



MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

*Etabli en application des articles L2113-10 (Allotissement),
L2124-2, R2124-2, R2161-2 à R2161-5 (Appel d'offres ouvert)
L2125-1, R2161-1 à R2162-6, R2162-13 et R2162-14 (Accord-cadre à bons de commande)
du Code de la commande publique*

Pouvoir adjudicateur :

**Centre Hospitalier Bretagne Atlantique
Fonction Achat Mutualisée**

**En qualité d'Etablissement support du Groupement Hospitalier Brocéliande Atlantique
Et de Coordonnateur de groupement de commandes**

Etablissements bénéficiaires :

**Centre hospitalier Bretagne Atlantique
Etablissement public de santé mentale Morbihan
Centre hospitalier de Ploërmel
Centre hospitalier de Josselin
Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes de Malestroit
Centre hospitalier de Belle-Ile-en-Mer
Centre Hospitalier Basse Vilaine
Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes La Rose des Vents**

Objet du marché public :

FOURNITURE DE VAISSELLES ET DE PETITS MATERIELS DE RESTAURATION

Vannes, le 5 mars 2026

SOMMAIRE

ARTICLE 1. OBJET DU MARCHÉ - CONTEXTE	2
ARTICLE 2. DÉFINITION DES BESOINS.....	2
2.1. ALLOTISSEMENT.....	2
2.2. DURÉE DU MARCHÉ PUBLIC	3
ARTICLE 3 – DISPOSITIONS GÉNÉRALES	3
2.1. DONNÉES COMMUNES	3
2.2. DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES	3
ARTICLE 4 – SPÉCIFICITÉS PAR LOT	4
4.1. LOT 1 – VAISSELLE ET ART DE LA TABLE	4
4.2. LOT 2 - ARTICLES DE CUISINE ET PETIT MATÉRIEL DE RESTAURATION.....	5
4.3. LOT 3 – VAISSELLE À USAGE UNIQUE RÉCYCLABLE ET CONSOMMABLES DE RESTAURATION	7
4.4. LOT 4 – VAISSELLE TECHNIQUE ÉRAGONOMIQUE	9
4.5. MODIFICATION DE RÉGLEMENTATION	11
4.6. CONDITIONNEMENTS ET DISTRIBUTION	11
4.7. DOCUMENTATIONS EXIGÉES.....	12
ARTICLE 5 – COMMANDES ET LIVRAISONS	12
ARTICLE 6 – RÉUNION DE MISE EN PLACE ET DE SUIVI AVEC LES ÉTABLISSEMENTS	13
ARTICLE 7 – SUIVI ANNUEL DES CONSOMMATIONS	13

ARTICLE 1. OBJET DU MARCHÉ - CONTEXTE

Le présent marché public a pour objet la fourniture et la livraison d'articles de vaisselle de restauration, de petit matériel de restauration, de vaisselle à usage unique recyclable et de vaisselle technique ergonomique. Ces lots sont définis dans l'Annexe 1 : CATALOGUE DES BESOINS ET SPECIMENS du Cahier des clauses techniques particulières (CCTP) au bénéfice des Etablissements suivants (Selfs, EHPAD, USLD, Offices, Internat...) :

- Centre hospitalier Bretagne Atlantique
- Etablissement public de santé mentale Morbihan
- Centre hospitalier de Ploërmel
- Centre hospitalier de Josselin
- Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes de Malestroit
- Centre hospitalier de Belle-Ile-en-Mer
- Centre Hospitalier Basse Vilaine
- Etablissement d'Hébergement pour Personnes Agées Dépendantes La Rose des Vents

Le Centre hospitalier Bretagne Atlantique (CHBA) est l'Etablissement support du groupement hospitalier de territoire et le coordonnateur d'un groupement de commandes.

ARTICLE 2. DEFINITION DES BESOINS

2.1. ALLOTISSEMENT

Le marché public est composé de **quatre (4) lots** :

Numéro de lot	Intitulé	Etablissement bénéficiaire
1	Vaisselle et art de la table	CH Bretagne Atlantique CH de Belle-Ile-en-Mer EPSM Morbihan CH de Ploërmel CH de Josselin EHPAD Malestroit CH Basse Vilaine EHPAD La Rose des Vents
2	Articles de cuisine et petit matériel de restauration	CH Bretagne Atlantique CH de Belle-Ile-en-Mer EPSM Morbihan CH de Ploërmel CH de Josselin EHPAD Malestroit CH Basse Vilaine EHPAD La Rose des Vents
3	Vaisselle à usage unique recyclable et consommables de restauration	CH Bretagne Atlantique CH de Belle-Ile-en-Mer EPSM Morbihan CH de Ploërmel CH Basse Vilaine
4	Vaisselle technique ergonomique	CH Bretagne Atlantique CH de Belle-Ile-en-Mer EPSM Morbihan CH de Ploërmel CH de Josselin EHPAD Malestroit CH Basse Vilaine EHPAD La Rose des Vents

Les besoins de l'ensemble des établissements sont exprimés à travers l'Annexe n° 1 du présent CCTP « CATALOGUE DES BESOINS ET SPECIMENS ». Sur ce tableau figurent par équipement les quantités annuelles estimées et les spécimens à fournir.

