



MARCHE PUBLIC DE SERVICES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

*Etabli en application des articles L2123-1 1°, R2123-1 1°, R2123-4 à R2123-7 (Procédure adaptée),
L2125-1 1°, R2162-1 à R2162-6, R2162-13 et R2162-14 (Accord-cadre à bons de commande)
du Code de la commande publique*

Etablissements parties bénéficiaires :

**Centre hospitalier Bretagne Atlantique
Centre hospitalier Alphonse Guérin
Centre hospitalier de Josselin
EHPAD de Malestroît**

Objet du marché public :

PRESTATIONS DE SERVICES DE TRAITEUR

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHE PUBLIC

Dans le cadre de l'organisation d'événements officiels, exceptionnels et de réunions, certains établissements du Groupement hospitalier Brocéliande Atlantique (GHBA) souhaitent sélectionner des prestataires de service traiteur pour répondre aux besoins variés de ces établissements. Ce marché a pour objectif de fournir des prestations de restauration de qualité, en garantissant la diversité des menus et la flexibilité des prestations.

Le présent accord-cadre a pour objet la fourniture de services de traiteurs pour les événements organisés par les établissements suivants du GHBA :

- Le Centre hospitalier Bretagne Atlantique (Vannes et Auray) ;
- Le Centre hospitalier Alphonse Guérin (Ploërmel) ;
- Le Centre hospitalier de Josselin ;
- L'EHPAD de Malestroit.

1.1 Types d'événements concernés

Le Titulaire doit être en mesure de fournir des services de restauration pour les événements suivants :

- **Buffets** : pour des réceptions ou des événements informels.
- **Repas assis** : pour des conférences, réunions ou séminaires.
- **Cocktails** : pour des événements plus formels ou des réceptions.
- **Plateaux-repas** : pour des réunions de travail ou des événements à faible effectif.
- **Pauses café et accueils café** : pour des conférences, réunions ou séminaires.
- **Galette des rois** : pour des événements conviviaux au mois de janvier.

1.2 Spécifications alimentaires

Les prestations doivent couvrir une gamme variée de besoins alimentaires, notamment :

- **Plats végétariens et vegan.**
- **Options sans gluten, sans lactose.**
- **Menus adaptés** aux besoins des personnes âgées ou en situation de handicap.

1.3 Quantités et fréquence

Le Titulaire doit être capable de s'adapter à des volumes variables d'un événement à l'autre :

- **Petits groupes** : environ 10 à 30 personnes.
- **Grandes réceptions** : jusqu'à 150 personnes.

Les événements sont ponctuels, mais certaines prestations peuvent être récurrentes sur des bases mensuelles ou annuelles.

Afin de permettre un recensement quantitatif des besoins et une estimation réaliste, les établissements détaillent, lors de la commande, le nombre exact de convives, le nombre de parts souhaitées ainsi que la configuration de service attendue (assise ou debout, service ou non).

ARTICLE 2 – CARACTERISTIQUES TECHNIQUES GENERALES

2.1 Obligation du Titulaire :

Le Titulaire se doit de livrer les différents produits commandés sur le lieu et dans les délais indiqués sur le bon de commande.

Le délai de livraison à compter de la commande, applicable au présent marché, est précisé dans l'offre du Titulaire.

Le Titulaire doit veiller au strict respect des mesures sanitaires et des normes de sécurité et d'hygiène alimentaire en vigueur ainsi que des réglementations de transport et de distribution en matière de restauration. Il doit garantir la fraîcheur de tous les produits proposés. Il doit assurer la traçabilité de tous les produits et denrées fournis. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue.

Il est rappelé au Titulaire que les horaires doivent être scrupuleusement respectés et que son personnel doit avoir une tenue impeccable (tenue correcte et sobre identifiable par les convives) et un comportement irréprochable (discrétion, confidentialité, réserve, ponctualité) pour la bonne marche des prestations.

Le personnel du Titulaire, ou tout prestataire employé par son intermédiaire et accepté en tant que tel par les établissements du GHBA, doit être qualifié pour la nature des prestations à réaliser. Il doit être capable de renseigner les établissements du GHBA et ses convives sur l'offre de restauration proposée.

Le Titulaire doit obligatoirement désigner un interlocuteur unique habilité à le représenter auprès de l'Etablissement et responsable de la bonne exécution des prestations et, d'une manière générale, de l'application des clauses figurant au présent marché.

