



association
hospitalière
de Bretagne

Marché Restauration Patients/Résidents
C.C.T.P marché Restauration AHB (2021-2024)

P.1/14

Appel d'offres

RESTAURATION



Marché Restauration Patients/Résidents

C.C.T.P marché Restauration AHB (2021-2024)

P.2/14

I. OBJET DE LA CONSULTATION

L'objet de ce marché est la fourniture de repas et prestation pour les résidents, les patients, les personnels de l'AHB (sur chaque unité et incluant le restaurant d'entreprise). La prestation se fait en liaison chaude sur l'ensemble des établissements, sauf pour l'ESAT de Glomel : liaison chaude.

II. POUVOIR ADJUDICATEUR

R.Sociale	ASSOCIATION HOSPITALIERE DE BRETAGNE	Activité	Association gestionnaire d'établissements sanitaires, participant au service public hospitalier, sociaux et médico- sociaux d'intérêt collectif.
------------------	---	-----------------	--

Siret	40094447600029	APE	8610Z
--------------	----------------	------------	-------

Adresse	2, route de Rostrenen	CP	22110
----------------	-----------------------	-----------	-------

Ville	Plouguernevel	Pays	France
--------------	---------------	-------------	--------

Questions administratives & DCE (à partir du 15/02/2021)	Contact	Responsable Achats
---	----------------	--------------------

Tél.	02 96 57 10 81	Courriel	c.sauzay@ahbretagne.com
-------------	----------------	-----------------	-------------------------

Questions d'ordre technique (à partir du 15/02/2021)	Contact	Service Achats
---	----------------	----------------

Tél.	02 96 57 12 55	Courriel	f.lerouge@ahbretagne.com
-------------	----------------	-----------------	--------------------------



Marché Restauration Patients/Résidents

C.C.T.P marché Restauration AHB (2021-2024)

P.3/14

III. OBJET ET ETENDUE DE LA CONSULTATION

1. OBJET DU MARCHÉ

L'objet de ce marché est la fourniture de repas et prestation pour les résidents, les patients, les personnels de l'AHB (sur chaque unité et incluant le restaurant d'entreprise).

2. ETENDUE DE LA CONSULTATION.

Le marché concerne l'ensemble des structures de l'AHB en liaison froide et liaison chaude, ainsi que le restaurant d'entreprise (self).

IV. STRUCTURE DU MARCHÉ

1. ALOTISSEMENT

Le présent marché est composé comme suit :

LOT 1	Le premier lot concerne l'ensemble des structures et services de l'AHB comme présenté dans l'annexe 1.
LOT 2	Le second lot concerne la MAS de Ploëuc-sur-Lié.
LOT 3 (Option)	Le troisième lot est optionnel, il permet de chiffrer seul l'ESAT de Glomel. La spécificité de ce lot est due au fait que cet établissement est en liaison chaude.

V. DESCRIPTION DE LA PRESTATION

1. ÉTENDUE DE L'OFFRE

A) RÉGIMES

L'AHB utilise plusieurs régimes et variantes de régimes selon les besoins des patients et les prescriptions médicales.

Voici la liste des régimes et leurs fréquences sur un an : Annexe 03.



Marché Restauration Patients/Résidents

C.C.T.P marché Restauration AHB (2021-2024)

P.4/14

B) TEXTURES

Les textures actuelles des repas peuvent être :

- Normal
- Haché
- Mouliné
- Mixé

Il est demandé au prestataire **d'ajouter une texture entre un haché et un mouliné** qui permette de maintenir ou de développer l'autonomie de certains patients. Ex : certaines viandes en mouliné ou mixé pourraient être présentés sous forme d'une texture plus grossière qu'un mixé mais plus fine qu'un haché, permettant une mastication plus importante.

C) MANGER-MAIN

Un tarif doit être proposé pour du manger-main comprenant une offre complète de repas.

