



**GROUPE HOSPITALO-UNIVERSITAIRE
AP-HP. SORBONNE UNIVERSITE**

**Sites : Pitié Salpêtrière – Charles Foix – Saint Antoine – Tenon – Rothschild –
Trousseau – La Roche-Guyon**

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

- Marché à procédure adaptée -

Objet : Prestation d'assistance à la maîtrise d'ouvrage pour le regroupement de l'activité de production de Trousseau au sein de l'Unité Centrale de Production de l'hôpital Charles-Foix, les impacts organisationnels et structurels sur la restauration de Trousseau, la réorganisation de la fonction restauration et hôtellerie sur Rothschild

Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)

1	ELEMENTS DE CONTEXTE	3
1.1	PRESENTATION DES UNITES DE PRODUCTION DU GROUPE HOSPITALIER.....	3
1.2	PRESENTATION DU PLAN RESTAURATION 2019-2029	4
2	MISE EN PLACE DE LA PHASE 2 DU PLAN RESTAURATION	5
2.1	LA SITUATION ACTUELLE	5
2.2	LES IMPACTS ORGANISATIONNELS	5
2.3	LES IMPACTS BATIMENTAIRES	5
2.4	LES IMPACTS EN RESSOURCES HUMAINES.....	6
2.5	LES BESOINS A ETUDIER.....	6
3	PRESTATIONS ATTENDUES DU CABINET D'ETUDES	7
3.1	MISSION 1 – IDENTIFICATION DES EVOLUTIONS NECESSAIRES AU SEIN DES HOPITAUX DE TROUSSEAU, CHARLES-FOIX ET ROTHSCHILD.....	7
3.1.1	Mise en place d'une distribution en plateaux repas au bénéfice des patients de l'hôpital Rothschild.....	7
	Livrables.....	7
	Echéance : septembre 2025.....	7
3.1.2	Intégration de la production des repas patients de Trousseau au sein de l'UCP de Charles-Foix et maintien d'une production en liaison chaude au self de Trousseau.....	8
	Livrables.....	8
	Echéance : décembre 2025.....	8
3.2	MISSION 2 – DEFINITION DES BESOINS POUR LA REDACTION DU NOUVEAU MARCHE DE PRESTATION HOTELIERE DE ROTHSCHILD.....	8
3.2.1	Description.....	8
3.2.2	Livrables.....	8
3.2.3	Echéance : octobre 2025.....	8
3.3	ACCOMPAGNEMENT A LA MISE EN ŒUVRE DES REORGANISATIONS DEFINIES	9
3.3.1	Description.....	9
3.3.2	Livrables.....	9
3.3.3	Echéance : 2026-2027.....	9
3.4	PRESTATION SUPPLEMENTAIRE EVENTUELLE (PSE) : ACCOMPAGNEMENT A LA RESTRUCTURATION DE L'ACTIVITE DE RESTAURATION DE LA PITIE-SALPETRIERE	9
3.4.1	Description.....	9
3.4.2	Livrables.....	9
3.4.3	Echéance : 2027-2029.....	9
4	CALENDRIER DES PRESTATIONS ATTENDUES	10
5	EQUIPES DU PRESTATAIRE.....	10
6	LIEUX D'EXECUTION DES PRESTATIONS.....	10
7	MODALITES D'EXECUTION DES PRESTATIONS DU MARCHE	10
7.1	OBLIGATIONS DU TITULAIRE	10
7.2	LES OBLIGATIONS DU GROUPE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE AP-HP.SORBONNE UNIVERSITE	11
8	FACTURATION ET PAIEMENT	11
9	SUIVI DE LA PRESTATION	11
9.1	REUNIONS DE CADRAGE.....	12
9.2	SUIVI DE LA PRESTATION	12

Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières définit les modalités relatives à la prestation financée par le GHU AP-HP.Sorbonne Université concernant la prestation d'assistance à la maîtrise d'ouvrage pour la mise en œuvre d'une nouvelle étape de son plan restauration.

