

Prestations de traiteurs pour l'Agence de l'eau Seine-Normandie

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

(CCTP)

SOMMAIRE

Table des matières

1.	CONTEXTE DU MARCHE	3
2.	OBJET DU MARCHE	3
3.	DÉCOMPOSITION EN LOT	3
	Le marché comprend huit lots décomposés comme suit :	3
-	lot 1 Prestation traiteur pour événements externes en Ile-de-France	3
-	lot 2 Cafés d'accueil seuls basés à Courbevoie	3
-	lot 3 Prestation traiteur pour évènements dans l'Oise	3
-	lot 4 Prestation traiteur pour évènements dans l'Yonne	3
-	lot 5 Prestation traiteur pour évènements dans la Marne	3
-	lot 6 Prestation traiteur pour évènements en Seine-Maritime	3
-	Lot 7 Prestation traiteur pour évènements dans le Calvados	3
-	lot 8 Prestation traiteur pour évènements internes en Ile de France (réservé)	3
4.	DESCRIPTION DES PRESTATIONS A RÉALISER	4
3.1 -	Prestations pour les repas communes aux lots 1,3,4,5,6, 7 et 8 :	4
3.2 -	Prestation pour le café d'accueil	5
3.3 -	Prestation spécifiques pour le lot 8	5
5.	CONDITIONS D'EXÉCUTION	6
5.1	Conditions particulières	6
5.2	Personnels	6
5.3	Organisation	6
5.4	Qualité environnementale des produits	6
5.5	Informations des convives	6
5.6	Circuit court, approvisionnement de saison et produits peu transformés	6
5.7	Contenants (bouteilles, plateaux repas...)	7
5.8	Vaisselle et nappage	7
5.9	Autres :	7
6.	NORMES ET GARANTIE DE LA QUALITÉ DES PRODUITS	7
7.	SUIVI DES ENGAGEMENTS DU TITULAIRE	7

1. CONTEXTE DU MARCHÉ

L'agence de l'eau Seine-Normandie est un établissement public à caractère administratif et compte à ce jour près de 400 agents. Outre son siège et la direction territoriale Seine francilienne basés à Courbevoie (92), elle possède 5 directions territoriales en province, situées à :

- Rouen (76),
- Hérouville-Saint-Clair (14),
- Compiègne (60),
- Châlons-en-Champagne (51),
- Sens (89)

2. OBJET DU MARCHÉ

La prestation traiteur regroupe les divers besoins en matière de restauration des différentes directions de l'agence de l'eau, à l'occasion des réunions qu'elle organise.

La prestation traiteur comporte plusieurs types de prestations :

- 1) Prestation pour des repas (repas assis, cocktail déjeunatoire, cocktail apéritif, buffets, ou plateaux repas) ou des cocktails gouters
- 2) Prestation pour café d'accueil

Ce marché ne couvre pas les prestations traiteur lorsqu'elles sont comprises dans la location d'une salle ou incluses dans une prestation événementielle

3. DÉCOMPOSITION EN LOT

Le marché comprend huit lots décomposés comme suit :

- lot 1 Prestation traiteur pour événements externes en Ile-de-France
- lot 2 Cafés d'accueil seuls basés à Courbevoie
- lot 3 Prestation traiteur pour événements dans l'Oise
- lot 4 Prestation traiteur pour événements dans l'Yonne
- lot 5 Prestation traiteur pour événements dans la Marne
- lot 6 Prestation traiteur pour événements en Seine-Maritime
- Lot 7 Prestation traiteur pour événements dans le Calvados
- lot 8 Prestation traiteur pour événements internes en Ile de France (réservé)

Chaque lot comprend tout ou partie des prestations définies à l'article 4. Ces prestations sont définies dans le bordereau des prix de chaque lot.

Les prestations traiteurs des lots 3, 4, 5, 6 et 7 seront exécutées majoritairement à proximité du siège de la direction territoriale qui les organise.

Le lot 1 concerne les événements externes auxquels participent les représentants des instances de l'agence de l'eau (administrateurs, membres du comité de bassin, élus) ainsi que ses partenaires. Ces événements sont organisés à l'initiative du siège de l'agence ou de sa direction territoriale Seine francilienne et se situent majoritairement à Paris et petite couronne.

Le lot 8 concerne les événements internes à l'agence de l'eau (séminaire des cadres, séminaires métiers, vœux de la directrice générale...) organisés à l'initiative du siège de l'agence ou de sa direction territoriale Seine francilienne. Il se déroule majoritairement en Ile de France.

