

Accord-cadre n°2025001CLoA10

Prestations de traiteur pour le siège et la délégation régionale
sud-est de l'Institut de Recherche pour le Développement (IRD)

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

PROCEDURE DE PASSATION

Procédure adaptée « services spécifiques » en application des articles L. 2123-1 et R. 2123-1 3° du Code de la commande publique.

Délégation Régionale Sud-Est
Immeuble le Sextant
44 Bd de Dunkerque / CS 90009
13572 MARSEILLE cedex 02

Marché de fournitures et services courants.

SOMMAIRE

ARTICLE 1.	PRESENTATION DE L'IRD.....	4
ARTICLE 2.	GENERALITES	4
2.1	CONTEXTE DU BESOIN	4
2.2	CONSOMMATIONS 2024.....	5
ARTICLE 3.	OBJET DE L'ACCORD-CADRE.....	5
ARTICLE 4.	CONSIDERATIONS DE DEVELOPPEMENT DURABLE DANS L'ACCORD-CADRE	5
4.1	ENGAGEMENTS ET OBJECTIFS DE L'IRD	5
4.2	ALIMENTATION Saine ET RESPONSABLE	6
4.3	QUALITE ET FRAICHEUR DES PRODUITS	8
4.4	TRAÇABILITE DES PRODUITS	8
4.5	VAISSELLE ET NAPPAGE.....	9
4.6	EMBALLAGES	9
4.7	GESTION DES DECHETS	9
4.8	OPTIMISATION DES TRAJETS	10
4.9	GASPILLAGE ALIMENTAIRE.....	10
ARTICLE 5.	PETITS DEJEUNERS ET ACCUEIL CAFE.....	10
5.1	PREAMBULE	10
5.2	FORMULE P1 « PETIT DEJEUNER » (PRIX PAR CONVIVE P1.1 A P1.6 DU BPU 1)	11
5.3	FORMULE P2 « ACCUEIL CAFE » (PRIX PAR CONVIVE P2.1 A P2.6 DU BPU 1)	12
5.4	FORMULE P3 « PAUSE-CAFE » (PRIX PAR CONVIVE P3.1 A P3.6 DU BPU 1).....	12
5.5	COMMANDES SUPPLEMENTAIRES (HORS FORMULES FORFAITISEES)	13
5.6	CONSOMMABLES POUR PRESTATIONS DE MOINS DE 7 CONVIVES	14
ARTICLE 6.	LA RESTAURATION RAPIDE	14
6.1	PREAMBULE	14
6.2	FORMULE P4 « REPAS FROID - VEGETARIEN AVEC FROMAGE » (PRIX PAR CONVIVE P4.1 A P4.3 DU BPU 2)	16
6.3	FORMULE P5 « REPAS FROID- VEGETARIEN SANS FROMAGE » (PRIX PAR CONVIVE P5.1 A P5.3 DU BPU 2)	16
6.4	FORMULE P6 « REPAS FROID- NON VEGETARIEN SANS FROMAGE » (PRIX PAR CONVIVE P6.1 A P6.3 DU BPU 2).....	16
6.5	FORMULE P7 « ASSORTIMENTS DE MINI-SANDWICHS AVEC DESSERT » (PRIX PAR CONVIVE P7.1 A P7.3 DU BPU 2).17	
6.6	FORMULE P8 « SANDWICH PIQUE-NIQUE » (PRIX PAR CONVIVE P8.1 A P8.4 DU BPU 2).....	18
ARTICLE 7.	LES BUFFETS AVEC SERVICE	18
7.1	PREAMBULE	18
7.2	FORMULE P9 « BUFFET VEGETARIEN AVEC SERVICE » ((PRIX PAR CONVIVE P9.1 A P9.4 DU BPU 2).....	18
7.3	FORMULE P10 « BUFFET NON VEGETARIEN AVEC SERVICE » (PRIX PAR CONVIVE P10.1 A P10.4 DU BPU 2)	19
ARTICLE 8.	LES COCKTAILS AVEC SERVICE	19
8.1	DEFINITION	19

8.2	FORMULE P11 « COCKTAIL APERITIF VEGETARIEN- AVEC SERVICE » (PRIX PAR CONVIVE P11.1 A P11.4 DU BPU 2)	20
8.3	FORMULE P12 « COCKTAIL DEJEUNATOIRE VEGETARIEN SANS PLAT DE RESISTANCE- AVEC SERVICE » (PRIX PAR CONVIVE P12.1 A P12.4 DU BPU 2)	20
8.4	FORMULE P13 « COCKTAIL DEJEUNATOIRE NON VEGETARIEN SANS PLAT DE RESISTANCE- AVEC SERVICE » (PRIX PAR CONVIVE P13.1 A P13.4 DU BPU 2)	21
8.5	FORMULE P14 « COCKTAIL DEJEUNATOIRE VEGETARIEN AVEC PLAT DE RESISTANCE- AVEC SERVICE » (PRIX PAR CONVIVE P14.1 A P14.4 DU BPU 2)	21
8.6	FORMULE P15 « COCKTAIL DEJEUNATOIRE NON VEGETARIEN AVEC PLAT DE RESISTANCE – AVEC SERVICE » (PRIX PAR CONVIVE P15.1 A P15.4 DU BPU 2)	21
8.7	COMMANDES SUPPLEMENTAIRES (HORS DES FORMULES FORFAITISEES)	22
ARTICLE 9. DEROULEMENT DES COMMANDES		23
9.1	PRISE DES COMMANDES	23
9.2	MODALITES DE MODIFICATION OU D’ANNULATION DES PRESTATIONS	25
ARTICLE 10. ORGANISATION DES PRESTATIONS		25
10.1	LIEUX D’EXECUTION DES PRESTATIONS	25
10.2	LIVRAISON ET MISE EN PLACE DU MATERIEL DE SERVICE ET DES DENREES	26
10.3	LOCAL TRAITEUR ET AUTRES MATERIELS MIS A DISPOSITION	26
10.4	ALIMENTS ET BOISSONS NON CONSOMMES	27
10.5	DEBARRASSAGE ET ENLEVEMENT DU MATERIEL	27
10.6	REMISE EN ETAT DES LOCAUX DE L’IRD POUR LES PRESTATIONS AVEC SERVICE	27
10.7	EXIGENCES LIEES AU PERSONNEL DU TITULAIRE	28
ARTICLE 11. PILOTAGE DES PRESTATIONS ET SUIVI DE L’ACCORD-CADRE		28
11.1	IDENTIFICATION D’UN INTERLOCUTEUR UNIQUE POUR LE SUIVI ADMINISTRATIF	28
11.2	REUNION DE LANCEMENT ET DE CADRAGE	28
11.3	SUIVI MENSUEL DES PRESTATIONS	29
11.4	SUIVI CONTRACTUEL ET PLAN DE PROGRES	29
ARTICLE 12. REFERENTIEL REGLEMENTAIRE, NORMATIF ET TECHNIQUE		30
12.1	HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRES	30
12.2	CARACTERISTIQUES DES VEHICULES DE TRANSPORT DES DENREES	31
ARTICLE 13. CONTROLE DES PRESTATIONS ET RECLAMATIONS		31

ARTICLE 1. PRESENTATION DE L'IRD

L'IRD est un établissement public français placé sous la double tutelle des ministères de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation et de l'Europe et des Affaires étrangères. Il porte une démarche originale de recherche, d'expertise, de formation et de partage des savoirs au bénéfice des territoires et pays qui font de la science et de l'innovation un des premiers leviers de leur développement.

Les avancées scientifiques sont nécessaires pour faire progresser le développement durable et humain : cette conviction, l'IRD la porte partout où il est présent – France métropolitaine, Afrique, Asie, Amérique latine, Outre-mer - partout où il agit avec ses partenaires.

L'IRD, c'est un acteur français majeur de l'agenda international pour le développement. Son modèle est original : le partenariat scientifique équitable avec les pays en développement, principalement ceux des régions intertropicales et de l'espace méditerranéen.

Les priorités de l'IRD s'inscrivent dans la mise en œuvre, associée à une analyse critique, des Objectifs de Développement Durable (ODD) adoptés en septembre 2015 par les Nations unies, avec pour ambition d'orienter les politiques de développement et de répondre aux grands enjeux liés aux changements globaux, environnementaux, économiques, sociaux et culturels qui affectent la totalité de la planète.

ARTICLE 2. GENERALITES

2.1 CONTEXTE DU BESOIN

Le présent marché s'inscrit dans le cadre de la loi n°2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire et de ses décrets d'application.

Dans le cadre de ses activités, l'IRD est amené à organiser des événements qui doivent être accompagnées de prestations de traiteur de nature diverses en fonction de l'évènement organisé.

Voici quelques exemples non exhaustifs d'évènements organisés par l'IRD pouvant donner lieu à une prestation traiteur :

- Vœux
- Commissions scientifiques
- Conseil d'administration
- Séminaires (sur site et hors site)
- Ecole d'été
- Déjeuner sur l'herbe
- Formation

Lors de ces événements, plusieurs types de prestations peuvent être commandées, telles que :

- Petits déjeuners et/ou accueil café
- Buffet
- Sandwich
- Cocktail de vœux
- Repas (standard, gourmand et végétarien)

L'IRD compte environs 300 agents sur le site situé boulevard de Dunkerque, et accueille également des invités extérieurs.

2.2 CONSOMMATIONS 2024

A titre indicatif et non contractuel, les commandes réalisées en 2024 sont réparties comme suit (nombre de commandes par mois) :

	JANVIER	FEVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOUT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DECEMBRE	TOTAUX
PETITS-DEJEUNERS	12	5	5	8	5	41	10	0	7	18	11	4	126
PAUSES CAFE	4	1	2	8	9	9	4	0	0	6	5	1	49
ACCUEILS CAFE	7	4	7	6	11	33	8	0	3	2	8	7	96
REPAS GOURMANDS FROIDS	2	1	2	0	7	17	3	0	1	3	5	1	42
REPAS STANDARDS FROIDS	1	0	1	0	3	29	3	0	1	5	6	0	49
REPAS VEGETARIENS	2	1	1	0	8	28	2	0	1	2	3	1	49
SANDWICHES	2	0	2	1	0	1	1	0	1	0	3	1	12
COCKTAILS DEJEUNATOIRES	5	1	1	2	1	1	0	0	1	1	3	2	18
BUFFETS FROIDS	0	1	5	0	1	1	0	0	3	1	0	1	13
TOTAUX	35	14	26	25	45	160	31	0	18	38	44	18	454

ARTICLE 3. OBJET DE L'ACCORD-CADRE

L'accord-cadre a pour objet la réalisation de prestations de traiteur pour le siège et la délégation régionale sud-est de l'Institut de Recherche pour le Développement (IRD).

