



# GROUPEMENT HOSPITALIER DE TERRITOIRE ATLANTIQUE 17

Groupe Hospitalier de La Rochelle - Ré - Aunis

DIRECTION DES ACHATS

Secrétariat : 05.46.45.51.14

## **PRESTATION DE RESTAURATION COLLECTIVE POUR LE SELF DU PERSONNEL ET LA CRECHE DU CENTRE HOSPITALIER DE ROCHEFORT LOT 1 – SELF DU PERSONNEL CH ROCHEFORT**

### **CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES**

Procédure adaptée organisée en application des dispositions des articles L. 2123-1, R.2123-1-3° à 2123-7 du Code de la Commande Publique.

# **SOMMAIRE**

ARTICLE 1 : Contexte

ARTICLE 2 : Etat des lieux

ARTICLE 3 : Les besoins du Centre Hospitalier

ARTICLE 4 : Obligations des parties

La présente consultation a pour objet de sélectionner un prestataire de service spécialisé en restauration collective pour l'exploitation du restaurant du personnel du Centre Hospitalier de Rochefort, situé sur le site principal avec mise à disposition de personnel.

## **ARTICLE 1 – Contexte**

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières a pour objet :

1°) De présenter un état des lieux du restaurant du personnel du Centre Hospitalier dont les candidats devront tenir compte pour la présentation de leur offre ;

2°) Définir la prestation attendue ;

3°) Arrêter les obligations des parties.

## **ARTICLE 2 – Etat des lieux**

### **1. Localisation :**

Le restaurant du personnel est situé au 3<sup>ème</sup> étage du bâtiment principal.

La livraison des repas se fait par la cour logistique au niveau -1. Un monte-charge permet de livrer les plats au restaurant du personnel.

Pour le personnel, le self est accessible par les escaliers et ascenseurs.

### **2. Les locaux :**

#### **a. État des lieux et disposition :**

Le restaurant du personnel est situé au 3<sup>ème</sup> étage. Il comprend les locaux « cuisine » équipés du matériel nécessaire à la préparation et à la distribution de repas, de 2 salles de « restaurant » pour la consommation sur place par les usagers d'une capacité de 120 places assises et d'un espace mange-debout d'une capacité de 18 à 20 places.

**La zone de restauration ne dispose pas d'un laboratoire de confection des repas, seul de l'assemblage est possible.**

La superficie du restaurant du personnel est de 356 m2.

Restaurant du personnel	Superficie
Salle à manger principal du personnel	131,00
Petite salle à manger	38,00
Hall / circulation 3.adm.56	31,50
Distribution self	/
service/ chambre froide plats cuisinés	52,00
Zone stockage vaisselle propre	5,00
Laverie vaisselle et plonge batterie (y compris sas)	19,00
Local préparations froides (office)	15,00
Local déchets	10,00
Stockage épicerie	6,00
Stockage échelles	/
Livraisons	/
Sas sanitaires personnel	7,42
Sanitaires personnel	1,26
Douche personnel	1,44

Vestiaires personnel	10,05
Local ménage / produits d'entretien et lessiviels	6,00

Un plan du self est joint au dossier de consultation en annexe.

Le nettoyage quotidien du self est assuré par les agents du self hors les heures d'ouverture aux agents hospitaliers. .

**b. Le matériel :**

Le self est équipé de tables rondes et rectangulaires de 4 personnes et de chaises en nombre correspondant, permettant d'accueillir 120 personnes en simultané. Un espace « mange-debout » a également été aménagé (18-20 places).

