

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

Prestations de type traiteurs

Pouvoir adjudicateur :

IAE de Paris
8 bis rue de la Croix Jarry
75013 PARIS

Lot 1 : COCKTAILS ET BUFFETS

Le présent lot a pour objet la réalisation de **cocktails apéritifs, cocktails déjeunatoires, cocktails dinatoires et buffets pour des réceptions.**

⚠ L'exécution des prestations peut demander le dressage et/ou la mise à disposition de personnel et/ou la fourniture de matériel spécifique (nappe et serviettes en papier ou en tissu, vaisselle jetable, vaisselle, verrerie, accessoires de service type tire-bouchons ...).

Les prix proposés seront dégressifs en fonction du nombre de convives :

- De 10 à 19
- De 20 à 99
- Plus de 100 personnes

1. Cocktails et buffet

1.1 Définition des types de prestations

Par « **cocktail apéritif** », l'acheteur entend l'exécution d'une prestation consistant en une collation, servie ou non, prise debout. Les mets proposés doivent donc pouvoir être dégustés sans couverts.

Par « **cocktail déjeunatoire ou dinatoire** », l'acheteur entend l'exécution d'une prestation composée d'un repas complet et équilibré, servie ou non, prise debout. La dégustation peut nécessiter la mise à disposition d'assiettes et de couverts.

Par « **buffet** », l'acheteur entend l'exécution d'une prestation composée d'un repas complet et équilibré, servie ou non, prise assis. La dégustation nécessite la mise à disposition d'assiettes et de couverts.

Le candidat propose **quatre gammes de cocktails et deux gammes de buffets** :

Numéro de gamme	Intitulé	Nombre de menus
1	Cocktail apéritif « Standard »	4
2	Cocktail apéritif « Haut de gamme »	4
3	Cocktail déjeunatoire ou dinatoire « Standard »	4
4	Cocktail déjeunatoire ou dinatoire « Haut de gamme »	4
5	Buffet « Standard »	4
6	Buffet « Végétarien »	4
7	Buffet « Haut de gamme »	4

○ Gamme numéro 1 : Cocktail apéritif « Standard »

Le cocktail « Standard » salé comprend au minimum et par convive :

Nombre de pièces salées	Nombre de pièces sucrées	TOTAL
7	7	7

La gamme salée propose un assortiment varié de légumes, viandes, simili carné, poissons et fromages, présentés en bouchées, canapés, feuilletés, brioches, verrines, brochettes, cuillères etc. au choix du candidat.

Certaines pièces peuvent être chaudes, le matériel de réchauffe étant fourni par le candidat et compris dans le prix de la prestation par convive.

Le cocktail doit être accompagné de condiments et sauces : sel, poivre, moutarde, sucre individuels, beurre, sauces

○ Gamme numéro 2 : Cocktail apéritif « Haut de gamme »

Le cocktail apéritif « Haut de gamme » salé est réalisé à partir de produits plus nobles et la préparation des pièces est plus raffinée et plus originale.

Le cocktail apéritif « Haut de gamme » salé comprend au minimum et par convive :

Nombre de pièces salées	Nombre de pièces sucrées	TOTAL
10	0	10

La gamme salée propose un assortiment varié de légumes, viandes, simili carné, poissons et fromages, présentés en bouchées, canapés, feuilletés, brioches, verrines, brochettes, cuillères etc. au choix du candidat.

Certaines pièces peuvent être chaudes, le matériel de réchauffe étant fourni par le candidat et est compris dans le prix de la prestation par convive.

○ **Gamme numéro 3 : Cocktail déjeunatoire ou dinatoire « Standard »**

Le cocktail déjeunatoire ou dinatoire « Standard », comprend obligatoirement :

- ↳ Une sélection de légumes froids, salades composées ou charcuteries, cette sélection étant compatible avec des menus végétarien et végétalien pour les salades composées,
- ↳ Viande, poisson, ou simili carné ; froid ou chaud et leur accompagnement,
- ↳ Un plateau de fromages accompagné de pain,
- ↳ Un choix de desserts,
- ↳ Thé et café à volonté.