ARTICLE 4. CONSIDERATIONS DE DEVELOPPEMENT DURABLE DANS L'ACCORD-CADRE

4.1 ENGAGEMENTS ET OBJECTIFS DE L'IRD

Face aux crises climatiques et aux préoccupations croissantes pour la santé globale, l'Institut de Recherche pour le Développement (IRD) s'engage à promouvoir une offre alimentaire durable, saine et solidaire.

En veillant à intégrer des pratiques respectueuses de l'environnement dans l'offre alimentaire proposée aux agents de l'IRD à travers le présent marché traiteur, l'IRD entend réduire son empreinte écologique tout en encourageant des modes de consommation responsables et équitables.

Le présent marché est élaboré dans le respect :

- Des obligations de la loi Egalim (2018), complétée par la loi AGECE (2020) et la loi Climat et Résilience (2021)
- Des engagements de l'IRD notamment en matière de développement durable et de qualité alimentaire.

Concrètement, les engagements et les objectifs de l'IRD sont les suivants :

- Favoriser les circuits courts et de proximité, les produits de qualité, de saison et respectueux des normes environnementales dont l'objectif est triple : soutenir l'agriculture durable, proposer une alimentation saine et de qualité et limiter l'impact environnemental des modes de production et de distribution des produits agricoles ;
- Optimiser la gestion des déchets : limiter leur quantité et leur nocivité, améliorer le tri, la collecte sélective et la valorisation des déchets ;

- Lutter contre le changement climatique, en réduisant les émissions de gaz à effet de serre, en particulier dans les domaines de la durabilité des approvisionnements, des déplacements et des livraisons ;
- Prendre en compte l'alimentation comme un facteur déterminant de la santé (suppression des perturbateurs endocriniens, équilibre alimentaire, réduction des produits préfabriqués et déséquilibrés, des plats carnés)
- Prévenir le gaspillage alimentaire et favoriser le don.

L'IRD est particulièrement attentif à l'intégration de ces objectifs et à la prise en compte de ces engagements par le titulaire lors de la réalisation des prestations.

Ce dernier sera aussi amené à s'adapter et à évoluer dans le cadre du plan de progrès défini à l'article 6 du CCAP.

4.2 ALIMENTATION Saine et Responsable

La consommation de repas végétariens a été identifiée comme l'une des actions les plus efficaces pour réduire notre empreinte carbone.

C'est pourquoi l'IRD souhaite privilégier et proposer principalement une alimentation végétarienne dans le présent marché (absence de produits carnés et de produits de la mer).

Des mets non végétariens, composés de viandes ou de poissons, pourront être occasionnellement commandés par l'IRD, selon la demande, notamment pour d'événements de représentation ou institutionnels.

Le Titulaire devra proposer 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique (produits bruts).

100 % de la viande et des produits de la pêche proposés par le Titulaire doivent bénéficier d'un des signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO) présentés plus bas.

Dans le cadre du plan de progrès défini à l'article 6 du CCAP, l'IRD souhaite pouvoir atteindre l'objectif de 75% de produits de qualité et durables dont 50% de produits issus de l'agriculture biologique d'ici la fin du marché (en 2029).

Les produits durables sont vertueux pour l'environnement, l'économie et l'Homme de la consommation à la production :

- Préservation du climat et de l'environnement,
- Optimisation des ressources,
- Limitation de la consommation énergétique,
- Développement d'écosystèmes locaux équilibrés.

Les produits de qualité respectent les saisons, et sont :

- Diversifiés
- Équilibrés,
- Cuisinés avec le plus de matières premières brutes possibles, avec des ingrédients les plus naturels possibles et conservant leur valeur nutritionnelle.

Ces produits peuvent également comporter les mentions suivantes ou bénéficier d'un des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) suivants :

- Produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs ;
- Label rouge, appellation d'origine, indication géographique, spécialité traditionnelle ; garantie, mention "issus d'une exploitation de haute valeur environnementale, mention "fermier" ou "produit de la ferme" ou "produit à la ferme", produits bénéficiant de l'écocertification durable, labels de commerce équitable ; produits inscrits dans la démarche « bleu-blanc-cœur »
- Produits équivalents aux produits bénéficiant de ces mentions ou labels.



Label rouge - Signe national qui atteste qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieur à celui d'un produit similaire.



Appellation d'origine (AOC / AOP) - L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.



Indication géographique (IGP) - L'Indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.



Spécialité traditionnelle garantie (STG) - Un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition.



Écolabel pêche durable



« Région ultrapériphérique » (RUP) - Produits issus de 9 régions ultra-phériques à l'UE (Azores, Madères, Canaries, Guadeloupe, Guyane, Martinique, à la Réunion, à Mayotte, Saint-Martin)



Commerce Équitable



Mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »

L'agriculture biologique est un système global de production agricole qui allie les meilleures pratiques

environnementales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et l'application de normes élevées en matière de bien-être animal.

Les produits issus de l'agriculture biologique sont identifiables par l'un des logos suivants :



Aussi, il est demandé de proposer des denrées et produits alimentaires issus de modes de production respectueux de l'environnement, notamment en termes de préservation de la qualité des sols, de la biodiversité et des ressources en eau.

Ainsi, en application de stratégie nationale de lutte contre la déforestation importée (<https://www.deforestationimportee.ecologie.gouv.fr/>) le titulaire est tenu de limiter au maximum le recours à des produits industriels dont la confection a nécessité l'utilisation d'huile de palme et de coco. Pour les denrées en contenant, il doit garantir que ces dernières ne sont pas responsables de déforestation importée.

Par ailleurs, le Titulaire devra privilégier les produits et plats faits maison.

Il devra proscrire les produits ultra-transformés issus de l'industrie agroalimentaire qui ont des effets négatifs sur la santé.

Voir une étude récente à ce sujet :

<https://academic.oup.com/eurheartj/article/44/36/3423/7224412?login=false>

Le Titulaire utilisera donc uniquement des produits de saison, sains et durables.

4.3 QUALITE ET FRAICHEUR DES PRODUITS

Les produits frais sont privilégiés, tout comme les produits surgelés bruts, très peu transformés.

Les conserves sont à limiter.

Les viandes et poissons proposés doivent être 100 % durables et labellisés.

La viande doit être tendre et de qualité. Les abats, le veau, l'agneau et la viande chevaline sont proscrits. Les poissons sont présentés sans arêtes.

La pâtisserie sera fraîche. Le pain doit être frais.

Les préparations culinaires doivent être soignées, variées et adaptées. Elles doivent être agréables gustativement. Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin. La présentation doit être travaillée, attrayante et appétissante. L'IRD se réserve le droit de demander un aménagement et une décoration des tables de réception en fonction des manifestations.

La température des plats doit être optimale à l'instant du service, qu'il s'agisse de plats chauds ou de préparations froides. Toutes les précautions sont prises pour que les procédés de maintien en température n'entraînent aucune rupture dans la chaîne des préparations, ni aucun dessèchement ou racornissement.

Les échantillons présentés lors de la phase de dégustation, pendant la procédure de consultation, servent de référence gustative tout au long de l'exécution du marché.

4.4 TRAÇABILITE DES PRODUITS

Le Titulaire doit assurer la traçabilité de tous les produits et denrées fournis à l'IRD.

Le titulaire transmet durant toute l'exécution de l'accord-cadre, sur simple demande de l'IRD :

- Les moyens de preuve attestant du caractère de qualité, durabilité ou biologique des produits qu'il propose ;
- Concernant les produits mentionnés comme issus de circuits courts : les attestations signées du producteur ou les factures.

En cours d'exécution de l'accord-cadre, en cas de non-transmission de ces moyens de preuve dans les délais indiqués par l'IRD, le titulaire pourra se voir appliquer la pénalité prévue au CCAP.

La liste des allergènes doit systématiquement être communiquée à l'IRD lors des commandes.

Pour chaque commande, le Titulaire doit pouvoir proposer des menus ou des aliments alternatifs pour les personnes intolérantes ou allergiques.

4.5 VAISSELLE ET NAPPAGE

Lorsque cela n'est pas de nature à contrevenir aux règles sanitaires et d'hygiène, le Titulaire doit privilégier une vaisselle et des contenants en dur et réutilisables qu'il doit venir récupérer à la fin de la prestation.

A défaut d'être réutilisables, la vaisselle et les contenants doivent être biodégradables ou recyclés et/ou recyclables.

Le Titulaire veille également, dans la mesure du possible, à en réduire les quantités, en volume et en poids.

Toutes les bouteilles, quelle que soit la boisson (eau, jus de fruits, boissons alcoolisées) doivent être en verre ou constituées de matériaux recyclés ou recyclables. **Ces bouteilles sont consignées et sont systématiquement récupérées par le Titulaire pour être mis dans son propre tri sélectif.** Aucune bouteille ne sera jetée dans le tri sélectif de l'IRD.

Les serviettes et essuie-mains disposés à côté des produits à déguster doivent être exclusivement jetables et ne seront pas réutilisés pour des raisons d'hygiène. Ces serviettes sont fabriquées à partir de matériau recyclé ou recyclable.

Les nappes sont prioritairement en textile réutilisable et de préférence en coton certifié issu de l'agriculture biologique. En cas d'utilisation de nappes en papier, celles-ci doivent être constituées de matière recyclée ou recyclable.

En tout état de cause, l'IRD exige l'absence totale de produits plastiques à usage unique.

4.6 EMBALLAGES

Les conditionnements et emballages doivent protéger les aliments de toute altération extérieure (humidité, bactéries, poussière...).

Le titulaire supprime les emballages superflus lorsque cela n'affecte pas sensiblement la qualité du produit.