Le self est équipé des appareils ci-dessous mentionnés :

Libellé Equip	Modele	Fabriquant
FRIGO vertical electrolux +2+4C		ELECTROLUX
Réfrigérateur vertical double porte DESMON	EIPGM14GI	ENODIS
Congélateur vertical double porte DESMON	EIPGB14GI	ENODIS
four Régéthermie	2FRC714RT	AIR'T
chambre chaude mobile ref 507386		Tournus
chambre froide mobile ref 507296		Tournus
armoire réfrigérée alpinox mod emvn600	EMVN600	ALPINOX
armoire réfrigérée alpinox mod emvn600	EMVN600	ALPINOX
table chaude 4 plats tournus equipement		Tournus
chauffe assiettes tournuséquipement		Tournus
Vitrine froide (petite) tournus equipement		Tournus
Vitrine froide (grande) tournus equipement		Tournus
plancha		OLIS
armoire refrigeree EUROCHEF AGG600	AGG600 PI-2Index 22L/986	EUROCHEF / Liebherr
four Régéthermie	2FRC714RT	AIR'T
four Régéthermie	2FRC714RT	AIR'T
Plonge MEIKO Restaurant du personnel	M-Iclean HM	MEIKO
Nouvelle Fontaine SELF	87DJ121000	DIEAU-EDAFIM
Hotte aspirante		
Hotte aspirante		

Tous les appareils sont suivis par des entreprises extérieures. Toutefois, le titulaire procèdera aux relevés des températures pour assurer la traçabilité, conformément à la réglementation en vigueur.

La maintenance de la fontaine à eau et des micro-ondes est assurée par le service technique du Centre Hospitalier.

**c. Mode de livraison :**

Actuellement la livraison des repas se fait en liaison froide. Les repas sont remis en température grâce aux fours et maintenus chauds dans un bain-marie sur la ligne de self. Ils sont consommés sur place. Quelques agents viennent chercher leur repas pour le consommer sur leur lieu de travail.

**d. Fréquentation du self :**

La population fréquentant le self est représentative de l'ensemble des métiers d'un établissement de santé à savoir : personnel de soins, médecins, personnel administratif, agents des services techniques, personnel de direction...

Les repas sont servis sur place ou emportés. Après consommation des repas, des tables de tri des bio déchets et des emballages alimentaires sont à la disposition des convives pour effectuer le tri des déchets. Par la suite chaque convive dépose son plateau contenant la vaisselle utilisée sur l'échelle de débarrassage à l'endroit prévu à cet effet.

La configuration des locaux, sans modification architecturale ne permet pas d'organiser le dérochage par les usagers.

En moyenne le nombre de repas servis chaque jour varie de 130 à 240 repas, exception faite des périodes de vacances scolaires, mois d'août notamment, où la fréquentation est réduite.  
Il n'y a pas d'outil d'inscriptions préalables permettant précommandes ou prévisionnel concernant le nombre de repas à servir.

*e. Horaires d'ouverture :*

Le self accueille le personnel du lundi au vendredi de 11 h 30 à 14 h 30.

*f. L'encaissement :*

L'établissement prend en charge le coût de la mise à disposition du système d'encaissement, de son renouvellement le cas échéant. Il prend également en charge le coût de la maintenance du système, la fourniture des badges ainsi que les consommables (cartouches d'encre et papier imprimante).

Chaque agent dispose d'un badge professionnel. Les composants du plateau sont enregistrés lors de chaque passage par le personnel du titulaire. Le détail quantitatif des produits consommés dans le mois est communiqué par mail au titulaire pour facturation. Le paiement des repas consommés par les usagers se fait mensuellement par prélèvement sur salaire ou par titre de recettes.

Quelques convives ne disposent pas de badge et ne peuvent être prélevés sur salaire. Le candidat doit être en mesure de proposer un mode de paiement. A titre d'exemple le prestataire en place propose un système de carnet de tickets-plateaux (3 composants) payable uniquement par chèque.

Le système devra être opérationnel le jour de la prise d'effet du présent marché.

Des personnes extérieures au Centre Hospitalier pourront déjeuner au restaurant à condition qu'une convention soit signée avec le prestataire et que l'établissement ait expressément donné son accord avant le démarrage de cette prestation sans aucune incidence financière pour le Centre Hospitalier.

### **ARTICLE 3 – Les besoins du Centre Hospitalier**

Cet article a pour but de définir les caractéristiques de la prestation attendue par l'établissement.