Le cocktail déjeunatoire ou dinatoire « Standard » salé/sucré comprend au minimum et par convive :

Nombre de pièces salées	Nombre de pièces sucrées	TOTAL
8	4	12

La gamme salée propose un assortiment varié de légumes, viandes, simili carné, poissons et fromages, présentés en bouchées, canapés, feuilletés, brioches, verrines, brochettes, cuillères etc. au choix du candidat.

La gamme sucrée propose une sélection de bouchées, mousses, fruits, petits fours frais, petits fours secs.

Sur demande de l'acheteur, le titulaire doit pouvoir proposer des menus thématiques (exotique, festif...) ou spécifiques (biologique, sans gluten, végétarien, ...).

○ **Gamme numéro 4 : Cocktail déjeunatoire ou dinatoire « Haut de gamme »**

Le cocktail déjeunatoire ou dinatoire « Haut de gamme » est composé de mets plus variés et plus raffinés et bénéficie d'une présentation plus recherchée.

Le cocktail déjeunatoire ou dinatoire « Haut de gamme », comprend obligatoirement :

- ↳ Une sélection de légumes froids, salades composées ou charcuteries, cette sélection étant compatible avec des menus végétarien et végétalien pour les salades composées,
- ↳ Viande, poisson, ou simili carné ; froid ou chaud et leur accompagnement,
- ↳ Un plateau de fromages affinés
- ↳ Une sélection de pains
- ↳ Un choix de desserts
- ↳ Du thé et du café à volonté.

Le cocktail déjeunatoire ou dinatoire « Haut de gamme » salé/sucré comprend au minimum et par convive :

Nombre de pièces salées	Nombre de pièces sucrées	TOTAL
15	5	20

La gamme salée propose un assortiment varié de légumes, viandes, simili carné, poissons et fromages, présentés en bouchées, canapés, feuilletés, brioches, verrines, brochettes, cuillères etc. au choix du candidat.

La gamme sucrée propose une sélection de bouchées, mousses, fruits, petits fours frais, petits fours secs.

Sur demande de l'acheteur, le titulaire doit pouvoir proposer des menus thématiques (exotique, festif...) ou spécifiques (biologique, sans gluten, végétarien, ...).

- **Gamme numéro 5 : Buffet « Standard »**

Le buffet « Standard », comprend obligatoirement :

- ↳ Une sélection d'entrées, de crudités, de salades composées, de quiches, de tartes, de cakes, ... ces dernières étant compatibles avec des menus végétarien et végétalien,
- ↳ Un choix de charcuteries classiques ou de la mer,
- ↳ Viande et poisson, froid ou chaud,
- ↳ Un plateau de fromages accompagné de pain,
- ↳ Un choix de desserts,
- ↳ Du thé et du café à volonté.

Sur demande de l'acheteur, le titulaire doit pouvoir proposer des menus thématiques (exotique, festif...) ou spécifiques (biologique, sans gluten, végétarien, ...).

Sur demande de l'acheteur, le titulaire peut proposer un buffet organisé autour d'un plat chaud convivial (couscous, paella, choucroute, etc...), en remplacement de la viande ou du poisson et de son accompagnement.

⚠ Le candidat doit IMPERATIVEMENT être en mesure de proposer des buffets « Standards » différents et équivalents dans les cas où la prestation s'entend sur plusieurs jours consécutifs.

- **Gamme numéro 6 : Buffet « Végétarien »**

Le buffet « Végétarien », comprend obligatoirement :

- ↳ Une sélection de salades composées à partager
- ↳ Un plateau de fromages accompagné de pain.

⚠ Le candidat doit IMPERATIVEMENT être en mesure de proposer des buffets « Végétariens » différents et équivalents dans les cas où la prestation s'entend sur plusieurs jours consécutifs.

- **Gamme numéro 7 : Buffet « Haut de gamme »**

Le buffet « Haut de gamme » est composé de mets plus variés et plus raffinés et bénéficie d'une présentation plus recherchée.

Le buffet « Haut de gamme », comprend obligatoirement :

- ↳ Une sélection d'entrées, de crudités, de salades composées, de quiches, de tartes, de cakes, ... ces dernières étant compatibles avec des menus végétarien et végétalien,
- ↳ Un choix de charcuteries classiques ou de la mer,
- ↳ Viande et poisson, froid ou chaud,
- ↳ Un plateau de fromages affinés
- ↳ Une sélection de pains,
- ↳ Un choix de desserts,
- ↳ Du thé et du café à volonté.