4. DESCRIPTION DES PRESTATIONS A RÉALISER

Les prestations proposées par le titulaire comprennent *a minima* :

4.1 - Prestations pour les repas communes aux lots 1, 3, 4, 5, 6, 7 et 8 :

- **Repas assis de milieu de gamme avec service à table** : entrée, plat chaud, dessert ou fromages au choix des convives, pain, eau du robinet servie en carafe, eau gazeuse, café et thé. Le prestataire présente au moins 3 propositions de menus différentes pour l'entrée, le plat et le dessert, avant chaque prestation, dont une végétarienne.
- **Buffet de milieu de gamme** : les invités, assis ou debout, se rendent au buffet pour se ravitailler en nourriture et boissons en libre-service. Chacun dispose d'une assiette et de couverts. Les plats sont froids (salades, terrines, viandes froides...) ou chauds (casseroles ...), salés et sucrés, disposés en saladiers ou sur de grands plats et accompagnés d'eau du robinet servie en carafe et d'eau gazeuse, ainsi que de café et thé. Les maitres d'hôtel assurent le ravitaillement du buffet.
- **Cocktail apéritif entrée de gamme et milieu de gamme** : 5 pièces minimum par personne, les invités, debout, se rendent au buffet pour se ravitailler en amuse-bouche et eau du robinet servie en carafe, eau gazeuse, jus de fruit. Les pièces, présentes sur des plateaux, ne nécessitant pas d'être coupées (pas d'assiette ni de couvert en dehors de cuillères et fourchettes cocktail), sont petites, faciles à manger (amuse-bouche froids, chauds, salés, petits fours salés, pics, mini sandwiches...). Les maitres d'hôtel sont derrière le buffet et circulent au milieu des convives.
- **Cocktail déjeunatoire entrée de gamme et milieu de gamme** : 15 pièces au minimum par personne, les invités, debout, se rendent au buffet pour se ravitailler en nourriture et eau du robinet servie en carafe, eau gazeuse, café et thé. Les pièces, présentes sur des plateaux, ne nécessitant pas d'être coupées (pas d'assiette ni de couvert en dehors de cuillères et fourchettes cocktail), sont petites, faciles à manger (amuse-bouche froids, chauds, salés et sucrés, petits fours, pics, mini sandwiches, brochettes, verrines...). Les maitres d'hôtel sont derrière le buffet et circulent au milieu des convives.
- **Plateau repas milieu de gamme** : plateau rassemblant les différents éléments d'un repas froid (entrée, plat et dessert, eau du robinet en carafe, café et thé) et pris sur le lieu de la réunion.
- **Boissons alcoolisées** : Il s'agit de boissons issues de l'agriculture biologique (label AB ou équivalent) :
 - Pour le vin blanc, vin rosé et vin rouge : Les quantités à prévoir sont 1 bouteille pour 10 personnes pour le vin blanc et 1 bouteille pour 6 personnes pour le vin rosé ou rouge.
 - D'autres boissons peuvent être commandées (cidre, crémant, champagne) mais sans alcool fort.
 - Le prestataire prévoit une réserve de bouteilles. Les bouteilles sont ouvertes au fur et à mesure de leur consommation.
- **Boissons non alcoolisées : il s'agit, pour toutes les prestations** :
 - de jus de fruits issus de l'agriculture biologique (label AB ou équivalent)
 - De café et de thé certifiés issus du commerce équitable (label Fair trade Max Havelaar ou équivalent). Ces boissons chaudes sont incluses dans le prix des repas commandés (cocktail, plateaux repas, repas assis, buffet).
 - de softs, eau gazeuse et d'eau du robinet servie en carafe y compris pour les plateaux repas.
 - Toutes les bouteilles sont en verre.

Ainsi les prestations relatives aux lots 1, 3, 4, 5, 6, 7 et 8 doivent contenir a minima les boissons (froides et chaudes, alcoolisées et non) issues de l'agriculture biologique (label AB ou équivalent). Pour le lot 1, les prestations doivent contenir aussi a minima 50% en quantité de produits (dont les boissons) issus de l'agriculture biologique (label AB ou équivalent) en valeur financière.