*1. Prérequis :*

La prestation devra répondre aux attentes des convives et respecter les contraintes de l'établissement :

*a. Attentes des convives :*

Le Centre Hospitalier souhaite proposer à son personnel, une prestation répondant au concept de qualité alimentaire reposant notamment sur :

- la satisfaction : il s'agit en premier lieu d'une satisfaction sensorielle. Le personnel qui fréquente le self y vient en dehors de son temps de travail. C'est un moment pour se restaurer mais aussi un moment de détente et de convivialité ;
- la santé : la prestation doit proposer des plats permettant d'assurer un équilibre alimentaire, un aspect diététique ;
- la sécurité sanitaire des aliments afin d'éviter tout danger physique, chimique et microbiologique ;
- le service : à savoir l'accueil, la variété des menus tant en quantité qu'en nature, la rapidité de consommation, l'information des convives, le prix...pour répondre aux différentes catégories de populations fréquentant le self.

*b. Contraintes de la collectivité :*

Le Centre Hospitalier ne disposant pas de cuisine adaptée à la confection des repas, ceux-ci devront être préparés dans une cuisine extérieure à l'établissement au choix du titulaire.

*2. Définition de la prestation :*

La prestation a pour objet la fourniture de repas, la distribution, le service hôtelier au sein du restaurant du personnel du Centre Hospitalier et le bionettoyage des locaux.

*a. Confection des repas :*

Le prestataire doit offrir la possibilité aux usagers de consommer un repas complet, à savoir :

- ♦ Une entrée : chaude ou froide et/ou hors d'œuvre
- ♦ Un plat protidique avec garniture
- ♦ Fromage et/ou produit laitier
- ♦ Dessert et/ou fruit

Pour chaque plat composant le repas, le prestataire doit permettre au client de choisir parmi plusieurs propositions. Le choix minimum offert au self aux usagers comprend 4 hors d'œuvre ou entrées, 2 plats principaux, 1 plat principal avec protéines végétales, 2 plats de légumes ou accompagnement, 2 fromages, 2 laitages et 3 fruits (possibilité de fruits secs en hiver) et 1 dessert dont au moins 2 pâtisseries par semaine à des jours différents.

Sauces, assaisonnements et condiments sont à discrétion. Une table de présentation des condiments est mise à disposition des usagers.

Le prestataire proposera une gamme de boisson composé à minima de :

- Eaux minérales plates et gazeuses
- Sodas gazeux et non gazeux

L'ensemble des boissons sera présenté en conditionnement individuel adapté.

Des carafes d'eau – à discrétion et gratuites – seront mises à disposition des convives dans la salle de restauration.

Le prestataire devra veiller au respect de l'équilibre alimentaire des menus proposés.

Il devra également assurer un bon équilibre nutritionnel en respectant des fréquences de présentation des produits proposés aux convives.

De manière générale, les convives consomment une entrée/hors d'œuvre, un plat principal accompagné et un périphérique (fromage/laitage ou dessert/fruit). Le Centre Hospitalier souhaite qu'un plateau avec ces 3 composantes n'excède pas 4,50 € à la charge de l'établissement.

L'utilisation de produits frais sera privilégiée chaque fois que possible. Le titulaire doit pouvoir s'engager dans une démarche de circuit court. Cet engagement devra être affiché et les produits issus de ce circuit devront être identifiés.

*b. Le service :*

Le service du prestataire comprend :

- ♦ La remise et le maintien en température des repas ; autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des plats doit être optimale à l'instant du service qu'il s'agisse de plats chauds ou de préparations froides.

- ♦ Le service lié à l'environnement du repas assurant la valorisation de celui-ci et répondant ainsi à l'attente des convives : à savoir, la présentation simple et soignée des plats, le réapprovisionnement de la ligne de self (alimentation et couverts), la distribution des plats chauds, l'encaissement ;

- ♦ L'information des convives sur la désignation du plat servi, des allergènes et sur l'origine des protéines animales, la nature des denrées et sur le prix. Le prestataire a obligation d'afficher dans un endroit visible par tous, tous les tarifs susceptibles d'être payés par les usagers ;

- ♦ La plonge et l'entretien (entretien courant) du restaurant.