Sur demande de l'acheteur, le titulaire doit pouvoir proposer des menus thématiques (exotique, festif...) ou spécifiques (biologique, sans gluten, végétarien, ...).

Sur demande de l'acheteur, le titulaire peut proposer un buffet organisé autour d'un plat chaud convivial (couscous, paella, choucroute, etc...), en remplacement de la viande ou du poisson et de son accompagnement.

⚠ Le candidat doit IMPERATIVEMENT être en mesure de proposer des buffets « Haut de Gamme » différents et équivalents dans les cas où la prestation s'entend sur plusieurs jours consécutifs.

1.2. Délais et modalités de commande

Les commandes de cocktails et/ou buffets sont passées dans un délai de **3 jours ouvrés minimum avant la date d'exécution de la prestation** et précisent le lieu de la manifestation.

L'acheteur aura la possibilité de procéder à des modifications et/ou annulations dans un délai de 48 heures avant le début de la prestation initialement commandée. Les modifications à la baisse et annulation dans le délai imparti ne devront faire l'objet d'aucune facturation de la part du titulaire. Au-delà de ce délai, le titulaire pourra être dédommagé et devra préciser dans sa réponse ses conditions d'annulation de commandes.

Lors de l'exécution de l'accord-cadre, le titulaire peut être amené à intégrer dans la composition de ses menus les demandes de l'acheteur relatives aux obligations alimentaires des convives, notamment leurs obligations diététiques.

1.3 Délais et modalités de livraison

L'exécution des prestations peut demander la mise à disposition de personnel et la location de matériel :

- En cas de livraison sans mise à disposition de personnel pour assurer le service, le titulaire est tenu d'assurer le maintien de la chaîne du froid, par la mise à disposition de matériel adéquat. Il est tenu également d'informer les personnels de l'acheteur sur les règles à respecter en matière de maintien de la chaîne du froid et les pratiques à observer pour une bonne dégustation des produits.
- Si le cocktail ou le buffet commandé comprend des pièces chaudes ou un plat chaud, le matériel de chauffe et de maintien au chaud est mis à disposition par le titulaire. Son coût est compris dans le prix de la prestation par convive.
- Le matériel de préparation et de maintien au chaud du thé et du café est mis à disposition par le titulaire, que la prestation soit servie ou non. Son coût est compris dans le prix de la prestation par Convive.
- Les matériels nécessaires au service et au maintien au chaud doivent être récupérés par le titulaire à l'issue de l'évènement ou lors de l'évènement suivant.

1.4 Prescriptions particulières

⚠ La composition des cocktails et des buffets change au minimum deux fois par an. En conséquence, le titulaire de l'accord-cadre doit IMPERATIVEMENT prévoir une campagne d'information auprès de chaque utilisateur au moins DEUX SEMAINES avant le changement de carte.

Le café soluble ou lyophilisé est Interdit. Le café utilisé est un café moulu d'origine, 100% Arabica.

L'acheteur est attentif à l'origine et la traçabilité des produits ainsi qu'à leur saisonnalité. Les produits biologiques et en circuit court sont appréciés.

Lot 2 : PLATEAUX-REPAS, FORMULE SANDWICH, TARTE, QUICHE OU SALADE

2. Plateaux-repas, formules sandwich, tarte, quiche et salades

2.1. Définition des types de prestations

Le plateau-repas est une prestation prise assise. L'administration se charge à l'issue de la manifestation, de débarrasser, mettre en sacs poubelle les déchets et procéder à leur enlèvement. Le candidat peut cependant récupérer les contenants identifiés à la fin de la prestation ou lors de la prestation suivante si celle-ci n'excède pas 48 heures.

Le candidat propose **cinq gammes** de formules :

Numéro de gamme	Intitulé	Nombre de menus
1	Plateaux-repas « Standard »	8
2	Plateaux-repas « Haut de gamme »	8
3	Menu sandwich	4
4	Menu tarte ou quiche	2
5	Menu salade	2

○ **Gamme numéro 1 : Plateau-repas « Standard »**

La prestation comprend la fourniture et la livraison de plateaux-repas de gamme standard. Cette gamme propose au minimum **huit menus** comprenant des mets élaborés simplement à partir de produits de bonne qualité :

- ↳ DEUX avec viande,
- ↳ DEUX avec poisson,
- ↳ DEUX végétariens,
- ↳ DEUX végétaliens (sans produits d'origine laitiers).