4.2 - Prestation pour le café d'accueil

- **Café d'accueil non suivi d'une prestation repas uniquement pour le site du siège de l'Agence à Courbevoie (lot 2 uniquement) :**

Les prestations sont les suivantes et doivent a minima respecter les spécifications suivantes :

- Boissons chaudes présentées sous forme de thermos café et thé et ses accessoires (tasse, cuillères ...) avec sucre mis à disposition.
- **Le thé et le café sont certifiés issus du commerce équitable** (label Fair trade Max Havelaar ou équivalent).
- Avec ces boissons chaudes, l'agence peut commander des boissons froides :
 - des jus de fruit – pomme ou orange – seront présentés en bouteille et **seront issus de l'agriculture biologique (label AB ou équivalent)**
 - l'eau du robinet sera servie en carafe
- L'agence pourra commander également avec ces boissons chaudes des plateaux de mini-viennoiserie (10 par plateau) composés de pain au chocolat et croissant.

En cas de commandes multiples le matin ou l'après-midi sur le site de Courbevoie, le prestataire pourra assurer une seule livraison par demi-journée en prenant comme référence la commande ayant l'heure de livraison la plus tôt.

- **Café d'accueil suivi d'une prestation repas pour tous les sites de l'Agence y compris celui de Courbevoie (lots 1, 3, 4, 5, 6, 7 et 8) :**
 - a minima : boissons chaudes (café et thé) et boissons froides (jus de fruit – a minima deux variétés - et eau du robinet servie en carafe) et mini viennoiseries (2 par personnes). Les éléments accompagnant les boissons (sucre, éventuellement chocolat ou petits gâteaux secs...) sont demandés en conditionnement individuel. Ils doivent être présentés dans des corbeilles ou autre contenant.
 - **Le thé et le café sont certifiés issus du commerce équitable (label Fair trade Max Havelaar ou équivalent). Les jus de fruits seront issus de l'agriculture biologique (label AB ou équivalent).**

4.3 - Prestation spécifiques pour le lot 8

- **Cocktail goûter milieu de gamme** : 10 pièces sucrées minimum par personne, les invités, debout, se rendent au buffet pour se ravitailler en amuse-bouche et eau du robinet servie en carafe, eau gazeuse, jus de fruit **issus de l'agriculture biologique (label AB ou équivalent)**, eaux infusées, café/thé (**certifiés issus du commerce équitable (label Fair trade Max Havelaar ou équivalent)**).

Les pièces, présentes sur des plateaux, ne nécessitant pas d'être coupées (pas d'assiette ni de couvert en dehors de cuillères et fourchettes cocktail), sont petites, faciles à manger (amuse-bouche et petits fours sucrés, pics avec des fruits, mini cupcake...). Les maitres d'hôtel sont derrière le buffet et circulent au milieu des convives.

- **Cocktail goûter format galette des rois milieu de gamme** : galettes des rois de 10 personnes et 2 pièces sucrées minimum par personne. Les invités, debout, se rendent au buffet pour se ravitailler en amuse-bouche et galettes des rois ainsi qu'eau du robinet servie en carafe, eau gazeuse, **jus de fruit issus de l'agriculture biologique (label AB ou équivalent)**, eaux infusées, **café/thé certifiés issus du commerce équitable (label Fair trade Max Havelaar ou équivalent)**.

Les galettes des rois sont préparées de différentes manières, avec une garniture de frangipane, qu'elle soit nature ou avec d'autres saveurs, et sous forme briochée.

Les pièces, présentes sur des plateaux, ne nécessitant pas d'être coupées (pas d'assiette ni de couvert en dehors de cuillères et fourchettes cocktail), sont petites, faciles à manger (amuse-bouche et petits fours sucrés, pics avec des fruits, mini cupcake.....). Les maitres d'hôtel sont derrière le buffet et circulent au milieu des convives.

5. CONDITIONS D'EXÉCUTION

5.1 Conditions particulières

Le titulaire devra tenir compte des éventuelles demandes exceptionnelles, quant aux risques d'allergie ou de régimes spécifiques (sans produit laitier, sans gluten, sans viande, personne diabétique...). L'agence de l'eau s'efforcera de préciser ces éléments lors de l'émission du bon de commande. Ces demandes exceptionnelles ne feront pas l'objet d'une facturation spécifique.

5.2 Personnels

L'organisation du service pour l'ensemble des prestations s'entend comme la mise à disposition d'un ou plusieurs personnels qualifiés selon les besoins.

L'agence de l'eau exige une tenue vestimentaire correcte, la ponctualité, la bonne présentation ainsi que la discrétion du personnel de service.

Le personnel assurera :

- la livraison de la prestation au lieu d'exécution convenu aux horaires convenus,
- la mise en place dans l'espace réservé à cet effet,
- le service, le cas échéant,
- la remise en état des lieux (vaisselle, rangement et nettoyage) dès la fin de la prestation.

