



de Trith-Saint-Léger et Environs

**MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES  
GESTION DU SERVICE RESTAURATION ET FABRICATION SUR PLACE  
EN LIAISON CHAUDE DE REPAS POUR  
LA RESIDENCE « LES GODENETTES » EHPAD  
1RUE LOUIS LEMOINE 59125 TRITH-SAINT-LÉGER**

**65 PLACES**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES  
(CCTP)**

---

Marché public de fournitures courantes et de services pour la gestion du service de restauration et fabrication sur place en liaison chaude de repas pour l'EHPAD LES GODENETTES

CCTP

2009-13

Page 1

**Chapitre 1 – Objet du Contrat**

- 1-1 Généralités**
- 1-2 Nombre de service**
- 1-3 Heures de services**
- 1-4 Structure des repas**

**Chapitre 2 – Elaboration des menus**

- 2-1 Chronologie**
- 2-2 Affichage**
- 2-3 Technique de cette élaboration**

**Chapitre 3 – Spécificités qualitatives et quantitatives**

- 3-1 Disposition réglementaires**
- 3-2 Démarche HACCP**
- 3-3 Spécifications nutritionnelles**
- 3-4 Traçabilité et information du consommateur**
- 3-5 Spécifications organoleptiques et gastronomique**
- 3-6 Spécifications quantitatives**

**Chapitre 4 – Conditions d'exécution des prestations**

- 4-1 Personnel**
- 4-2 Fournitures assumées par le titulaire**
- 4-3 Autres tâches assumées par le prestataire**
- 4-4 Matériel de cuisine de la résidence**

## Chapitre I – Objet du marché

### 1-1 Généralités

Le présent cahier des Clauses Techniques Particulières a pour objet la détermination des clauses applicables au marché public ayant pour objet « la gestion du service de restauration d'un EHPAD et la fabrication, sur place, en liaison chaude des repas de l'EHPAD ». Les repas confectionnés sont destinés plus particulièrement aux :

- personnes âgées hébergées
- membres du personnel, les stagiaires et autres intervenants extérieurs
- invités des personnes âgées.

Pour ce faire le titulaire s'engage à répondre aux objectifs suivants :

- la délivrance de denrées alimentaires,
- mettre à disposition le personnel pour l'exécution du marché
- organiser et réaliser la production des repas
- être responsable des relations commerciales et de la gestion financière notamment vis-à-vis des fournisseurs de denrées, de fournitures et de produits
- respecter les règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité auxquelles est soumis l'objet du présent marché

Les prestations proposées nécessiteront une forte implication du titulaire dans l'établissement de manière à satisfaire aux demandes des résidents ainsi qu'à celles de la direction, à savoir notamment :

- dans l'élaboration des menus
- la prise en compte des exigences médicales du résident
- l'émission de propositions originales et innovantes sur le périmètre de son action.

L'établissement étant une création, ce dernier ne sera pas complet au premier jour du marché.

L'entrée prévisionnelle des résidents est prévu comme suit :

Mois	Nombre de résidents dans l'établissement
MARS	17 résidents
AVRIL	22 résidents
MAI	27 résidents
JUIN	33 résidents
JUILLET	38 résidents
AOUT	44 résidents
SEPTEMBRE	49 résidents
OCTOBRE	54 résidents
NOVEMBRE	60 résidents
DECEMBRE	65 résidents

Le titulaire devra donc adapter le nombre de personnel en fonction du nombre de couvert à servir.

---

Marché public de fournitures courantes et de services pour la gestion du service de restauration et fabrication sur place en liaison chaude de repas pour l'EHPAD LES GODENETTES

CCTP

2009-13

Page 3

## **1-2 Nombre de services**

Pour les résidents :

- petit déjeuner : base 65 résidents, jours calendaires année civile 365/366
- déjeuner : base 65 résidents, jours calendaires année civile 365/366
- goûter : base 65 résidents, jours calendaires année civile 365/366
- dîner : base 65 résidents, jours calendaire année civile 365/366

Pour le personnel :

- déjeuner : base 10 personnes
- dîner : base 10 personnes

Les précommandes de repas sont communiquées au titulaire la semaine S-2 pour les repas de la semaine S.