Le plateau-repas propose un menu, complet et équilibré, comprenant obligatoirement :

- ® Une entrée,
- ® Une viande, un poisson ou simili carné et son accompagnement,
- ® Un assortiment de salades et légumes composés pour les menus végétariens et végétalien,
- ® Un petit pain,
- ® Un morceau de fromage,
- ® Un dessert.

Il est complété par :

- ® Une serviette
- ® Un verre
- ® Un jeu de couverts recyclables (fourchette, couteau, cuillère).

Le plateau-repas est livré dans un conditionnement adapté, pouvant faire office de plateau ou de set de table.

○ **Gamme numéro 2 : Plateau-repas « haut de gamme »**

La prestation comprend la fourniture et la livraison de plateaux-repas « Haut de gamme ». A la différence des menus de gamme classique, cette gamme s'apprécie au regard d'une qualité de produits et d'une préparation de mets plus élaborée. Cette gamme propose au minimum **huit menus** comprenant des mets élaborés simplement à partir de produits de bonne qualité :

- ↳ DEUX avec viande,
- ↳ DEUX avec poisson,
- ↳ DEUX végétariens,
- ↳ DEUX végétaliens (sans produits d'origine laitiers).

Le plateau-repas propose un menu, complet et équilibré, comprenant obligatoirement :

- ® Une entrée,
- ® Une viande, un poisson ou simili carné et son accompagnement,
- ® Un assortiment de salades et légumes composés pour les menus végétariens et végétalien,
- ® Un petit pain,
- ® Un morceau de fromage,
- ® Un dessert.

Il est complété par :

- ® Une serviette
- ® Un verre
- ® Un jeu de couverts recyclables (fourchette, couteau, cuillère).

Le plateau-repas est livré dans un conditionnement adapté, pouvant faire office de plateau ou de set de table.

○ **Gamme numéro 3 : Menu sandwich**

La prestation comprend la fourniture et la livraison d'une « formule » sandwich. Cette gamme propose au minimum **quatre menus** comprenant des mets élaborés simplement à partir de produits de bonne qualité :

- ↳ UN à base de viande,
- ↳ UN à base de poisson,
- ↳ UN végétarien,
- ↳ UN végétalien (sans produits d'origine laitiers).

Le menu sandwich propose un menu, complet et équilibré, comprenant obligatoirement :

- ® Un pain garni (Wrap, Ciabatta, bagel, pain de mie, baguette, ...),
- ® Un dessert.

Il est complété par :

- ® Une serviette,
- ® Un jeu de couverts recyclables (si le dessert le nécessite).

○ **Gamme numéro 4 : Menu tarte ou quiche**

La prestation comprend la fourniture et la livraison d'une « formule » tarte ou quiche. Cette gamme propose au minimum **deux menus** comprenant des mets élaborés simplement à partir de produits de bonne qualité :

- ↳ UN à base de viande ou de poisson,
- ↳ UN végétarien ou végétalien (sans produits d'origine laitiers).

Le menu tarte ou quiche propose un menu, complet et équilibré, comprenant obligatoirement :

- ® Une tarte ou quiche garnie,
- ® Une salade assaisonnée,
- ® Un dessert.

Il est complété par :

- ® Une serviette,
- ® Un jeu de couverts recyclables (si le dessert le nécessite).

○ **Gamme numéro 5 : Menu salade**

La prestation comprend la fourniture et la livraison d'une « formule » salade. Cette gamme propose au minimum **deux menus** comprenant des mets élaborés simplement à partir de produits de bonne qualité :

- ↳ UN à base de viande ou de poisson,
- ↳ UN végétarien ou végétalien (sans produits d'origine laitiers).

Le menu salade propose un menu, complet et équilibré, comprenant obligatoirement :

- ® Une salade composée,
- ® Un pain de 50g
- ® Un dessert.


Il est complété par :

- ® Une serviette,
- ® Un jeu de couverts recyclables (si le dessert le nécessite).