Le plan restauration s'est mis en place dès 2020 et se déploie progressivement. En 2022, la 1^{ère} phase a permis la ré-internalisation de la production des repas patients de Rothschild sur l'UCP de Charles-Foix. Les prochaines phases prévoient successivement pour 2025-2028 :

- Le regroupement de l'activité de production de Trousseau au sein de l'Unité Centrale de Production de l'hôpital Charles-Foix, et la restructuration des sites de Trousseau et Rothschild
- La restructuration de l'activité de la Pitié-Salpêtrière afin d'optimiser les process et les ressources humaines et matérielles

1 Eléments de contexte

1.1 Présentation des unités de production du groupe hospitalier

Le GHU AP-HP. Sorbonne université rassemble sept hôpitaux :

- Saint-Antoine, Armand Trousseau et Rothschild dans le 12^{ème},
- La Pitié Salpêtrière dans le 13^{ème} arrondissement,
- Tenon dans le 20^{ème} arrondissement
- Charles-Foix situé à Ivry-sur-Seine (94)
- La Roche-Guyon (95)

Le Groupe Hospitalier comporte trois hôpitaux de moyen et court séjour (Saint-Antoine, Pitié-Salpêtrière, Tenon), deux hôpitaux orientés soins de suites, réadaptation et gériatrie (Rothschild et Charles-Foix) et un hôpital pédiatrique (Armand Trousseau) associé à l'Hôpital de la Roche-Guyon, soins de suites pédiatriques.

Sur ces sept sites, on compte six unités de production alimentaire, toutes gérées en régie. Deux d'entre elles, à savoir la Pitié-Salpêtrière et Charles-Foix, ont un agrément d'Unité Centrale de Production.

Sites	Activité 2024					Données		
	Repas Self	Self / jour	Repas Patients	Repas patients / jour	Total par jour	Budget	Coût repas	Nombre d'ETP
CFX	44 282	122	205 654	564	686	2 170 000 €	3,94 €	44
PSL	254 419	698	990 932	2 715	3 413	4 870 000 €	2,89 €	157
LRG	9 038	25	44 818	123	148	95 000 €	2,21 €	7
RTH	48 272	133	172 055	472	605	(inclus dans CFX)	3,94 €	1
SAT	109 962	302	372 755	1 022	1 324	1 730 000 €	2,84 €	60
TNN	100 875	277	285 531	783	1 060	1 500 000 €	3,11 €	49
TRS	74 276	204	167 938	461	665	1 050 000 €	2,82 €	34
TOTAL GH	641 124	1 761	2 239 683	6 140	7 901	11 415 000 €	3,11 €	352

1.2 Présentation du plan restauration 2019-2029

Le groupe hospitalier dispose d'un plan restauration pluriannuel (2019-2029), qui se décompose en plusieurs phases :

- Phase 1 (2020-2022) : reprise de la production alimentaire de Rothschild (auparavant concédée à un prestataire) par le site de Charles-Foix. Cette opération a été finalisée en juin 2022
- **Phase 2 (2025-2026) : reprise de la production alimentaire patient de Trousseau sur le site de Charles-Foix et mise en place d'une distribution en plateaux repas sur Rothschild depuis la chaîne plateaux de Trousseau**
- Phase 3 (2027-2028) : restructuration de l'activité sur la Pitié-Salpêtrière en regroupant les secteurs d'activités par zone géographique (self sur Salpêtrière ; production et distribution sur Pitié)
- Phase 4 (2029-2030) : transfert des productions alimentaires patients de Tenon et Saint-Antoine sur les sites de Pitié-Salpêtrière ou Charles-Foix

Ces restructurations s'inscrivent dans le cadre du plan restauration AP-HP 2024-2028 visant à améliorer le cuisiné maison, la qualité de la prestation servie au patient et moderniser les outils de production dans un contexte de maîtrise des dépenses.

La vétusté de plusieurs cuisines et les difficultés de recrutement, notamment de cadres qualifiés en restauration, et de cuisiniers, nécessitent d'optimiser les ressources en personnel et équipements sur les deux UCP du groupe hospitalier (Charles-Foix et Pitié-Salpêtrière).