- ♦ La mise à disposition d'un registre permettant aux usagers, d'une part d'inscrire leurs observations éventuelles concernant le fonctionnement du restaurant et les repas servis et, d'autre part, au prestataire d'apporter, en regard de ces observations, les réponses et explications.

Le prestataire s'engage à réaliser annuellement, en collaboration avec l'établissement, une enquête de satisfaction auprès des usagers et à restituer les résultats à l'établissement sous format numérique.

Le titulaire a une obligation de résultat. Il pourra, à ce titre, organiser des journées à thèmes, proposer des repas en fonction des fêtes calendaires...Un rythme bimestriel serait apprécié. Ces prestations ne doivent pas occasionner de surcoût pour les usagers.

Le service sera libre pour les hors d'œuvres, entrées, fromages, laitages et dessert. Le plat principal sera servi à l'assiette.

Le personnel du prestataire devra également tenir informés les responsables du Centre Hospitalier de tout dysfonctionnement au sein de l'espace restauration (panne d'un appareil, rupture de stock de consommables...).

A l'occasion de manifestations particulières, le Centre Hospitalier est susceptible de demander des prestations spécifiques telles que : cocktail, repas servi à table, petit-déjeuner, café.

#### *c. Livraison des repas :*

Le prestataire assure la livraison des repas depuis le lieu de fabrication jusqu'au lieu de consommation. La livraison comprend le transport et la mise en chambre de stockage par le chauffeur ou tout autre personnel du prestataire.

Le titulaire veillera à faire effectuer les livraisons à une cadence permettant de pouvoir faire face à toute variation d'activité ou d'effectif de dernière minute.

## **ARTICLE 4 – Obligations des parties**

### *1. Obligation du titulaire :*

Le prestataire doit respecter les dispositions des textes en vigueur et notamment les suivants :

- ♦ Règlement CE n°852/2004 du 29/04/2004 modifié relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- ♦ Arrêté du 2 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n°77/2005 et abrogeant l'arrêté du 20 juillet 1998 modifié fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.
- ♦ Décret n° 92 – 158 du 20 février 1992 complétant le code du travail et fixant les prescriptions particulières d'hygiène et de sécurité applicables aux travaux effectués dans un établissement par une entreprise extérieure.
- ♦ Décret n° 82 – 453 du 28 mai 1982 modifié relatif à l'hygiène et à la sécurité du travail ainsi qu'à la prévention médicale dans la fonction publique.
- ♦ Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transports de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.
- ♦ Arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale.

- ♦ La composition des repas devra tendre progressivement vers les objectifs fixés par les lois AGECE et EGALIM selon les modalités proposées par le titulaire dans son offre. Le titulaire devra fournir annuellement la part des produits de qualité et durable et des produits biologiques.

*a. agrément vétérinaire sanitaire :*

Conformément aux dispositions de l'arrêté du 29 septembre 1997 modifié – (JO du 23 octobre 1997), le titulaire doit disposer d'un agrément vétérinaire sanitaire délivré par l'état.

*b. maîtrise de la qualité :*

Le titulaire est tenu d'assurer la qualité sanitaire, organoleptique, nutritionnelle ainsi que la qualité de convivialité.

Pour ce faire, il s'engage :

- ♦ A laisser à disposition du Centre Hospitalier, son plan de maîtrise sanitaire comprenant notamment : les procédures de réception des matières premières, de traçabilité, de contrôle de couples temps/températures, de nettoyage désinfection, de formation du personnel, de lutte contre les nuisibles. Mais aussi, les résultats des autocontrôles et les rapports d'inspection des services vétérinaires ;
- ♦ A mettre en place et suivre un plan de qualité nutritionnelle (proposition de menus sur une période considérée, validation par une commission des menus...) ;
- ♦ A mettre en place et suivre un plan de qualité organoleptique et de convivialité (menus à thèmes, fêtes calendaires, moyens d'évaluation de la prestation par les convives, modalités de prise en compte des demandes des convives...).

Tous les documents assurant la qualité de la prestation devront être transmis au coordonnateur de la prestation, désigné au sein de l'établissement. Un suivi de la prestation sera mis en place avec les représentants du Centre Hospitalier.