⚠ La sélection des menus proposés dans chaque gamme, change au minimum deux fois par an (printemps/été et automne/hiver par exemple). Une attention particulière est portée à la saisonnalité des produits.


Le titulaire doit également être en mesure de proposer des menus spécifiques de type certifié 100% biologique, sans gluten, ...

Le titulaire mentionne pour chaque prestation, quelle que soit la gamme et le menu concerné, la composition des produits alimentaires utilisées, notamment la présence ou non de gluten dans certains aliments ou de fruits à coque, dans la perspective d'allergies rencontrées par certains consommateurs.

 **Le titulaire mentionne par étiquetage sur chaque conditionnement la composition du plateau repas (ex : viande, poisson, végétarien, végétalien) permettant ainsi une différenciation à réception.**

2.2. Délais et modalités de commande

Les commandes sont passées jusqu'à la veille 17h30 avant la date d'exécution de la prestation et précisent le lieu de la manifestation.

 Pour les cas d'urgence, le titulaire doit prévoir, au moins, deux plateaux-repas de gamme standard pouvant être commandé le jour même avant 9h00.

2.3. Délais et modalités de livraison

La livraison peut intervenir à tout moment de la journée, 7 jours sur 7, entre 8 heures et 20 heures.

2.4. Prescriptions particulières

Aucune mise à disposition de personnel n'est à prévoir.

Le café soluble ou lyophilisé est Interdit. Le café utilisé est un café moulu d'origine, 100% Arabica.

Le candidat doit privilégier des conditionnements respectueux de l'environnement.

Lot 3 : PETITS-DEJEUNERS, GOUTERS ET GALETTE DES ROIS

3. Petit-déjeuner

3.1. Définition des types de prestations

Le petit-déjeuner est une prestation prise debout, autour d'un buffet. L'administration se charge du dressage et à l'issue de la manifestation, de débarrasser, mettre en sacs poubelle les déchets et procéder à leur enlèvement.

Le candidat peut cependant récupérer les contenants identifiés à la fin de la prestation ou lors de la prestation suivante si celle-ci n'excède pas 48 heures.

Le candidat propose **quatre gammes** de petits déjeuners :

Numéro de gamme	Intitulé	Nombre de type de prestations
1	Gamme sucrée « Standard »	2
2	Gamme sucrée « Haut de gamme »	2
3	Gamme salée « Standard »	2
4	Gamme salée « Haut de gamme »	2

○ **Gamme numéro 1 : Gamme sucrée « Standard »**

Du thé, du chocolat et du café, à volonté,

Un verre de 25 cl de jus de fruits (2 types de jus de fruits différents lors de chaque prestation),

2 mini-viennoiserie fraîches (pain au chocolat, croissant, chausson aux pommes, pain aux raisins, ...),

2 fruits de saison,

Laitage, lait, lait concentré,

Du sucre emballé.

○ **Gamme numéro 2 : Gamme sucrée « Haut de gamme »**

Du thé, du chocolat et du café, à volonté,

Un verre de 25 cl de jus de fruits (2 types de jus de fruits différents lors de chaque prestation),

3 mini-viennoiserie fraîches (pain au chocolat, croissant, chausson aux pommes, pain aux raisins, ...),
3 fruits de saison,
Laitage, lait, lait concentré,
Du sucre emballé.

○ **Gamme numéro 3 : Gamme salée « Standard »**

Du thé, du chocolat et du café, à volonté,
Un verre de 25 cl de jus de fruits (2 types de jus de fruits différents lors de chaque prestation),
2 mini-sandwich (pain de mie, nonette, pains spéciaux)
2 fruits de saison,
Du lait,
Du sucre emballé.

○ **Gamme numéro 4 : Gamme salée « Haut de Gamme »**

Du thé, du chocolat et du café, à volonté,
Un verre de 25 cl de jus de fruits (2 types de jus de fruits différents lors de chaque prestation),
3 mini-sandwich (pain de mie, nonette, pains spéciaux)
3 fruits de saison,
Du lait,
Du sucre emballé.

⚠ **Le candidat doit IMPERATIVEMENT être en mesure de proposer des mini-viennoiseries et des mini-sandwich différents et équivalents dans les cas où la prestation s'entend sur plusieurs jours consécutifs.**

3.2. Délais et modalités de commande

Les commandes sont passées dans un délai de 3 jours ouvrés minimum avant la date d'exécution de la prestation et précisent le lieu de la manifestation.

