



Prestations de traiteurs pour
l'Ecole polytechnique et l'Institut
polytechnique de Paris (IP Paris) /
Petit déjeuner – pause-café -
pause gourmande et pause
internationale « type brunch »
(Marché réservé)

Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)

SOMMAIRE

ARTICLE 1 – CONTEXTE ET ENJEUX DU BESOIN

ARTICLE 2 – OBJET DU MARCHÉ

ARTICLE 3 – DESCRIPTION DES PRESTATIONS

ARTICLE 4 – CONTENU DES PRESTATIONS

ARTICLE 5 – PRESTATIONS EXCLUES DE L'ACCORD-CADRE

ARTICLE 6 - LIEUX D'EXECUTION DES PRESTATIONS

ARTICLE 7 – CARACTERISTIQUES DES PRESTATIONS

ARTICLE 8 – MODALITES D'EXECUTION DES PRESTATIONS

ARTICLE 9 – VEHICULES DE TRANSPORT

ARTICLE 10 – CONSIDERATIONS ENVIRONNEMENTALES

ARTICLE 11 – CONSIDERATIONS SOCIALES

ARTICLE 12 – STATISTIQUES ET BILANS

ARTICLE 13 – PLAN DE PROGRES

ARTICLE 1 – CONTEXTE ET ENJEUX DU BESOIN

1.1 Présentation et rôle de l'École polytechnique

Fière de son passé, l'École polytechnique s'engage pour rendre possibles les révolutions scientifiques, technologiques et industrielles du 21^{ème} siècle.

Largement internationalisée (30% de ses 3000 étudiants, 23% de son corps d'enseignants), l'École polytechnique associe recherche, enseignement et innovation au meilleur niveau scientifique et technologique. Sa formation au travers de ses trois cycles – ingénieur (2000 étudiants), master et doctorat (1000 étudiants) promeut une culture d'excellence à forte dominante scientifique, ouverte sur une grande tradition humaniste.

L'École polytechnique (l'X) produit et partage des connaissances scientifiques pluridisciplinaires au plus haut niveau, pour ses élèves, pour les entreprises et la société en développant l'esprit entrepreneurial, l'audace et le sens de l'intérêt général dans ses enseignements et sa recherche. Son Centre de recherche de pointe, composé de 22 laboratoires, dont 21 sont unités mixtes de recherche avec le CNRS, travaille aux frontières de la connaissance sur les grands enjeux interdisciplinaires scientifiques, technologiques et sociétaux.

1.2 Présentation et rôle de l'Institut polytechnique de Paris

Créé en 2019 en tant qu'établissement public expérimental d'enseignement supérieur et de recherche, l'Institut Polytechnique de Paris (IP Paris) rassemble six Grandes Écoles d'ingénieurs françaises : l'École polytechnique, l'ENSTA Paris, l'École nationale des ponts et chaussées (ENPC), l'ENSAE Paris, Télécom Paris et Télécom SudParis.

Sous l'égide d'IP Paris, ces écoles ont mis en commun leur expertise bicentenaire afin de construire une institution de science et technologie de rang mondial en développant des programmes de formation d'excellence et une recherche de pointe. L'IP Paris s'appuie sur un personnel académique comprenant 30% d'internationaux, une offre de formation francophone et anglophone, des programmes joints et une recherche réalisée dans le cadre de collaborations nationales et internationales. L'IP Paris et les écoles membres prévoient d'augmenter dans les prochaines années leur population étudiante avec une proportion globale de 40% d'étudiants internationaux.

L'IP Paris propose aujourd'hui des masters à vocation internationale en sciences fondamentales et appliquées (15 mentions) et une formation doctorale ouverte aux meilleurs étudiants nationaux et internationaux pour contribuer à une recherche de pointe, tous regroupés dans la « Graduate School » de l'établissement.

Les activités de recherche sont structurées en 10 départements d'enseignement et recherche, plusieurs centres interdisciplinaires s'appuyant sur 30 laboratoires au sein des écoles membres.

L'IP Paris a pour ambition de développer une recherche au meilleur niveau international ainsi que des programmes de formation lisibles et attractifs, garantissant une excellente employabilité et visant des publics variés, de favoriser l'innovation et l'entrepreneuriat et de faire du campus partagé un site de rang mondial.

1.3 Bénéficiaires du marché

Les bénéficiaires du présent marché sont donc l'Administration, les enseignants-chercheurs, les élèves et clients extérieurs de l'École polytechnique et d'IP Paris.