Pour les réajustements quotidiens éventuels, l'établissement s'engage à communiquer au jour le jour les modifications en cas de sortie ou de retour de résidents.

## **1-3 Heures du service**

Mise à disposition du petit déjeuner :	7 h 00
Mise à disposition du déjeuner en chambre :	12 h 15
Mise à disposition du déjeuner en salle :	12 h 30
Mise à disposition du déjeuner du personnel :	12 h 30
Mise à disposition du goûter :	16 h 00
Mise à disposition du dîner en office	18 h 30

## **1-4 Structure des repas pour l'EHPAD**

1-4-1 Structure du petit déjeuner :

- Boisson chaude au choix (café, café au lait, thé, chocolat au lait, infusion).
- Pain frais en tranches ou biscottes avec ou sans sel
- Beurre portion 10 g
- Confiture portion 30 g
- Sucre
- Viennoiseries dimanche et jour fériés
- Jus de fruits

1-4-2 Structure du déjeuner :

- Entrée chaude ou hors d'œuvre selon menu
- Plat protidique : viande ou poisson selon menu

---

Marché public de fournitures courantes et de services pour la gestion du service de restauration et fabrication sur place en liaison chaude de repas pour l'EHPAD LES GODENETTES

CCTP

2009-13

Page 4

- Accompagnement : légumes et féculents
- Plateaux de fromage avec choix variés
- Dessert dont : entremet, pâtisserie, fruit.
- Pain frais de fabrication artisanale
- Condiments
- 25 cl de Vin ou 25 cl de bière

**L'établissement étant doté de fontaine à eau en réseau, le titulaire n'aura pas à fournir l'eau.**

#### 1-4-3 Structure du goûter :

- Boisson chaude au choix (café, café au lait, thé, chocolat au lait, infusion) ou boisson fraîche (jus de fruits ou sirop)
- Sucre
- Gâteau ensachés ou pâtisserie maison ou fruits frais ou laitage
- Sucre

#### 1-4-4 Structure du diner :

- Bouillon ou potage de légumes (maison) ou soupes particulières (oignons, tomates, veloutés)
- Plat protidique : viande ou poisson
- Accompagnement : légume et féculent
- Dessert dont : entremet, pâtisserie, fruits
- Pain frais de fabrication artisanale
- Condiments
- 25 cl de Vin ou 25 cl de bière

**L'établissement étant doté de fontaine à eau en réseau, le titulaire n'aura pas à fournir l'eau.**

-

#### 1-4-5 Plats et menus spécifiques :

- **Plats régionaux** : le titulaire s'engage à intégrer dans ces menus, un plat régional à raison d'une fois par mois.
- **Animation** : le titulaire proposera un programme d'animation et de plat à thème afin de rythmer la vie de l'établissement.
- **Dimanches, jours fériés** : les repas des dimanches et jours fériés seront particulièrement améliorés.
- **Plats de substitution** : une carte de remplacement sera à disposition des résidents pour modifier une des composantes du menu du jour en cas de régime alimentaire, d'allergie ou d'aversion.
- **Plat en texture modifiée** : le titulaire proposera une réponse adaptée aux résidents dépendant présentant des troubles de mastications et/ou de déglutition. D'autre part le titulaire proposera une solution en réponse aux problèmes de dénutrition de la personne âgée.
- **Repas anniversaire** : tous les deux mois

#### 1-4-6 Repas de personnel

Il est expressément convenu que les repas fournis au personnel sont identiques à ceux des résidents (hors vin et bière) avec, en revanche, des grammages adaptés.

#### 1-4-7 Repas invités

Il est expressément convenu que les repas fournis aux invités sont identiques à ceux des résidents avec, en revanche, des grammages adaptés.

---

Marché public de fournitures courantes et de services pour la gestion du service de restauration et fabrication sur place en liaison chaude de repas pour l'EHPAD LES GODENETTES

CCTP

## 1-4-8 Prestations exceptionnelles

En dehors des prestations définies par le présent marché, la collectivité à la possibilité de demander au titulaire, la fourniture de prestations exceptionnelles du type :

- Lunchs ou repas pour les membres du conseil d'administration
- Apéritif dînatoire
- Cocktail

Ces prestations feront l'objet d'un devis préalable qui sera soumis à l'acceptation expresse de la collectivité.