Pour le moment seul des tests sur des structures ont été réalisés mais l'AHB a pour volonté de développer ce type d'alimentation quand cela est possible ou nécessaire.

D) REPAS À THÈMES – SPÉCIAUX – ANIMATIONS

Dans le cadre de ce contrat est prévu :

- 2 animations par an par structure et au self (repas en groupe avec présence du prestataire : type plat unique.
- 4 repas à thèmes par structure et au self : choix libre (géographique, goûts, etc.) soumis à validation de la direction.
- Des repas spéciaux type Barbecue, crêpes, pique-nique peuvent être demandés au prestataire, ceux-ci sont facturés au prix du repas normal sans frais supplémentaire.

E) TRAITEUR

En plus du contrat, il est demandé sur le BPU de chiffrer une prestation traiteur :

- 1 repas complet entrée/plat/fromage/dessert sous forme de plateau repas froid
- 1 repas complet entrée/plat/fromage/dessert sous forme de repas chaud
- 1 repas type buffet
- Un prix forfaitaire de service est également demandé dans le BPU



Marché Restauration Patients/Résidents

C.C.T.P marché Restauration AHB (2021-2024)

P.5/14

F) STOCK TAMPON UNITÉS

Il est prévu au contrat deux stocks tampon à destination des entrées non prévues. Ou d'une impossibilité pour le patient de prendre son repas commandé (allergie non renseignée, texture, etc.).

Les stocks sont organisés comme suit :

- 30 repas complets en conserve à température ambiante (unité Matisse).
- 3 repas complets dont : 1 normal / 1 mixé / 1 mouliné stockés au SMSS au frais, à renouveler lors des livraisons par le prestataire.

Ces repas sont en stock de consignation et sont facturés quand ils sont consommés. La gestion des péremptions est à la charge de l'AHB, le prestataire s'engage à reprendre la marchandise si l'AHB le prévient un mois avant la date de péremption ou DLUO. Sinon le repas est considéré comme consommé et sera facturable.

Une proposition du fournisseur peut être envisagée pour la gestion de ce stock ou son remplacement.

G) INFORMATIQUE

La liaison entre l'AHB et le fournisseur se fait via SRD RESTAURATION.

Le logiciel SRD (Santé Restauration Diététique) de la société Dedalus France nous permet de faire les commandes de repas sous forme informatisée.

Les commandes sont saisies chaque jour par les agents dans les unités de soins et les établissements de l'AHB.

Des éditions de récapitulatifs, de bons de livraisons de commandes sont envoyés par mail chaque jour par le service achat (8h30 et 9h30). Le fournisseur doit nous proposer une adresse mail générique (consultable par plusieurs personnes)

D'autre part, un export informatisé sous forme de fichier .csv est généré par les services achats chaque jour. Ce fichier est récupérable par le prestataire restauration chaque matin sur le serveur FTP de l'AHB. Voir Annexe 04.

L'objectif de l'AHB est d'utiliser au maximum la dématérialisation de ces processus en matière de restauration. Une solution peut être proposée pour simplifier davantage ce fonctionnement. Toute proposition devra faire l'objet d'une validation par notre service informatique.



Marché Restauration Patients/Résidents

C.C.T.P marché Restauration AHB (2021-2024)

P.6/14

VI. CONDITIONS DE LA CONSULTATION

1. PIECES A REMETTRE

Les pièces à fournir sont les suivantes :

- Le présent CCAP/CCTP paraphé et signé avec cachet du fournisseur
- L'offre détaillée du fournisseur avec le bordereau de prix
- Un extrait KBIS de moins de 6 mois
- Une attestation de votre assurance (dommages matériels et immatériels)
- Un certificat social, délivré en ligne sur le site de l'URSSAF
- Une attestation fiscale qui permet de justifier de la régularité de la situation fiscale (paiement de la TVA et de l'IS)
- Un certificat attestant de la régularité de la situation du candidat au regard de l'obligation d'emploi de travailleurs handicapés
- Une attestation de vigilance qui prouve la régularité de la situation du candidat au regard des règles applicables en matière de lutte contre le travail dissimulé
- Un Relevé d'Identité Bancaire
- L'ensemble de vos certificats et normes
- Les preuves de l'application de la méthode HACCP
- Le bilan comptable des deux années passées

2. DUREE DU MARCHE

Le marché est conclu pour une durée de 3 (trois) ans, renouvelable 2 (deux) fois 1 (un) an sans tacite reconduction. Soit 3 ans + 1 an + 1 an.