4.7 GESTION DES DECHETS

La valorisation ou l'élimination des déchets créés lors de l'exécution des prestations est de la responsabilité du Titulaire.

Le Titulaire veille à ce que soient effectuées les opérations de collecte, transport, entreposage, évacuation des déchets générés par les prestations vers les sites susceptibles de les recevoir, conformément à la réglementation en vigueur.

Il s'engage à faire du tri sélectif et à composter et recycler tout ce qui peut l'être.

Il devra fournir, à tout moment à la demande l'IRD, un justificatif sur le parcours des déchets collectés et les méthodes de réutilisation ou de destruction des déchets.

En tout état de cause, le Titulaire doit être en mesure de fournir, à la demande de l'IRD, un reporting du volume de déchets alimentaires produits par les prestations.

4.8 OPTIMISATION DES TRAJETS

Le Titulaire veille à limiter l'impact environnemental des livraisons et du transport des produits proposés.

La planification de la livraison doit permettre, lorsque cela est compatible avec les besoins de l'IRD, d'éviter la circulation pendant les heures de pointe.

Dans la mesure du possible, le Titulaire veille à regrouper les livraisons afin de réduire les déplacements des véhicules de livraison. Il utilise des véhicules à faibles émissions pour ses livraisons ou tout autre mode de transports doux lorsque cela est possible. Il veille à sensibiliser ou former ses conducteurs à l'éco-conduite.

4.9 GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le présent accord-cadre s'inscrit dans le cadre de la législation en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le gaspillage alimentaire est défini comme toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée.

Il peut se produire tout au long de la chaîne d'approvisionnement, de la production agricole jusqu'à la consommation, en passant par le stockage, la transformation, la distribution et la gestion.

La réduction du gaspillage alimentaire fait l'objet du plan de progrès défini à l'article 6 du CCAP.

ARTICLE 5. PETITS DEJEUNERS ET ACCUEIL CAFE

5.1 PREAMBULE

Cette gamme de prestations recouvre les 3 formules suivantes décrites ci-après :

- Formule P1 « Petit déjeuner »
- Formule P2 « Accueil café »
- Formule P3 « Pause-café »

Il n'y a pas de service en salle inclus dans ces formules.

Le titulaire a une mission globale de :

- Conseil et conception :
 - o Analyser et conseiller le service logistique de l'IRD dans le choix des viennoiseries ou autres sucreries, dans la quantité et de façon générale dans la préparation de la prestation
 - o Planifier son organisation dans le temps et l'espace
 - o Prévoir les moyens à mettre en œuvre (humains, matériels, logistiques, culinaires)
- Mise en œuvre et réalisation :
 - o Confectionner et/ou fournir les aliments et produits commandés
- Assurer :

- Le transport et la livraison des éléments de la prestations (alimentaire et matériel)
- La mise en place et la maîtrise de la logistique sur place
- La mise à disposition de vaisselles (verres, tasses, assiettes et couverts) réutilisables ou jetables en matière recyclable ;
- La récupération de la machine à café et la vaisselle réutilisable au plus tard le lendemain matin de la prestation

La température des boissons doit être optimale au moment du service.

A noter qu'aucun équipement technique ne sera à disposition du Titulaire hormis le local traiteur.
Le titulaire propose un nappage blanc et des serviettes en tissu ou biodégradables.

Les modalités d'installation seront transmises dans chacune des demandes formulées par l'IRD. La livraison et la mise en place est effectuée par le titulaire dans la salle où se déroulera la prestation.

L'IRD compte sur la force de proposition du titulaire pour varier les produits régulièrement.

5.2 FORMULE P1 « PETIT DEJEUNER » (PRIX PAR CONVIVE P1.1 A P1.6 DU BPU 1)

Cette formule peut être commandée à partir de 7 personnes.

Le titulaire propose en quantité suffisante pour chaque convive :

- **Quatre pièces de mini viennoiseries** par personne (ou alternatives)
- **Boisson chaude**
 - Café provenant du commerce équitable « filière labellisée » en grain avec mise à disposition d'une machine à café
 - Le nombre de machines mise à disposition doit être suffisant et cohérent avec le nombre de convives
 - La quantité de café doit être suffisante par convive. Le Titulaire veille à prévoir une marge en termes de quantité de café.
 - Thé provenant du commerce équitable « filière labellisée »
- **Soft**
 - Jus de fruit (100% pur jus et sans sucre ajouté dans la mesure du possible) en bouteille.
 - Eau minérale plate servie en carafe ou en bouteille en verre. Un décapsuleur doit être fourni le cas échéant.
- **Dosettes de sucre et de lait**

Le Titulaire doit proposer régulièrement à l'IRD un catalogue renouvelé de toutes les viennoiseries et des alternatives possibles.

Le titulaire peut proposer au moment de la demande de devis, s'il le souhaite, des alternatives plus saines (fruits, fromage frais, etc).

L'ensemble de la vaisselle nécessaire au bon déroulement de la prestation doit être mis à disposition tout en respectant la volonté de l'IRD de bannir la vaisselle à usage unique et de privilégier de la vaisselle « responsable » (gobelets, touillettes, serviettes etc).

L'installation des prestations peut avoir lieu à partir de 7h30 le matin.

L'IRD se laisse la possibilité de commander, en sus, sur la base des tarifs indiqués au bordereau de prix n°1, de la décoration et du mobilier.

5.3 FORMULE P2 « ACCUEIL CAFE » (PRIX PAR CONVIVE P2.1 A P2.6 DU BPU 1)

La formule « Accueil café » peut être commandée à partir de 7 personnes.

Cette prestation peut être réalisée en matinée et/ou dans l'après-midi.

Le titulaire propose en quantité suffisante pour chaque convive :

- **Un panachage de quatre bouchées sucrées hors viennoiserie** (par exemple macarons, madeleines, tartelettes, moelleux, biscuits etc ...)
- **Boisson chaude**
 - o Café en grains provenant du commerce équitable « filière labellisée » avec mise à disposition d'une machine à café
 - Le nombre de machines mise à disposition doit être suffisant et cohérent avec le nombre de convives
 - La quantité de café doit être suffisante par convive. Le Titulaire veille à prévoir une marge en termes de quantité de café.
 - o Thé provenant du commerce équitable « filière labellisée »
- **Dosettes de sucre et de lait**
- **Eau minérale** plate servie en carafe ou dans des bouteilles en verre. Un décapsuleur doit être fourni le cas échéant.

Les bouchées sucrées proposées devront, dans la mesure du possible, être des produits régionaux. En tout état de cause, la collation devra obligatoirement varier d'une prestation à une autre et d'un jour à l'autre.

L'ensemble de la vaisselle nécessaire au bon déroulement de la prestation doit être mis à disposition tout en respectant la volonté de l'IRD de bannir la vaisselle à usage unique et privilégier de la vaisselle « responsable ».

L'IRD se laisse la possibilité de commander, en sus, sur la base des tarifs indiqués au bordereau de prix n°1, de la décoration et du mobilier.

5.4 FORMULE P3 « PAUSE-CAFE » (PRIX PAR CONVIVE P3.1 A P3.6 DU BPU 1)

La formule « Pause-café » peut être commandée à partir de 7 personnes.

Cette prestation peut être réalisée en matinée et/ou dans l'après-midi.

Le titulaire propose en quantité suffisante pour chaque convive :

- **Boisson chaude**
 - o Café en grains provenant du commerce équitable « filière labellisée » avec mise à disposition d'une machine à café

- Le nombre de machines mise à disposition doit être suffisant et cohérent avec le nombre de convives
- La quantité de café doit être suffisante par convive. Le Titulaire veille à prévoir une marge en termes de quantité de café.
- Thé provenant du commerce équitable « filière labellisée »
- **Eau minérale** plate servie en carafe ou dans des bouteilles en verre. Un décapsuleur doit être fourni.
- **Dosettes de sucre et de lait**

L'IRD se laisse la possibilité de commander, en sus, sur la base des tarifs indiqués au bordereau de prix n°1, de la décoration et du mobilier.

5.5 COMMANDES SUPPLEMENTAIRES (HORS FORMULES FORFAITISEES)

En complément des trois formules décrites précédemment, l'IRD se laisse la possibilité de commander en supplément les éléments suivants à l'unité :

- Des **viennoiseries** ou mini viennoiseries supplémentaires
- Des **mignardises** traditionnelles (éclair, tartelette aux fruits, macaron...)
- Une **corbeille de fruits** de saison
- Des **galettes et gâteaux des rois** en début d'année
 - un gâteau des rois provençal : brioche souple, en forme de couronne, garnie de fruits confits variés et de sucre en grains ;
 - une galette parisienne : pâtisserie en pâte feuilletée, garnie de frangipane (crème à base d'amandes).

Pour chaque gâteau et galette, le Titulaire fournit une fève/un sujet en céramique ainsi que les couronnes en carton. Les galettes et gâteaux des rois sont dégustés à température ambiante. Ils sont présentés entiers, prédécoupés en parts. Le panachage des gâteaux et des galettes des rois est autorisé.
- **Des biscuits ou gâteaux secs**
- **Des boissons**
 - Eaux minérales plates et gazeuses en bouteille de différentes contenances : 50 cl, 100 cl, 150 cl.
 - Jus de fruits de qualité (pomme, orange, poire, pêche etc) en bouteille d'au moins 100 cl.
 - Café / thé provenant du commerce équitable « filière labellisée » toujours accompagné de sucre.

Un décapsuleur doit être fourni le cas échéant.
- **Du nappage de table** et des serviettes en tissus assortis
- **Du matériel et du mobilier de restauration/réception**

Il est demandé au Titulaire de pouvoir proposer du matériel et du mobilier de restauration/ réception, en cas de besoin.

Il peut s'agir de :

- Tables
- Chaises
- Buffet
- Mange-debout
- Autres matériels divers de réception

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

charge du titulaire.

- **Personnel**

En supplément et sur demande de l'IRD, du personnel pourra être mis à disposition pour assurer le service.

- **Débarrassage**

En supplément et sur demande formulée par l'IRD, le titulaire peut être amené à devoir débarrasser les tables et autres éléments sur le lieu de l'évènement.

5.6 CONSOMMABLES POUR PRESTATIONS DE MOINS DE 7 CONVIVES

Il est possible que certains évènements rassemblent moins de 7 convives.