Ces prestations seront facturées aux taux de TVA applicable, elles feront l'objet d'une facture distincte de celle des prestations habituelles du présent marché.

---

## Chapitre II – Elaboration des menus

### 2-1 Chronologie

Le titulaire proposera un projet de menus selon un plan alimentaire et une politique nutritionnelle adaptés aux personnes âgées.

Le titulaire se doit de présenter une proposition de menus en temps utile afin qu'ils puissent être modifiés si besoin par l'établissement.

Il sera créé une commission menu composée :

- de résidents
- de membres du personnel de la collectivité,
- du directeur de l'établissement,
- du personnel mis à disposition par le titulaire.

Cette commission se réunira une fois par mois.

Le projet de menus sera établi pour cinq (5) semaines et remis pour approbation au Directeur de la Résidence qui peut demander toute modification qu'il souhaite et de rendre au titulaire le dit projet approuvé, et éventuellement modifié (les menus seront déclinés pour les régimes spécifiques et l'alimentation spécifique) .

Le titulaire s'engage à valider les menus par une diététicienne qui interviendra au minimum 4 fois par an sur l'établissement.

Les menus effectivement servis doivent être conformes un projet ainsi mis au point.

Toutefois, le titulaire peut exceptionnellement, et de façon motivée, et en concertation avec la Direction, en cours de réalisation, procéder à des modifications, à condition que celles-ci :

- soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement,
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle,
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas.

---

Marché public de fournitures courantes et de services pour la gestion du service de restauration et fabrication sur place en liaison chaude de repas pour l'EHPAD LES GODENETTES

CCTP

2009-13

Page 6

## **2-2 Affichage**

Le titulaire assure la rédaction, la frappe, l'édition et l'affichage quotidien des menus aux emplacements désignés par la collectivité.

## **2-3 Technique de cette élaboration**

- Le principe de la marche en avant de la chaîne alimentaire
- Les particularités du public et des pathologies liées à l'âge
- Le cahier de gramme notifié en annexe du cctp
- Les besoins nutritionnels
- La qualité hygiénique et gastronomique du repas
- La saisonnalité des produits
- Les habitudes alimentaires et les rythmes de vie
- Les suggestions, goûts et souhaits du public âgé

-----

## **Chapitre III – Spécificités qualitatives et quantitatives**

### **3-1 Disposition réglementaires**

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation en vigueur concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telles ou telles d'entre elles.

Elles doivent être en outre conformes à :

La réglementation communautaire « Paquet hygiène » en vigueur :

- règlement 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire
- règlement 852/2004 relative à l'hygiène des denrées alimentaires
- règlement 853/2004 relatif aux denrées d'origine animale
- règlement 882/2004 relatif aux contrôles officiels

La réglementation nationale et autres textes nationaux en vigueur notamment :

- les normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR
- les normes s'appliquant à chaque produit ou famille de produits
- les recommandations de GEMRCN mises à jour

---

Marché public de fournitures courantes et de services pour la gestion du service de restauration et fabrication sur place en liaison chaude de repas pour l'EHPAD LES GODENETTES

CCTP

2009-13

Page 7

- Les normes inscrites dans le contrat pour l'amélioration de la qualité, élaboré sous l'égide du Syndicat National de la Restauration Collective
- L'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social et à la note de service DGAL/SDHA n°98-8126 du 10 août 1998
- La note de service du 1<sup>er</sup> mars 1990 pour tous les plats préparés à l'avance déconditionnés et reconditionnés avant distribution
- L'instruction générale interministérielle du 6 mars 1968 intitulée « hygiène alimentaire dans les établissements publics, universitaires et scolaires », brochure n°1411 de la Direction des Journaux Officiels
- L'arrêté interministériel du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et à l'hygiène du personnel adapté à manipuler les denrées animales ou d'origine animale (Journal Officiel du 31 mars 1977)
- L'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

Toutes dispositions nouvelles modifiant ou complétant en cours de marché ces diverses instructions et arrêtés sont applicables dès leur publication.

### **3-2 Démarche H.A.C.C.P**

Le titulaire s'engage à prouver la mise en place de la démarche HACCP (analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise).