Le début du marché sera notifié par le Responsable Achats et préciser sur le contrat signé entre les deux parties.

La date de début de marché sera la date anniversaire de référence pour les révisions tarifaires et date de fin de marché à venir.

3. DELAI DE VALIDITE DES OFFRES

Les offres sont réputées valables pour une durée de 4 (quatre) mois à compter de la date de remise de l'offre.

Une prolongation de validité de 2 (deux) mois peut être demandée par nos soins.



Marché Restauration Patients/Résidents

C.C.T.P marché Restauration AHB (2021-2024)

P.7/14

4. MODALITES DE REGLEMENT DU MARCHÉ

Les règlements se font à 30 jours date de facture. Toute facturation supplémentaire devra faire l'objet d'un devis validé par le Responsable du service Achats.

La facturation est mensuelle et par unité. Elle doit faire apparaître l'ensemble des détails de la prestation.

Afin d'éviter des écarts post-facturation, un contrôle est effectué de façon contradictoire avec le Service Achats en fin de mois avec le prestataire (vérif conso/unité). Ce contrôle est d'une durée d'une heure.

VII. SELECTION DES CANDIDATURES ET JUGEMENT DES OFFRES

1. SELECTION DES CANDIDATURES ET JUGEMENT DES OFFRES

A) SELECTION DES CANDIDATURES

Pour le choix de l'offre, les candidats doivent produire les documents suivants :

- Un acte d'engagement (AE) (ci-joint à compléter, à dater et à signer)

Le candidat précisera également la nature et le montant des prestations qui envisage de sous-traiter ainsi que la liste des sous-traitants qu'il se propose de présenter à l'agrément et à l'acceptation du pouvoir adjudicateur.

- Le Bordereau des Prix Unitaires (BPU) dûment rempli par le candidat.
- Mémoire technique de développement durable : L'indication des mesures de gestion environnementale que le candidat pourra appliquer lors de l'exécution du marché public ; ainsi que Transmission du plan de formation du personnel et attestation de formation du personnel (hygiène/gestion de l'environnement/formation éco-conduite...).
- Un mémoire technique des dispositions que le fournisseur se propose d'adopter pour l'exécution de sa mission, notamment sur les points suivants :
 - Une documentation comprenant photos et description des fournitures que le fournisseur se propose de livrer.
 - Les fiches techniques de tous les échantillons livrés.
 - Transmission d'exemples de cycle de menus de deux semaines avec déclinaisons enfants et régimes.
 - Transmission d'exemples de menus festifs et de menus à thème



Marché Restauration Patients/Résidents

C.C.T.P marché Restauration AHB (2021-2024)

P.8/14

- Les précisions relatives aux délais (notamment de livraison et de re-livraison).
- Transmission des moyens engagés contre les nuisibles (sur site de production).
- Transmission copie contrat d'analyses microbiologiques.
- Transmission information des systèmes de détection des corps étrangers en chaîne de production.
- Transmission des copies de contrat de maintenance ou moyens dédiés à la maintenance des installations ou de matériel de cuisine et de la flotte logistique.
- Transmission de l'organigramme de la Cuisine.
- Les informations concernant les interlocuteurs dédiés à cet accord-cadre et la capacité de production / unité de production du candidat.
- Transmission cahier des charges des approvisionnements et de la qualité des viandes.
- Transmission des statistiques RH du personnel de Cuisine au 31 décembre 2020 (comprenant les indicateurs suivants : moyenne d'ancienneté sur site de production, taux de turn over, pourcentage par catégorie de contrats...).
- Le plan de continuité d'activité
- Le plan de formation du personnel
- Échantillons représentatifs du type de fournitures qui seront fournis pendant la prestation objet du présent accord-cadre.
- Une facture type.