Site	Type d'unité	Date de mise en service de l'unité/ de la dernière rénovation d'envergure	Locaux
PSL Pitié	Cuisine centrale (Agrément UCP)	Mise en service en 2000 Agrément délivré le 22/02/2010	1 self 1 zone de production 1 chaîne de distribution
PSL Salpêtrière	Cuisine Relais	Rénovée en 2002	1 self 2 chaînes de distribution
CFX	Cuisine centrale	Mise en service en 2000 Agrément UCP	1 self, 1 zone de production zone d'allotissement
SAT	Cuisine	2010-2012 : réfection des sols hall de cuisson et distribution 2018 : réfection des sols de la circulation du sous-sol	1 self, 1 zone de production, 1 chaîne de distribution
TRS	Cuisine	self TRS, 1992, Zone de production 1976, Chaîne de distribution 2005	1 self, 1 zone de production, 1 chaîne de distribution
TNN	Cuisine	Rénovation d'envergure au self en 2017 : plonge/scramble et salle à manger	1 self, 1 zone de production, 1 chaîne de distribution
LRG	Cuisine	Bâtiment cuisine créé en janvier 2000, travaux récents de peinture en novembre 2020	1 self, 1 zone de production
RTH	Cuisine relais	Septembre 2010	1 self, 1 zone de distribution

2 Mise en place de la phase 2 du plan restauration

2.1 La situation actuelle

La production par l'UCP de Charles-Foix s'élève en 2024 à près de 5 000 repas hebdomadaires (4 000 repas patients et 850 repas personnel) dans le cadre d'un agrément accordé par la DDPP de 40 000 repas par semaine. Elle est destinée aux patients et aux personnels des hôpitaux de Charles-Foix et Rothschild.

L'hôpital Trousseau a distribué de son côté 3 220 repas aux patients par semaine en 2024. Ce volume d'activité peut donc être repris par Charles-Foix dans le cadre de son agrément, en intégrant l'enjeu majeur de production d'un menu pédiatrique, adapté aux enfants hospitalisés à Trousseau, en complément du menu actuel gériatrique.

2.2 Les impacts organisationnels

Ce transfert de production entraîne la révision de trois organisations en parallèle :

- Trousseau : réorganiser le fonctionnement du service afin de réceptionner la production en vrac depuis Charles-Foix, renforcer l'activité de distribution et maintenir une production en liaison chaude pour le self du personnel 5j/7.
- Charles-Foix : doubler le volume de production, répondre aux exigences du menu pédiatrique de Trousseau et mettre en place un nouveau flux logistique (560 à 1 000 repas patients /jour)
- Rothschild : revoir le modèle hôtelier externalisé, conçu à la création de l'hôpital en 2010, et articulé autour d'un service à l'assiette au plus près du patient, et mettre en place une distribution en plateaux repas. Cette nouvelle organisation permettra de redonner du temps soignant nécessaire à la distribution des repas.

Cette phase 2 du plan restauration prévoit donc la mise en place d'une distribution de plateaux repas, pour les patients de l'hôpital Rothschild, selon la même organisation que celle observée sur les autres hôpitaux du GH. Le montage des plateaux est prévu au sein de la chaîne de distribution de Trousseau, afin d'optimiser les ressources existantes, puis un transfert des chariots repas par camion, sur une distance d'un km entre les deux sites, comme cela est réalisé sur Pitié-Salpêtrière ou Charles-Foix.

Cette restructuration devra également interroger la fonction achats et gestion du magasin alimentaire actuellement réparties sur les trois hôpitaux.

2.3 Les impacts bâtimentaires

Ce transfert de production entraîne des besoins en travaux et équipements sur les 3 sites :

- Trousseau :
 - Le réaménagement de la zone de livraison et transformation des réserves actuelles pour accueillir la production depuis Charles-Foix destinée aux patients de Trousseau et Rothschild, et organiser dans la continuité la distribution (chaîne plateaux) et le départ vers les services de soins des deux hôpitaux. Cette zone accueillera également à proximité le retour des chariots repas pour leur transfert

vers le secteur plonge. Les flux logistiques dans le respect de la marche en avant sont à revoir sur cette surface.