2.2. DUREE DU MARCHE PUBLIC

Le marché public s'exécute du 1^{er} juillet 2026 ou à compter de sa date de notification si celle-ci est postérieure à cette date, jusqu'au 30 juin 2027.

Il est renouvelable par tacite reconduction au 1^{er} juillet par période de douze (12) mois dans la limite de trois (3) renouvellements, sauf décision expresse de non reconduction de l'Etablissement support adressée soit par lettre recommandée avec accusé de réception, soit via le profil d'acheteur, deux (2) mois avant la date d'échéance du marché public.

La durée totale du marché public n'excèdera pas quarante-huit (48) mois.

Le Titulaire du marché public ne peut s'opposer à la tacite reconduction. La non-reconduction n'ouvre droit à aucune indemnité.

ARTICLE 3 – DISPOSITIONS GENERALES

2.1. DONNEES COMMUNES

Pour tous les produits et matériels faisant l'objet du présent accord-cadre :

- Une tolérance de $\pm 5\%$ est admise concernant les formats, grammages, etc... proposés **sauf spécificités contraires exprimées pour un article en particulier.**

L'ensemble des articles fournis devra répondre aux exigences suivantes :

- Être aptes au contact alimentaire au sens du règlement (CE) n°1935/2004 ;
- Être compatibles avec un lavage en lave-vaisselle industriel et tunnel de lavage ;
- Résister aux chocs mécaniques et thermiques liés à une utilisation intensive en collectivité ;
- Présenter des surfaces lisses facilitant le nettoyage et garantissant l'hygiène ;
- Être empilables lorsque cela est requis ;
- Être compatibles avec les chariots de distribution et équipements de remise en température.

Le prix unitaire correspond à une unité de quantification et non à un conditionnement (exemple : prix unitaire d'une assiette, d'un couteau, d'un gobelet... Selon les différents produits)

Si des modifications de références doivent intervenir en cours d'exécution, celles-ci doivent être communiquées et motivées auprès de l'Etablissement support.

Ces modifications sans incidence financière sur le prix du marché public, doivent concerner des produits de qualité équivalente. Le Titulaire doit transmettre à l'Etablissement support (CHBA) la fiche technique correspondant à la nouvelle référence et un échantillon si demandé. Les commandes et livraisons de ce produit de substitution sont possibles dès lors que l'Etablissement support a validé cette modification.

L'Etablissement support se réserve le droit de refuser le produit s'il estime que celui-ci ne correspond pas au besoin et de faire procéder par un tiers à l'exécution des prestations prévues par le marché public, tout en faisant supporter l'éventuel surcoût par le Titulaire défaillant.

Cette disposition est également applicable en cas d'inexécution d'une prestation par le Titulaire.

2.2. DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES

Les fournitures proposées doivent être conformes aux normes en vigueur ou équivalent à la date de la signature du marché par le Titulaire, et répondre aux prescriptions techniques édictées en la matière et celles subséquentes applicables lors de la livraison desdits matériels.

Tous les équipements proposés doivent répondre aux caractéristiques exigées pour un usage intensif en milieu professionnel hospitalier.

Les matériels répondent à la sécurité, aux contrôles et certifications techniques obligatoires, normes CE et NF en vigueur, tant pour la sécurité des utilisateurs, que pour le nettoyage, la maintenance et l'impact environnemental. L'ensemble des équipements et accessoires indispensables doivent également être conformes à la législation en vigueur.

Le Titulaire doit fournir la totalité des articles du lot (et des sous-lots qui le composent le cas échéant), en quantité suffisante pour couvrir les besoins des Etablissements pour la durée globale du marché public.