Il est rappelé aux candidats que la signature de l'acte d'engagement vaut acceptation de toutes les pièces contractuelles.

B) JUGEMENT DES OFFRES

Les critères relatifs à la candidature et intervenant pour la sélection sont les capacités techniques, financières et professionnelles.

Étant conscient des enjeux de la problématique environnementale globale, et de sa responsabilité en tant qu'institution publique de s'ériger en modèle, l'AHB souhaite s'inscrire dans une démarche forte et positive de promotion du développement durable notamment dans le cadre de ses passations de marchés.

Les candidats sont donc fortement invités à proposer une offre visant à approcher la loi EGALIM et à en atteindre les critères avant la fin du marché. Il est demandé au fournisseur de proposer une offre innovante et déterminée dans la prise en compte du développement durable.



Marché Restauration Patients/Résidents

C.C.T.P marché Restauration AHB (2021-2024)

P.9/14

Les critères intervenant pour le jugement des offres sont pondérés de la manière suivante :

<p>Prix</p> <p>Noté à partir du BPU</p>	<p>35/100</p>
<p>Qualité</p> <p>Noté à titre indicatif à partir :</p> <ul style="list-style-type: none">- du mémoire technique- <u>des échantillons</u>- des fiches techniques / respect des régimes- des exemples de cycle de menus- de <u>l'approche du déploiement de la loi égalim (label de qualité / localité)</u>- des menus festifs et des menus à thème proposés- politique gestion des déchets et lutte contre le gaspillage- des viandes ou équivalents	<p>35/100</p>
<p>Valeur technique</p> <p>Noté à titre indicatif à partir :</p> <ul style="list-style-type: none">- plan de continuité d'activité- du plan de formation du personnel- des <u>interlocuteurs dédiés</u>- organisation logistique- politique approvisionnements circuits courts- des auditions	<p>20/100</p>
<p>Développement durable</p> <p>Noté à titre indicatif à partir du mémoire technique de développement durable et</p>	



Marché Restauration Patients/Résidents

C.C.T.P marché Restauration AHB (2021-2024)

P.10/14

notamment : - Politique gestion des déchets et lutte contre le gaspillage - Performance environnementale des contenants de transport et présentation des produits - formation du personnel (ex : éco-conduite) - performance environnementale du matériel (ex : camions frigorifiques dédiées à la prestation)	10/100
--	--------

Rectification des offres :

En cas de discordance constatée dans l'offre, les indications portées sur l'état des prix forfaitaires et/ou le bordereau des prix unitaires, prévaudront sur toutes autres indications de l'offre et le montant du détail estimatif sera rectifié en conséquence.

Dans le cas de prix forfaitaire, si des erreurs de multiplication, d'addition ou de report, sont constatées dans la décomposition du prix global forfaitaire, dans l'offre d'un concurrent, le montant de ce prix ne sera pas rectifié pour le jugement de la consultation.

Toutefois si le prestataire concerné est sur le point d'être retenu, il sera invité à rectifier cette décomposition pour la mettre en harmonie avec le prix forfaitaire.

C) INDICATEURS ET AMELIORATION CONTINUE

La proposition doit contenir un engagement sur l'amélioration continue et la tenue d'indicateurs mensuel.

Le prestataire doit envoyer à l'AHB chaque fin de mois les indicateurs suivants :

- Avancement ou respect de la loi ÉGALIM (% label qualité et bio)
- Respect du nombre d'animations par site
- Taux de non-conformités HACCP
- Taux de livraison conforme

Le fournisseur peut proposer d'autres indicateurs qu'ils juge pertinent.

