



**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES**  
**PARTICULIERES**  
**(C.C.T.P.)**

**PRESTATIONS TRAITEUR**

## SOMMAIRE

I. OBJET .....	3
II. PRESCRIPTIONS GENERALES COMMUNES À TOUS LES LOTS .....	3
III. NORMES SANITAIRES – CONDITIONS D’HYGIENE ET DE SECURITE .....	4
IV. CONDITIONS DE VERIFICATION ET D’ADMISSION .....	5
V. DEVELOPPEMENT DURABLE .....	5
A. Saisonnalité .....	5
B. Gaspillage alimentaire .....	5
C. Tri déchets .....	5
D. Vaisselle jetable .....	6
VI. LES CONTRAINTES D’ORGANISATION DU SERVICE IMPOSEES AU TITULAIRE .....	6
VII. VAISSELLE ET ART DE LA TABLE .....	7
A. La vaisselle réutilisable .....	7
B. La vaisselle jetable recyclable .....	7
C. Le nappage .....	7
VIII. MODALITES DE COMMANDE ET D’ANNULATION .....	7
A. Confirmation du prestataire .....	7
B. Annulation .....	7
IX. PRESCRIPTIONS PARTICULIERES PAR LOT .....	8
A. Lot 1 - Petit déjeuner et pause déjeuner .....	8
B. Lot 2 - Petit déjeuner et pause déjeuner de qualité supérieure .....	8
C. Lot 3 - Cocktail sucré et salé .....	8
D. Lot 4 - Cocktail sucré et salé de qualité supérieure .....	9
E. Lot 5 - Plateau repas - froid ou lunch box .....	9
F. Lot 6 - Plateau repas - froid ou lunch box de qualité supérieure .....	9
G. Lot 7 – Service à thème .....	10
X. LEXIQUE .....	10

## **I. OBJET**

Le présent cahier des charges a pour objet de définir diverses **prestations de traiteur pour les besoins des services du CHU Caen Normandie**.

Les prestations de traiteur visées sont les prestations organisées tout au long de l'année, à l'occasion des réunions de travail, d'agents, d'invités et des manifestations et événements divers.

Les prestations sont scindées en 7 lots distincts :

- LOT 1 – Petit déjeuner et pause déjeuner
- LOT 2 – Petit déjeuner et pause déjeuner de qualité supérieure
- LOT 3 – Cocktail sucré, salé et boisson
- LOT 4 – Cocktail sucré, salé et boisson de qualité supérieure
- LOT 5 – Plateau repas froid ou lunch box et boissons
- LOT 6 – Plateau repas froid ou lunch box et boissons de qualité supérieure
- LOT 7 – Service à thème

## **II. PRESCRIPTIONS GENERALES COMMUNES À TOUS LES LOTS**

Lors de chaque prestation, le titulaire désigne un référent unique, chargé de veiller au bon déroulement de la prestation. Il sera l'interlocuteur auprès du référent de l'établissement.

Si le service est effectué tout au long de la prestation, la mise à blanc de l'espace de réception est à la charge du titulaire.

La mise à blanc de l'espace de réception consiste à remettre en place le lieu de réception et effectuer un passage de balai.

Au-delà de 24 heures ouvrables, si le prestataire n'a pas récupéré le matériel (nappes, couverts, vaisselle, mobilier, ...), le CHU se réserve le droit de se débarrasser du matériel.

Les prestations pourront s'exécuter tous les jours de la semaine, jours fériés compris.

Tous les risques relatifs à l'approvisionnement des denrées, à la transformation de ces denrées, au conditionnement, à l'emballage, au transport, au déchargement, à la livraison et à la mise en place incombent au titulaire.

***La prestation attendue comprend les éléments suivants :***

- La fourniture des mets,
- La livraison,
- L'installation et le dressage des tables si nécessaire,
- Le service tout au long de la prestation si nécessaire,
- La vaisselle de service si nécessaire,
- Le mobilier, table, chaise, mange debout si nécessaire,
- Le matériel de chauffe et de conservation si nécessaire,
- La désinstallation, le tri et l'évacuation des déchets si nécessaire,
- Les frais de main-d'œuvre,
- Les frais kilométriques.