- Analyser et évaluer les risques alimentaires potentiels d'une opération
- Mettre en évidence les niveaux et moyens (les points) de l'opération où les risques peuvent se présenter
- Etablir lesquels de ces points sont critiques pour la salubrité des aliments
- Définir et mettre en œuvre au niveau de chacun de ces points critiques des procédures de contrôle permettant de s'assurer de leur maîtrise effective
- Définir les actions correctives à mettre en œuvre lorsqu'un contrôle révèle qu'un point critique n'est plus maîtrisé ou n'a pas été maîtrisé à un moment donné
- Définir et mettre en œuvre des procédures spécifiques de vérification et de suivi de l'efficacité de l'ensemble des procédures ainsi en place
- Revoir périodiquement, et à chaque modification de l'opération étudiée, l'analyse des risques alimentaires, les points critiques ainsi que les procédures de vérification et de suivi.

### **3-3 Spécifications nutritionnelles**

Le titulaire doit appliquer les principes et les spécifications nutritionnelles indiqués dans le texte de référence des recommandations nutrition du GEMRCN.

### **3-4 Traçabilité et information du consommateur sur la nature des denrées**

#### **3-4-1 Organisme génétiquement modifié (OGM)**

Conformément au règlement 1829/2003/CE concernant les denrées alimentaires et les aliments génétiquement modifiés pour animaux et le règlement 1890/2003/CE concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et modifiant la directive 2001/18 CE

---

Marché public de fournitures courantes et de services pour la gestion du service de restauration et fabrication sur place en liaison chaude de repas pour l'EHPAD LES GODENETTES

CCTP

Le titulaire s'engage à supprimer du marché de la restauration les produits étiquetés comme contenant des OGM et sera capable d'en apporter la preuve.

Il se donnera les moyens de prouver la traçabilité des denrées fournies.

#### 3-4-2 Viande bovine

Conformément au règlement CE N°1760/2000 du 17 juillet 2000.

Le titulaire s'engage à utiliser pour les menus de la viande bovine présentant les garanties suffisantes en matière de traçabilité de la filière bovine.

La viande bovine sera exclusivement de race à viande.

- a) Pour les viandes bovines hors viandes hachées, l'étiquetage doit faire apparaître :
- un numéro de code de référence assurant la relation entre la viande et l'animal ou les animaux
  - le pays de naissance, d'élevage et d'abattage,
  - le numéro d'agrément de l'abattoir,
  - le pays de découpe et le numéro d'agrément de l'atelier,
  - le type racial et la race
- b) Pour les viandes bovines hachées, l'étiquetage doit faire apparaître :
- les pays de naissance, d'élevage et d'abattage ?
  - le pays de transformation et le numéro d'agrément de l'atelier,
  - la garantie de qualité « 100% muscle bovin »
  - le type racial et la race.

Ces éléments seront transmis au moment de la livraison au représentant de l'établissement sur demande et en tant que besoin.

Toutes nouvelles dispositions, arrêtés et recommandations, notamment en matière sanitaire, en cours d'exécution du marché, sont applicables dès leur publication.

#### 3-4-3 Ingrédients traités par ionisation

Le titulaire s'engage à respecter les dispositions réglementaires relatives aux ingrédients traités par ionisation conformément au décret N°2001-1097 du 16 novembre 2001 sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation qui autorise l'irradiation des aliments et ingrédients alimentaires dans les conditions fixées. Il impose l'étiquetage de la mention « traité par rayonnements ionisants » ou « traité par ionisation » dans la dénomination de vente ou dans la liste des ingrédients. L'arrêté du 20 août 2002 fixe la liste des denrées alimentaires pouvant, à l'exclusion de toutes autres, être soumises à un traitement par ionisation.

