DIRECTION DES ACHATS

Département des Achats Généraux & Logistiques

CONSULTATION N° E26_0412 :

PRESTATIONS TRAITEUR ET SERVICES ASSOCIÉS POUR LES EVENEMENTS DES ETABLISSEMENTS DU GHT VAL RHÔNE CENTRE

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

(CCTP)

Mai 2026

1. Objet du marché

Le présent accord-cadre a pour objet la fourniture de prestations traiteur et de services associés destinés en priorité au Centre Hospitalier Le Vinatier. Dans le cadre du GHT Val Rhône Centre, l'ensemble des établissements membres pourront également, le cas échéant, passer commande auprès du titulaire pour leurs besoins propres, dans les limites et conditions prévues par le marché.

Les prestations sont réalisées principalement sur le site du Centre Hospitalier Le Vinatier, situé 95 boulevard Pinel, 69500 Bron, ainsi que dans ses structures extrahospitalières recensées. Les autres établissements du GHT pourront préciser leurs lieux de livraison lors de l'émission des bons de commande.

2. Clauses générales

2.1 Réglementation générale

Les marchandises proposées répondent aux spécifications, normes et prescriptions prévues par les lois, règlements et décisions en vigueur à la date de publication de l'avis de mise en concurrence et aux indications des fiches techniques. Les textes de base énoncés dans le CCTP ne présentent aucun caractère limitatif et ne constituent qu'un rappel des principaux documents applicables au projet.

Il incombe au titulaire du présent accord-cadre, de contrôler, tout au long de sa durée, la conformité des marchandises fournies ainsi que des procédures de livraison par rapport à la réglementation en vigueur, qui est susceptible d'évoluer.

Le titulaire respecte les normes et règlements en vigueur en matière de denrées alimentaires.

Le titulaire est notamment soumis au respect du règlement (CE) n°852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et aux dispositions de l'arrêté du 02 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n°37/2005.

Dans le cadre du dispositif de la Food Défense, le prestataire s'engage à mettre en œuvre les mesures décrites dans le guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes (document interministériel de janvier 2014).

2.2 Règles sur l'hygiène

Hygiène du personnel

Les personnes amenées à manipuler les produits seront tenues à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire, et à porter des vêtements adaptés fournis par le titulaire.

Hygiène des aliments

Le titulaire devra communiquer annuellement à la cuisine centrale, le processus de maîtrise des risques de sécurité sanitaire.

Hygiène du transport

Les conditions de transport de denrées sont, au minimum, édictées par la réglementation en vigueur à l'instant de la livraison, et notamment le Règlement (CE) n° 852/2004 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des denrées alimentaires.

Les véhicules utilisés sont conçus pour éviter toute pollution des marchandises transportées. Ils sont clos au cours du transport, l'ouverture des portes n'est autorisée qu'au moment du déchargement. L'intérieur des véhicules doit être facile à nettoyer et disposer d'aménagements qui évitent à la fois l'écrasement des marchandises et leur contact avec le plancher ou les parois. Les véhicules sont propres, secs, exempt de nuisibles et d'odeurs parasites.

Le personnel préposé au transport et aux manipulations observe les règles de propreté les plus strictes.

Pour quelques gros services, les livraisons nécessitent des containers adaptés au volume et aux températures de conditionnement.

2.3 Emballage

Le conditionnement ou le ré-emballage est conformes à la règlementation en vigueur concernant les matériaux au contact des denrées alimentaires. Les emballages dans les lesquels les produits sont livrés sont remis complets au destinataire. La qualité des emballages doit être appropriée aux conditions et modalités de transport.

Les marchandises, mêmes enveloppées, ne sont jamais déposées dans un emplacement susceptible d'être pollué.

Il est demandé de privilégier les emballages recyclables. Ces éléments seront mentionnés dans l'offre du candidat et seront pris en compte dans le jugement des offres.