Dans ce cas, le titulaire doit mettre à disposition de l'IRD, en location à la journée ou à la semaine, une machine à café lui permettant d'organiser ces évènements de façon indépendante. Le prix de cette location est indiqué dans le BPU n°1.

L'IRD pourra également commander, du café en grains, des sachets de thé, ainsi que des gâteaux secs de type spéculos, petit beurre etc.

ARTICLE 6. LA RESTAURATION RAPIDE

6.1 PREAMBULE

La restauration rapide porte essentiellement sur des mets froids servis dans le cadre d'un déjeuner de travail ou de réunions qui ont lieu dans locaux de l'IRD.

Il n'y a pas de service au comptoir ou en salle inclus dans les formules de la restauration rapide.

Néanmoins, l'IRD se réserve la possibilité de commander, en supplément, une prestation de service au comptoir ou en salle.

Les prestations dites de « restauration rapide » sont les suivantes :

- Formule P4 « Repas Froid - végétarien avec fromage »
- Formule P5 « Repas Froid- végétarien sans fromage »
- Formule P6 « Repas Froid-non végétarien sans fromage »
- Formule P7 « Assortiment de mini-sandwichs avec dessert »
- Formule P8 « Sandwich pique-nique »

Par végétarien, il faut comprendre des mets ne comportant pas de chair animale (viandes, poissons et fruits de mer).

Pour la formule non végétarienne : les abats, le veau, l'agneau et la viande chevaline sont proscrits. Les poissons sont présentés sans arête.

Sont inclus dans chaque formule :

- Les denrées alimentaires ;
- Le sel, le poivre, et autres condiments ;
- La vaisselle (couverts, verres, serviettes, etc.).

Les éléments composants le repas seront disposés par le Titulaire sur des tables, et les convives se serviront

en mode buffet.

Le conditionnement des mets doit se faire dans des contenants individuels respectant les attentes de l'IRD en matière écologique.

Afin de permettre à l'IRD et aux convives d'identifier facilement les éléments et mets composants les différentes formules, le Titulaire devra :

- Etiqueter ou marquer chaque caisse et/ou chaque contenant en identifiant s'il s'agit d'une entrée, d'un plat, d'un fromage ou d'un dessert.
- Etiqueter ou marquer chaque caisse et/ou chaque contenant en identifiant la particularité du met le cas échéant (végétarien, sans gluten etc)

Le Titulaire devra fournir avec chaque livraison le détail du menu à destination des convives indiquant la composition complète des menus et leur fonction (entrée, plat, fromage, dessert le cas échéant).

Les repas sont livrés à l'adresse, à l'heure et dans la salle qui sont précisés dans chaque bon de commande émis par le service Logistique.

Dans un souci de variété et de renouvellement des mets, le Titulaire devra transmettre à l'IRD, au plus tard le dernier jour de chaque mois, la carte complète de chaque formule pour le mois à venir en identifiant le met/le plat ainsi leur composition (hormis pour la formule « sandwich pique-nique »).

Cet engagement de renouvellement doit être respecté pendant toute la durée du marché.

Le Titulaire tiendra compte de la saisonnalité des produits.

Le Titulaire veillera également à changer la composition du menu lorsqu'un événement réunissant les mêmes convives s'étale sur au moins 2 jours consécutifs. Le menu devra être différent pour chaque jour.

Le titulaire a une mission globale de :

- Conseil et conception :
 - o Analyser et conseiller le service logistique de l'IRD dans le choix des mets, dans la quantité et de façon générale dans la préparation de la prestation
 - o Planifier son organisation dans le temps et l'espace
 - o Prévoir les moyens à mettre en œuvre (humains, matériels, logistiques, culinaires)
- Mise en œuvre et réalisation :
 - o Confectionner les mets/ plats et produits sélectionnés
- Assurer :
 - o Le transport et la livraison du matériel nécessaire, ainsi que les produits qui seront consommés
 - o La mise en place et la maîtrise de la logistique sur place
 - o La mise à disposition de vaisselles (verres, tasses, assiettes et couverts) réutilisables ou jetables en matière recyclable ;
 - o Le service aux convives pendant la durée de l'évènement pour les formules buffets et cocktails
 - o Le débarrassage
 - o L'enlèvement du matériel du titulaire à l'issue de la prestation, ainsi que l'évacuation de ses propres déchets et le nettoyage des lieux mis à disposition que la prestation ait été réalisée avec ou sans service
 - o La remise en état des espaces et salles utilisées

6.2 FORMULE P4 « REPAS FROID - VEGETARIEN AVEC FROMAGE » (PRIX PAR CONVIVE P4.1 A P4.3 DU BPU 2)

La formule P4 peut être commandée à partir de 2 personnes.

Il s'agit d'un repas complet qui comprend ces éléments, par personne et en quantité suffisante :

- **Une entrée végétarienne**
- **Un plat principal** végétarien avec féculents, sans mayonnaise
- **Un fromage**
- **Un dessert** (les pâtisseries épaisses et indigestes sont à proscrire)
- **Eau plate et/ou eau gazeuse en bouteille** (assortiment selon demande). Un décapsuleur doit être fourni.

Les couverts, assiettes, verres répondent aux attentes de l'IRD en matière de respect de l'environnement.

Ces prestations comprennent la livraison dans le lieu indiqué dans la demande de devis, mais ne comprennent pas de service (le Titulaire ne reste pas pendant l'évènement).

Aucun débarrassage n'est à réaliser par le Titulaire à la fin de l'évènement. Le cas échéant, il doit venir récupérer sa vaisselle réutilisable au plus tard le lendemain matin.

6.3 FORMULE P5 « REPAS FROID- VEGETARIEN SANS FROMAGE » (PRIX PAR CONVIVE P5.1 A P5.3 DU BPU 2)

La formule P5 peut être commandée à partir de 2 personnes.

Il s'agit d'un repas complet qui comprend ces éléments, par personne et en quantité suffisante :

- **Une entrée végétarienne**
- **Un plat principal** végétarien avec féculents, sans mayonnaise
- **Un dessert** (les pâtisseries épaisses et indigestes sont à proscrire)
- **Eau plate et/ou eau gazeuse en bouteille** (assortiment selon demande). Un décapsuleur doit être fourni.

Les couverts, assiettes, verres répondent aux attentes de l'IRD en matière de respect de l'environnement.

Aucun débarrassage n'est à réaliser par le Titulaire à la fin de l'évènement. Le cas échéant, il doit venir récupérer sa vaisselle réutilisable au plus tard le lendemain matin.

6.4 FORMULE P6 « REPAS FROID- NON VEGETARIEN SANS FROMAGE » (PRIX PAR CONVIVE P6.1 A P6.3 DU BPU 2)

La formule P6 peut être commandée à partir de 2 personnes.

Il s'agit d'un repas complet qui comprend les éléments suivants, par personne en quantité suffisante :

- **Une entrée**
- **Un plat principal** de poisson ou de viande avec un légume, sans mayonnaise
- **Un dessert** (les pâtisseries épaisses et indigestes sont à proscrire)
- **Eau plate et/ou eau gazeuse en bouteille** (assortiment selon demande). Un décapsuleur doit être fourni.

Les couverts, assiettes, verres répondent aux attentes de l'IRD en matière de respect de l'environnement.

Aucun débarrassage n'est à réaliser par le Titulaire à la fin de l'évènement. Le cas échéant, il doit venir récupérer sa vaisselle réutilisable au plus tard le lendemain matin.

6.5 FORMULE P7 « ASSORTIMENTS DE MINI-SANDWICHS AVEC DESSERT » (PRIX PAR CONVIVE P7.1 A P7.3 DU BPU 2)

La formule P7 peut être commandée à partir de 7 personnes.

Les mini sandwichs sont confectionnés végétariens.

Elle sera essentiellement commandée à l'occasion d'évènements internes organisés par la Délégation Régionale Sud-Est de l'IRD, environ 1 à 2 fois par mois tels que :

- des rencontres chercheurs pour découvrir un projet ou un sujet de recherche (Midi Sciences)
- des conférences- débats sur des sujets transversaux comme le développement durable, lutte contre les discriminations, égalité femmes-hommes etc (Midi des petits pas)

Ces évènements rassemblent généralement que des agents de l'IRD (de 30 à 60 personnes).

Sauf exception, le format de ces deux rencontres se déroule entre 12h00 et 14h00 :

- Rencontres avec les intervenants entre 12h00 et 13h00
- Repas et discussion informelle entre 13h00 et 14h00.

Les convives mangeront debout. Ils se serviront eux-mêmes, en circulant autour de tables où sont disposés les mini- sandwichs et autres éléments de la formule (sous le même format qu'un buffet). Aucun service n'est donc à prévoir (juste l'installation des éléments sur les tables prévues à cet effet).

Ils doivent être préalablement découpés pour être facilement dégustés par les convives, debout (selon les éléments proposés dans la formule, fournir des assiettes en carton et/ou couverts). A minima, les serviettes et verres doivent être fournis.

Cette formule comprend, par personne et en quantité suffisante pour correspondre à un vrai repas :

- Un assortiment d'au moins 5 mini-sandwichs différents par personne (*ou plus, selon le poids et la taille des mini-sandwichs*), avec des pains variés tels que baguette, pain de mie non industriel, pain suédois, wrap, pains briochés, pains aux céréales et aux contenus variés. Le titulaire peut également proposer des alternatives telles que des parts de quiche, du cake salé, pizza etc. en quantité équivalente à celle d'un mini sandwich.
- 1 dessert facile à déguster (gâteau, yaourt etc.)
- 1 fruit
- Eau plate et/ou eau gazeuse en bouteille (assortiment selon demande). Un décapsuleur doit être fourni.

L'assortiment doit être varié et la présentation des mini sandwich doit être soignée.

Les couverts, assiettes, verres répondent aux attentes de l'IRD en matière de développement durable.

Aucun débarrassage n'est à réaliser par le Titulaire à la fin de l'évènement. Le cas échéant, il doit venir récupérer sa vaisselle réutilisable au plus tard le lendemain matin.

6.6 FORMULE P8 « SANDWICH PIQUE-NIQUE » (PRIX PAR CONVIVE P8.1 A P8.4 DU BPU 2)

La formule P8 peut être commandée à partir de 2 personnes.