#### 3-4-4 Allergènes

Le titulaire s'engage à respecter les dispositions réglementaires relatives à l'information sur les allergènes conformément à la directive 2003/89/CE du 10 novembre 2003 applicable au 25 novembre 2005

### **3-5 Specifications organoleptiques et gastronomiques**

- Le titulaire doit veiller à une proportion de 70 % à 90 % de produits frais

---

Marché public de fournitures courantes et de services pour la gestion du service de restauration et fabrication sur place en liaison chaude de repas pour l'EHPAD LES GODENETTES

CCTP

2009-13

Page 9

- Il sera servi au moins 2 poissons par semaine
- Les préparations culinaires doivent être simples, soignées, variées et tendres à approcher la qualité d'une « bonne cuisine familiale ».
- Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire qui lasse le résident
- Le recours à des produits prêts à l'emploi devra rester anecdotique
- Le recours à des légumes en boîtage doit être limité
- Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes
- Les plats et mets doivent être agréables au goût, faciles à déguster, tendres
- Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin, car insuffisantes ou excessives, elles peuvent rendre les aliments indigestes. Les viandes rôties ou grillées doivent être cuites « à point » c'est-à-dire ni trop saignantes, ni trop cuites sauf à respecter la demande du bénéficiaire du repas
- Les assaisonnements doivent être simples. Sont à éviter les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés
- Même en restant simple la préparation des mets et plats ne doit pas être négligée
- Simple peut tout à fait être compatible avec appétissant. L'adjonction de plats, d'une garniture basique, de produits naturels colorés donne un effet décoratif et de stimulation des sens
- Indépendamment de l'aspect qualitatif et gustatif, il sera accordé une attention particulière à l'aspect visuel de la préparation y compris pour les textures modifiées.

### **3-6 Spécifications quantitatives**

La quantité sera servie sans excès mais surtout sans insuffisance.

Les grammages à respecter sont ceux fixés par la recommandation nutrition du GEMRCN.

-----

## **Chapitre 4 – Conditions d'exécution des prestations**

### **4-1 Personnel**

#### 4-1-1 Personnel du titulaire mis à disposition

Pour assurer la prestation, conformément au présent Cahier des Clauses Techniques Particulières, le titulaire met en place le personnel de gestion du service de restauration de la collectivité.

Le personnel mis à disposition sera sur la collectivité du lundi au dimanche inclus.

Ce personnel doit assurer 7 jours sur 7 la fabrication des 4 repas de la Résidence, la plonge batterie, l'entretien de la cuisine et des annexes.

Le titulaire s'engage à remplacer immédiatement le personnel défaillant.

---

Marché public de fournitures courantes et de services pour la gestion du service de restauration et fabrication sur place en liaison chaude de repas pour l'EHPAD LES GODENETTES

CCTP

Le titulaire fournit un organigramme du personnel lors de la remise des offres.

#### 4-1-2 Qualification, formation, recrutement

Un responsable de cuisine qualifié en restauration et de statut agent de maîtrise devra être responsable du personnel et de l'organisation générale du service.

Il est garant de la qualité de la prestation.

Le responsable de cuisine du titulaire devra justifier d'une expérience en restauration collective et d'une expérience auprès du public âgé.

Le titulaire est responsable de la formation professionnelle du personnel qui doit être adaptée à leurs fonctions et aux contraintes des installations.

Le titulaire recrute et rémunère une équipe chargée d'assurer l'exécution des prestations et l'emploi sous sa responsabilité.

La collectivité, se réserve le droit de donner un avis ou de refuser la nomination du responsable. En cas de refus, le titulaire s'engage, dans les plus brefs délais et sans interruption de la prestation, à lancer les recrutements pour pouvoir nommer un nouveau personnel.

Le titulaire doit communiquer si la collectivité le lui demande, tous renseignements administratifs relatifs à l'état civil du personnel mis à disposition ainsi que l'extrait de casier judiciaire de chacune des personnes pouvant intervenir même à titre bénévole dans la collectivité.

#### 4-1-3 La surveillance médicale

Le titulaire doit assurer sous sa propre responsabilité et à ses frais, de la surveillance médicale obligatoire et de son personnel pour la constatation de l'aptitude médicale à ses fonctions dans les conditions déterminées par les textes en vigueur. La surveillance doit notamment attester de l'aptitude à travailler en collectivité et de l'aptitude à la manipulation des denrées alimentaires.

#### 4-1-4 Tenue vestimentaire

La fourniture, le nettoyage et l'entretien des vêtements de travail du personnel du titulaire sont à la charge dudit titulaire.

#### 4-1-5 Personnel de la collectivité mis à disposition

La collectivité met à disposition du titulaire, deux apprentis

La collectivité se chargera de la planification des horaires, de la rémunération, du suivi médical et du suivi scolaires des apprentis.