2.4 Exigences qualitatives générales

Afin d'assurer une homogénéité de qualité entre les prestations standard, haut de gamme, froides ou chaudes, les exigences suivantes s'appliquent à l'ensemble des produits fournis :

- Les produits doivent être frais, non congelés (sauf mention contraire dans la fiche technique).
- Les préparations maison doivent être réalisées le jour même ou la veille.
- Les produits doivent être visuellement soignés, sans coulures, écrasements, ou défauts de présentation.
- Les produits hauts de gamme doivent se distinguer par :
    - Une qualité supérieure des matières premières (origine, labels, variété),
    - Une présentation plus élaborée,
    - Une diversité accrue des propositions.
- Les boissons doivent être fournies dans des formats adaptés :
    - Jus : 20 cl minimum par personne
    - Eau : 50 cl minimum par personne
    - Café/thé : quantité suffisante pour un service continu pendant la durée de la prestation avec maintien des températures durant 4h.

3. Caractéristiques des prestations / produits

3.1 Détail des prestations / produits

Types de prestations attendues :

Le titulaire devra être en mesure de faire deux propositions pour chaque prestation : standard et haut de gamme.

3.1.1 Pour les **accueils café, pauses sucrées**, les personnes consomment debout. Les produits proposés doivent donc pouvoir se servir et se manger facilement. Le titulaire **devra faire deux propositions pour chaque prestation** : une offre standard et une offre haut de gamme :

- Accueil café :
  - Café / thé / infusion chauds
  - 2 mini Viennoiseries artisanales ou 1 grande Viennoiserie artisanale – proposition diversifiée

- Pauses sucrées (goûter)
  - **Offre standard :**
    - Jus de fruits
    - 5 pièces sucrées différentes : Cakes et biscuits maison (type madeleines, cookies, …)

  - **Offre haut de gamme :**
    - Jus de fruits
    - 5 pièces sucrées différentes : Mignardises, macarons, verrines, …

3.1.2 Buffets

Pour les buffets, les personnes consomment debout ou assis. Dans le cadre d'un buffet servi à l'assiette, les convives sont assis.

Pour les buffets debout, les produits proposés se servent et se mangent facilement.

Le titulaire est en mesure de faire deux propositions : standard et haut de gamme.

Standard :

5 choix de crudité et cuidités (250g par personne), sans protéine animale ;
2 choix de charcuterie (100g par personne) accompagnées de cornichons et de beurre ;
1 choix de poisson froid (50g par personne) accompagnées de ses sauces maison ;
Plateau de fromages (50g par personne) ;
Assortiment de tartes (2 pièces par personne) ;
Pain artisanale (100g par personne).

Haut de gamme :

5 choix de crudité et cuidités (250g par personne), sans protéine animale ;
2 choix de viandes froides (100g par personne) accompagnées de ses sauces maison ;
2 choix de poissons froids (50g par personne) accompagnées de ses sauces maison ;

Plateau de fromages (50g par personne) ou fromage blanc selon le bon de commande ;
Assortiment de mignardises (3 pièces par personne) ;
Pain artisanale (100g par personne).

3.1.3 Panier pique-nique

Conditionné dans des sacs papiers à usage unique recyclables et transportables.

Ils contiennent :

- 1 Salade ou 1 sandwich ou des wraps (option possible sans protéine animale dans les 3 cas, précisé à la commande)
- Laitage
- Fruit de saison
- Eau plate et / ou gazeuse
- Petit pain individuel
- Couverts, serviettes (recyclables)

3.1.4 Plateaux repas

Ces plateaux comprennent, en quantité suffisante, **le titulaire devra proposer deux formats distincts : un plateau repas froid et plateau repas chaud**

- Une entrée (100g type crudités, terrine, charcuterie - proposition végétarienne précisée à la commande)
- Un plat principal (200g de viande/poisson ou substitut végétarien + 250g d'accompagnement
- Dessert (laitage / fruits et/ou une part de tarte)
- Eau plate et / ou gazeuse
- Petit pain individuel (100g)
- Couverts, serviettes (et verres recyclables)

Ces plateaux repas froids ou chauds seront mis à disposition dans un caisson isotherme qui les gardent à la température souhaitée.

3.1.5 Prestations complémentaires

Selon la commande, la verrerie, le nappage et les couverts sont demandés au prestataire et il en assure la livraison et la récupération en l'état.