Il s'agit d'un repas complet qui sera essentiellement consommé en extérieur : les éléments du repas doivent donc être transportables facilement, dans un sachet individuel répondant aux exigences de l'IRD en matière de développement durable. Les emballages doivent être limités. Les serviettes en papier sont fournies.

Cette formule comprend, par personne en quantité suffisante :

- Un sandwich baguette de 200 g ou équivalent en pain spécial végétarien
- Un dessert (fruit, cookies)
- Eau plate en bouteille ou dans tout autre contenant

Cette formule comprend la livraison dans le lieu indiqué dans la demande de devis.

ARTICLE 7. LES BUFFETS AVEC SERVICE

7.1 PREAMBULE

Cette gamme de prestation concerne les formules suivantes qui sont détaillées dans les paragraphes ci-dessous :

- Formule Pg « Buffet végétarien avec service » ;
- Formule P10 « Buffet non végétarien avec service »

Par végétarien, il faut comprendre des mets ne comportant pas de chair animale (viandes, poissons et fruits de mer).

Dans un souci de variété et de renouvellement des mets, le Titulaire devra transmettre à l'IRD, au plus tard le dernier jour de chaque mois, la carte complète de chaque formule pour le mois à venir en identifiant le met/le plat ainsi leur composition.

Cet engagement de renouvellement doit être respecté pendant toute la durée du marché.
Le Titulaire tiendra compte de la saisonnalité des produits.

Sur les tables du buffet, le Titulaire devra afficher obligatoirement le menu de manière lisible, esthétique et détaillé.

Le Titulaire veillera également à changer la composition du menu lorsqu'un événement réunissant les mêmes convives s'étale sur au moins 2 jours consécutifs. Le menu devra être différent pour chaque jour.

7.2 FORMULE Pg « BUFFET VEGETARIEN AVEC SERVICE » ((PRIX PAR CONVIVE Pg.1 A Pg.4 DU BPU 2)

Cette formule peut être commandée à partir de 10 convives.

Elle se compose comme suit par personne et en quantité suffisante :

- Un assortiment d'entrées végétariennes
- Un plat de résistance végétarien, froid ou chaud selon la demande formulée
- Un assortiment de fromages
- Un dessert sous la forme de pâtisseries et/ou fruits
- Eau plate et/ou eau gazeuse en bouteille (assortiment selon demande).

- Café provenant du commerce équitable « filière labellisée »

L'IRD se laisse la possibilité de commander, en sus, sur la base des tarifs indiqués au bordereau de prix n°2 unitaires, des boissons supplémentaires (avec et sans alcool) de la décoration, nappage, matériel et mobilier ainsi que du personnel de service.

Le pain et les condiments devront être prévus en quantité suffisante.

7.3 FORMULE P10 « BUFFET NON VEGETARIEN AVEC SERVICE » (PRIX PAR CONVIVE P10.1 A P10.4 DU BPU 2)

Le buffet non végétarien peut être commandé à partir de 10 convives.

Il se compose comme suit par personne et en quantité suffisante :

- Un assortiment d'entrées
- Un plat de résistance non végétarien, froid ou chaud selon la demande formulée
- Un assortiment de fromages
- Un dessert sous la forme de pâtisseries et/ou fruits
- Eau plate et/ou eau gazeuse en bouteille (assortiment selon demande).
- Café provenant du commerce équitable « filière labellisée »

Les abats, le veau, l'agneau et la viande chevaline sont proscrits. Les poissons sont présentés sans arête.

L'IRD se laisse la possibilité de commander, en sus, sur la base des tarifs indiqués au bordereau de prix n°2, des boissons supplémentaires (avec et sans alcool) de la décoration, nappage, matériel et mobilier ainsi que du personnel de service.

Le pain et les condiments devront être prévus en quantité suffisante.

ARTICLE 8. LES COCKTAILS AVEC SERVICE

8.1 DEFINITION

La prestation de cocktail se définit comme une collation mise à disposition et dégustée debout, sous forme de bouchées.

Les convives se déplacent librement autour des tables de service. Les invités étant debout, les pièces doivent être faciles à consommer et ne nécessiter aucun découpage. Une cuillère ou une fourchette cocktail sera incluse le cas échéant. La présentation des pièces à cocktail doit être soignée.

Sur les tables du cocktail, le Titulaire devra afficher obligatoirement le menu de manière lisible, esthétique et détaillé.

Les prestations dites de « cocktails avec service » sont les suivantes :

- Formule P11 « Cocktail apéritif végétarien – avec service »
- Formule P12 « Cocktail déjeuner végétarien sans plat de résistance-avec service »
- Formule P13 « Cocktail déjeuner non végétarien sans plat de résistance- avec service »
- Formule P14 « Cocktail déjeuner végétarien avec plat de résistance- avec service »
- Formule P15 « Cocktail déjeuner non végétarien avec plat de résistance- avec service »

Ces formules cocktail comprennent obligatoirement le service, le débarrassage et le nappage.

Pour les cocktails, la prestation s'entend par la fourniture d'un certain nombre de pièce de type amuse-bouche, petit-four, encas, canapé, part de fromage et autre préparations servi sous format individuel.

La variété et la présentation visuelle des pièces doivent être soignés.

Chaque convive vient se servir au niveau des tables où sont disposés les éléments du repas. Cependant l'équipe du Titulaire est amenée à faire le service au plateau auprès des convives. Le nombre de serveuses et serveurs doit être suffisant en fonction de l'évènement.

Les serveurs seront en charge de la livraison, la mise en place du mobilier, le dressage des buffets, le réassort des mets, le service des boissons, le nappage, le débarrassage des tables/mange-debout pendant l'évènement, le débarrassage et nettoyage en fin de prestation, etc. Ils suivront les consignes données par le ou les représentant(s) de l'IRD. Ils assureront la mise en place, le service et la remise en état des lieux à l'issue de la prestation (évacuation des bouteilles vides, de la vaisselle et des déchets non recyclables/non réutilisables).

Les formules de cocktail comprennent à minima :

- La livraison des mets ;
- L'installation, le dressage, la fourniture et la livraison du matériel et des équipements, comprenant la décoration des tables (nappe, accessoires) ;
- Le service proportionné à l'ampleur de la manifestation et le matériel permettant de préparer, de chauffer ou de maintenir au chaud ou au froid les repas ;
- La reprise (débarrassage, récupération du matériel, remise en état de la salle et évacuation des déchets ;
- La fourniture des consommables et vaisselles : assiettes, couverts, verres et serviettes
- Les nappes ;
- Les condiments (sel, poivre, sauce) et le pain frais.

8.2 FORMULE P11 « COCKTAIL APERITIF VEGETARIEN- AVEC SERVICE » (PRIX PAR CONVIVE P11.1 A P11.4 DU BPU 2)

La formule P11 peut être commandée à partir de 10 convives.

Elle est entièrement végétarienne.

Elle est composée comme suit par personne en quantité suffisante :

- 5 pièces froides par convive (assortiment salé et/ou sucré selon demande)
- Eau plate et/ou eau gazeuse en bouteille (assortiment selon demande)

8.3 FORMULE P12 « COCKTAIL DEJEUNATOIRE VEGETARIEN SANS PLAT DE RESISTANCE- AVEC SERVICE » (PRIX PAR CONVIVE P12.1 A P12.4 DU BPU 2)

La formule P12 peut être commandée à partir de 10 convives.

Elle comporte tout un ensemble de mets individuels faciles à manger et présentés sur un buffet ou sur des plateaux de service. Il est demandé pour ce cocktail déjeunatoire de prévoir les équipements techniques de présentation adaptés, afin que les convives puissent aisément manger et boire.

Cette formule est composée de 18 pièces réparties comme suit (par personne en quantité suffisante) :

- 13 pièces salées exclusivement végétariennes telles que, par exemple : petits pains garnis, pains surprises, mini brochettes, mini cassolettes, crudité, tartelettes salées, petits farcis, etc.
- 5 pièces sucrées telles que, par exemple : tartelettes sucrées, brochettes de fruits et fontaine de chocolat, pâtisseries variées, etc.
- Eau plate et/ou eau gazeuse en bouteille (assortiment selon demande)

- Jus de fruit
- Café provenant du commerce équitable « filière labellisée »

A chaque début d'année, à l'occasion des Vœux de la Présidence de l'IRD, une demande spéciale pourra formulée afin de remplacer les 5 pièces sucrées (par personne) par des galettes et des gâteaux des rois. Dans ce cas, le Titulaire devra fournir dans chaque galette et gâteau des rois une fève et/un sujet. Il devra également fournir les couronnes en carton.

L'IRD se laisse la possibilité de commander, en supplément du forfait, des boissons alcoolisées, cocktails sans alcool, de la décoration, du nappage, du matériel et mobilier ainsi que du personnel de service supplémentaire, et ce, sur la base des tarifs indiqués au bordereau de prix n°2.

8.4 FORMULE P13 « COCKTAIL DEJEUNATOIRE NON VEGETARIEN SANS PLAT DE RESISTANCE- AVEC SERVICE » (PRIX PAR CONVIVE P13.1 A P13.4 DU BPU 2)

Cette formule est identique à la formule P12 à la différence près que les 13 pièces salées peuvent être partiellement ou complètement non végétariennes.

Les abats, le veau, l'agneau et la viande chevaline sont proscrits. Les poissons sont présentés sans arête.

8.5 FORMULE P14 « COCKTAIL DEJEUNATOIRE VEGETARIEN AVEC PLAT DE RESISTANCE- AVEC SERVICE » (PRIX PAR CONVIVE P14.1 A P14.4 DU BPU 2)

La formule P14 peut être commandé à partir de 10 convives.

Elle comporte tout un ensemble de mets individuels faciles à manger et présentés sur une ou plusieurs tables ou sur des plateaux de service. Il est demandé pour ce cocktail déjeunatoire de prévoir les équipements techniques de présentation adaptés, afin que les convives puissent aisément manger et boire.