Demandes urgentes :

Le Titulaire doit être en mesure de répondre à toute demande urgente émanant des établissements du GHBA, notamment en cas de survenance d'événements institutionnels, médicaux ou logistiques non programmés.

À ce titre, il s'engage à assurer la fourniture des prestations sollicitées dans les meilleurs délais, compatibles avec les contraintes inhérentes à la nature de la demande.

Le Titulaire prend toutes dispositions utiles pour garantir la disponibilité des denrées et des moyens matériels et humains nécessaires à la bonne exécution de ces prestations exceptionnelles, sans altération du niveau de qualité attendu, ni manquement aux obligations d'hygiène, de sécurité alimentaire et de traçabilité applicables.

Il doit, à cet effet, mettre en place une organisation interne permettant d'assurer une réactivité opérationnelle adaptée, incluant un dispositif de permanence ou un point de contact unique permettant la réception et la confirmation rapide des commandes urgentes.

Le délai de livraison à compter de la commande urgente, applicable au présent marché, est précisé dans l'offre du Titulaire.

2.2 Qualité des produits

Les établissements du GHBA sont particulièrement attentifs à la qualité et à la fraîcheur des produits, ainsi qu'à la nécessité de bénéficier de produits de saison. Les établissements du GHBA souhaitent que soient privilégiés les circuits courts d'approvisionnement.

Ainsi, le Titulaire s'engage à maîtriser toutes les étapes de la sélection des produits jusqu'à la livraison pour garantir la qualité sanitaire et la fraîcheur des produits commandés.

Les produits ne doivent comporter dans leur base, aucun produit génétiquement modifié.

Les produits doivent être transportés dans des véhicules adaptés au transport des produits frais. Les denrées doivent être livrées dans des conditionnements adaptés et permettant de ne pas rompre la chaîne du froid. Les établissements du GHBA se réservent le droit de visiter à tout moment les installations du Titulaire.

Les produits proposés doivent répondre au maximum à des labels qualités (IGP / AOP / LABEL ROUGE / HVE / PRODUITS FERMIERS...) et/ou biologique.

Les produits sont **conformes à la réglementation** actuellement en vigueur et à venir dont :

- Règlement CE n° 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité Européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement CE n° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement CE n° 853/2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (CE) n°1441/227 du 5 décembre 2007 modifiant le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

- Décision ou spécification du GEM RCN pour les articles relevant des dispositions contenues dans ces documents
- Référentiels propres à l'entreprise.

2.3 Lieux de livraison et d'exécution des prestations

Les prestations seront dans la majorité des cas effectuées aux adresses suivantes :

- Centre hospitalier Bretagne Atlantique site de Vannes :
 - CHBA Chubert : 20 Bd Général Maurice Guillaudot, 56000 Vannes
 - IFPS : 11 Rue André Lwoff, 56000 Vannes
- Centre hospitalier Bretagne Atlantique sites d'Auray :
 - CHBA Le Pratel : 2 Rue du Pratel, 56400 Auray
 - EHPAD Pratel Izel : 2 Rue du Pratel, 56400 Auray
 - EHPAD Keriololet : 17 Rue des Peupliers, 56400 Auray
 - EHPAD Kerléano : 8 Rue Georges Brassens, 56400 Auray
- Centre hospitalier Alphonse Guérin : 7 rue du Roi Arthur, 56800 Ploërmel
- Centre hospitalier de Josselin : 25 rue Saint Jacques, 56120 Josselin
- EHPAD de Malestroît : 2 rue Louis Marsille, 56140 Malestroît

Les adresses de livraison sont précisées sur le bon de commande de l'établissement ordonnateur.

A titre très exceptionnel, des événements peuvent être organisés par les Etablissements bénéficiaires sur d'autres sites du GHBA, sur l'ensemble du Territoire N°4.

2.4 Conditions de livraison

2.4.1 Conditions d'accès au lieu de livraison

Les commandes doivent impérativement être acheminées jusqu'au lieu de la réception.

Le Titulaire doit en tout état de cause adapter les moyens à mettre en œuvre pour permettre la livraison malgré les contraintes d'accès (application du protocole selon les lieux, plan Vigipirate, etc...) et les conditions de circulation pouvant exister.

2.4.2 Condition de conditionnement des prestations

Les conditions d'expédition et de livraison sont laissées à l'appréciation du Titulaire, sous réserve qu'il prenne toutes les dispositions en matière de conditionnement, d'emballage et de manutention pour que les fournitures soient correctement protégées des avaries. Il s'agit, lors de la livraison, de l'installation, du stockage et du transport, d'assurer la bonne conservation des produits et le respect des conditions hygiéniques. Le Titulaire s'engage de préférence à fournir des emballages biodégradables ou recyclables.