Le prestataire fournira à toute demande de l'établissement le nombre de repas et de prestations servies par catégorie et par période donnée.

**D'une façon générale, l'établissement se réserve la possibilité d'effectuer des contrôles sur tous les domaines à charge du prestataire dans le cadre de ce marché, ainsi que sur le respect des aspects réglementaires.**

*c. Le personnel :*

Surveillance médicale :

Conformément à la réglementation prévue par les textes en vigueur ainsi que les mesures édictées en la matière par le règlement sanitaire départemental, toutes les précautions doivent être prises pour que le personnel ne puisse être à l'origine de la contamination des aliments préparés. Pour cela, le titulaire respecte la réglementation relative à la surveillance médicale et soumet chaque année son personnel aux visites médicales obligatoires pour constater son aptitude médicale à ses fonctions.

Il s'engage à ce qu'aucune personne atteinte d'une maladie transmissible par les aliments ne travaille dans une zone de manipulation de denrées alimentaires (arrêté interministériel du 29 septembre 1997 modifié – (JO du 23 octobre 1997) fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social).

Un plan de nettoyage des locaux devra être affiché en permanence, il indiquera la nature des opérations, le temps consacré à chacune, et leur périodicité.

Tenue vestimentaire :

Le titulaire fournit à l'ensemble de son personnel de restauration, une tenue professionnelle d'entretien facile.

Les tenues seront changées quotidiennement et de propreté irréprochable. L'entretien des tenues et le blanchissage est à la charge du titulaire. Il doit être en mesure de fournir la procédure d'entretien des tenues.



Le port de la coiffe est exigé pour tout le personnel de restauration durant l'élaboration des repas.

En outre, les agents devront porter un badge d'identification de leur entreprise.

#### Désignation du personnel :

Le titulaire du marché devra fournir au Centre Hospitalier la liste des noms des personnes affectées à la prestation y compris le personnel remplaçant complétée des horaires de travail quotidiens. Cette liste et les modifications de son personnel devront être tenues à jour.

Le titulaire est tenu d'informer le Centre Hospitalier de toute absence de personnel en poste pour congés, maladie ou annuels. Il devra procéder au remplacement des agents pendant la période considérée et communiquer à l'établissement le nom du ou des remplaçants.

#### Entretien des locaux :

Le prestataire est responsable de la bonne exécution des opérations de nettoyage et d'entretien citées ci-dessous :

- ♦ La plonge, l'entretien des sols et des mobiliers mis à disposition des lieux énumérés à l'article 2a ainsi que des réfrigérateurs et des congélateurs ;
- ♦ Le nettoyage et l'entretien du système d'extraction : nettoyage courant une fois par semaine des hottes, gaines, extracteurs, filtres et nettoyage par une société extérieure : une fois par an. Le rapport de vérification sera à communiquer obligatoirement au référent de l'établissement annuellement.

Le prestataire s'engage à veiller au bon rangement des locaux qui lui sont confiés.

Si le prestataire n'effectue pas les travaux de nettoyage des locaux normalement à sa charge, l'établissement en assure l'exécution aux frais du prestataire.

#### Matériels et produits d'entretien :

Sauf indication contraire dans les documents du marché, le prestataire prend en charge les fournitures nécessaires à l'exécution de la prestation, notamment :

- ♦ Les produits lessiviels et d'entretien ainsi que le petit matériel, nécessaires aux opérations de nettoyage dont il a la charge ;
- ♦ Les vêtements de travail ainsi que leur entretien ;
- ♦ Les serviettes de table à usage unique pour les convives, en papier recyclé ;
- ♦ Les produits jetables : barquettes à usage unique, essuie tout, aluminium, les coiffes ;
- ♦ Les produits de lavage et rinçage du lave-vaisselle ;
- ♦ Les produits de lavage et trempage pour la plonge ;
- ♦ Le savon bactéricide pour l'office et les vestiaires du personnel de restauration ;
- ♦ Ainsi que ses propres fournitures de bureau ;
- ♦ Le Centre Hospitalier met également à disposition une centrale de lavage à l'eau froide pour le nettoyage du local « déchets » du self. Les produits de la centrale sont à la charge du prestataire.
- ♦ Le prestataire fournit les matériels et produits nécessaires aux opérations de nettoyage et d'entretien courant dont il a la charge et qui doivent être techniquement adaptés à leur usage. Ils doivent répondre à la réglementation en vigueur. Ils seront entreposés dans un local fermé uniquement réservé à cet effet et mis à disposition du prestataire par l'établissement. Les produits ne doivent être nocifs ni à la santé ni à l'environnement et être agréés contact alimentaire le cas échéant.