Les services de l'établissement concerné doivent être approvisionnés avec les produits cités ci-dessus, tels qu'indiqués dans le bordereau des prix unitaires (BPU).

Chaque établissement se réserve également la possibilité de commander d'autres références hors BPU. A ce titre le titulaire fournit un catalogue général de ses produits auquel il applique un pourcentage (%) de remise sur l'intégralité de celui-ci. Ce pourcentage de remise est à préciser sur l'annexe financière du présent marché.

4 Généralités communes aux différentes prestations

4.1 Mise à disposition

L'ensemble des prestations inclut la fourniture de matériels recyclés, recyclables ou réutilisables nécessaires et adaptés aux besoins selon le bon de commande (assiettes ; verres, tasses, couverts, carafes, nappages …). Une attention particulière est portée à la propreté, à l'esthétique et à l'harmonie de la présentation.

La vaisselle et la verrerie sont restituées non nettoyées au titulaire.

Les serviettes en papier doivent être fournies en nombre suffisant selon le nombre de convives.

L'assaisonnement (les condiments, le sucre, le sel, le poivre etc…) sont également inclus dans les prestations.

4.2 Prestations avec ou sans service

Les prestations accueil café et buffet sont susceptibles de nécessité du personnel de service fournit par le prestataire.

Les prestations demandées peuvent être de deux sortes :

- **Prestations sans service** :

Le titulaire procède à la livraison sur le lieu d'exécution ;
A l'issu de la prestation, le titulaire reprend son matériel dans les meilleurs délais et au plus tard à J+1.
La gestion des déchets est à charge de l'établissement.

- **Prestations avec service** :

La prestation comprend :

- La livraison et l'installation sur le lieu d'exécution ;
- Le service pendant la prestation
- L'enlèvement et la remise en état du lieu d'exécution de la prestation.

Pour l'ensemble des prestations, la mise à disposition de personnel est demandée selon la nécessité de la manifestation ce qui est mentionné dans la commande.

Lorsque la prestation inclut du personnel de service, **le titulaire respecte les exigences suivantes :**

- Tenue professionnelle obligatoire : uniforme propre, sobre, adapté à la restauration.
- Ratio minimal personnel / convives :
  - Buffet debout : 1 personne pour 25 convives
  - Buffet assis : 1 personne pour 15 convives

- Le personnel assure :
  - L'installation complète du buffet,
  - Le réassort des plats,
  - Le maintien de la propreté du buffet,
  - Le débarrassage et la remise en état du lieu.

Les heures de service sont facturées selon un tarif horaire clairement indiqué au BPU.

4.3 Caractéristiques de qualité

L'ensemble des produits sont :

- Propres : exempts de toutes souillures,
- Sains : dépourvus d'attaque de parasites ou de maladies, de meurtrissures, moisissures ou pourriture,
- Sans goût anormal ni odeur anormale,
- De première fraîcheur pour une consommation le jour même de livraison.

4.4 Fiches techniques

Le titulaire remet tout au long de l'exécution du marché des fiches techniques des nouveaux produits avant validation par l'acheteur. Ces fiches indiquent notamment :

- La dénomination de vente du produit et sa référence,
- La description du produit (adapté au type de produit),
- La composition précise du produit
- Matières grasses
- Glucides
- Protéines
- La valeur nutritionnelle
- Sel
- La présence d'allergènes ou de traces d'allergènes
- La mention garantissant l'absence d'OGM
- L'origine des composants du produit

Dans la mesure du possible (au maximum de ce qu'il existe), tous les produits respectent la mention éligible EGALIM (bio/HVE). Dans ce cas, l'ensemble des signes, mentions, écolabels, certifications ou leurs équivalences sont exigés au titre des spécifications techniques des produits conformément aux articles R. 2111-4, R. 2111-8, R. 2111-9 et R. 2111-11 du code de la commande publique. Les labels proposés par le titulaire répondent aux exigences précisées aux articles R. 2111-12 et R. 2111-14 du code de la commande publique.

Le titulaire indique toute autre indication qu'il juge utile de porter à la connaissance des établissements.

