



**MINISTÈRE
DES ARMÉES**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

SERVICE DU COMMISSARIAT DES ARMÉES

**Plate-Forme Commissariat Brest
(PFC Brest)**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES
(CCTP n°DAF_2025_000860)**

concernant

**Prestations d'hébergement et de restauration au profit du personnel rattaché à la
construction des navires en armement à Boulogne-sur-Mer et à Calais.**

Le présent CCTP comporte 5 pages.

SOMMAIRE

1. OBJET DE L'ACCORD-CADRE	3
2. LIEUX D'EXECUTION	3
3. DEFINITION DU BESOIN	3
4. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	4
4.1. Prestation d'hébergement.....	4
4.1.1. Occupation des chambres	4
4.1.2. Équipement des chambres et / ou logements.....	4
4.1.3. Entretien.....	4
4.1.4. Accueil.....	4
4.1.5. Equipements	5
4.2. Prestations de restauration.....	5
4.2.1. Restauration du matin (petit-déjeuner).....	5
4.2.2. Restauration du soir (diner)	5
4.2.3. Sûreté alimentaire ou "food defense"	5

1. OBJET DE L'ACCORD-CADRE

L'accord-cadre a pour objet les prestations d'hébergement et de restauration au profit du personnel rattaché à la construction des navires en armement à Boulogne-sur-Mer et à Calais.

Cet accord-cadre concerne les prestations d'hébergement, de restauration du matin et du soir (petit-déjeuner et diner).

L'accord-cadre est alloté en deux (2) lots distincts définis comme suit :

Lot n° 1 : prestations d'hébergement et de restauration du matin et du soir (petit-déjeuner et diner) au profit du personnel rattaché à la construction des navires en armement à Boulogne-sur-Mer.

Lot n° 2 : prestations d'hébergement et de restauration du matin et du soir (petit-déjeuner et diner) au profit du personnel rattaché à la construction des navires en armement à Calais.

2. LIEUX D'EXECUTION

Lot 1 à Boulogne-sur-Mer :

La structure d'hébergement et de restauration doit se situer à moins de quinze (15) kilomètres en voiture (itinéraire routier le plus court via Mappy) des Chantiers Navals de Boulogne-sur-Mer, sis boulevard Châtillon 62200 Boulogne-sur-Mer.

La structure de restauration du petit-déjeuner doit se situer au même endroit que le lieu d'hébergement.

La structure de restauration du soir doit se situer au même endroit, ou à moins d'un (1) kilomètre du lieu d'hébergement.

Lot 2 à Calais :

La structure d'hébergement et de restauration doit se situer à moins de quinze (15) kilomètres en voiture (itinéraire routier le plus court via Mappy) des Chantiers Navals de Calais, sis quai Vistule, 62100 Calais.

La structure de restauration du petit-déjeuner doit se situer au même endroit que le lieu d'hébergement.

La structure de restauration du soir doit se situer au même endroit, ou à moins d'un (1) kilomètre du lieu d'hébergement.

3. DEFINITION DU BESOIN

Les prestations s'exécutent du lundi au vendredi et en fonction des besoins, les week-ends et jours fériés.

Le nombre maximal de personnes concernées par ces prestations, indiqué à titre informatif, est de :

- 21 par mois pour le lot n°1 à Boulogne-sur-Mer
- 46 par mois pour le lot n°2 à Calais.

Les effectifs et les périodes ci-dessous sont donnés à titre indicatif, le cadencement indiqué dans le tableau ci-dessus peut être avancé ou reculé.

LOT 1 : BOULOGNE-SUR MER												
	janv	fev	mars	avril	mai	juin	juil	aout	sept	oct	nov	dec
2026	14	14	6	6	6	12	21	21	21	6	6	6
2027	15	15	15	15								
2028				4	4	4	4	18	18			
2029	4	4	4	4	18	18					4	4

LOT 2 : CALAIS												
	janv	fev	mars	avril	mai	juin	juil	aout	sept	oct	nov	dec
2026									3	33	3	3
2027	3	3	3	3	33	3	3	3	6	6	6	6
2028	9	9	9	12	12	12	12	12	16	16	36	36
2029	46	46	6	6	6	9	9	9	16	16	16	16

4. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

4.1. Prestation d'hébergement

Le titulaire assure la mise à disposition de chambres, avec petit-déjeuner et diner.

Les caractéristiques du petit-déjeuner et du diner sont décrites aux paragraphes 4.2.1 et 4.2.2.

4.1.1. Occupation des chambres

L'occupation des chambres est réalisée selon deux configurations possibles :

- Configuration A : couchages individuels

Dans cette configuration, le nombre d'occupants est identique au nombre de lits de la chambre.