- Le réaménagement du secteur self avec la création d'un hall de cuisson à proximité afin de fluidifier la préparation en liaison chaude et permettre l'installation de nouveaux équipements, types friteuse et grill.
- Charles-Foix : la création d'espaces de stockage en chambre froide supplémentaires du fait d'une augmentation du volume de production, et d'un SAS froid de départ des productions pour Trousseau est nécessaire. Le réaménagement du bureau de commandes et de la zone de réception du magasin est également à prévoir.
- Rothschild : l'adaptation des prises électriques des offices alimentaires aux nouveaux chariots de réchauffe des plateaux repas est à organiser.

2.4 Les impacts en ressources humaines

Ce transfert de production entraîne l'adaptation des ressources humaines sur les 3 sites, dans un cadre incluant la recherche d'efficacité tout en préservant la qualité des prestations :

- Trousseau : le dimensionnement de l'équipe et des compétences sera à adapter au nouveau périmètre d'activité, le secteur production patients étant supprimé. Il devra prendre en compte le fonctionnement de la chaîne de distribution 7j/7, 365j/an.
- Charles-Foix : le dimensionnement de l'équipe sera à interroger au regard du volume de production supplémentaire à fournir.
- Rothschild : la mise en place d'une distribution en plateaux repas impactera de manière significative le dimensionnement actuel du marché de prestation hôtelière qui devra être revu en prenant en compte les tâches dévolues aux aides-soignantes, après un travail de concertation avec la direction des soins.

2.5 Les besoins à étudier

L'AMO devra donc étudier les conditions nécessaires pour :

- Trousseau : doubler le volume d'activité de la distribution (à 920 plateaux repas / jour) pour intégrer le montage des plateaux pour Rothschild, et poursuivre une activité de production en liaison chaude pour le self du personnel après suppression du hall de cuisson actuel
- Rothschild : créer un flux logistique de réception de chariots repas, distribution dans les services et retour des chariots repas sur Trousseau
- Charles-Foix : intégrer la production des patients de Trousseau en respectant le menu pédiatrique

En parallèle, le marché de prestation hôtelière de Rothschild prenant fin en juin 2026, il conviendra d'étudier les missions et tâches restant externalisées dans le cadre de la nouvelle organisation mise en place avec Trousseau, notamment :

- Pour le processus de distribution des repas patients :
 - Réception/distribution/retour des chariots repas pour les patients
 - Entretien des offices alimentaires
- Pour la préparation et le service des repas du personnel :
 - Réception des bacs gastronomiques de Charles-Foix pour le plat chaud
 - Préparation de certains hors d'œuvres et desserts

- Organisation du service du midi pour le personnel

Ces missions sont indicatives et devront être précisées dans le cadre de l'AMO en lien étroit avec la responsable restauration de Rothschild et la DADDL.

3 Prestations attendues du cabinet d'études

Les prestations se déclinent en quatre missions interdépendantes. Dans un souci de compréhension, elles sont définies l'une après l'autre mais sont interactives, se complètent et s'étudient parallèlement.

3.1 Mission 1 – Identification des évolutions nécessaires au sein des hôpitaux de Trousseau, Charles-Foix et Rothschild

3.1.1 Mise en place d'une distribution en plateaux repas au bénéfice des patients de l'hôpital Rothschild

Lors de cette première phase, après une 1^{ère} phase d'observation du fonctionnement des unités de Charles-Foix, Trousseau et Rothschild, le titulaire aura pour tâche d'identifier les évolutions nécessaires notamment en termes de travaux, de ressources humaines et d'équipements pour que :

1. le service de Trousseau renforce son activité de distribution pour intégrer le montage des plateaux repas de Rothschild, et le transfert des chariots repas sur Rothschild deux fois par jour,
2. le service de Rothschild réceptionne et distribue les chariots repas livrés par Trousseau,

Pour procéder à ce 1^{er} travail, le titulaire devra s'entretenir avec (liste non exhaustive) :

