



**MINISTÈRE
DES ARMÉES
ET DES ANCIENS
COMBATTANTS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

SERVICE DU COMMISSARIAT DES ARMÉES

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

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES
(CCTP n° DAF_2025_001705)**

concernant

la fourniture de prestations d'hébergement et de restauration au profit du personnel rattaché à la construction des bâtiments en armement à Lorient.

Le présent CCTP comporte 4 pages

1. OBJET DU MARCHÉ

Dans le cadre de la construction des frégates de défenses et d'intervention (FDI) qui complèteront à terme la flotte de la Marine nationale, la Plateforme du Commissariat de Brest (PFC Brest) a pour projet de fournir un hébergement et un lieu de restauration au personnel rattaché à ces programmes d'armement lors de leurs séjours à Lorient.

Le présent marché a pour objet la fourniture de prestations d'hébergement et de restauration au profit du personnel rattaché à la construction des bâtiments en armement à Lorient.

2. LIEU D'EXECUTION

La structure d'hébergement doit se situer à moins de 31 kilomètres en voiture¹ (itinéraire routier le plus court via le site internet gratuit Mappy²) de l'adresse 1 avenue Ingénieur Général J.STOSSKOPF, 56600 Lanester. La structure de restauration doit se trouver au même endroit, ou à moins d'1 kilomètre à pieds (itinéraire piéton le plus court via Mappy) du lieu d'hébergement.

3. EFFECTIFS

Les prestations s'effectuent 7 jours sur 7, 24 heures sur 24.

Les effectifs et les périodes ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Les effectifs à héberger sont ajustés en fonction de l'avancée des chantiers de construction navals auxquels ils sont affectés. Un ajustement sera réalisé à chaque bon de commande.

	JAN	FEV	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUIL	AOÛT	SEPT	OCT	NOV	DÉC
2026									69	69	69	69
2027	69	69	69	69	69	69	69	69	132	132	132	132
2028									69	69	69	69
2029	69	69	69	69	69	69	69	69	132	132	132	132

4. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

4.1. Prestation d'hébergement

Le titulaire assure la mise à disposition de chambres ou de logements équipés selon les modalités ci-dessous.

Le titulaire doit pouvoir proposer une capacité de 30 chambres ou logements minimum.

4.1.1. Équipement des chambres (ou des logements)

Les chambres (ou les logements) doivent être obligatoirement équipés, au minimum :

- de sanitaires privés (salle de bain ou de douche et toilettes)
- d'un nombre d'assises au moins égal au nombre d'occupants et d'une table ou bureau
- d'un système de chauffage en état de fonctionnement dans toutes les pièces du logement, afin que la température ne soit jamais inférieure à 19°C.

L'accès internet par un réseau local sans fil (WiFi) dans toutes les chambres (ou les logements), est obligatoire et compris dans la prestation.

Le titulaire peut proposer sans frais supplémentaire facturé à l'occupant dans les différentes chambres (ou les logements), à sa discrétion, et à titre d'exemple : télévision avec accès aux chaînes TNT, climatisation, sèche-cheveux, bouilloire, réfrigérateur, coffre-fort, micro-ondes.

Tout autre équipement de chambre ou de logement proposé à **titre onéreux** par le titulaire **doit** être facturé directement à l'occupant

¹ Directive 2014/24/UE : La directive européenne sur les marchés publics permet aux acheteurs publics d'imposer des critères de sélection liés à la proximité géographique, à condition qu'ils soient justifiés et proportionnés

² <https://fr.mappy.com/>

4.1.2. Occupation des chambres (ou des logements)

L'occupation des chambres (ou des logements) sera réalisée selon deux configurations possibles :

• Configuration A : couchages individuels

Dans cette configuration, le nombre d'occupants sera identique au nombre de lits de la chambre (ou du logement).

Une même chambre (ou le logement) pourra donc être occupée par plusieurs personnes (ex : 2 personnes dans la chambre (ou le logement) avec 2 lits simples).

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

• Configuration B : chambre (ou logement) individuel(le)

Dans cette configuration et quel que soit le nombre de lits de la chambre (ou du logement), 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.