Une même chambre pourra donc être occupée par plusieurs personnes, dans la limite de deux (2) personnes maximum par chambre équipée de deux (2) lits séparés.

A titre estimatif, la configuration A serait utilisée pour environ 60 % de l'effectif de chaque période d'hébergement.

Une même chambre ne doit être occupée que par des personnels de même sexe.

- Configuration B : chambre individuelle

Dans cette configuration et quel que soit le nombre de lits de la chambre, celle-ci sera occupée par une seule personne.

A titre estimatif, la configuration B serait utilisée pour environ 40 % de l'effectif de chaque période d'hébergement.

4.1.2. Équipement des chambres et / ou logements

La salle d'eau ou de bain ainsi que les WC sont privés. Les chambres (ou les logements) sont doté(e)s d'un dispositif de chauffage afin que la température ne soit jamais inférieure à 19°C.

L'accès au réseau WIFI illimité dans chaque chambre (ou logement) est compris dans la prestation. Une télévision est disponible dans la chambre (ou logement) ou à défaut dans une salle de détente prévue à cet effet.

Le prescripteur n'a pas d'exigence concernant les équipements qui composent les différentes chambres (ou logements). Le titulaire peut ainsi proposer, à sa discrétion, et à titre d'exemple : climatisation, bureau de travail, sèche-cheveux, bouilloire, réfrigérateur, coffre-fort, micro-ondes ou tout autre équipement.

Toute autre prestation proposée par le titulaire (room service...) et n'entrant pas dans le cadre de cet accord-cadre sera facturée directement à l'occupant.

4.1.3. Entretien

Le titulaire procède au nettoyage régulier des chambres (ou des logements) selon la fréquence décrite dans son offre.

Le linge (draps et linge de toilette) est d'une propreté irréprochable et en excellent état.

Le linge de lit et de toilette est changé au minimum une fois par semaine.

En cas de dégâts commis par les occupants des chambres (ou des logements), la personne publique s'engage à réparer et indemniser intégralement le titulaire sur présentation de justificatifs.

4.1.4. Accueil

L'accès à l'hébergement est possible 7 jours sur 7 et 24 heures sur 24.

Le service bénéficiaire s'engage à faire respecter les modalités pratiques d'accès au site d'hébergement.

4.1.5. Equipements

L'équipement exigé est le suivant :

- un parking ou garage gratuit pour deux (2) véhicules minimum.

Les équipements suivants seraient appréciables, mais non obligatoires :

- une bagagerie ou un local fermé pour que les personnels puissent déposer leurs affaires personnelles (du vendredi au dimanche) ;
- une buanderie dans la structure d'hébergement ;
- un local ou emplacement à vélos.

4.2. Prestations de restauration

4.2.1. Restauration du matin (petit-déjeuner)

La prestation du petit-déjeuner est incluse dans le prix de l'hébergement.

Du lundi au vendredi, il doit être disponible au minimum entre 06h45 et 09h00.

Durant les week-end et jours fériés, la prestation est réalisée aux horaires librement fixés par le titulaire.

Le petit-déjeuner est composé au minimum :

- d'une boisson chaude : café, café décaféiné, thé, chocolat, tisane, etc. (minimum 30cl) ;
- d'une boisson froide : eau, jus de fruits, etc. ;
- d'un élément céréalier : pain, biscottes, ou autre produit céréalier ;
- d'un élément lipidique : beurre, etc. ;
- d'un fruit, d'une compote ou d'une purée de fruit ;
- d'un élément sucré : confiture, gelée, miel, etc. ;
- d'un produit laitier : lait, yaourt, fromage blanc, fromage etc.

Le petit-déjeuner doit être pris dans la salle de restauration prévue à cet effet.

4.2.2. Restauration du soir (dîner)

Le titulaire s'engage à proposer des repas dans une salle de restauration aux horaires qu'il fixe librement.

La mise à disposition de plats à emporter, bien que non obligatoire, serait également appréciée.

Chaque repas comprend une entrée, un plat principal et son accompagnement, du pain, un dessert.

Les boissons incluses sont de l'eau plate à volonté et une boisson sans alcool ou un verre de vin par personne.

Les menus doivent respecter les régimes alimentaires des personnes qui le spécifieront, le cas échéant.

Les préparations culinaires sont simples, soignées, variées et équilibrées.

Le titulaire joint à son offre une liste non exhaustive de repas pouvant être proposés.

Tout supplément de boisson ou de plat est à la charge personnelle du convive.

4.2.3. Sûreté alimentaire ou "food defense"

Le titulaire s'engage à prendre connaissance des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelle ou terroristes (document interministériel de janvier 2014).

Le guide est accessible à l'adresse ci-dessous :

https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/guide-2014_140214_V2_cle03f4ef.pdf