- Les équipes d'encadrement de la restauration de Trousseau et Rothschild
- Les services techniques de site et la direction des investissements et des services numériques
- Les services diététiques des deux sites
- Tout autre interlocuteur concerné par le projet, après validation de la DADDL

Livrables

Cette 1^{ère} mission fera l'objet de la remise d'un plan d'actions assorti d'un calendrier de mise en œuvre. Il devra être tenu compte de l'impact du plan d'actions proposé sur les personnels, les locaux, les équipements, les processus et le système d'information (prise de commande repas, gestion du plan de production...). Des plans de réaménagement de Trousseau et Rothschild devront être proposés, respectant les flux logistiques de la restauration et intégrant les contraintes HACCP.

Cette mission fera également l'objet d'un livrable comprenant le plan d'actions ainsi que les nouvelles procédures et nouveaux documents portant sur l'organisation. Le titulaire établira un dossier de présentation à usage de communication institutionnelle. Ce dossier rappellera notamment les grandes lignes de l'audit, les contraintes, la description sommaire du projet et le calendrier prévisionnel de mise en œuvre du plan d'action, en adéquation avec les attentes de la DDPP.

L'AMO présentera deux scénarii.

Echéance : septembre 2025

3.1.2 Intégration de la production des repas patients de Trousseau au sein de l'UCP de Charles-Foix et maintien d'une production en liaison chaude au self de Trousseau

L'UCP de Charles-Foix devra doubler son volume d'activité de production afin d'intégrer la production des repas patients de Trousseau (560 à 1 000 repas patients /jour). Elle devra également s'organiser pour garantir le respect du menu pédiatrique élaboré par les équipes restauration et diététique de Trousseau et les vigilances nécessaires concernant les allergènes.

Ce transfert d'activité aura un impact sur le fonctionnement du service restauration de Trousseau qui devra se réorganiser pour poursuivre l'activité de production du self en liaison chaude après la disparition du hall de cuisson actuel partagé pour la production patients et self.

Livrables

Cette 3^{ème} mission donnera lieu à l'élaboration d'un plan d'actions définissant les pré-requis à la mise en place d'une nouvelle ligne de production pour la réalisation des repas pédiatriques sur Charles-Foix, et les nouvelles modalités organisationnelles à déployer.

Elle précisera également les conditions de fonctionnement de la cuisine de Trousseau permettant la réalisation 5j/7 des repas pour le restaurant du personnel en liaison chaude.

Echéance : décembre 2025

3.2 Mission 2 – Définition des besoins pour la rédaction du nouveau marché de prestation hôtelière de Rothschild

3.2.1 Description

L'objectif assigné au titulaire au cours de cette mission est de préciser les besoins de prestations dans le cadre du renouvellement du marché hôtelier qui interviendra en juin 2026, et réalisé par la centrale d'achat de l'APHP. Cette mission se décline en parallèle à la mission 1.

Cette expression de besoins s'appuiera sur la nouvelle organisation définie supra qui sera articulée autour de la commande des repas auprès de Charles-Foix, l'ajustement journalier auprès de Trousseau, la réception des chariots repas depuis Trousseau, la distribution dans les services de Rothschild, le retour des chariots repas vers Trousseau.

3.2.2 Livrables

L'expression de besoins sera transmise par le biais d'un document rédigé précis, pouvant alimenter facilement la rédaction d'un cahier des charges. Elle décrira les missions attendues de la part du prestataire de service dans le cadre du processus de distribution des repas aux patients et du fonctionnement du restaurant du personnel (fiches missions journalières, dimensionnement de l'équipe).

En complément, une estimation des moyens humains nécessaires à la réalisation de ces tâches et missions sera réalisée.

3.2.3 Echéance : octobre 2025

3.3 Accompagnement à la mise en œuvre des réorganisations définies

3.3.1 Description

La dernière prestation consiste à accompagner les trois sites dans leurs réorganisations, et les démarches de modification d'agrément nécessaires auprès de la DDPP :

- L'UCP de Charles-Choix sera accompagnée à la mise en place d'une 2^{ème} ligne de production consacrée au menu pédiatrique de Trousseau et à la gestion des retours de bacs gastronomiques de Trousseau et Rothschild.
- Le service de Trousseau sera accompagné dans la réorganisation géographique de son activité et la mise en place de nouveaux process et flux internes.
- Le service de Rothschild sera accompagné à la mise en place du nouveau marché afin de proposer des solutions aux éventuels dysfonctionnements constatés.