## Régimes spéciaux et contraintes alimentaires

Compte tenu des différents régimes alimentaires à respecter, les titulaires devront pouvoir servir individuellement des plats et mets prenant en compte ces contraintes alimentaires (basses calories, sans sel, sans sucre, sans gluten, sans porc, végétarien ... à la demande). Ces contraintes seront signalées lors de la commande.

Pour une meilleure prise en compte des risques, le CHU pourra être amené à demander au titulaire des précisions plus poussées sur la composition des plats entrant dans le menu choisi, afin d'ajuster les commandes de menus spécifiques et appropriés aux contraintes alimentaires des convives.

### **III. NORMES SANITAIRES – CONDITIONS D'HYGIENE ET DE SECURITE**

Le titulaire respecte rigoureusement les dispositions législatives, règlementaires, normatives en vigueur pour les prestations demandées (partie traiteur et service restauration) afin de **garantir la sécurité alimentaire**.

Les denrées alimentaires utilisées dans la confection des plats doivent répondre aux dispositions législatives et règlementaires communautaires et nationales les concernant, soit générales, soit particulières à chacune d'entre elles.

Le titulaire doit mettre en œuvre toutes les mesures visant à garantir la **sécurité alimentaire des produits proposés, en préservant leur comestibilité et leurs propriétés nutritives et gustatives**.

Le titulaire veille à la bonne application des règles à toutes les étapes de la fabrication, de transport et du service de ses produits :

- soit dans le respect des guides de bonnes pratiques hygiéniques pour les prestataires en dispense d'agrément sanitaire.
- soit dans le respect des principes de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP) pour les traiteurs soumis au régime d'agrément sanitaire.

Il appartient, notamment, au titulaire de s'assurer que les températures de service soient optimales, qu'il s'agisse de plats chauds ou de plats froids et qu'elles respectent les règles d'H.A.C.C.P. en vigueur au moment de la distribution de la prestation.

À ce titre, les liaisons froides doivent être garanties par un transport adapté : les conditionnements doivent être propres et sains et le véhicule doit garantir le respect de la chaîne du froid.

De même, les liaisons chaudes doivent faire l'objet d'un transport adapté. Notamment, les aliments chauds doivent être conditionnés dès la fin de la cuisson dans un contenant propre et sain.

Les conditionnements et emballages doivent protéger les aliments de toute altération extérieure (humidité, bactéries, poussière...).

Le titulaire informe, dans les délais les plus brefs et par tous les moyens, l'établissement de toute suspicion ou risque avéré d'intoxication alimentaire résultant de denrées servies dans le cadre des prestations.

#### **IV. CONDITIONS DE VERIFICATION ET D'ADMISSION**

Les conditions de vérification et d'admission consistent à vérifier, à l'instant et sur le lieu de livraison, la conformité entre la qualité et la quantité livrée et la quantité portée sur le bon de commande.

Les vérifications peuvent porter notamment sur :

- la conformité du moyen de transport,
- les conditions de livraison : état et température à l'intérieur du camion frigorifique, etc...,
- l'état des emballages et du conditionnement,
- la température du produit à la livraison conformément au seuil prévu dans la réglementation,
- la qualité du produit (aspect, odeur, couleur, etc..).

L'établissement se réserve le droit de contrôler à tout moment les installations du titulaire.

Si la commande n'est pas respectée au regard du bon de commande, que les produits ne respectent pas les normes ou les caractéristiques prévues dans l'article III du présent CCTP, que les quantités ne sont pas respectées et que le titulaire n'est pas en mesure de la compléter, l'établissement applique une réfaction de prix proportionnelle à l'importance des imperfections/manquements constatés et au regard des prix indiqués sur le bordereau des prix unitaires.

Sur demande du CHU, le titulaire doit communiquer la liste des allergènes.

La liste des allergènes a pour but de permettre au personnel de renseigner les convives sur la composition ou le nom des produits pour tenir compte des risques allergènes ou de régimes spécifiques qui pourraient intervenir lors de l'exécution de la prestation.