La collectivité fournira mensuellement les plannings horaires au titulaire.

Le titulaire, et notamment le chef de cuisine aura en charge la formation technique en cuisine selon un programme fournit par la collectivité.

Un point trimestriel sur l'évolution des apprentis sera effectué entre le chef de cuisine et la collectivité.

Concernant les apprentis, en cas de problème majeur, la collectivité se réserve le droit de retirer les apprentis mis à disposition du titulaire sans que ce dernier ne puisse avoir recours à une augmentation du prix de repas ou une baisse de la qualité de ces derniers.

## **4-2 Fournitures assumées par le titulaire**

---

Marché public de fournitures courantes et de services pour la gestion du service de restauration et fabrication sur place en liaison chaude de repas pour l'EHPAD LES GODENETTES

CCTP

Le titulaire s'engage à fournir :

- les produits d'entretien et de désinfection des sols et des surfaces pour les locaux de production ainsi que pour le matériel nécessaire à la production des repas
- les produits pour la plonge batterie
- les produits à usage unique et notamment :
  - o le papier aluminium
  - o le film alimentaire
  - o les boîtes pour les échantillons de plats témoins
  - o les équipements individuels de travail (gants et calots)
  - o les kits visiteurs
  - o le papier pour les postes de lavage
  - o les sacs poubelles
- le savon détergeant désinfectant pour le poste de lavage en cuisine

### **4-3 Autres tâches assumés par le titulaire**

Le titulaire s'engage à réaliser :

- les analyses bactériologiques avec au minimum huit (8) passages annuels et comprenant au moins deux (2) analyse par passage. Les comptes rendus seront adressés en copie à la collectivité.
- Des autocontrôles de surfaces avec un kit approprié dont les résultats seront communiqués à la collectivité et consignés
- De audits qualité. Les résultats seront également transmis à la collectivité et consignés.

### **4-4 Matériel de cuisine de la résidence**

#### **4-4-1 Locaux matériels et mobiliers**

La collectivité garantit au prestataire une mise à disposition paisible et sans défaillance des locaux, agencements, matériels et mobiliers dont le titulaire usera en bon père de famille.

Tous les éléments mis à disposition feront l'objet d'un état des lieux contradictoire, en présence des deux parties. A la prise d'effet du contrat, tout ce qui concerne la mise à disposition devra être parfaitement opérationnelle et en conformité à toutes réglementations en vigueur, notamment en matière d'hygiène et de sécurité.

L'utilisation qui en sera faite par le titulaire le sera à titre gratuit, précaire et non exclusif, la collectivité restant libre de disposer de ses locaux en dehors des heures de service.

Les frais d'entretien, de réparation ou de modifications des installations immobilières sont assumées par la collectivité dans le seul cas où ils sont dus à la vétusté ou à une autre utilisation normale et non reconnu imputable à la négligence ou à la faute du titulaire.

La collectivité se réserve le droit d'effectuer des travaux dans les locaux de production. Il est évident que l'exécution de ces travaux ou installations ne doit en aucun cas nuire aux conditions d'hygiène de la préparation des repas.

En tout état de cause, le titulaire doit supporter sans indemnité les troubles qui pourraient en résulter à condition que ces travaux ne l'obligent pas à modifier le service de façon importante, ni à augmenter son effectif de personnel.

---

Marché public de fournitures courantes et de services pour la gestion du service de restauration et fabrication sur place en liaison chaude de repas pour l'EHPAD LES GODENETTES

CCTP

Le titulaire peut se porter force de proposition pour l'acquisition de nouveau matériel ou la réalisation de travaux.

#### 4-4-5 Fournitures

La collectivité s'engage à fournir au titulaire :

- l'ensemble des fluides nécessaires à la réalisation des prestations de restauration et notamment électricité, force de lumière, gaz, eau froide et chaude
- chauffage des locaux, extraction de buées, vapeurs et gaz brûlés, évacuation et traitement des eaux usées
- containers réutilisables et autres réceptacles destinés au stockage temporaire des déchets avant évacuation.

La collectivité s'engage à assumer les tâches :

- enlèvement des ordures ménagères
- enlèvement des huiles usagées
- la lutte contre les insectes et dératisation
- la vidange des bacs à graisse
- l'entretien et la fourniture es matériels et réseaux de sécurité.