Pour l'exécution du présent accord-cadre, le Titulaire doit se conformer - concernant notamment la composition, l'élaboration, la préparation, la fabrication, l'étiquetage, le conditionnement, l'emballage, les conditions de stockage et de transport des produits - aux documents techniques de base en vigueur au moment de la réalisation de la prestation, dont notamment :

- Au règlement (CE) n°1935/2004 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ;
- Au règlement (UE) n°10/2011 pour les matériaux plastiques destinés au contact alimentaire ;
- Aux normes européennes et françaises en vigueur (CE, NF, EN, ISO) applicables aux produits proposés ;
- Aux principes de la méthode HACCP ;
- À la réglementation relative à l'absence de Bisphénol A (BPA), de phtalates et de substances dangereuses.
- Le Titulaire doit fournir obligatoirement les fiches techniques des produits fournies dans son offre, indiquant notamment la composition, le conditionnement, une photographie pour l'ensemble des produits de son offre
- Un produit ou un emballage peut se revendiquer biodégradable s'il respecte des normes en vigueur (notamment la norme NF EN 13 432: 2000 ou équivalent).

ARTICLE 4 – SPECIFICITES PAR LOT

Destinataires :

Ces articles sont destinés aux établissements de santé et médico-sociaux.

Ils sont utilisés au sein :

- des unités d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD),
- des services de médecine, chirurgie et obstétrique (MCO),
- ainsi que pour les résidents accueillis dans les établissements publics de santé mentale (EPSM).

Périodicité des approvisionnements :

Les commandes sont réalisées selon une fréquence adaptée aux besoins exprimés par chaque établissement, pouvant être hebdomadaire et/ou mensuelle

4.1. LOT 1 – VAISSELLE ET ART DE LA TABLE

Le présent lot concerne la fourniture régulière de vaisselle destinée aux services de restauration collective, aux selfs, aux unités de soins, aux EHPAD et aux dispositifs de distribution de repas (plateaux, chariots de remise en température, regithermie). Les produits sont destinés à un usage intensif en milieu hospitalier et médico-social et doivent être compatibles avec les contraintes d'hygiène, de sécurité, de manutention et de lavage industriel.

Description des fournitures

Le titulaire doit assurer la fourniture de vaisselle et d'articles d'art de la table comprenant, à titre indicatif et non exhaustif, les catégories suivantes :

1. Assiettes :

- Assiettes creuses en Arcopal ou en porcelaine de restauration (blanches ou décorées),
- Assiettes plates et assiettes à dessert en Arcopal ou en porcelaine de restauration,
- Assiettes plates à aile fine ou large, avec ou sans décor,

- Assiettes carrées en porcelaine de restauration,
- Assiettes spécifiques (assiettes à steak, grands formats),
- Assiettes regithermie (rondes, carrées, compartimentées, demi-assiettes),
- Couvercles et cloches compatibles avec les assiettes regithermie.

Les assiettes regithermie doivent être compatibles avec les chariots de remise en température (air pulsé) et présenter une forte résistance aux chocs thermiques et mécaniques.

2. Bols, coupelles et ravers :

- Bols à anses en polypropylène,
- Bols empilables en Arcopal, mélaminé ou matériaux équivalents,
- Bols décorés en verre trempé,
- Coupelles rondes ou carrées (verre trempé ou Arcopal),
- Ramequins et ravers en verre ou porcelaine.

3. Verres, gobelets et mugs :

- Gobelets en verre trempé (différentes contenances),
- Gobelets en plastique réutilisable (copolyster, polypropylène),
- Gobelets colorés ou translucides,
- Mugs en porcelaine hôtelière,
- Verres à pied en verre trempé.

4. Pichets, carafes et accessoires :

- Carafes et carafons en verre trempé,
- Pichets en copolyster (différentes contenances et coloris),
- Couvercles compatibles avec les pichets,
- Pichets et pots isothermes (inox ou polypropylène),
- Accessoires associés (bouchons, couvercles).

5. Tasses, sous-tasses et théières :

- Tasses à café, thé et déjeuner en verre trempé ou porcelaine,
- Tasses décorées,
- Sous-tasses assorties,
- Théière en porcelaine.

6. Couverts :

- Couteaux de table, couteaux à steak (bout pointu ou bout rond),
- Fourchettes de table,
- Cuillères à soupe et cuillères à café,
- Couverts en acier inoxydable (inox 18 % minimum).

Conformité réglementaire et normes :

Les produits devront être conformes notamment :

- Au règlement (CE) n°1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires,
- Au règlement (UE) n°10/2011 pour les matériaux plastiques destinés au contact alimentaire,
- Aux normes françaises et européennes en vigueur relatives à la sécurité, à l'hygiène et à l'usage en restauration collective,
- Le cas échéant, aux normes spécifiques applicables à la regithermie, notamment NF EN 12875, NF EN 12980 et normes ISO associées.

Les matériaux plastiques doivent être sans Bisphénol A (BPA) et ne pas présenter de risque pour la santé des utilisateurs.