Si le titulaire du marché ne fournit pas cette liste après réclamation par l'établissement, il est tenu responsable de tout problème d'allergie ou d'intoxication.

#### **V. DEVELOPPEMENT DURABLE**

##### **A. Saisonnalité**

Le titulaire doit privilégier au maximum la saisonnalité de ses produits frais (fruits et légumes). Il est entendu par saisonnalité, la fourniture de denrées alimentaires produites en France métropolitaine pendant la saison considérée.

##### **B. Gaspillage alimentaire**

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, le titulaire doit adapter les portions par convives et/ou les quantités au nombre de convives.

Le conditionnement non individuel des condiments est privilégié dès que possible.

##### **C. Tri déchets**

Le titulaire est invité à limiter les emballages superflus et à utiliser des emballages recyclables.

Le titulaire se conforme à la réglementation du tri des déchets en vigueur en se référant à la fiche de tri de l'établissement (déchets ménagers, déchets recyclables, biodéchets). Le cas échéant, il fournit les sacs nécessaires à la collecte des déchets.

Pour les prestations avec service : le titulaire s'engage à reprendre l'ensemble des emballages et déchets liés à la prestation exécutée y compris les bouteilles vides.

Pour les prestations sans service : le tri et l'évacuation des déchets sont assurés par les services de l'établissement.

#### **D. Vaisselle jetable**

La vaisselle jetable doit être biodégradable ou recyclable.

Tout produit fourni en matière plastique (gobelets, verres et assiettes jetables de cuisine pour la table, pailles, couverts, couvercles à verre jetables, plateaux-repas, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons...) doit être en conformité avec la réglementation en vigueur.

### **VI. LES CONTRAINTES D'ORGANISATION DU SERVICE IMPOSEES AU TITULAIRE**

Lorsque la prestation le requiert, les personnes assurant le service doivent revêtir une tenue soignée et homogène.

Le titulaire s'engage à ce que les prestations soient effectuées par du personnel de cuisine et de salle.

Dans le cadre du service, le personnel doit faire preuve de ponctualité, de correction, de discrétion, de confidentialité et de réserve (ne pas divulguer les informations et documents de quelque nature que ce soit, relatifs au fonctionnement de l'établissement ou de ses partenaires, dont il peut avoir la connaissance au cours de l'exécution du présent marché).

Le personnel doit suivre les consignes données par le référent de l'établissement et en cas de manquement grave, ce dernier se réserve le droit de demander l'éviction d'un salarié du titulaire ou de ses sous-traitants.

Le lieu exact, le jour et l'heure de la livraison sont indiqués sur le bon de commande.

La livraison et la mise en place du matériel sont faites par le titulaire qui doit tenir compte, des délais de livraison, du temps d'installation et de mise en place, afin que la prestation soit prête et à température de consommation à l'heure du début de la manifestation indiquée par l'établissement.

Tout retard ou difficulté de livraison doit être signalé dans les plus brefs délais au référent de l'établissement qui validera ou non les éventuelles solutions de remplacement proposées.

L'ouverture des bouteilles se fait au fur et à mesure du service. Le titulaire s'engage à reprendre les bouteilles commandées et livrées mais non ouvertes. Le coût des bouteilles reprises est déduit de la facture.

## **VII. VAISSELLE ET ART DE LA TABLE**

La vaisselle ainsi que l'ensemble des éléments nécessaires au bon déroulement de la prestation sont adaptés à la commande.

La vaisselle est fournie par le titulaire.

### **A. La vaisselle réutilisable**

Le prestataire fournit la vaisselle, les couverts, la verrerie, le matériel et les ustensiles nécessaires au service (pincettes, couteaux...) pour assurer la bonne exécution de la prestation.

Le prestataire doit s'assurer que la vaisselle n'est pas ébréchée, fendue ou tâchée.

Une vérification de la vaisselle peut être faite avant chaque prestation. Le titulaire récupère la vaisselle sale.

### **B. La vaisselle jetable recyclable**

Le prestataire privilégie l'utilisation de la vaisselle réutilisable. Néanmoins, dans certains cas, la vaisselle jetable recyclable peut être utilisée.