#### 4-4-6 Remise des installations en fin de marché

Au moment de la remise, en fin de marché, de locaux, matériel, ou mobilier endommagé, cassé, détruits reconnus imputables à la négligence ou à la faute du titulaire, la remise en état est la charge du titulaire. Les manquements sont évalués à leur prix de remplacement.

Fait le            à

Pour la collectivité,

Pour le titulaire,

## ANNEXES

<b>PRODUITS (prêts à consommer; en grammes sauf exceptions mentionnées)</b>	<b>Personnes âgées en institution Déjeuner</b>	<b>Personnes âgées en institution Dîner</b>
<b>REPAS PRINCIPAUX</b>		
<b>PAIN</b>	50	50
<b>CRUDITÉS sans assaisonnement</b>		
Avocat (à l'unité)	1/2	1/2
Carottes, céleri et autres racines râpées	70	70
Choux rouge et choux blanc émincé	80	80
Concombre	90	90
Endive	80	80
Melon, Pastèque	150	150
Pamplemousse (à l'unité)	1/2	1/2
Radis	60	60
Salade verte	30	30
Tomate	80	80
Salade composée à base de crudités	80	80
Champignons crus	80	80
Fenouil	80	80
<b>CUIDITES sans assaisonnement</b>		
Potage à base de légumes (en litres)	1/4	1/4
Artichaut entier (à l'unité)	1	1
Fond d'artichaut	80	80
Asperges	80	80
Betteraves	80	80
Céleri	80	80
Champignons	80	80
Choux fleurs	80	80
Cœurs de palmier	70	70
Fenouil	70	70
Haricots verts	80	80
Poireaux (blancs de poireaux)	80	80
Salade composée à base de légumes cuits	80	80
Soja (germes de haricots mungo)	70	70
Terrine de légumes	30	30

---

Marché public de fournitures courantes et de services pour la gestion du service de restauration et fabrication sur place en liaison chaude de repas pour l'EHPAD LES GODENETTES

CCTP

2009-13

Page 14

<b>ENTRÉES DE FÉCULENT</b> (Salades composées à base de P. de T., blé, riz, semoule ou pâtes)	100	100
<b>ENTREES PROTIDIQUES DIVERSES</b>		
Oeuf dur (à l'unité)	1	1
Hareng/garniture	60	60
Maquereau	50	50
Sardines (à l'unité) sauf exception mentionnée	2	2
Thon au naturel	50	50
Jambon cru de pays	50	50
Jambon blanc	50	50
Pâté, terrine , mousse	50	50
Pâté en croûte	65	65
Rillettes	50	50
Salami – Saucisson – Mortadelle	50	50
<b>PREPARATIONS PATISSIERES SALEES</b>		
Nems	50	50
Crêpes	50	50
Friand, feuilleté	70	70
Pizza	70	70
Tarte salée	70	70
<b>ASSAISONNEMENT HORS D'OEUVRE</b> (poids de la matière grasse)	8	8
<b>VIANDES SANS SAUCE</b>		
<b>BŒUF</b>		
Bœuf braisé, bœuf sauté, bouilli de bœuf	100	70
Rôti de bœuf, steak	80	60
Steak haché	100	70
Boulettes de bœuf de 30g pièce crues (à l'unité)	4	3
Bolognaise viande	100	70
<b>VEAU</b>		
Sauté de veau ou blanquette (sans os)	100	70
Escalope de veau, rôti de veau	100	70
Steak haché de veau	100	70
Paupiette de veau	100	70
<b>AGNEAU</b>		
Gigot	80	60
Sauté (sans os)	100	70
Côte d'agneau avec os	100	70

---

Marché public de fournitures courantes et de services pour la gestion du service de restauration et fabrication sur place en liaison chaude de repas pour l'EHPAD LES GODENETTES