4.2. LOT 2 - ARTICLES DE CUISINE ET PETIT MATERIEL DE RESTAURATION

Le présent lot concerne la fourniture régulière de bacs, accessoires de lavage, ustensiles de préparation, matériel de service et petit matériel de restauration, destinés aux cuisines centrales, offices, selfs, unités de soins, EHPAD et services de restauration collective.

Description des fournitures :

Le titulaire doit assurer la fourniture des articles suivants, à titre indicatif et non exhaustif, répartis par grandes familles fonctionnelles :

1. Bacs, bacs gastronormes et accessoires associés :
 - Bacs à couverts en polypropylène (avec ou sans couvercle, multi-compartiments),
 - Bacs de décongélation avec grille de séparation des eaux,
 - Bacs de présentation pour buffet (grès, céramique, mélamine),
 - Bacs gastronormes GN 1/1, GN 1/2, GN 1/4, GN 1/6 en inox, mélamine ou copolymère,
 - Bacs GN compatibles avec les usages froids, chauds, fours, micro-ondes et bains-marie selon les modèles,
 - Couvercles compatibles avec les bacs gastronormes (inox ou plastique alimentaire).
 - Les bacs doivent être emboîtables, empilables lorsque requis et compatibles avec les standards Gastronorme EN 631.
2. Casiers et accessoires de lavage :
 - Casiers de lavage pour verres (multi-compartiments),
 - Casiers de lavage ouverts pour assiettes, bols et cloches,
 - Casiers pour plateaux et plaques GN,
 - Accessoires compatibles avec les tunnels de lavage industriels.
 - Les casiers doivent permettre un lavage efficace, un séchage rapide et assurer un maintien sécurisé de la vaisselle pendant les cycles.
3. Cloches et protections alimentaires :
 - Cloches en copolymère ou polyamide transparent,
 - Cloches compatibles avec assiettes plates et regithermie,
 - Résistance aux températures élevées (micro-ondes, air pulsé, thermo-contact),
 - Passage en tunnel de lavage garanti.
4. Matériel de cuisson et de préparation :
 - Casseroles en acier inoxydable (fonds sandwich, compatibles induction),
 - Poêles antiadhésives,
 - Plats à four en verre borosilicate ou porcelaine,
 - Planches à découper en polyéthylène (différents formats et coloris),
 - Bacs, saladiers et récipients de préparation.
5. Ustensiles et accessoires de cuisine :
 - Couteaux de cuisine (office, éminceur, chef, pain, bout rond),
 - Éplucheurs, ouvre-boîtes, coupe-œufs,
 - Cuillères de service, louches, écumoirs, spatules haute température,
 - Fouets professionnels,
 - Pinces de service,
 - Passoires (classiques, chinois, coniques, renforcées),
 - Grattoirs pour planchas et grills.
 - Les ustensiles métalliques doivent être en acier inoxydable, robustes, monoblocs lorsque requis et compatibles lave-vaisselle.
6. Plateaux et matériel de service :
 - Plateaux de self et plateaux GN (polymère, fibre de verre, antidérapants),
 - Plateaux compatibles chariots chauffants et remise en température,
 - Plateaux empilables, résistants aux chocs, taches et rayures.
7. Articles de service et de présentation :
 - Corbeilles à pain et à fruits (inox, polypropylène, métal laqué),
 - Paniers alimentaires lavables,
 - Pots à lait en porcelaine,
 - Salières et poivrières.
8. Équipements de protection et accessoires divers :

- Gants thermiques anti-chaleur (cuir, textile, silicone),
- Gants de protection contre le froid,
- Mouffettes et maniques,
- Housses jetables alimentaires pour échelles GN,
- Feutres effaçables compatibles surfaces plastiques et verre,
- Thermomètres (réfrigérateur, congélateur, cuisson) compatibles HACCP et étanche IP67.

Conformité réglementaire et normes :

Les produits devront être conformes notamment :

- Au règlement (CE) n°1935/2004 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires,
- Au règlement (UE) n°10/2011 concernant les matériaux plastiques destinés au contact alimentaire,
- Aux principes de la méthode HACCP,
- À la norme EN 631 pour les bacs gastronormes,
- À la norme EN 13485 pour les thermomètres alimentaires,
- Au règlement (UE) 2016/425 pour les équipements de protection individuelle (EPI), lorsque applicable.

Les matériaux plastiques devront être sans Bisphénol A (BPA).

4.3.LOT 3 – VAISSELLE A USAGE UNIQUE RECYCLABLE ET CONSOMMABLES DE RESTAURATION

Le présent lot concerne la fourniture régulière de vaisselle et d'articles à usage unique destinés aux services de restauration collective, aux selfs, aux unités de soins, aux EHPAD et aux dispositifs de distribution de repas (plateaux, chariots de distribution, offices alimentaires).