La vaisselle jetable doit être biodégradable ou recyclable. Le titulaire se conforme à la réglementation et aux obligations de la réglementation en vigueur.

### **C. Le nappage**

Selon les prestations demandées, le titulaire fournit :

- des nappes en papier : il veille à ce qu'il n'y ait pas de déchirure lors du nappage.
- des nappes en tissu : il doit s'assurer que le linge soit repassé et ne comporte aucun accro, ni tâche.

## **VIII. MODALITES DE COMMANDE ET D'ANNULATION**

### **A. Confirmation du prestataire**

Le prestataire doit au minimum confirmer la commande en détaillant la prestation dans un délai de 48h maximum (jours ouvrés) ou selon le délai indiqué dans le questionnaire technique s'il est inférieur à ce délai.

### **B. Annulation**

Les délais d'annulation prévus sont ceux indiqués par le titulaire dans le questionnaire technique.

## **IX. PRESCRIPTIONS PARTICULIERES PAR LOT**

La signification des termes employés est la suivante :

« Sans service » signifie que le titulaire assure la livraison, si besoin dresse la table, mais ne reste pas pendant la manifestation. L'évacuation des déchets est assurée par le CHU de Caen dans les sacs fournis par le titulaire. Les éléments non jetables doivent être récupérés par le titulaire dans les meilleurs délais, après la fin de la manifestation (sauf contre-indication).

« Avec service » : le titulaire assure la livraison, installe et dresse les tables, assure le service des convives, ainsi que le débarrassage et l'évacuation des déchets liées à la prestation en cours et en fin de prestation.

« Mise en place » signifie que le titulaire installe et dresse la table.

Les titulaires tiennent compte, dans les délais de livraison, du temps d'installation et mise en place afin que la prestation soit prête et à température de consommation à l'heure du début de la manifestation indiquée dans le bon de commande.

### **A. Lot 1 - Petit déjeuner et pause déjeuner**

Cette prestation se fait généralement debout, le prestataire doit en tenir compte dans ses suggestions de présentation en adaptant le conditionnement afin de faciliter la dégustation. Les contenants sont conformes à la législation et réglementation en cours.

Sont proposées différentes formules dont la composition est indiquée dans le bordereau des prix :

- 3 formules sans service (sous lots 1-1, 1-2 et 1-4)
- 2 formules avec service (sous lots 1-3 et 1-5)

Dans les formules « Petit Déjeuner » (sous lots 1-4 et 1-5), le titulaire aura libre choix de proposer soit des viennoiseries, soit un assortiment de biscuits.

### **B. Lot 2 - Petit déjeuner et pause déjeuner de qualité supérieure**

Cette prestation se fait généralement debout, le prestataire doit en tenir compte dans ses suggestions de présentation en adaptant le conditionnement afin de faciliter la dégustation. Les contenants sont conformes à la législation et réglementation en cours.

Sont proposées différentes formules dont la composition est indiquée dans le bordereau des prix :

- Formule sans service (sous lot 2-1)
- Formule avec service (sous lot 2-2)

Le titulaire a libre choix de proposer soit des viennoiseries soit un assortiment de biscuits de qualité supérieure type labellisés, circuit court (se référer au paragraphe X. Lexique).

### **C. Lot 3 - Cocktail sucré et salé**

Cette prestation se fait généralement debout, le prestataire doit en tenir compte dans ses suggestions de présentation en adaptant le conditionnement afin de faciliter la dégustation.



Les contenants sont conformes à la législation et réglementation en cours.  
Les cocktails proposés sont composés de pièces froides et de pièces chaudes.

Sont proposées différentes formules dont la composition est indiquée dans le bordereau des prix :

- Formule mise en place et sans service (sous lot 3-1)
- Formule mise en place et avec service (sous lot 3-2)
- 3 formules sans mise en place et sans service (sous lots 3-3, 3-4 et 3-4)

#### **D. Lot 4 - Cocktail sucré et salé de qualité supérieure**

Cette prestation se fait généralement debout, le prestataire doit en tenir compte dans ses suggestions de présentation en adaptant le conditionnement afin de faciliter la dégustation.  
Les contenants sont conformes à la législation et réglementation en cours.  
Les cocktails proposés sont composés de pièces froides et de pièces chaudes.