3.3. Délais et modalités de livraison

La livraison peut intervenir à tout moment de la journée, entre 8 heures et 20 heures.

3.4. Prescriptions particulières

Le café soluble ou lyophilisé est Interdit. Le café utilisé est un café moulu d'origine, 100% Arabica.

Le candidat doit privilégier des conditionnements respectueux de l'environnement.

4. Goûter

Le goûter est une prestation prise debout, autour d'un buffet. L'administration se charge du dressage et à l'issue de la manifestation, de débarrasser, mettre en sacs poubelle les déchets et procéder à leur enlèvement. Le candidat peut cependant récupérer les contenants identifiés à la fin de la prestation ou lors de la prestation suivante si celle-ci n'excède pas 48 heures.

Le candidat propose **quatre** gammes de goûter :

Numéro de gamme	Intitulé	Nombre de type de prestations
1	Gamme sucrée « Standard »	2
2	Gamme sucrée « Haut de gamme »	2
3	Gamme salée « Standard »	2
4	Gamme salée « Haut de gamme »	2

○ **Gamme numéro 1 : Gamme sucrée « Standard »**

Du thé, du chocolat et du café, à volonté,

Un verre de 25 cl de jus de fruits (2 types de jus de fruits différents lors de chaque prestation), 2 mini-gâteaux non secs (financiers, muffin, pain d'épices, ...),
Lait, lait concentré,
Du sucre emballé.

○ **Gamme numéro 2 : Gamme sucrée « Haut de gamme »**

Du thé, du chocolat et du café, à volonté,
Un verre de 25 cl de jus de fruits (2 types de jus de fruits différents lors de chaque prestation), 3 mini-gâteaux non secs (financiers, muffin, pain d'épices, ...), 3 fruits de saison,
Lait, lait concentré,
Du sucre emballé.

○ **Gamme numéro 3 : Gamme salée « Standard »**

Du thé, du chocolat et du café, à volonté,
Un verre de 25 cl de jus de fruits (2 types de jus de fruits différents lors de chaque prestation), 2 mini-gâteaux salés (kouglof, cake salé, rolls, ...),
Lait, lait concentré,
Du sucre emballé.

○ **Gamme numéro 4 : Gamme salée « Haut de gamme »**

Du thé, du chocolat et du café, à volonté,
Un verre de 25 cl de jus de fruits (2 types de jus de fruits différents lors de chaque prestation), 3 mini-gâteaux salés (kouglof, cake salé, rolls, ...),
Fruits secs,
Lait, lait concentré,
Du sucre emballé.

⚠ Le candidat doit IMPERATIVEMENT être en mesure de proposer des mini-gâteaux non secs et salés différents et équivalents dans les cas où la prestation s'entend sur plusieurs jours consécutifs.

4.1. Délais et modalités de commande

Les commandes sont passées dans un délai de 3 jours ouvrés minimum avant la date d'exécution de la prestation et précisent le lieu de la manifestation.

4.2. Délais et modalités de livraison

La livraison peut intervenir à tout moment de la journée, entre 8 heures et 20 heures.

4.3. Prescriptions particulières

Le café soluble ou lyophilisé est Interdit. Le café utilisé est un café moulu d'origine, 100% Arabica.

Le candidat doit privilégier des conditionnements respectueux de l'environnement.

5. Galette des rois

La galette des rois est une prestation prise debout, autour d'un buffet. L'administration se charge du dressage et à l'issue de la manifestation, de débarrasser, mettre en sacs poubelle les déchets et procéder à leur enlèvement. Le candidat peut cependant récupérer les contenants identifiés à la fin de la prestation ou lors de la prestation suivante si celle-ci n'excède pas 48 heures.

Le candidat propose **2 formules** :

Formule 1 : une galette des rois fourrée à la frangipane pour environ 8 personnes, fournie avec une fève décorative, une couronne en carton et un couteau de découpe.

Formule 2 : une galette des rois pomme ou chocolat pour environ 8 personnes, fournie avec une fève décorative, une couronne en carton et un couteau de découpe.

Le candidat doit privilégier des conditionnements respectueux de l'environnement.