Les produits sont destinés à un usage alimentaire ponctuel ou journalier en milieu hospitalier et médico-social et doivent être compatibles avec les contraintes :

- d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- de manutention,
- de distribution des repas,
- de respect de l'environnement, avec une priorité donnée aux matériaux biodégradables, compostables ou recyclables lorsque cela est techniquement possible.

Description des fournitures :

Le titulaire doit assurer la fourniture d'articles à usage unique comprenant à titre indicatif et non exhaustif , les catégories suivantes :

1. Vaisselle jetable (assiettes, bols, barquettes) :

- Assiettes à usage unique :
 - Assiettes dessert rondes en bagasse (fibre de canne à sucre),
 - Diamètre : environ 17 cm,
 - Résistance à l'eau et aux graisses sans délitement.
 - Assiettes plates rondes en bagasse (fibre de canne à sucre),
 - Diamètre : environ 22 cm,
 - Résistance à l'eau et aux graisses sans délitement.
- Bols à usage unique :
 - Bols blancs en bagasse (fibre de canne à sucre),
 - Contenance : environ 40 cl,
 - Rebords hauts et arrondis.
- Barquettes alimentaires :
 - Barquettes transparentes en polystyrène (PS) pour préparations froides,
 - Contenance : environ 200 cc,
 - Fond plat.
 - Barquettes transparentes micro-ondables et scellables en polystyrène (PS) pour préparations chaudes,
 - Contenance : environ 500 cc.

2. Couverts et agitateurs à usage unique :

- Agitateurs en bois 100 % naturel
 - Biodégradables et compostables,
 - Conditionnés en boîte distributrice,
 - Longueur comprise entre 11 et 14 cm.
- Cuillères à dessert en bois 100 % naturel
 - Adaptées aux yaourts et boissons chaudes.
- Cuillères à soupe en bois 100 % naturel
 - Forme creusée adaptée aux liquides.
- Fourchettes en bois 100 % naturel
- Couteaux de table en bois 100 % naturel

3. Gobelets et contenants pour boissons :

- Gobelets en carton biodégradable pour boissons chaudes et froides.
 - Contenance : 20 cl,
 - **Dimensions à respecter obligatoirement** car doivent être compatibles avec les distributeurs automatiques (Ø 7 cm x hauteur 8 cm).

4. Articles pour échantillons témoins et préparations spécifiques :

- Portionnettes alimentaires jetables transparentes en plastique alimentaire (PS injecté).
 - Contenance : environ 125 ml,
 - Température supportée : de -5 °C à +80 °C,
 - Empilables,
 - Option couvercle associée.
 - Couvercles étanches compatibles avec les portionnettes échantillons témoins,
 - En plastique alimentaire (PS injecté),
 - Température supportée : de -5 °C à +80 °C.

5. Articles papier et consommables alimentaires :

- Essuie-tout ménager en rouleaux.
 - Dévidage classique,
 - 2 plis,
 - Grammage 21g/m² minimum,
 - Environ 50 formats prédécoupés par rouleau.
- Filtres à café en papier blanc forme corbeille.
 - Dimensions : 90/250 mm.
- Feuilles papier siliconé multi cuisson GN 1/1.
 - Papier siliconé double face,
 - Format gastro 530 x 325 mm,
 - Grammage minimum 40 g/m².
- Rouleaux de film alimentaire étirable (recharges ou avec boîte distributrice).
 - Adaptés à une utilisation micro-ondes,
 - Sans phtalates et sans Bisphénol A (BPA).
- Rouleaux de papier aluminium (recharges ou avec boîte distributrice).

6. Sacs et emballages alimentaires :

- Sacs de regroupement à pain en papier kraft biodégradable.
 - Semi-extensibles et résistants,
 - Adaptés au contact alimentaire direct pour aliments secs.
- Sachets pour viennoiseries en papier kraft biodégradable.
 - Résistants et favorisant la bonne conservation des produits.

7. Articles d'essuyage à usage unique :

- Torchons non tissés à usage unique,
- Conditionnés en sachet distributeur (formats enchevêtrés),
- Coloris : bleu ou blanc,
- Adaptés au contact alimentaire,
- Compatibles avec un support type « Polybag » ou équivalent,
- Grammage : 80 g/m² ± 10 %.