Emballage : Le Titulaire privilégie l'utilisation d'emballages réutilisables, recyclables ou biodégradables, en cohérence avec les exigences des lois AGECE et EGALIM. L'établissement ordonnateur précise, lors de la commande, si l'utilisation d'emballages réutilisables est requise pour l'événement concerné. Les produits ont une ouverture facile et les produits non individuels sont facilement sécables.

Il est neuf, propre, constitué de matières autorisées au contact des aliments et ne pouvant communiquer au contenu ni odeur, ni goût étranger, ni composé chimique.

Il respecte les principes réglementaires en vigueur d'hygiène alimentaire, notamment de conservation, de fraîcheur, et de préservation desdits produits contre l'action de la lumière, de l'air et autres agents extérieurs qui les altéreraient de quelque façon que ce soit.

Il présente un degré de résistance et de solidité suffisant en fonction de la manipulation dont il fait l'objet dans les différentes phases de transport et d'utilisation.

Les emballages et les produits eux-mêmes, suivant les cas, portent une marque apparente qui permet le contrôle des livraisons et la conformité de la facturation.

L'**étiquetage** est conforme aux dispositions réglementaires prévues pour les denrées alimentaires, objet de la consultation.

Les risques liés au transport et au stockage incombent au Titulaire.

2.5.3 Condition de transport et d'entreposage

La livraison des denrées périssables ou très périssables est effectuée par le Titulaire avec un véhicule réfrigéré aux normes en vigueur. Dès la livraison, la marchandise acheminée est entreposée par le Titulaire, sans délai, en armoire frigorifique. Les règles d'hygiène en vigueur en matière de transport de denrées alimentaires doivent être scrupuleusement respectées.

Toute altération ou dégradation des produits pouvant résulter d'un défaut d'emballage ou d'une mauvaise manipulation du Titulaire est à sa charge. Les produits défectueux sont remplacés à l'identique et sans délais sous réserve d'application des pénalités de l'article 20 du CCAP.

ARTICLE 3 – CARACTERISTIQUES TECHNIQUES PARTICULIERES

3.1 Plateaux repas froids

Ces prestations comprennent la préparation et la livraison des denrées alimentaires pour la fourniture de plateaux repas.

Ces plateaux doivent par principe et quasi-systématiquement être froids.

Il n'est prévu ni mise en place, ni personnel de service.

Le plateau repas proposé doit présenter au **moins 3 typologies de repas** différents :

- Un composé d'une viande et de sa garniture,
- Un avec un poisson et sa garniture
- Et un avec une salade.

Exemple de formule à proposer pour les plateaux repas :

- Entrée froide de saison au choix (3 choix au maximum)
- Un plat principal froid (à base de viande ou poisson ou salade et sa sauce)
- Un dessert de saison au choix (3 choix au maximum)

Chacune des formules doit être accompagnée de :

- Pain ;
- Assaisonnement ;
- Plateaux ;
- Serviettes et verres recyclables et biodégradables ;
- Couverts en matière recyclable ;
- Eau plate et eau gazeuse (en bouteilles de 50 cl)

3.2 Pauses café et accueils café

Selon qu'il s'agisse d'une pause ou d'un accueil café, Les établissements du (GHBA) précisent le niveau minimal de prestations à atteindre :

Prestation de base :

- Fourniture de café et de décaféiné, thé (proposer plusieurs variétés), 2 mini viennoiseries par personne (pains au chocolat, croissants, chaussons aux pommes, pains aux raisins, torsades etc.), lait, sucre et sucrettes, jus de d'orange, eau plate et eau pétillante.

Selon la prestation et le nombre de convives, il peut être demandé la fourniture d'une bouilloire, d'une tireuse à café en self-service et en libre accès accompagnée de verres, de tasses et/ou gobelets et de toutes les composantes habituelles des petits déjeuners.

Dans tous les cas, les boissons sont à température de consommation, autrement dit, le Titulaire doit être en capacité de maintenir au froid ou au chaud certaines boissons jusqu'au moment du service.

3.3 Cocktails apéritifs

Pour les cocktails apéritifs, les personnes consomment debout. Les produits proposés doivent donc pouvoir se servir facilement et se manger facilement.