L'objectif est de suivre l'évolution du contrat et de la prestation afin de s'assurer le respect et la bonne tenue de celui-ci.

En cas de dérives observées conjointement il sera mis en place un plan d'action à suivre.



Marché Restauration Patients/Résidents

C.C.T.P marché Restauration AHB (2021-2024)

P.11/14

VIII. CALENDRIER DE L'APPEL D'OFFRES

1. REMISE DES OFFRES

La remise des offres est attendue pour le 31/03/2021 à 12h par mail à :

Clément SAUZAY, Responsable Achats : c.sauzay@ahbretagne.com

Frédéric LE ROUGE, Assistant Achats : flerouge@ahbretagne.com

2. SELECTION DES OFFRES ET SOUTENANCES

La sélection des offres retenues et les soutenances auront lieu entre le 12 et le 16 avril 2021.

3. SELECTION DU PRESTATAIRE ET DEBUT DU CONTRAT

Le prestataire retenu sera informé avant le 30 avril 2021 et le contrat débutera le 1^{er} juin 2021.

IX. LIVRAISON

Les fournitures devront être livrées dans les délais indiqués par le titulaire dans son offre et réceptionner par les établissements livrés.

Les adresses de livraisons et les modalités du processus de livraison sont fournies dans l'annexe 2 de ce document.

Il n'existe pas de difficultés exceptionnelles de manutention.

X. RESILIATION, LITIGES, SOUS-TRAITANCE ET ASSURANCE

1. RESILIATION

Chaque partie peut faire valoir des non conformités en alertant l'autre partie par un courrier recommandé. Sans réponse à ce courrier (par mail ou courrier recommandé) et au bout de 3 réclamations non gérées, l'une des parties peut mettre fin au marché en le faisant savoir à l'autre partie par lettre recommandée avec avis de réception au moins 4 mois à l'avance.

En cas de problèmes graves de qualité ou d'hygiène dûment constatées et après une mise en demeure restée sans effet, l'Association Hospitalière de Bretagne pourra mettre fin au marché avec un préavis de 2 mois, **sans que le titulaire puisse demander une indemnité.**



Marché Restauration Patients/Résidents

C.C.T.P marché Restauration AHB (2021-2024)

P.12/14

2. LITIGES

Toute modification de l'une ou plusieurs clauses de ce CCAP/CCTP sur lequel reposera le futur contrat devra faire l'objet d'un accord écrit ou avenant des deux parties. L'avenant devra préciser la chose, le prix et le délai de prise d'effet.

Tout litige résultant de la validité ou de l'exécution du contrat ou de l'interprétation de l'une de ses clauses sera porté devant le tribunal du siège social du client.

3. SOUS-TRAITANCE

Le marché ne peut pas faire l'objet de sous-traitance, sauf demande exceptionnelle de dérogation au client et acceptation par celui-ci par écrit.

4. ASSURANCE

Le titulaire sera tenu au titre du présent contrat, de garantir la responsabilité qu'il est susceptible d'encourir à raison des dommages causés aux tiers en vertu de l'article 1384 du Code civil, que ces dommages soient causés :

- par le personnel salarié de l'entreprise ou toute autre personne sous la responsabilité de celle-ci dans l'activité nécessitée par l'exécution du contrat, quelles que soient la nature et la gravité des fautes de ces personnes
- par le matériel ou les produits utilisés
- du fait des prestations exécutées ou du fait d'un évènement envisageant la responsabilité de l'entreprise.

Seront notamment ouverts tous les risques d'intoxication alimentaire.

L'entreprise sera tenue d'informer l'Association Hospitalière de Bretagne de toute modification afférente à son assurance, notamment la résiliation, le changement de compagnie, cela dans les 15 jours suivant sa décision.

