bouteille d'eau de source de 50 cl

Un set de couverts en matière recyclable et serviette à usage unique est fourni pour le pique-nique.

3.5 Prescriptions alimentaires

Le titulaire doit s'engager à respecter les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur. Il doit respecter l'ensemble des règles sanitaires auxquelles sont soumises les personnes publiques.

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent être de bonne qualité et répondre à un critère organoleptique et gastronomique.

L'approvisionnement est effectué suivant les prescriptions qualitatives et quantitatives et les règles d'hygiène concernant les denrées alimentaires, notamment celles relatives à la durée et à la température de stockage.

Les viandes doivent être issues d'animaux nés, élevés, abattus et transformés dans le même pays. Le titulaire produira un justificatif concernant l'origine des viandes livrées sur le site de la Charpraie.

Le titulaire ne doit pas utiliser de produits génétiquement modifiés et leurs produits dérivés éventuels pour l'exécution du présent marché.

3.6 Conditionnement et traçabilité

L'estampille sanitaire devra être marqué UE nouvelle norme depuis le 09/05/24 (CE est acceptable jusqu'au 31/12/2028).

Les menus devront être livrés :

- Pour le plat principal (viandes, légumes) : dans des bacs en polycarbonate GN $^{1/2}$ et GN ¼ ou inox avec couvercle inox (fermés hermétiquement ou thermoscellés, un film en banderolage est toléré autour du plat inox pour le moment, pour assurer l'étanchéité.).
- Pour les hors d'œuvre, fromages, desserts, pâtisseries : en barquette individuelle thermoscellée,
- Pour la salade, il est souhaité un conditionnement individuel si possible.

Le beurre et la vinaigrette individuels sont mis à part.

Les plats devront comporter une étiquette stipulant :

- Le nom du produit.
- La date de fabrication.
- La date limite de consommation.
- Le cachet des services vétérinaires (n° d'agrément).
- La liste des ingrédients.
- La liste des allergènes éventuels.
- Le numéro de lot.