## *2. Obligations de la personne publique :*

### *a. Correspondant institutionnel :*

Le Centre Hospitalier désigne un agent qui sera l'interlocuteur privilégié du titulaire.

Un suivi de la prestation sera mis en place en concertation avec le titulaire retenu.

Les moyens d'évaluation de la prestation seront déterminés d'un commun accord entre le Centre Hospitalier et le titulaire à partir d'outils proposés par ce dernier.

Les réunions relatives au suivi de la prestation se dérouleront en présence d'un cadre de l'établissement.

*b. Accès aux locaux :*

La personne publique dotera le titulaire de clés, permettant l'accès aux locaux.

En cas de perte, le titulaire avisera la personne publique et leur remplacement se fera aux frais du titulaire.

*c. Opérations de vérification :*

La conformité des denrées pourra être contrôlée par le représentant de l'établissement lors de la livraison. Il vérifiera que les denrées ont été transportées et livrées dans les conditions prévues par la réglementation, notamment en ce qui concerne le respect des températures.

Cependant le prestataire reste responsable de la livraison des repas depuis le lieu de fabrication jusqu'au lieu de consommation. La livraison comprend le transport et la mise en chambre de stockage par le chauffeur ou tout autre personnel du prestataire.

*d. Fourniture d'énergie électrique et d'eau :*

Sauf en cas de force majeure l'établissement assure la fourniture de l'eau, du gaz et de l'électricité. Le titulaire prendra toutes les dispositions pour optimiser les consommations de fluides et le personnel de restauration aura un comportement favorisant les économies de consommation de fluides. Il veillera par exemple à ce que l'éclairage des locaux soit limité au temps nécessaire à l'exécution de la prestation.

*e. Matériels et produits d'entretien :*

Sauf indication contraire dans les documents du marché, l'établissement prend en charge les fournitures nécessaires à l'exécution de la prestation, notamment :

- ♦ Les fournitures pour sanitaires du personnel (savons liquides, essuie-mains papier, sacs poubelles, papier toilette)
- ♦ Le Centre Hospitalier met également à disposition une centrale de lavage à l'eau froide pour le nettoyage du local « déchets » du self. Les produits de la centrale sont en revanche à la charge du prestataire.

*f. Petit matériel :*

L'établissement met à disposition du prestataire le petit matériel de restauration (couteaux, louches...), la vaisselle de salle à manger (verrerie, couverts, assiettes, ramequins, plateaux...). Le prestataire veillera au parfait nettoyage du matériel.

Le prestataire veillera au maintien du stock de vaisselle et de petit matériel tel qu'il lui a été confié initialement recueilli dans un inventaire contradictoire.

Il remplacera les manquants (casse...) jusqu'à hauteur de 10% par an du stock recensé dans le dernier inventaire. L'établissement prendra en charge le remplacement du stock au-delà de ce seuil.

*g. Tri et enlèvement des déchets :*

Tous les conteneurs sont mis à disposition par l'établissement. L'établissement prend en charge les opérations suivantes relatives aux conteneurs du local à déchets du restaurant :

- ♦ Sortie des conteneurs tous les jours ;
- ♦ Nettoyage et désinfection des conteneurs ;
- ♦ Rangement des conteneurs

Le prestataire veillera à réduire au maximum ses déchets non valorisables (emballages...). Le recours à de la vaisselle plastique jetable (gobelets, assiettes et couverts en plastique en particulier) est à proscrire.