Conformité réglementaire et normes :

Les produits devront être conformes notamment :

- Au règlement (CE) n°1935/2004 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ;
- Au règlement (UE) n°10/2011 concernant les matériaux plastiques destinés au contact alimentaire ;
- À la norme EN 13432 pour les produits biodégradables et compostables ;
- Aux exigences de la DGCCRF, notamment la note d'information n°2004-64 ;
- Respecter les Orientations de la Commission concernant les produits en plastique à usage unique conformément à la directive (UE) 2019/904 du Parlement européen et du Conseil relative à la réduction de l'incidence de certains produits en plastique sur l'environnement. (2021/C 216/01)
- Décret n° 2019-1451 du 24 décembre 2019 relatif à l'interdiction de certains produits en plastique à usage unique
- Décret n° 2020-1828 du 31 décembre 2020 relatif à l'interdiction de certains produits en plastique à usage unique
- Pour rappel, les bioplastiques n'étant pas des « polymères naturels non modifiés chimiquement » ils sont donc INTERDITS au même titre que les plastiques « classiques ».

Les matériaux plastiques devront être sans Bisphénol A (BPA) ni phtalates et ne présenter aucun risque pour la santé des utilisateurs.

4.4. LOT 4 – VAISSELLE TECHNIQUE ERGONOMIQUE

Le présent lot concerne la fourniture de vaisselle technique ergonomique et d'accessoires d'aide à l'alimentation destinés aux établissements de santé, EHPAD et structures médico-sociales.

Les produits ont pour objectif de faciliter la prise des repas, de favoriser l'autonomie des patients ou résidents (personnes âgées, personnes en situation de handicap, patients présentant des troubles moteurs, cognitifs ou de préhension) et de réduire les risques de renversement, de fatigue ou de troubles musculo-squelettiques.

Les articles doivent être robustes, sécurisés, ergonomiques, compatibles avec un usage intensif en collectivité, et adaptés aux contraintes d'hygiène hospitalière.

Description des fournitures :

1. Assiettes techniques et ergonomiques :

- Assiettes ergonomiques standards et renforcées :
 - Assiettes ergonomiques en polycarbonate quasi incassable,
 - Rebords hauts et droits antidérapants,
 - Fond incliné facilitant la prise des aliments,
 - Compatibles lave-vaisselle et micro-ondes.
 - Version rebord droit,
 - Version rebord avec découpe facilitant la prise à une main.
- Assiettes à ventouse :
 - Assiettes à ventouse avec ventouse amovible,
 - Rebords différenciés (un côté incurvé, un côté bas),
 - Compatibles lave-vaisselle et micro-ondes (hors ventouse).
- Assiettes inclinées :
 - Assiettes à fond incliné et bords hauts,
 - Forme ovale,
 - Déclinées en petit et grand formats,

- Adaptées aux repas pris d'une seule main.
 - Assiettes compartimentées :
 - Assiettes à compartiments (3 zones minimum) permettant la séparation des aliments,
 - Compatibles micro-ondes et lave-vaisselle (hors couvercle le cas échéant).
 - Accessoires d'assiettes :
 - Rebord d'assiette incurvé amovible en polyéthylène souple,
 - Fixation par clips,
 - Agissant comme butée pour empêcher les aliments de tomber.
 - Anneaux effet ventouse pour ramequins et petits contenants,
 - Différentes tailles (petit et moyen),
 - Diamètres étirables pour une fixation sécurisée.
2. Bols et contenants ergonomiques :
- Bols à repas ergonomiques avec rebord haut :
 - Utilisables à une main,
 - Équipés d'une ventouse amovible pour fixation sur la table,
 - Compatibles micro-ondes et lave-vaisselle (hors ventouse).
3. Couverts ergonomiques et aides à la préhension :
- Couverts à mouvement basculant ou combinés :
 - Couteaux à lame basculante permettant de trancher sans effort et d'une seule main,
 - Couteaux cochoir à mouvement de balancier,
 - Couteaux-fourchettes combinés pour une utilisation à une main.
 - Couverts ergonomiques en acier inoxydable :
 - Couteaux, fourchettes, cuillères à café et cuillères à soupe ergonomiques,
 - Manches antidérapants incurvables jusqu'à 90°,
 - Sans latex,
 - Compatibles lave-vaisselle.
 - Versions avec manches lestés,
 - Conçues pour limiter les tremblements.
 - Couverts ergonomiques en matériaux plastiques :
 - Couverts en polycarbonate,
 - Recoupables et limables si nécessaire.
 - Couverts réglables et adaptables type « Saint Romain » ou équivalent,
 - Pour droitiers et gauchers,
 - Avec embout souple et sangle amovible.
 - Couverts à larges poignées type « Clip On » ou équivalent,
 - Manches antidérapants,
 - Pince déformable pour adaptation à la main.
4. Aides à la boisson et à l'hydratation :
- Bidons et systèmes d'hydratation :
 - Bidons hermétiques de réhydratation,
 - Capacité 1 litre environ,
 - Fixation sur fauteuil roulant,
 - Système de pipette avec tube anti-goutte.
 - Pailles :
 - Pailles anti-reflux durables et réutilisables limitant l'effet des vases communicants,
 - Pailles coudées réutilisables en silicone,
 - Lavables en lave-vaisselle,
 - Goupillons de nettoyage adaptés aux pailles réutilisables.