3.3.2 Livrables

Des tableaux de suivi des plans d'action seront proposés et adressés régulièrement aux équipes et à la DADDL. L'accompagnement s'appuiera sur l'animation de groupes de travail réguliers sur site associant les équipes d'encadrement.

3.3.3 Echéance : 2026-2027

3.4 Prestation Supplémentaire Eventuelle (PSE) : accompagnement à la restructuration de l'activité de restauration de la Pitié-Salpêtrière

3.4.1 Description

Cette 3^{ème} phase du plan vise à optimiser les moyens de production de la cuisine de la Pitié-Salpêtrière, répartis sur deux lieux géographiques : secteur Pitié et secteur Salpêtrière. Cette réorganisation permettra de regrouper les activités (distribution, magasin, production, self) sur l'un ou l'autre secteur et ainsi de mutualiser les ressources humaines et matérielles par type d'activité. Aujourd'hui il existe par exemple deux selfs et deux chaînes de distribution.

Cette réorganisation permettra de restructurer la zone de production dans la perspective d'une augmentation d'activité liée aux transferts d'activité d'autres cuisines du GH vieillissantes.

3.4.2 Livrables

Cette mission complémentaire fera l'objet de la remise d'un plan d'actions assorti d'un calendrier de mise en œuvre. Il devra être tenu compte de l'impact du plan d'actions proposé sur les personnels, les locaux, les équipements, les processus et le système d'information (prise de commande repas, gestion du plan de production...). Des plans de réaménagement des deux secteurs Pitié et Salpêtrière devront être proposés, respectant les flux logistiques de la restauration et intégrant les contraintes HACCP.

Cette mission fera également l'objet d'un livrable comprenant le plan d'actions ainsi que les nouvelles procédures et nouveaux documents portant sur l'organisation. Le titulaire établira un dossier de présentation à usage de communication institutionnelle. Ce dossier rappellera notamment les grandes lignes de l'audit, les contraintes, la description sommaire du projet et le calendrier prévisionnel de mise en œuvre du plan d'actions, en adéquation avec les attentes de la DDPP.

3.4.3 Echéance : 2027-2029

4 Calendrier des prestations attendues

Les prestations démarrent au moment de la notification du marché et perdureront jusqu'à l'expiration complète de la prestation, selon le cadencement prévu pour chacune des étapes décrites au chapitre 3 du présent CCTP.

5 Equipes du prestataire

Pour chaque accompagnement, le prestataire s'engage à déléguer et désigner de façon nominative :

- Un référent unique « Directeur de projet » garant du pilotage et du suivi du déploiement de la mission, qui sera l'interlocuteur privilégié du GH Sorbonne Université.
- Une équipe dédiée composée des intervenants en charge de l'exécution des prestations.

En termes de compétences, il est attendu, pour l'ensemble des consultants mobilisés, des profils ayant une solide connaissance du secteur de la restauration, si possible hospitalière, et des fonctions logistiques liées à la restauration et l'hôtellerie hospitalières.

Il est attendu à chaque remplacement de membres de l'équipe dédiée que les profils soient équivalents à ceux décrits ci-dessus, sous réserve que le pouvoir adjudicateur valide la proposition du CV concerné.

6 Lieux d'exécution des prestations

La réunion de lancement et les prestations se dérouleront sur les sites du GHU AP-HP.Sorbonne Université, en présence de la DADDL, du chef de projet restauration du GH et des équipes locales de restauration.

Le prestataire échangera en tant que de besoin en présentiel.

7 Modalités d'exécution des prestations du marché

Le titulaire s'engage à réaliser les prestations définies aux articles précédents du CCTP dans le cadre d'une étroite collaboration avec la DADDL du GHU AP-HP.Sorbonne Université.