Le titulaire s'engage à mettre en œuvre une carte été et une carte hiver notamment en respectant les produits de saison, tout en maintenant la qualité et les quantités attendues.

Les produits sont livrés en stricte conformité à ces fiches. Celles-ci correspondent au minimum aux exigences du présent CCTP, que le candidat déclare bien connaitre, pouvoir appliquer et auquel il s'engage à se conformer.

Le titulaire du marché s'engage sur les marques et références proposées pour toute la durée du marché.

Le titulaire s'engage également à fournir tout rectificatif intervenant en cours de marché ainsi que toute fiche correspondant à des produits consommés occasionnellement. Les fiches techniques sont accompagnées des certificats et attestations correspondants.

En cas de changement de produits en cours de marché, le titulaire s'engage à fournir les fiches techniques. Ces produits sont identiques aux produits retenus lors de la signature du marché et ce changement se fait après accord de l'établissement.

4.5 Echantillonnage

Chaque candidat fournit gratuitement les échantillons de chaque produit, et chaque prestation afin de présenter l'équivalent des parts destinées à une personne. Une commission technique permet aux établissements d'apprécier la qualité des produits proposés.

Les produits fournis en échantillons sont impérativement être les mêmes (même qualité, mêmes caractéristiques, même quantité, etc…) que ceux qui sont décrits dans l'offre et qui seront fournis ultérieurement dans le cadre du marché.

4. Conditions de passation des bons de commande

Chaque bon de commande précise :

- Le contenu et les quantités des prestations à réaliser
- Le montant du bon de commande
- La référence de l'accord-cadre

S'il y a lieu :

- Les prix unitaires des prestations à réaliser
- Les conditions particulières d'exécution
- Les conditions particulières de livraison et d'admission
- Les délais de livraison
- Le lieu de livraison
- Les services livrés
- Les documents à fournir à la livraison

Chaque bon de commande transmis au titulaire fait l'objet d'une notification par mail chaque jour de la semaine avant 14h00 pour la livraison du lendemain.

Pour le samedi, le dimanche et le lundi, les commandes sont émises le vendredi sur des bons de commande différents.

Le titulaire doit accuser réception de chaque bon de commande transmis par mail.

La répartition pour chaque point de livraison et les quantités sont communiquées dans les bons de commande.

5. Modalités de livraison

5.1 Conditions

Les livraisons sont effectuées franco de port et d'emballage. La fourniture est livrée accompagnée d'un bon de livraison où sont précisés :

- Le nom du titulaire du marché et son adresse,
- La date de livraison,
- La référence de la commande,
- Les prix HT et TTC,
- Le libellé du / des produits,
- Les quantités livrées.

Les denrées sont toujours en parfait état sanitaire à l'instant de la livraison. Le transport s'effectue dans des camions adaptés aux denrées transportées selon la réglementation en vigueur.

5.2 Délais de livraison

Les livraisons sont assurées sur le lieu et à leur mentionnée dans le bon de commande.

Tout délai non respecté est soumis au paiement de pénalités de retard conformément au CCAP.

5.3 Obligations du fournisseur

Le fournisseur assure la continuité du service en toutes circonstances (mauvais temps, grève, panne…) et tout mettre en œuvre pour assurer les livraisons dans les délais requis.

Tout produit livré, inférieur à la qualité proposée par le titulaire du marché lors de la remise de son offre et de l'échantillon correspondant, est refusé et renvoyé aux frais de celui-ci.

Dans le cas où un établissement se trouve dans l'obligation de retourner une marchandise pour non-respect des clauses de livraison ou pour non-conformité du produit aux spécificités techniques décrites, le fournisseur s'engage à remplacer cette marchandise à ses frais immédiatement par le même produit ou un produit similaire conforme en accord avec le Responsable de la Cuisine.

En cas d'indisponibilité d'un produit prévu au BPU ou dans l'offre. Le titulaire doit informer l'établissement au plus tard 24h avant la prestation.

Tout remplacement doit être :

- De qualité équivalente ou supérieure,
- Sans surcoût,
- Validé par l'établissement avant livraison.