1.4 Objectifs et résultats attendus

Dans le cas de cet accord-cadre, l'acheteur attend une prestation de qualité avec un maintien d'un standard de qualité sur la durée du marché, en référence aux propositions faites dans les documents techniques transmis à l'appui de l'offre du titulaire et faites lors des dégustations. Une régularité dans la qualité des prestations est également attendue.

Les supports d'information doivent être adaptés au type de prestation, par exemple : affichage pour les 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.), ou tout autre mode d'information et de communication plus pertinent.

ARTICLE 2 – OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché est un accord-cadre qui a pour objet l'organisation de prestations de services de traiteur pour les besoins de l'Ecole polytechnique et d'IP Paris : Petit déjeuner – pause-café - pause gourmande et pause internationale « type brunch ».

Le présent cahier des charges regroupe toutes les exigences techniques qui seront applicables pour l'ensemble des prestations.

ARTICLE 3 – DESCRIPTION DES PRESTATIONS

3.1 Champ lexical des prestations

Voici ci-dessous le champ lexical permettant de définir les différentes prestations. Les quantités et la nature des mets attendus sont précisées à l'article suivant (cf. Article 5 du présent CCTP).

Petit-déjeuner : constitué de boissons chaudes et froides et accompagnée de mini viennoiseries, gâteaux secs ou mignardises

Pause-café : constituée de boissons chaudes et froides

Pause gourmande : constituée de boissons chaudes et froides et accompagnée de gâteaux, mignardises, corbeilles de fruits frais

Pause internationale type « brunch » : constituée de boissons chaudes et froides et accompagnée de plusieurs propositions salées et sucrées

3.2 Champ lexical des produits

Circuit-court : circuit de distribution dans lequel intervient au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur.

Fait-maison : un plat « fait-maison » ou « maison » est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires. Un seul intermédiaire peut être admis (ex illustratif : le fromage blanc, ou le yaourt entrant dans une préparation maison seront réputés être une matière brute)

Pour toutes questions sur la notion « fait-maison », vous pouvez vous reporter au site internet suivant : <http://www.economie.gouv.fr/fait-maison>. La notice d'accompagnement de la prestation devra préciser cette notion de « fait maison »

Produit frais : produit alimentaire n'ayant subi après production aucun autre procédé de préservation que la mise sous emballage étanche et le maintien à température froide (sans congélation). Il doit avoir moins de 30 jours et avoir gardé toutes ses qualités gustatives et nutritionnelles

Produit garanti sur l'origine (signe « officiel » garanti et reconnu par l'Etat) : AOC = Appellation d'Origine Contrôlée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / IGP = Indication Géographique Protégée

Produit issu de l'agriculture biologique : il est issu d'un mode de production qui obéit à un cahier des charges strict et règlementé adapté à chaque type de production. Le produit doit porter une certification de type label français « AB », et/ou le label européen équivalent, en vigueur.

Produit local : est considéré comme local dans le cadre de ce marché un produit alimentaire produit à une distance géographique considérée comme raisonnable.

Produit de saison : aliment consommé quand il arrive naturellement à maturité dans sa zone de production

Viande ou poisson : Elle inclut également la charcuterie, la viande blanche. Les produits reconstitués ne sont pas admis (nuggets, steaks recomposés...)

ARTICLE 4 – CONTENU DES PRESTATIONS

Les dispositions ci-après des prestations n'ont pas un caractère exhaustif ni limitatif.

4.1 Besoins attendus dans le cadre du lot 1 : Petit-déjeuner, pause-café et pause gourmande

4.1.1 Description du petit-déjeuner sous forme de buffet

Livraison, mise en place et ramassage inclus

- Café et eau chaude en thermos ou par la mise en place de machine à café ou de percolateurs
- Sachets de thés Bio et infusions, (minimum 3 variétés, sachet biodégradables/compostables) ou coffret d'assortiment de thés et d'infusions 100% plantes et fabriqué en France
- Sachets pour boissons chocolatées
- Assortiment de mini-viennoiseries ou gâteaux secs et mignardises
- Sucre emballé / lait
- Assortiment de jus de fruit locaux et issus de l'agriculture raisonnée ou biologique
- Eau minérale fraîche en contenant de 1 ou 1,50 l
- Accessoires de service : touillettes en matière recyclables, serviettes en papier recyclé, poubelles de table, verrerie ou vaisselle jetable (selon la demande)