Prestation de base :

- Un assortiment de pièces froides salées, chacune avec des ingrédients différents susceptibles d'être proposés lors d'un cocktail.
- Un assortiment de pièces sucrées, chacune avec des ingrédients différents susceptibles d'être proposés lors d'un cocktail.

Lors de certaines prestations institutionnelles il peut être demandé une gamme supérieure.

L'assortiment comprend entre 7 à 10 pièces par convive.

Le Titulaire doit en ce sens veiller à ce que les pièces proposées soient aisées à déguster sans risque de chute avec le souci d'une mise en bouche facile et propre, d'où la nécessité de proposer une présentation des pièces appropriée (taille des parts raisonnable sans que les convives aient à opérer de redécoupage avant de consommer).

En fonction de l'heure de la manifestation, il peut être demandé des produits exclusivement salés ou exclusivement sucrés.

La composition du cocktail peut être adaptée en fonction du thème et/ou du public concerné par l'évènement.

Les plats en question doivent être servis à la température adéquate et le Titulaire a à sa charge d'acheminer sur site le nécessaire permettant un service à température idéale y compris dans le cadre de cocktails extérieurs sous tente.

3.4 Buffets dinatoires

Pour les buffets dinatoires, les convives peuvent consommer soit debout, soit assis. Dans le cadre d'un buffet servi à l'assiette les convives sont automatiquement assis. En fonction de la commande des établissements du GHBA, le Titulaire doit proposer le personnel nécessaire au bon déroulement de la prestation.

Les établissements du GHBA précisent les modalités dans le bon de commande. Les produits doivent être servis en proportion suffisante pour assurer la restauration des convives.

Prestation de base :

- Entrée (3 choix au maximum) ;
- Plat (3 choix au maximum) ;
- Dessert (3 choix au maximum) ;
- Pain.

Les plats du buffet dinatoire sont froids.

3.5 Galette des rois

Le Titulaire propose la livraison de la galette des rois frangipane et/ou pomme à la demande des établissements du GHBA. Ces galettes doivent être prédécoupées.

3.6 Boissons

Les boissons, y compris les eaux et softs proposés pour la prestation, sont intégrées dans le prix global figurant au bordereau de prix.

ARTICLE 4 – ETENDUE DES PRESTATIONS

Sont compris dans le prix de l'ensemble des prestations mentionnées ci-dessus tous les matériels nécessaires à la bonne exécution des prestations.

A savoir :

- Le transport, le déchargement, la livraison pour l'ensemble des prestations mentionnées au sein du bordereau des prix unitaires ;

- Les serviettes en papier en nombre suffisant selon le nombre de convives.
- La vaisselle, la verrerie, présentoir, support et couverts. Lors de demande de vaisselle en matière recyclable, celle-ci est spécifiée au moment de la commande. La vaisselle et verrerie sont restitués au Titulaire non nettoyés. Pour la vaisselle en matière recyclable prévoir des sacs poubelles pour l'enlèvement.
- Le Titulaire a pour obligation de présenter toutes les prestations, sauf les plateaux repas, avec esthétisme.
- Des contenants permettant de préserver les denrées non consommées. En effet, les denrées et boissons non consommées sont laissées à disposition des établissements du GHBA à l'exclusion des denrées présentant un risque sanitaire repris par le Titulaire.
- Le matériel permettant la conservation des aliments, la remise en température et le maintien en températures des aliments.
- Tout autre matériel divers de réception et tout autre matériel nécessaire à une parfaite exécution de la prestation.
- Le nappage. En fonction de la prestation demandée sur le bon de commande, le nappage peut être jetable papier ou en tissu (type coton, lin, etc.). Exceptionnellement, il peut être précisé une couleur.
- La parfaite remise en état (hors prestation de nettoyage).

Ne sont pas compris dans les prix et font l'objet d'un prix à part prévu au bordereau des prix unitaires :

- Décoration avec thématique : à la demande des établissements du GHBA, le Titulaire doit pouvoir s'adapter au thème proposé et prévoir une décoration adéquate. L'attention du Titulaire est attirée sur le fait que les établissements du GHBA interdit l'utilisation de bougies.
- Location de matériel ou de mobilier de restauration. Ce matériel et mobilier de restauration peut comporter :
 - Les manges-debout
 - Les tables (rondes, ovales ou rectangulaires en fonction des besoins) ;
 - Les chaises classiques.

La livraison et l'installation sur le lieu de la réception ainsi que l'enlèvement et le nettoyage de ces mêmes matériels sont à la charge du Titulaire.

- Le personnel de service :
 - Coût à la demi-journée d'un serveur (vacation)