5. Tasses, verres et contenants ergonomiques pour boissons :

- Tasses ergonomiques à anse large en polycarbonate.
 - Stables et adaptées à une prise sécurisée.
- Tasses de sécurité ISO incassables avec couvercle à valve.
 - Adaptées aux liquides et aliments semi-liquides.
- Tasses à deux anses (polypropylène, acrylique ou polycarbonate).
 - Avec ou sans couvercle,
 - Adaptées à la transition verre/tasse.
- Tasses inclinées à deux larges anses avec bec verseur.
- Tasses isothermes ergonomiques.
- Verres à découpe nasale anatomique.
- Verres malades à bec verseur avec couvercle.
- Verres à pied en matériau plastique incassable.

6. Accessoires antidérapants et aides à la stabilité :

- Disques et sets de table antidérapants.
- Rouleaux antidérapants multi-formats et multi-coloris.
- Ouvre-bouteilles ergonomiques en matériau souple antidérapant.
- Couvercles hermétiques universels pour verres et tasses.
 - Avec ouverture pour paille.

Conformité réglementaire et normes :

Les produits devront être conformes notamment :

- Au règlement (CE) n°1935/2004 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires ;
- Au règlement (UE) n°10/2011 pour les matériaux plastiques destinés au contact alimentaire ;
- Aux normes françaises et européennes applicables aux dispositifs d'aide à l'alimentation ;
- À la norme EN 14350-1 lorsque applicable ;
- Aux exigences relatives à l'absence de Bisphénol A (BPA), de phtalates et de latex.

Les produits devront être compatibles avec le lave-vaisselle et, lorsque spécifié, avec le micro-ondes, et conçus pour un usage répété en collectivité.

4.5. MODIFICATION DE REGLEMENTATION

Le Titulaire du marché public doit respecter les normes et contraintes réglementaires en vigueur à la date de signature du marché public. En cas d'évolution de la réglementation concernant l'exécution du présent accord-cadre, il est fait application de toute nouvelle réglementation ou toute modification de la réglementation à sa date d'entrée en vigueur.

4.6. CONDITIONNEMENTS ET DISTRIBUTION

Pour chaque lot, le conditionnement proposé doit être indiqué, les conditionnements en vrac ne sont pas acceptés.

Il est important de noter que le conditionnement retenu doit être respecté pour la totalité des livraisons et pendant toute l'exécution du marché public.

Tous les emballages précisent clairement l'appellation exacte du produit, sa référence ainsi que la quantité sous emballage. Il est recommandé que les produits soient :

- Fabriqués à partir de ressources renouvelables, recyclées ou recyclables (y compris les contenants).
- Conformés à la législation réglementant des récipients destinés au contact alimentaire (arrêté du 08/09/1999)

Dans la mesure du possible, le Titulaire privilégie les emballages et contenants recyclables.

4.7. DOCUMENTATIONS EXIGÉES

1. Fiches techniques :

L'ensemble des fiches techniques des produits figurant sur le bordereau des prix unitaires doivent indiquer toutes les caractéristiques du produit présenté (composition, poids, marquage CE, photographies, etc...). La fiche technique jointe aux fournitures doit être écrite en langue française.

Le Titulaire nomme chaque fiche technique avec le numéro de ligne du Bordereau des prix unitaires correspondant.

2. Fiches de données de sécurité (FDS) pour les produits concernés :

Une fiche de données de sécurité conforme à la réglementation est également à fournir pour les références le nécessitant. Pour rappel, le Titulaire doit joindre la fiche de sécurité selon l'article 31 du règlement REACH pour :

- Des substances répondant aux critères de classification de substances dangereuses conformément au règlement (CE) 1272/2008 (CLP) ou de mélanges répondant aux critères de classification de mélanges dangereux conformément à la directive 1999/45/CE,
- Des substances persistantes, bioaccumulables et toxiques (PBT) ou très persistantes et très bioaccumulables (vPvB1) (conformément à l'annexe XIII du règlement REACH),
- Des substances incluses à la liste des substances candidates à autorisation (substances extrêmement préoccupantes article 59)

Le Titulaire nomme chaque fiche de données de sécurité avec le numéro de ligne du Bordereau des prix unitaires correspondant.