La formule est composée comme suit par personne et en quantité suffisante :

- 8 pièces salées végétariennes pour l'entrée telles que, par exemple : petits pains garnis, pains surprises, mini brochettes, mini cassolettes, crudités, tartelettes salées, petits farcis, etc.
- Plat de résistance végétarien froid ou chaud (selon la demande formulée) et facile à déguster debout
- 4 pièces sucrées pour le dessert telles que, par exemple : tartelettes sucrées, brochettes de fruits et fontaine de chocolat, pâtisseries variées, etc.
- Eau plate et/ou eau gazeuse en bouteille (assortiment selon demande)
- Jus de fruit
- Café provenant du commerce équitable « filière labellisée »

A chaque début d'année, à l'occasion des Vœux de la Présidence de l'IRD, une demande spéciale pourra être formulée afin de remplacer les 5 pièces sucrées (par personne) par des galettes et des gâteaux des rois. Dans ce cas, le Titulaire devra fournir dans chaque galette et gâteau des rois une fève et/ou un sujet selon la tradition. Il devra également fournir les couronnes en carton.

L'IRD se laisse la possibilité de commander, en supplément du forfait, des boissons alcoolisées, cocktails sans alcool, de la décoration, du nappage, du matériel et mobilier ainsi que du personnel de service supplémentaire, et ce, sur la base des tarifs indiqués au bordereau de prix n°2.

8.6 FORMULE P15 « COCKTAIL DEJEUNATOIRE NON VEGETARIEN AVEC PLAT DE RESISTANCE – AVEC SERVICE » (PRIX PAR CONVIVE P15.1 A P15.4 DU BPU 2)

Cette formule est identique à la formule P14 à la différence près que :

- Les 8 pièces salées peuvent être partiellement ou complètement non végétariennes.

- Le plat de résistance est non végétarien, froid ou chaud (selon la demande)
- Les abats, le veau, l'agneau et la viande chevaline sont proscrits. Les poissons sont présentés sans arête.

8.7 COMMANDES SUPPLEMENTAIRES (HORS DES FORMULES FORFAITISEES)

En complément des formules susceptibles d'être commandées, l'IRD se laisse la possibilité de demander au titulaire de fournir en plus les éléments suivants à l'unité :

- **Boissons sans alcool**
 - o Eaux minérales plates et gazeuses en bouteille de différentes contenances : 50 cl, 100 cl, 150 cl.
 - o Jus de fruits de qualité (pomme, orange, poire, pêche etc) en bouteille d'au moins 100 cl.
 - o Café / thé provenant du commerce équitable « filière labellisée » toujours accompagné de sucre.
 - o Soft non industriel (limonade maison, etc)
 - o Autres boissons sans alcool : smoothies, milk-shake, sirops, mocktails etc.
- **Boissons alcoolisées**
 - o Vins : Le titulaire propose un large choix pour chaque type de vin (vin rouge, vin rosé, vin blanc), classé selon les 3 catégories suivantes :
 - Entrée de gamme
 - Moyen de gamme
 - Haut de gamme
 - o Champagnes : Le titulaire propose un large choix pour chaque type de champagne (brut, blanc, rosé), classé selon les 3 catégories suivantes :
 - Entrée de gamme
 - Moyen de gamme
 - Haut de gamme
 - o Crémant : Le titulaire propose un large choix de crémant classé selon les 3 catégories suivantes :
 - Entrée de gamme
 - Moyen de gamme
 - Haut de gamme
 - o Cidre : Le titulaire propose un large choix de cidres (brut ou doux) classé selon les 3 catégories suivantes :
 - Entrée de gamme
 - Moyen de gamme
 - Haut de gamme

Pour la fourniture de boissons alcoolisées, le titulaire doit justifier de sa « licence restaurant » ou de tout autre document équivalent l'autorisant à acquérir et revendre des boissons alcoolisées.

Après chacune des réceptions (cocktails ou buffet), un point est effectué entre le titulaire et le représentant de l'IRD, notamment sur le volume de boisson alcoolisée non consommé.

A ce titre, le titulaire reprend les bouteilles commandées et livrées mais non ouvertes et non consommées. Une comptabilisation est faite de ces bouteilles en présence d'un représentant de l'IRD et d'un représentant du Titulaire et est retracée par constat signé. Les bouteilles récupérées par le représentant du Titulaire sont déduites de la facture finale.

- **Galettes et gâteaux des rois**

L'IRD peut commander en supplément, à l'unité, en début d'année :

- un gâteau des rois provençal : brioche souple, en forme de couronne, garnie de fruits confits variés et de sucre en grains ;
- une galette des rois à la frangipane : pâtisserie en pâte feuilletée, garnie de frangipane (crème à base d'amandes).

Pour chaque gâteau et galette, le Titulaire fournit une fève/un sujet en céramique ainsi que les couronnes en carton.

Les galettes et gâteaux des rois sont dégustés à température ambiante. Ils sont présentés entiers, prédécoupés en parts. Le panachage des gâteaux et des galettes des rois est autorisé.

- **Décoration**

Le titulaire doit être en mesure de proposer de la décoration de table ainsi que de la décoration florale. Ce dernier fait une proposition de décoration de table et florale assortie au nappage et vaisselle proposés.

Toute décoration fera l'objet d'une demande de devis.

- **Nappage**

L'IRD peut commander en supplément du nappage.

- **Matériel et mobilier de restauration**

Exceptionnellement, il pourra être demandé au Titulaire de proposer du matériel et du mobilier de restauration/ réception. Il peut s'agir de :

- Tables
- Chaises
- Buffet
- Mange-debout
- Autres matériels divers de réception

La livraison et l'installation sur le lieu de réception ainsi que l'enlèvement de ces matériels sont à la charge du titulaire sans refacturation supplémentaire à l'IRD.

- **Personnel**

En supplément et sur demande de l'IRD, du personnel pourra être mis à disposition pour assurer le service.

- **Débarrassage**

En supplément et sur demande formulée par l'IRD, le titulaire peut être amené à devoir débarrasser les tables et autres éléments sur le lieu de l'évènement.

ARTICLE 9. DEROULEMENT DES COMMANDES

9.1 PRISE DES COMMANDES

Les demandes de prestation traiteur émanant des différents services et des Directions du Siège et de la Délégation Régional sud-est (DRSE) de l'IRD **sont centralisées par le Service Logistique de la DRSE** dont les coordonnées (mail et contact) seront communiquées au Titulaire au plus tard lors de la réunion de cadrage.

Seul le service Logistique de la DRSE de l'IRD est habilité à faire des demandes de devis et à confirmer les commandes. Le titulaire s'engage à n'accepter aucune demande n'émanant pas du service Logistique.

Dès qu'un besoin se présente, le process est le suivant :

- 1- Le service ou la direction concerné sollicite le Service Logistique qui lui transmet en retour un formulaire à compléter pour exprimer son besoin en traiteur pour leur évènement.

Il est demandé au Titulaire de fournir à l'IRD un modèle de formulaire de commande ou d'expression du besoin que pourront utiliser les services et Directions concernés. Ce document devra être fourni à l'IRD dans les 15 jours suivant la réunion de cadrage.

- 2- Le service logistique de l'IRD adresse ensuite au Titulaire un mail contenant a minima les informations ci-dessous :
 - Le type de prestation (formule petit déjeuner, buffet, cocktail etc...)
 - Les prestations complémentaires éventuelles (service, boissons, mobiliers, nappage...)
 - L'objet de la manifestation et le service bénéficiaire de la prestation,
 - La date et les horaires de l'évènement
 - Le lieu de l'évènement
 - Le nombre de convives
 - Toute autre précision nécessaire

Le Titulaire accuse de la bonne réception du mail dans les plus brefs délais.

Les demande de devis de l'IRD interviendront dans les délais de prévenance suivants :

- **3 jours ouvrés** au plus tard avant l'évènement, pour les formules :
 - o « Petit déjeuner »
 - o « Pause-café »
 - o « Accueil café »
 - o Formule de type restauration rapide (article 6 du CCTP)
 - **5 jours ouvrés au plus tard** avant l'évènement pour les autres formules (buffets et cocktails)
- 3- Le titulaire transmet par mail, au service logistique au plus tard **24 h** après la demande écrite de l'IRD, un devis détaillé relatif à la prestation demandée, sur la base des prix indiqués dans les bordereaux de prix.

Le titulaire joint à son devis les informations suivantes :

- la description précise du menu et le type de mets (verrines, canapés, desserts sucrés, etc.),
- la liste des allergènes présents et possibles.

Pour l'élaboration de ce devis, une ou plusieurs mises au point pourront être effectuées par téléphone ou par email entre l'interlocuteur du titulaire et celui de l'IRD.

- 4- L'IRD s'engage à valider le devis par mail dans les plus brefs délais. **Cette validation du devis vaut engagement de l'IRD.** Le Titulaire peut commencer à préparer l'évènement.

- 5- Le service Logistique se rapproche ensuite du service Financier de l'IRD afin d'émettre le bon de commande qui sera transmis par ce dernier au Titulaire.

Le titulaire est réputé avoir apprécié et compris exactement la nature de l'évènement, du besoin, l'importance et les particularités de ce qui est demandé pour la manifestation, de connaître les contraintes du site (localisation, usages, etc.), et de s'être assuré que tous les renseignements nécessaires au bon déroulement de la prestation lui ont été communiqués.

Le Titulaire indique dans son offre les modalités de prise de commande complémentaires au présent paragraphe et indique notamment s'il dispose d'un outil ou d'un portail de prise de commande et de gestion des prestations.

Quelques semaines après la réunion de lancement du marché, il sera demandé au Titulaire de fournir à l'IRD une trame de formulaire de commande pouvant être utilisé par les différents services de l'IRD pour formuler leur besoin en traiteur auprès du service Logistique.

Exceptionnellement, des commandes de dernières minutes pourront être demandées au Titulaire (demande non réalisée dans les délais impartis décrits précédemment). Le Titulaire précise dans son offre, les délais d'urgence dans lesquels il peut accepter de réaliser la prestation, selon le nombre de convives. Au-delà de ce délai limite, le Titulaire est autorisé à refuser la demande de l'IRD.

9.2 MODALITES DE MODIFICATION OU D'ANNULATION DES PRESTATIONS

Il est possible que l'IRD soit amené à modifier ou à annuler une commande.