CCTP

2009-13

Page 15

Boulettes d'agneau-mouton de 30g pièce crues (à l'unité )	3	2
Merguez de 50 g pièce crues (à l'unité)	2	1.5
<b>PORC</b>		
Rôti de porc, grillade (sans os)	100	70
Sauté (sans os)	100	70
Côte de porc	100	70
Jambon DD, palette de porc	80	70
Andouillettes	100	70
Saucisse chipolatas de 50 g pièce crue ( à l'unité)	2	1.5
Saucisse de Francfort Strasbourg de 50 g pièce crue (à l'unité)	2	1.5
Saucisse Toulouse, Montbéliard, Morteau	100	70
<b>VOLAILLE-LAPIN</b>		
Rôti de volaille, escalope de volaille, blanc de poulet	80	60
Sauté	100	70
Jambon de volaille	80	60
Cordon bleu	100	70
Cuisse de poulet, de pintade, de canard	140	100
Brochette	100	70
Paupiette de volaille	100	70
Escalope panée	100	70
Cuisse de lapin	140	100
Lapin sauté	140	100
Paupiette de lapin	100	70
<b>ABATS</b>		
Foie, langue, rognons,boudin	100	70
Tripes avec sauce	100 à 200	140
<b>OEUFS (plat principal)</b>		
Œufs durs (à l'unité)	2	1.5
Omelette	90	60
<b>POISSONS (Sans sauce)</b>		
Poissons non enrobés sans arêtes (filets, rôtis, steaks,brochettes, cubes)	100	70
Brochettes de poisson	100	70
Darne	120	80
Beignets, poissons panés ou enrobés (croquettes, paupiettes,...)	100	70
Poissons entiers	150	110

---

Marché public de fournitures courantes et de services pour la gestion du service de restauration et fabrication sur place en liaison chaude de repas pour l'EHPAD LES GODENETTES

CCTP

2009-13

Page 16

<b>PLATS COMPOSES</b> (denrée protidique et garniture)		
Plat composé, choucroute, paëlla, etc. (poids minimum d'aliment protidique)	100	70
Hachis Parmentier, Brandade, Légumes farcis (poids minimum d'aliment protidique)	100	70
Raviolis, Cannellonis, Lasagnes ... (poids ration avec sauce)	250	175
Préparations pâtisseries (crêpes, pizzas, croque-monsieur, friands, quiches)	150	150
Quenelle	120	80
<b>LEGUMES CUIITS</b>	150	150
<b>FÉCULENTS CUIITS</b>		
Riz – Pâtes – Pommes de terre	200	200
Purée de pomme de terre, fraîche ou reconstituée	230	230
Frites	200	200
Légumes secs	200	200
<b>SAUCES POUR PLATS</b> (jus de viande, sauce tomate, béchamel, beurre blanc, sauce crème, sauce forestière, mayonnaise, ketchup, etc.) Poids de la matière grasse	8	8
<b>FROMAGES</b>	40	40
<b>PRODUITS LAITIERS FRAIS</b>		
Fromage blanc, fromages frais	100	100
Yaourt	100-125	100-125
Petit suisse	120	120
Lait demi-écrémé en ml (menu 4 composantes)	/	/
<b>DESSERTS</b>		
Desserts lactés	100	100
Mousse (en cl)	12	12
Fruits crus	100 à 150	100 à 150
Fruits cuits	100 à 150	100 à 150
Pâtisseries fraîches ou surgelées portionnées	60	60
Pâtisseries fraîches ou surgelées à portionner	80	80
Pâtisserie sèche emballée	50	50
Biscuits d'accompagnement	20	20

Marché public de fournitures courantes et de services pour la gestion du service de restauration et fabrication sur place en liaison chaude de repas pour l'EHPAD LES GODENETTES

CCTP

2009-13

Page 17

PUR JUS DE FRUITS (en ml)	200	/
<b>GOUTER, COLLATION</b> (enfants, adolescents et personnes âgées en institution)		
	<b>Personnes âgées en institution</b>	
Pain	40	
Biscuits secs	/	
Céréales	/	
Pâtisseries sèches emballées	50	
Confiture, chocolat, miel	30	
Fruit cru	100 à 150	
Fruit cuit	100 à 150	
Lait 1/2 écrémé (en ml)	150	
Pur jus de fruits (en ml)	200	
Yaourt	100 à 125	
Fromage blanc	100	
Fromage	40	
Petit suisse	120	

---

Marché public de fournitures courantes et de services pour la gestion du service de restauration et fabrication sur place en liaison chaude de repas pour l'EHPAD LES GODENETTES

CCTP

2009-13

Page 18