5.3 Organisation

Les bons de commande sont émis conformément aux dispositions de l'article 7.2 du CCAP.

Hors lot 2, les bons de commande comportent le nombre prévisionnel de convives. Pour le délai concernant la notification du nombre définitif de convives, les conditions sont fixées dans le mémoire technique du prestataire.

Pour le lot 2, le nombre de convives indiqué dans le bon de commande est définitif.

5.4 Qualité environnementale des produits

Dans le cadre de ces prestations, il est attendu du prestataire la fourniture de produits à moindre effet sur l'environnement : produits issus de l'agriculture biologique, durables, de saison, équitables, sans pratiques de déforestation, végétaliens et végétariens.

5.5 Informations des convives

Lors de l'exécution des prestations et sur demande de l'agence de l'eau, le prestataire est tenu d'informer les convives de la qualité environnementale des services proposés : qualité et origine des produits alimentaires utilisés, lutte contre le gaspillage alimentaire et don des produits non consommés, qualité environnementale des contenants, vaisselles et emballages, politique de réduction de la production de déchets (notamment déchets non alimentaires) et gestion responsable des déchets (notamment destination des déchets collectés et valorisation).

Une information particulière doit valoriser les offres végétariennes proposées aux convives.

Les supports d'information doivent être adaptés au type de prestation, par exemple : affichage pour les buffets, petits déjeuners et pause-café avec la mention de pastilles sur les produits les plus vertueux (caractère biologique, équitable, autre signe distinctif de la qualité, poids carbone, etc.), affichettes sur les tables lors des repas assis, petit dépliant pour les plateaux-repas ou tout autre mode d'information et de communication plus pertinent.

5.6 Circuit court, approvisionnement de saison et produits peu transformés

Les circuits courts et les produits de saison sont à privilégier. Avoir recours au circuit court signifie privilégier les approvisionnements de produits agricoles vendus directement par le producteur au consommateur ou par un seul intermédiaire. Le recours à une coopérative agricole n'est pas considéré comme un intermédiaire mais comme le prolongement de l'activité agricole. Les prestations comprenant peu ou pas de produits transformés sont à privilégier.

5.7 Contenants (bouteilles, plateaux repas...)

Les bouteilles en plastiques sont proscrites.

Les plateaux repas doivent être réutilisables ou en matières recyclées, recyclables ou biodégradable.

5.8 Vaisselle et nappage

Le prestataire a, autant que possible, recours à une vaisselle classique pour les prestations. En cas d'impossibilité, il a recours à une vaisselle recyclable et biodégradable. Le plastique est à proscrire.

Le prestataire prévoit le nappage pour toutes les prestations. Les nappes et les serviettes sont prioritairement en textile réutilisable ou à défaut en papier recyclé.

5.9 Autres :

Les emballages utilisés pour le transport des denrées seront autant que possible réutilisables ou à minima en matière recyclable, le plastique et les PLA (bio plastique) non respectueux de l'environnement sont à proscrire.

Le prestataire devra avoir recours, dans la mesure du possible, pour la réalisation des prestations, **à un transport en véhicule propre pour les lots de la région Ile de France (site de Courbevoie et région Ile de France).**

6. NORMES ET GARANTIE DE LA QUALITÉ DES PRODUITS

Le prestataire doit veiller au strict respect des normes de sécurité et d'hygiène alimentaire en vigueur.

Il doit garantir la fraîcheur de tous les produits proposés et assurer la traçabilité de tous les produits et denrées fournis.

La chaîne du froid et la chaîne du chaud devront être respectées.

Le titulaire s'engage à respecter les dispositions relatives au contrôle de l'hygiène (ex : réalisation de contrôles microbiologiques prévus par la réglementation en vigueur).

Le titulaire s'engage à respecter les dispositions réglementaires telles celles définies par arrêté ministériel du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicable aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires. Elles doivent, en outre, être conformes notamment aux normes homologuées et enregistrées par l'AFNOR.

7. SUIVI DES ENGAGEMENTS DU TITULAIRE

Tout au long de l'exécution du marché, le titulaire est tenu d'effectuer un reporting précis à l'acheteur sur les éléments suivants :

A chaque date d'anniversaire du marché, il produit :

- la part de produits issus de l'agriculture biologique ou équivalent
- la part de produits issus de l'agriculture en circuit court et saisonnalité

A la demande de l'agence de l'eau, le titulaire fournit les justificatifs en attestant (certificat « agriculture biologique » ou équivalent...).