Dans ce cas, le Titulaire indique dans son offre les délais dans lesquels l'IRD peut demander à modifier ou annuler une commande. Il précise dans son mémoire technique les modalités et les conséquences de ces annulations et modifications.

Les demandes de modification émanant du Titulaire concernant le contenu du menu et/ ou l'organisation de la prestation ne peuvent être réalisées qu'avec l'accord préalable de l'IRD, et si possible, de façon anticipée. En cas de modification de dernière minute de la composition du menu validé, le Titulaire doit proposer un produit équivalent et de même qualité.

Si ces modifications génèrent un impact financier, l'accord préalable du service de gestion financière de la Délégation régionale Sud-Est est impératif.

En cas d'impossibilité pour le Titulaire de réaliser la prestation commandée, ce dernier doit trouver une solution alternative permettant à l'évènement d'avoir lieu dans les bonnes conditions.

ARTICLE 10. ORGANISATION DES PRESTATIONS

10.1 LIEUX D'EXECUTION DES PRESTATIONS

Les prestations se dérouleront principalement au Siège et à la Délégation Régionale Sud-Est de l'IRD situé à l'adresse suivante :

**Institut de Recherche pour le Développement
Immeuble le Sextant
44 boulevard de Dunkerque
13002 MARSEILLE**

Les prestations qui se déroulent au siège de l'IRD auront lieu le plus souvent au rez de chaussée.

De manière ponctuelle pour des manifestations de faible envergure, les prestations pourront être réalisées dans les étages du Siège de l'IRD situés au 1^{er}, 4^{ème}, 5^{ème}, et 6^{ème} étage de l'immeuble.

L'accès à ces étages pourra se faire par ascenseur.

En termes de stationnement, le siège de l'IRD ne dispose pas de place « livraison » devant le bâtiment.

Ponctuellement, il est possible que les prestations se déroulent dans d'autres lieux, situés dans le périmètre de Marseille et d'Aix en Provence. Le Titulaire doit être en mesure de réaliser la prestation dans ces lieux, sans surcoût.

Le titulaire est responsable du bon acheminement des prestations à l'adresse et au lieu exact indiqués dans le bon de commande. Les fournitures sont transportées aux risques et périls du titulaire jusqu'au lieu de destination finale.

Les prestations peuvent être organisées tout au long de l'année, du lundi au vendredi. Certains événements de l'IRD peuvent avoir lieu, de façon très exceptionnelle, les week-ends et jours fériés. Dans ce cas, l'IRD en informera en amont le titulaire pour qu'il puisse s'organiser.

10.2 LIVRAISON ET MISE EN PLACE DU MATERIEL DE SERVICE ET DES DENREES

L'adresse exacte du lieu de réalisation des prestations est indiquée dans la demande de devis et/ou dans le bon de commande.

Les menus livrés par le Titulaire doivent correspondre au devis validé, sous peine de se voir appliquer des pénalités.

Tout retard ou difficulté de livraison doit être signalé au plus vite au service Logistique.

Dans sa demande de devis, l'IRD précisera au Titulaire l'heure à laquelle tout doit être prêt et installé.

Il appartient au Titulaire de prévoir le temps nécessaire à la bonne installation de la prestation.

Le non-respect du lieu ou de l'horaire de livraison figurant dans le bon de commande est considéré comme une mauvaise exécution de la prestation. L'IRD se réserve la possibilité d'appliquer les pénalités prévues pour ce motif dans le CCAP.

10.3 LOCAL TRAITEUR ET AUTRES MATERIELS MIS A DISPOSITION

L'IRD ne dispose ni cuisine, ni équipements pour permettre au Titulaire de réchauffer les mets.

Un local appelé local traiteur situé dans l'espace cafétéria de l'IRD sera mis à disposition du Titulaire.

Ce local traiteur présente les caractéristiques suivantes :

- Equipements :
 - o Frigo avec compartiment froid et congélateur
 - o Une armoire
 - o Une table
 - o Une poubelle
- Superficie : 5.54m²
- Prise électrique

Il est demandé au Titulaire qu'il laisse dans le local traiteur un stock de vaisselles et de consommables de type gobelet, touillette, sucre, couverts, serviettes, assiettes, café etc.

Ce stock est destiné à pouvoir être utilisé par l'IRD, en cas de besoin, en raison notamment d'un oubli ou d'une insuffisance de consommables fournis lors de la prestation. Le Titulaire en sera informé.

Ce stock devra être régulièrement réapprovisionné par le Titulaire.

En termes de gestion et de suivi du stock, le Titulaire doit faire un inventaire de ce qui est laissé dans le local traiteur et ce qui est repris. Cet inventaire doit être tenu à jour régulièrement, par le Titulaire et sur vérification du service Logistique.

Les modalités d'utilisation du local traiteur et la mise à jour de l'inventaire seront précisées lors de la réunion de lancement.

10.4 ALIMENTS ET BOISSONS NON CONSOMMES

Les aliments et boissons (non alcoolisées) commandés dans le cadre des formules et non consommés sont conservés par l'IRD et ne doivent donc pas être repris par le Titulaire. Ils seront conservés dans le local traiteur et identifiés par l'IRD.

Concernant les boissons alcoolisées et non alcoolisées commandées à l'unité, les bouteilles non consommées feront l'objet d'un avoir et ne seront pas facturées par le Titulaire.

10.5 DEBARRASSAGE ET ENLEVEMENT DU MATERIEL

Dès lors que la prestation comprend du service, le titulaire procède au débarrassage des tables à l'enlèvement de son matériel dès la fin de l'évènement. Le coût du débarrassage et de l'enlèvement est alors compris dans le prix unitaire par convive.

Pour les prestations ne comprenant pas de service, le Titulaire doit venir récupérer sa vaisselle réutilisable et d'éventuels autres matériels, au plus tard le lendemain matin de l'évènement (exceptionnellement à une date ultérieure, convenue d'un commun accord entre l'IRD et le Titulaire).

Le titulaire est autonome sur le montage et le démontage des matériels. Les espaces et mobiliers de l'IRD utilisés pour la prestation devront être rendus en l'état et dans leur position d'origine.

Ces modalités d'enlèvement seront précisées au besoin par le service demandeur de l'IRD.

Dans le cadre de prestation sans service, le titulaire indique dans les bordereaux de prix, un forfait « débarrassage » qui pourra être commandé en fonction des besoins de l'IRD.

10.6 REMISE EN ETAT DES LOCAUX DE L'IRD POUR LES PRESTATIONS AVEC SERVICE

Après son intervention, le titulaire remet dans l'état de propreté trouvé à son arrivée, les locaux dans lesquels il a été amené à intervenir. L'enlèvement du matériel de service doit avoir lieu le jour même pour les prestations avec ou sans personnel de service.

Le prestataire doit laisser les lieux de la manifestation, l'espace qui lui est alloué, dans l'état de propreté initiale : évacuation des bouteilles vides, de la vaisselle et des déchets dans le respect de la maîtrise des contaminations, protection des sols, etc. Le prestataire doit également veiller à ce que son intervention n'entraîne ni nuisance ni dégradation. Dans le cas contraire, l'IRD exigera du prestataire le remboursement des frais occasionnés.

Dans le cas de prestation sans service, l'IRD a la possibilité de commander une prestation débarrassage prévues aux bordereaux de prix.

10.7 EXIGENCES LIEES AU PERSONNEL DU TITULAIRE

Le personnel devra être formé et qualifié. Sa tenue vestimentaire devra être correcte, identique et appropriée. Le nombre de personnel de service devra être suffisant. Le personnel assurera la mise en place, le service et le débarrassage. Dans le cadre du service, le personnel devra faire preuve de ponctualité, de la plus grande correction, de discrétion, de confidentialité et de réserve.

Le personnel reste sous l'entière responsabilité du titulaire. Le titulaire assure leur encadrement afin de garantir la bonne exécution des prestations. Le titulaire s'assure notamment que le nombre de serveurs et maîtres d'hôtel est suffisant au regard de l'événement pour lequel la commande est passée.

En aucun cas, l'IRD palliera une insuffisance de personnel du titulaire.

Le personnel du titulaire respecte le règlement intérieur et les consignes données par l'IRD.

Le recours à ce personnel s'effectue sur la durée totale du service : mise en place, service et débarrassage.

ARTICLE 11. PILOTAGE DES PRESTATIONS ET SUIVI DE L'ACCORD-CADRE

11.1 IDENTIFICATION D'UN INTERLOCUTEUR UNIQUE POUR LE SUIVI ADMINISTRATIF

A la notification du marché, le Titulaire doit désigner un interlocuteur dédié qui sera l'unique point d'entrée avec l'IRD pour assurer le suivi commercial de l'accord-cadre. Cet interlocuteur sera notamment amené à traiter avec l'IRD des sujets administratifs et contractuels, à participer aux réunions de suivi, prendre des décisions au nom de sa structure pour assurer le bon déroulement des prestations.

Dans la mesure du possible, cette personne sera la même tout au long de la durée de l'accord-cadre.

Dans le cas où cette personne n'est plus affectée au suivi de l'accord-cadre de l'IRD, le titulaire doit :

- En aviser, sans délai, l'IRD et prendre toutes dispositions nécessaires, afin d'assurer la poursuite de l'exécution des prestations ;
- Proposer à l'IRD un remplaçant disposant de compétences au moins équivalentes et dont il lui communique le nom, la fonction dans un délai d'une semaine à compter de la date d'envoi de l'avis mentionné à l'alinéa précédent.

Le cas échéant, le titulaire devra mobiliser dans son équipe un ou des référents pour assurer :

- Le traitement et le suivi des commandes,
Le suivi des livraisons et des prestations ;
- La gestion et la prise en compte des remarques et réclamations.

11.2 REUNION DE LANCEMENT ET DE CADRAGE

Dans un délai de 15 jours à compter de la notification de l'accord-cadre, une réunion de lancement sera programmée entre le titulaire et l'IRD.

Cette réunion sera réalisée en présentiel dans les locaux de l'IRD soit à distance par visioconférence.