7.1 Obligations du Titulaire

Le titulaire s'engage à :

- Assurer la mission dans ses différentes phases ;
- Désigner nominativement un chef de projet et les membres de l'équipe de consultants. Ce chef de projet est responsable de la conduite de la mission et est le correspondant de la DADDL et des responsables du projet du GHU AP-HP.Sorbonne Université tout au long de la mission. Il assure un suivi régulier et formel de la démarche auprès du GH.
- Produire les livrables décrits à l'article 3 et veiller à leur conformité et disponibilité dans les délais ;
- Assurer la confidentialité sur l'ensemble des données et informations portées à sa connaissance ;
- Informer la DADDL du GHU AP-HP.Sorbonne Université de tout problème susceptible d'intervenir au cours de la réalisation de la mission.

- Ne pas utiliser à des fins commerciales les productions réalisées au cours de cette prestation.

Les dates et l'ordre du jour des réunions sont arrêtés par les représentants du GHU AP-HP.Sorbonne Université et portés à la connaissance du titulaire et visent à :

- S'assurer du bon déroulement général de la mission ;
- Confronter les méthodes d'observation et les informations recueillies ;
- Mesurer l'adéquation à la demande et la qualité de la prestation ;
- Participer à la définition d'options méthodologiques et à l'élaboration des préconisations ;
- Analyser et valider les orientations et propositions du projet ;
- Valider les pré-livrables du projet.

Pour chaque réunion, le titulaire présente un diaporama de la situation et rédige un compte-rendu qu'il soumet au GHU AP-HP.Sorbonne Université pour validation (2 jours ouvrés après le point mensuel ou bimensuel).

Le format récurrent de ces deux documents sera validé lors de la réunion de lancement.

Les formats des livrables :

- Tous les livrables du marché sont attendus au format texte modifiable. Le format PDF n'est pas accepté.
- Les supports de présentation pourront être soumis sous format PPT, PPTX ou ODP.
- Les tableaux de suivi peuvent s'appuyer sur des feuilles de calcul (XLS, XLSX ou ODS).

Le titulaire rassemble ou produit les éléments graphiques permettant l'illustration des propos et fournit au GHU AP-HP.Sorbonne Université les fichiers sources qui lui permettront une modification ultérieure dans des formats standards : diaporama, feuille de calcul ou traitement de texte. En particulier, les tableaux seront des tableaux exploitables dans une feuille de calcul, et non des images.

7.2 Les obligations du Groupe Hospitalier Universitaire AP-HP.Sorbonne Université

Le GHU AP-HP.Sorbonne Université s'engage à :

- Fournir les documents et données nécessaires.
- Donner l'accès aux locaux.
- Favoriser la rencontre avec les équipes.
- Organiser les réunions.

8 Facturation et paiement

Les prestations en partie 3 du CCTP feront l'objet de bons de commande selon le phasage décrit.

9 Suivi de la prestation

Le GHU AP-HP.Sorbonne Université s'assure du bon déroulement et de la bonne exécution de la mission, des opérations de suivi et de cadrage sont effectuées.

9.1 Réunions de cadrage

Des réunions de cadrage seront organisées par la DADDL du GHU AP-HP.Sorbonne Université en cours de réalisation de la mission.

Le titulaire prend en compte les remarques qui lui sont faites et assure les adaptations nécessaires à la qualité de la prestation.

9.2 Suivi de la prestation

En cas de manquement du titulaire à ses obligations, le GHU AP-HP.Sorbonne Université le met en demeure de :

- Respecter les calendriers et les livrables définis dans le présent CCTP objectifs pour lesquels il s'est engagé ;
- Assurer la confidentialité de tous documents.

Si les mauvaises conditions d'exécution de la mission persistent, le GHU AP-HP.Sorbonne Université peut notamment enjoindre le Titulaire de faire intervenir un autre consultant dans son équipe.

Par ailleurs, le dépassement des délais contractuels, donne lieu à l'application des pénalités prévues au CCAP.

Enfin, en cas de non-respect par le titulaire de ses obligations contractuelles, le marché peut être résilié conformément aux dispositions du CCAP.