ARTICLE 5 – COMMANDES ET LIVRAISONS

Les articles sont livrés au lieu fixé sur les bons de commandes établis par les Etablissements. Les adresses de livraison sont répertoriées dans le document nommé 02.1. CCAP ANNEXE 1 LIVRAISON ET FACTURATION.

Le Titulaire s'engage à ce que les qualités des fournitures livrées soient totalement conformes à celles qui sont décrites au Bordereau des prix unitaires (BPU), à son offre ainsi qu'aux normes françaises et européennes en vigueur le jour de la livraison.

En cas de non-respect de cette clause, l'Etablissement refuse la livraison et les frais de retour des fournitures sont à la charge du Titulaire.

Pour les articles non prévus au BPU, le Titulaire fait une proposition sur la base des tarifs figurants à son catalogue et affectés du coefficient de remise figurant au BPU.

L'élaboration des devis est gratuite. Le Titulaire dispose de trois (3) jours ouvrés pour établir et transmettre son devis à l'établissement.

L'Etablissement est réputé avoir accepté le devis par l'envoi d'un bon de commande.

Les frais de transport sont à la charge du Titulaire qui en assume la responsabilité jusqu'à la livraison. Il est responsable des opérations de conditionnement, d'emballage et de déchargement pour tous les Etablissements bénéficiaires du marché.

Le Titulaire doit indiquer dans son offre les conditions des frais de port et de minimum de commande. S'il n'en fait pas mention, il sera considéré qu'il n'y aura pas de frais de port et de minimum de commande.

Les fournitures livrées à l'Etablissement spécifiées sur chaque bon de commande sont accompagnées d'un bon de livraison indiquant :

- La date de livraison,
- La référence de la commande,
- L'identification du titulaire,
- La désignation claire en quantité des fournitures livrées,

- Les prix,
- La nature des emballages, l'indication de leur mise à disposition (consigné ou perdu).

Lors de la livraison, la marchandise est déchargée puis vérifiée en présence du titulaire ou de son préposé.

L'Etablissement se réserve le droit de refuser les fournitures par simple lettre, e-mail ou fax dans l'un quelconque des cas suivants :

- Non-conformité des fournitures livrées avec la commande,
- Non-respect des conditions de livraison (dates et heures de livraison),
- Livraison incomplète,
- Malfaçon,
- Livraison endommagée.

Le Titulaire doit reprendre à ses frais les fournitures refusées dans un délai de quarante-huit (48) heures à compter de la date de notification par l'Etablissement du refus de la livraison.

Si les résultats des vérifications sont satisfaisants, l'admission est prononcée par l'Etablissement.

Retrait de lot : Le Titulaire s'engage à signaler tout incident survenant sur la fourniture, en France ou à l'étranger.

En cas de retrait de lot, le Titulaire s'engage à prendre à sa charge le rapatriement des produits concernés depuis le lieu de stockage et à procéder à la destruction et l'échange des produits défectueux sans surcoût pour l'Etablissement.

Le délai de livraison applicable est celui auquel le Titulaire s'est engagé dans le cadre de son offre.
Le Titulaire s'engage à respecter les modalités et délais maximum précisés dans son offre.
La livraison est entendue franco de port.

ARTICLE 6 – REUNION DE MISE EN PLACE ET DE SUIVI AVEC LES ETABLISSEMENTS

Le Titulaire s'engage à rencontrer l'ensemble des Etablissements lors d'une réunion de lancement en début de marché si cela est jugé nécessaire.

Cette rencontre peut se faire en présentiel ou non en fonction des contraintes du moment.

Elle a pour objectif de :

- Présenter l'offre retenue,
- Définir avec les Etablissements les possibilités et contraintes logistiques,

Cette réunion de mise en place peut donner lieu à la rédaction d'un compte rendu rédigé par le Titulaire et validé par l'Etablissement, à restituer sous quinze (15) jours.

ARTICLE 7 – SUIVI ANNUEL DES CONSOMMATIONS

Le Titulaire transmet annuellement le tableau de statistiques relatif aux quantités livrées par établissement.

Ces données sont adressées sous format Excel par lots, et par Etablissement en utilisant le tableau proposé en annexe n°2 au présent CCTP nommé 03.2 ANNEXE 2 REPORTING ANNUEL DES CONSOMMATIONS A COMPLETER.

Il doit être communiqué :

- Soit au cours du mois de reconduction du marché public,
- Soit lorsque la valeur commandée par l'ensemble des Etablissements atteint 80% de la valeur maximum annuelle.

Ces données sont adressées par e-mail à l'adresse suivante :

amandine.lorca@ghba.fr