4.1.3. Entretien

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

Le linge de lit et de toilette est fourni et doit être propre et en excellent état. Il doit être changé au minimum 1 fois par semaine.

Au cours de l'utilisation, si des dégâts étaient commis par les occupants, l'administration s'engage à réparer et indemniser intégralement le titulaire, sur présentation de justificatifs.

4.1.4. Accueil

L'accès à l'hébergement sera effectif 7 jours sur 7 et 24 heures sur 24.

Les clauses relatives à l'annulation d'une prestation de la part du titulaire ou de la personne publique sont prévues au CCAP n° DAF_2025_001705.

En cas d'incapacité d'assurer l'accueil des occupants, le titulaire avisera le correspondant du service bénéficiaire (dont les coordonnées figurent sur le bon de commande) et lui précisera les modalités d'entrées pendant l'absence de la personne et en respectant un préavis de 48 heures.

Le service bénéficiaire s'engage à faire respecter les modalités pratiques d'accès au site d'hébergement. Pour cela, chaque occupant est tenu de faire la preuve de son appartenance sans que son identité ne soit consignée.

4.1.5. Équipement de la structure d'hébergement

L'hébergement comprend les équipements suivants :

- un service de buanderie (accès à une machine à laver et un sèche-linge)
- un parking privé ou public, couvert ou fermé, sécurisé, gratuit, sur le site ou à moins d'un kilomètre.

Au sein de la structure d'hébergement, les équipements suivants, qui seraient proposés **à titre onéreux** par le titulaire **doivent** être facturés directement à l'occupant :

- un local ou emplacement à vélos
- un espace intérieur de remise en forme ou un espace dédié à la pratique d'un sport de plein air, sur le site ou à moins d'un kilomètre
- une bagagerie ou un local fermé pour que les personnels puissent déposer leurs affaires.

4.2. Prestation de restauration

Repas concernés (commandés au barème sur bon de commande) :

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche	Jour férié
Petit-déjeuner	oui							
Déjeuner	non					oui		
Dîner	oui							

Le titulaire s'engage :

- à fournir ces repas dans une salle de restauration de son choix, située dans la structure d'hébergement ou à moins d'un kilomètre ;
- ou à défaut, livrer ces repas à réchauffer dans une salle de restauration de son choix, située dans la structure d'hébergement ou à moins d'un kilomètre.

4.2.1. Petit-déjeuner

La prestation doit inclure la possibilité de prendre un petit déjeuner continental selon les modalités suivantes :

- le petit-déjeuner est fourni par le titulaire et pris dans une salle de la structure d'hébergement, en ce cas il doit être composé au minimum :
 - o d'une boisson chaude : café, café décaféiné, thé, chocolat, tisane, etc. (minimum 30cl)
 - o d'une boisson froide : eau, jus de fruits, etc.
 - o d'un élément céréalier : pain , biscottes, ou autre produit céréalier
 - o d'un élément lipidique : beurre, etc.
 - o d'un fruit, d'une compote ou d'une purée de fruit
 - o d'un élément sucré : confiture, gelée, miel, etc.
 - o d'un produit laitier : lait, yaourt, fromage blanc, fromage etc.

Du lundi au vendredi, il est proposé à minima entre 06h45 et 09h00.

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

4.2.2. Autres repas

Chaque repas comprend une entrée, un plat principal et son accompagnement, 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 doivent être 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 de l'occupant.

4.2.3. Prévision des effectifs

Chaque bon de commande est passé pour un nombre maximum de repas par jour.

Si les effectifs augmentent exceptionnellement au cours de la période, l'administration peut demander des repas supplémentaires avec un préavis de quinze jours calendaires.

Si le titulaire estime que cette sollicitation appelle des observations de sa part, il doit les notifier à l'administration dans les 48 heures à compter de la date de réception de la demande.

4.2.4. 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, criminelles ou terroristes (document interministériel de janvier 2014).

Le guide est accessible à l'adresse: https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/guide-2014_140214_V2_cle03f4ef.pdf