Cette réunion de lancement et de cadrage aura pour objet de :

- S'assurer de la bonne compréhension mutuelle de l'accord-cadre : rappel des prestations du marché, des obligations du Titulaire, des attentes de l'IRD en termes de qualité de service et d'engagements sur le plan environnemental
- Rappeler la nature des livrables et les délais de réalisation des prestations ;
- Rappeler le processus de commande ;

- Préciser les modes de communication et/ou de sollicitation du représentant de l'IRD envers le titulaire ;
- Permettre au titulaire de présenter ses intervenants et son mode d'organisation ;
- Remettre au titulaire l'ensemble des éléments nécessaires à la bonne exécution de l'accord-cadre, telles que les coordonnées des interlocuteurs référents et la liste des personnes habilitées à passer commande auprès du titulaire.

Du côté du Titulaire, devront être présent l'interlocuteur unique dédié au suivi ainsi que toute autre personne qui sera amenée à intervenir dans l'exécution des prestations et à échanger avec l'IRD.

Cette réunion donnera lieu à un compte rendu de la part de l'IRD listant ainsi tous les points abordés et actions à mettre en place. Ce document servira de base aux échanges à suivre et mettra en avant les directives à suivre par le titulaire pour l'exécution des prestations.

11.3 SUIVI MENSUEL DES PRESTATIONS

Une attention particulière sera apportée au suivi de l'accord-cadre.

Sur demande, le titulaire fera mensuellement un tableau récapitulatif des commandes indiquant :

- Le service organisateur de l'évènement,
- L'objet de la manifestation,
- Les typologies de prestations commandées,
- La date de l'évènement,
- Le nombre de convives associés,
- Le nombre de boissons (alcoolisées ou non) commandées,
- Le montant total en € HT et le montant total en € TTC.

Dans le cadre du suivi des prestations, des enquêtes de satisfaction pourront être menées par les services de l'IRD auprès de ses agents. Les résultats de ces enquêtes serviront également de base pour déterminer la conformité qualitative et quantitative des prestations et permettront la mise en place d'éventuelles actions correctives.

11.4 SUIVI CONTRACTUEL ET PLAN DE PROGRES

Réunion de suivi durant la première année d'exécution

Le présent accord-cadre fait l'objet d'une démarche d'amélioration continue qui se traduit par la mise en place d'un plan de progrès dont les modalités de mise en œuvre sont définies à l'article 6 du CCAP.

Durant la première année d'exécution, il est prévu les réunions suivantes :

- Une réunion entre l'IRD, le Titulaire et le facilitateur aura lieu 6 mois environ après le début d'exécution du marché afin de mettre en place le plan de progrès.
- Une réunion entre l'IRD et le Titulaire aura lieu 12 mois après le début d'exécution du marché (à la date anniversaire de la notification du marché) pour faire le bilan de la période écoulée et faire évoluer le plan de progrès pour la 2^{ème} année d'exécution

Réunion de suivi annuel à compter de 2^{ème} année d'exécution (si reconduction)

Ensuite, à compter de la 2^{ème} année d'exécution, une réunion annuelle sera organisée entre le titulaire et l'IRD afin de faire le bilan périodique de l'exécution des prestations. Elle aura lieu dans le mois suivant la date anniversaire du marché (correspondant à la date de notification).

Seront présents lors de ces réunions de suivi, à minima, l'interlocuteur dédié au suivi des prestations du titulaire ainsi que les représentants de l'IRD.

Des réunions ponctuelles pourront également être organisées à la demande l'IRD ou du Titulaire, en cas de besoin.

Chaque réunion de suivi fera l'objet d'un compte rendu établi par l'IRD et validé par le titulaire.

ARTICLE 12. REFERENTIEL REGLEMENTAIRE, NORMATIF ET TECHNIQUE

Le titulaire est soumis au respect scrupuleux de toutes les réglementations en vigueur dans son domaine d'activité au niveau national et européen. Il ne pourra à aucun moment se prévaloir d'ignorance ou de tolérance à l'égard des règles ou des bonnes pratiques de son activité de restauration.

Le titulaire doit être en mesure de le justifier sur simple demande du respect des prescriptions législatives et réglementaires en vigueur.

Le titulaire met en œuvre les mesures sanitaires réglementaires, françaises et européennes applicables, notamment au regard de la fabrication des produits fournis, de leur entreposage et de leur commercialisation.

Les boissons et denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à chacune d'entre elles. Les inscriptions et explications apparaissant sur les produits devront être libellées en langue française.

Le titulaire s'engage à produire « sain », le choix et la responsabilité des moyens mis en œuvre lui appartenant. Toutefois il doit respecter les obligations d'autocontrôle régulier en fonction du risque alimentaire, veiller à ce que le personnel travaillant dans les locaux où circulent les denrées suive une formation continue à l'hygiène des aliments et conserver, au moins cinq jours après consommation, des plats témoins (échantillons représentatifs des différents plats distribués aux convives) qui devront rester à disposition des services officiels de contrôle en cas de toxi-infections alimentaires collectives, en application de l'arrêté du 29 septembre 1997 des ministères de l'agriculture, de la défense, de la santé et de l'économie fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

12.1 HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRES

La qualité sanitaire des denrées doit être conforme à la réglementation en vigueur.

Pour les produits utilisés à l'occasion du présent marché, le titulaire s'assure du respect des obligations de traçabilité prévues par la réglementation communautaire ou nationale en vigueur.

Pour la préparation des denrées alimentaires, le titulaire s'engage à respecter les dispositions des règlements CE 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et CE 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Il veille ainsi à la bonne application des règles d'hygiène à toutes les étapes de la fabrication, de transport et du service de ses produits :

- Soit dans le respect des guides de bonnes pratiques hygiéniques (notamment la brochure n° 5907 « Traiteur » édité par la Direction des Journaux Officiels (DJO)) pour les prestataires en dispense d'agrément,
- Soit dans le respect des principes de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP) pour les traiteurs soumis au régime d'agrément sanitaire.

Cela concerne notamment la réglementation en vigueur concernant le respect de la chaîne du froid.

Le titulaire a aussi l'obligation d'informer l'IRD, dans les délais les plus brefs et par tous moyens, de toute suspicion ou risque avéré d'intoxication alimentaire résultant de denrées servies dans le cadre d'une prestation exécutée.

Le titulaire communique dans les délais les plus brefs et le cas échéant par tous moyens, le résultat de ces analyses microbiologiques lorsque l'IRD le demande.

L'IRD peut procéder à des contrôles inopinés de la qualité des denrées alimentaires, dans les locaux du titulaire ou sur le lieu même de l'exécution des prestations. Il se réserve le droit de faire appel à un service de contrôle d'hygiène alimentaire ou de faire procéder à ces contrôles par des organismes extérieurs spécialisés.

Le prestataire met en œuvre un dispositif de qualité et de traçabilité au sens du Paquet Hygiène et du PMS.

Il informera et formera tous les acteurs de la restauration à l'application du dispositif et des procédures en place de manière à ce que ce dispositif soit réellement opérationnel.

Le titulaire applique les dispositions qu'il prend à l'atteinte de cet objectif et donc sa capacité à respecter les dispositions légales en matière de maîtrise des procédures relatives :

- Aux locaux et équipement y compris leur entretien
- Au personnel et au plan de formation de ceux-ci
- A la gestion des déchets
- A la transformation et à la distribution des denrées alimentaires
- Au système documentaire, au plan HACCP, aux autocontrôles et au respect du PMS
- Aux enquêtes épidémiologiques en cas de TIAC
- A l'information mise à disposition à l'IRD.

La seule production d'un « book » HACCP ou GBPH ne saurait suffire pour justifier de la bonne foi du prestataire sur ce sujet.

En cas de non-respect de ces obligations, l'IRD se réserve la possibilité de résilier le marché dans les conditions fixées à l'article 41 du CCAG FCS.

12.2 CARACTERISTIQUES DES VEHICULES DE TRANSPORT DES DENREES

Le Titulaire doit posséder tous les agréments, toutes les autorisations et/ou déclarations à jour indispensables dans son domaine d'activité et pour la réalisation des prestations objet de l'accord-cadre.

Le titulaire s'engage à ne pas rompre la chaîne du froid tout au long du processus, depuis leur stockage, leur transport, leur préparation jusqu'à leur service dans les différents lieux de livraison.

Les moyens de transport, utilisés par le titulaire, devront être conformes aux règles d'hygiène et de sécurité.

Les risques afférents au transport jusqu'au lieu de livraison de destination incombent au titulaire.

ARTICLE 13. CONTROLE DES PRESTATIONS ET RECLAMATIONS

Lors de chaque prestation, un ou plusieurs représentants de l'IRD présents sur le lieu de l'évènement effectueront des contrôles et vérifications de la quantité des aliments, de la vaisselle, des boissons ainsi que de la qualité visuelle et gustative des mets (bonne présentation, température optimale, morceaux découpés et facile à manger dans le cas des cocktails etc.)

Si l'IRD constate une non-conformité des éléments commandés ou des produits défectueux, les éléments non conformes ou défectueux ne donneront pas lieu à facturation. Il peut s'agir d'une quantité non conforme au devis validé, une erreur sur le menu/formule par rapport au devis validé.

Les remarques et réclamations seront adressées au titulaire de façon expresse, par courriel, au plus tard le lendemain de l'évènement à 12h00.

Sans réclamation de l'IRD au plus tard le lendemain de l'évènement à 12h00, la commande est considérée comme conforme et bien exécutée.

Le titulaire accuse réception de la réclamation dans les 48h qui suivent sa réception et propose les actions correctives correspondantes.

Le Titulaire s'efforce de réaliser les prestations de façon rigoureuse et appliquée.

A l'issue du 6^{ème} mois d'exécution de l'accord-cadre, 60 % des commandes par mois doivent être exécutées sans erreur par le Titulaire.

Ce taux sera calculé sur la base des mails de réclamation adressé par l'IRD au Titulaire portant uniquement sur des erreurs relatives à : la qualité des produits, la quantité insuffisante de mets, un oubli de certains éléments importants de la prestation, le non-respect du devis. A défaut, le Titulaire risque de se voir appliquer des pénalités dans les conditions décrites à l'article 7 du CCAP.

Cet objectif pourra être revu à la hausse lors de la mise en œuvre du plan de progrès tout au long du marché.

La mise en œuvre d'actions correctives n'empêche pas l'éventuelle application de pénalités associés au manquement, le cas échéant.

- **FIN DU DOCUMENT** -