



GROUPEMENT  
HOSPITALIER  
DE TERRITOIRE  
LOIRE ATLANTIQUE

## CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

### Services

**Marché passé en procédure adaptée**, en application des articles L.2123-2, R.2123-3° et R.2123-4 et R.2123-7 du Code de la commande publique

**OBJET : Prestation de collecte et de livraison de repas pour l'hôpital intercommunal de la presqu'île de Guérande**

Procédure n° PA 25042

Annexe 1 : Exemple choix de menu.

## Sommaire

<i>Article 1 - Objet du marché .....</i>	<i>3</i>
<i>Article 2 - Modalités d'exécution.....</i>	<i>3</i>
<i>Article 3 – Suivi d'exécution du marché et reporting .....</i>	<i>5</i>
<i>Article 4 - Dispositions spécifiques .....</i>	<i>5</i>

## **Article 1 - Objet du marché**

Les stipulations du présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) concernent la **Prestation de collecte et de livraison de repas, pour le compte de l'Hôpital Intercommunal de la Presqu'île de Guérande.**

Le service restauration de l'hôpital intercommunal de la presqu'île de Guérande se charge de la confection des repas à destination de patients à domicile.

Les profils concernés sont des adultes et personnes âgées.

## **Article 2 - Modalités d'exécution**

Le titulaire assure sous son entière responsabilité et dans le respect des normes alimentaires et sanitaires, les missions qui lui sont confiées.

Le véhicule utilisé pour le transport des repas est conforme aux réglementations en vigueur, notamment en ce qui concerne les règles d'hygiène sanitaire et de sécurité.

Le transport est effectué dans le respect des températures prévues dans le cadre de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de transports de denrées alimentaires en contenant ainsi que le règlement CE 852/2004 relatif à l'hygiène des aliments applicable à tous les exploitants du secteur alimentaire : qu'ils soient au stade de la production primaire, de la transformation ou de la distribution.

Le transport s'effectue en liaison froide (<3°C) avec un contrôle régulier de la température.

### **2.1 Prestation de base :**

Le titulaire assure sous son entière responsabilité, dans le respect des normes alimentaires et sanitaires en vigueur :

- La collecte des plateaux repas dans la chambre froide de l'Hôpital Intercommunal de la Presqu'île ;
- La livraison à domicile des convives des plateaux repas déjà préparés par l'Hôpital Intercommunal de la Presqu'île de Guérande et en liaison froide, aux jours et plages horaires convenus comme suit :

<b>Jours de livraison</b>	<b>LUNDI</b>	<b>MARDI</b>	<b>MERCREDI</b>	<b>JEUDI</b>	<b>VENDREDI</b>
Tournée 1, journee de repas	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI ET VENDREDI	SAMEDI ET DIMANCHE
Tournée 2, journee de repas	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI ET SAMEDI	DIMANCHE ET LUNDI

**Le périmètre de livraison est le suivant :**

Tournée 1 : Batz sur Mer, le Pouliguen, La Baule avec une plage horaire de livraison entre **8h30 et 11h30.**

Tournée 2 : Guérande avec une plage horaire de livraison entre **12h30 et 15h15.**

- Une veille chez les convives : gestion des produits périmés dans le frigo des convives, vérification de la température du frigo, stockage du repas dans le frigo du convive, transmission et récupération chez les convives du choix des menus à S+3 sur support papier fourni par le prescripteur (voir annexe 1 au CCTP).

La fréquence de livraison est du **lundi au vendredi**.

Le prestataire devra livrer des repas confectionnés pour tous les jours de la semaine.

Le nombre moyen de convives et repas à livrer par jour est de 50. Les tournées 1 et 2 représentent une distance d'environ 80km.

## **2.2 Variante :**

Le titulaire assure sous son entière responsabilité, dans le respect des normes alimentaires et sanitaires en vigueur :

- La collecte des repas **en vrac** dans la chambre froide de l'Hôpital Intercommunal de la Presqu'île ;
- La livraison, en liaison froide, à domicile des convives **en recomposant le plateau repas du client** (entrée+plat+dessert+pain) aux jours et plages horaires convenus comme suit :

Jours de livraison	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tournée 1, journée de repas	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI ET VENDREDI	SAMEDI ET DIMANCHE
Tournée 2, journée de repas	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI ET SAMEDI	DIMANCHE ET LUNDI

**Le périmètre de livraison est le suivant :**

Tournée 1 : Batz sur Mer, le Pouliguen, La Baule avec une plage horaire de livraison entre **8h30 et 11h30**.

Tournée 2 : Guérande avec une plage horaire de livraison entre **12h30 et 15h15**.

- Une veille chez les convives : gestion des produits périmés dans le frigo des convives, température du frigo, stockage du repas dans le frigo du convive, transmission et récupération chez les convives du choix des menus à S+3 sur support papier fourni par le prescripteur (voir annexe 1 au CCTP).

La fréquence de livraison est du lundi au vendredi.

Le nombre moyen de convives et repas à livrer par jour avec la recomposition du plateau repas est d'environ 80. Les tournées 1 et 2 représentent en moyenne une distance à parcourir de 80 km.

## **2.3 Modalité de remontées des commandes clients :**

Lors de son arrivée chez le convive, le titulaire a l'obligation de lui remettre le choix de menu communiqué sous format papier par le prescripteur (annexe 1 au CCTP). Le titulaire doit récupérer, lors de ses prochaines tournées, les choix des convives et les remettre en fin de tournée au prescripteur. Par soucis de simplification, les échanges peuvent se faire par fichier

Excel entre le prescripteur et le titulaire. Le titulaire reste libre de proposer une organisation plus efficiente qui devra être validée par le prescripteur.

### ***Article 3 – Suivi d'exécution du marché et reporting***

#### **Réunions de cadrage / lancement**

Dès la notification du marché, le titulaire prendra contact avec le prescripteur afin de proposer une date de réunion de cadrage / lancement. Cette réunion devra avoir lieu avant le début des prestations.

#### **Reporting à fournir**

Le titulaire devra remettre un rapport mensuel des repas livrés chaque 1<sup>er</sup> du mois suivant ainsi qu'un rapport annuel d'activité avec des données quantitatives et qualitatives. Le rapport annuel devra être transmis pour le 1<sup>er</sup> février de chaque année et concernera l'année N-1.

En cas de retard dans le délai de transmission des rapports, une pénalité pourra être appliquée conformément à l'article 11.1 du Cahier des Clauses Administratives particulières.

### ***Article 4 - Dispositions spécifiques***

Une prestation supplémentaire éventuelle est à renseigner en annexe financière à l'acte d'engagement.

#### **4.1 Caractéristiques de la prestation**

Il est demandé au candidat d'indiquer la faisabilité d'une livraison lors des jours fériés et le tarif spécifique pour celle-ci.

\*\*\*\*\*