Sont proposées différentes formules dont la composition est indiquée dans le bordereau des prix :

- Formule mise en place et sans service (sous lots 4-1)
- Formule mise en place et avec service (sous lots 4-2)
- 3 formules sans mise en place et sans service (sous lots 4-3, 4-4 et 4-5)

Le titulaire propose des pièces de cocktails de qualité supérieur type labellisés, circuit court (se référer au paragraphe X. Lexique).

#### **E. Lot 5 - Plateau repas - froid ou lunch box**

Il ne concerne que des aliments et plats froids.

Sont proposés lors de la commande quatre choix d'entrées, quatre choix de plats et quatre de desserts.

Les paniers et plateaux sont servis dans des emballages et contenants conformes à la législation et réglementation en cours.

Le titulaire doit limiter le nombre d'emballages. Leur évacuation est assurée par l'établissement dans les sacs fournis par le titulaire.

Les éléments non jetables doivent être récupérés par le titulaire dans les meilleurs délais, après la fin de la manifestation (sauf contre-indication).

Sont proposées différentes formules dont la composition est indiquée dans le bordereau des prix :

- Formule plateau repas froid sans service (sous lot 5-1)

#### **F. Lot 6 - Plateau repas - froid ou lunch box de qualité supérieure**

Il ne concerne que des aliments et plats froids.

Sont proposés lors de la commande quatre choix d'entrées, quatre choix de plats et quatre de desserts.

Les paniers et plateaux sont servis dans des emballages et contenants conformes à la législation et réglementation en cours.

Le titulaire doit limiter le nombre d'emballages. Leur évacuation est assurée par l'établissement dans les sacs fournis par le titulaire.

Les éléments non jetables doivent être récupérés par le titulaire dans les meilleurs délais, après la fin de la manifestation (sauf contre-indication).

Sont proposées différentes formules dont la composition est indiquée dans le bordereau des prix :

- Formule plateau repas froid sans service (sous lot 6-1)

Le titulaire propose des plateaux repas froid ou lunch box de qualité supérieure type labellisés, circuit court (se référer au paragraphe X. Lexique).

## **G. Lot 7 – Service à thème**

Il concerne les animations à thèmes au sein du CHU Caen Normandie. Ces prestations se font généralement pour les agents du CHU de Caen.

L'animation « Chandeleur » se déroule en février (sous lot 7-1).

Elle consiste :

- en la fabrication des crêpes en amont du service
- puis au service dans les locaux de l'établissement (réchauffement sur une crêpière, garniture des crêpes (chocolat, sucre et confiture) en fonction des choix des agents) et distribution.

L'animation « Épiphanie » se déroule au mois de janvier (sous lot 7-2) :

Elle consiste :

- en la fabrication des galettes des rois
- à la livraison de la quantité commandé pour le jour de l'animation.
- en la distribution assurée par le personnel du self du CHU de Caen

## **X. LEXIQUE**

Caractéristiques « qualité » :

- **Label Rouge** : signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés.
- **Produit de saison** : Les produits de saison sont des produits cultivés, produits et maturés dans des conditions « naturelles ». On oppose aux produits de saison les produits issus de productions hors-sol ou de serres chauffées, ou importés de pays lointains dont les cycles climatiques sont décalés par rapport aux nôtres.
- **Produit Frais** : Produit alimentaire n'ayant subi après production aucun autre procédé de préservation que la mise sous emballage étanche et le maintien à température froide (sans congélation). Il doit avoir moins de 30 jours et avoir gardé toutes ses qualités gustatives et nutritionnelles.
- **Produit garanti sur l'origine** (signe « officiel » garanti et reconnu par l'État) : AOC : Appellation d'Origine Contrôlée / AOP : Appellation d'Origine Protégée / IGP : Indication Géographique Protégée.

- **Plat « fait maison »** : il est élaboré à partir de produits bruts et élaboré dans les locaux du traiteur.

\* \*

\*