Il est spécifié également que la prise d'effet du marché est subordonnée à la remise par son titulaire d'un exemplaire de sa police d'assurance « responsabilité civile » contractée à cet effet, pour agrément préalable.

Le titulaire sera tenu de présenter au début de chaque année de prestation une attestation délivrée par la compagnie d'assurance détaillant la nature et l'étendue des garanties et justifiant le paiement de la prime afférente en cours.

En cas d'existence d'une franchise dans le contrat souscrit par l'entreprise, cette dernière sera réputée la prendre entièrement à sa charge.



Marché Restauration Patients/Résidents

C.C.T.P marché Restauration AHB (2021-2024)

P.13/14

XI. DETAILS DES SITES

Vous trouverez en Annexe 01 un tableau récapitulatif des sites concernés par l'appel d'offres. En Annexe 03 vous trouverez un récapitulatif des régimes et leurs fréquences

Le dossier nommé Annexe 02, comprends les fiches par site avec les dotations hebdomadaires en vivre crues.

XII. NATURE ET VARIATION DES PRIX

1. CONTENU DES PRIX

Les prix de l'accord-cadre sont réputés comprendre toutes les charges fiscales ou autres frappant obligatoirement les prestations, les frais afférents au conditionnement, au stockage, à l'emballage, à l'assurance et au transport jusqu'au lieu de livraison, ainsi que toutes les autres dépenses nécessaires à l'exécution des prestations, les marges pour risque et les marges bénéficiaires.

2. VARIATION DU PRIX

Les prix sont fermes et révisibles chaque année à date anniversaire du contrat.

La formule de révision de prix qui est retenue est la suivante :

$$P = P_0 * ((0,15 + 0,5A/A_0) + 0,35S/S_0)$$

Où :

P = Nouveau prix pour l'année à venir

P₀ = Prix de l'année à réviser

A = Valeur moyenne annuelle de l'année N de l'indice : 1763867 (Indice des prix à la consommation – Base 2015 – Ensemble des ménages – France métropolitaine – Nomenclature Coicop : 01 – Produits alimentaires et boissons non alcoolisées)

A₀ = Valeur moyenne annuelle de l'année N-1 de l'indice 1763867 (Indice des prix à la consommation – Base 2015 – Ensemble des ménages – France métropolitaine – Nomenclature Coicop : 01 – Produits alimentaires et boissons non alcoolisées)

S = Dernière valeur de l'indice **010562751** (Indice des taux de salaire horaire des ouvriers – Hébergement et restauration (NAF rév. 2, niveau A17 IZ) – Base 100 au T2 2017)

S₀ = Valeur T2 de l'indice **010562751** (Indice des taux de salaire horaire des ouvriers – Hébergement et restauration (NAF rév. 2, niveau A17 IZ) – Base 100 au T2 2017)



Marché Restauration Patients/Résidents

C.C.T.P marché Restauration AHB (2021-2024)

P.14/14

XIII. ANNEXES

1. ANNEXE 01 : TABLEAU RECAPITULATIF DES SITES

Cette Annexe reprend l'ensemble des sites, le type de liaison, les interdits alimentaires, le conditionnement et le profil du GEMRCN.

2. ANNEXE 02 : FICHES DES DOTATIONS HEBDOMADAIRES

L'Annexe 02 comprend une fiche par unité avec les informations essentielles (adresse, nombre de lits, consommation annuelle, et la dotation hebdomadaire).

3. ANNEXE 03 : RECAPITULATIFS DES REGIMES

L'Annexe 03 permet une vision globale des types de régimes et leur fréquence.

4. ANNEXE 04 : FICHE DE TRANSMISSION INFORMATIQUE

L'Annexe 04 est un exemple de fichier extrait de notre système informatique qui doit être récupéré par le prestataire.

XIV. ACCEPTATION DU CCAP/CCTP

Fait à le :

Cachet(s) Signature(s)¹ :

¹ Ne pas oublier de parapher chaque page.