4.1.2 Description des pause-café

Livraison, mise en place et ramassage inclus

- Café et eau chaude en thermos ou par la mise en place de machine à café ou de percolateurs
- Sachets de thés bio et infusions, (minimum 3 variétés, sachet biodégradables/compostables) ou coffret d'assortiment de thés et d'infusions 100% plantes et fabriqué en France
- Sachets pour boissons chocolatées
- Sucre emballé / lait
- Jus de fruit locaux et issus de l'agriculture raisonnée ou biologique
- Eau minérale fraîche en contenant de 1 l ou 1,50 l
- Accessoires de service : touillettes en matière recyclables, serviettes en papier recyclé, poubelles de table, verrerie ou vaisselle jetable (selon la demande)

4.1.3 Description des pauses gourmandes

Livraison, mise en place et ramassage inclus

- Café et eau chaude en thermos ou par la mise en place de machine à café ou de percolateurs
- Sachets de thés bio et infusions, (minimum 3 variétés, sachet biodégradables/compostables) ou coffret d'assortiment de thés et d'infusions 100% plantes et fabriqué en France
- Sachets pour boissons chocolatées
- Sucre emballé / lait
- Jus de fruit locaux et issus de l'agriculture raisonnée ou biologique
- Eau minérale fraîche en contenant de 1 l ou 1,50 l
- Assortiment de gâteaux et mignardises
- Corbeille de fruits frais et de saison
- Accessoires de service : touillettes en matière recyclables, serviettes en papier recyclé, poubelles de table, verrerie ou vaisselle jetable (selon la demande)

4.1.4 Description des pauses internationales (« type brunch »)

Livraison, mise en place et ramassage inclus

- Café et eau chaude en thermos ou par la mise en place de machine à café ou de percolateurs
- Sachets de thés Bio et infusions, (minimum 3 variétés, sachet biodégradables/compostables) ou coffret d'assortiment de thés et d'infusions 100% plantes et fabriqué en France
- Sucre emballé / lait
- Plateau de Charcuteries
- Œufs brouillés & Lard grillé
- Une salade de votre choix
- Un plateau de différents fromages affinés.
- Corbeille de fruits frais et de saison
- Fromage blanc
- Assortiment de mini-viennoiseries

- Assortiment de jus de fruit locaux et issus de l'agriculture raisonnée ou biologique
- Eau minérale fraîche en contenant de 1 ou 1,50 l
- Accessoires de service : touillettes en matière recyclables, serviettes en papier recyclé, poubelles de table, verrerie ou vaisselle jetable (selon la demande)

Options pour toutes les prestations :

- Location de tables mange-debout par 5
- Possibilité de service

4.1.5 Options possibles

- Assortiment de jus de fruits locaux et issus de l'agriculture raisonnée ou biologique et sodas
- Nappage intissé et serviettes papier en matière recyclée
- Vaisselle jetable en matière recyclée
- Nappage tissus et serviettes papier en matière recyclée
- Vaisselle rigide
- Verrerie
- Location du matériel (tables et chaises) - un catalogue de location de matériel peut être joint
- Supplément nappage par personne
- Supplément vaisselle rigide par personne
- Supplément couverts inox et verres rigides
- Supplément service cuisinier pour les grillades à déterminer selon la prestation
- Supplément service maître d'hôtel à déterminer selon la prestation

4.2 Boissons

A la demande de l'acheteur, le titulaire devra être en mesure de proposer dans le cadre du lot qui le concerne :

4.2.1 Boissons non alcoolisées

Les eaux, jus de fruits, sodas... sont livrés dans un conditionnement adapté. Les jus de fruits proposés par le titulaire devront être choisis pour convenir au plus grand nombre. Pour le jus d'orange, il devra s'agir uniquement d'un produit 100 % pur jus.

Les cafés, chocolats, tisanes, thés sont livrés obligatoirement accompagnés de sucre emballé (environ 5g par personne) et de dosettes de lait. Les boissons chaudes doivent être servies en bouteille isotherme reprise à la fin de la prestation. Les thés, infusions seront 100% de plantes fabriqués en France. Les jus de fruits seront impérativement locaux et issus de l'agriculture raisonnée ou biologique. Les contenants de 1 litre ou supérieurs sont à privilégier.

Pour l'eau minérale, excepté pour la prestation de fourniture de panier repas, les contenants de 1 litre ou supérieurs sont obligatoires.

4.2.2 Modalités de reprise

Le titulaire s'engage à reprendre les boissons non consommées tant que les boissons concernées ne sont pas ouvertes. Le coût des boissons ainsi reprises est déduit de la facture. Ainsi, un bordereau de reprise sera donné au titulaire à la fin de la prestation. Le bordereau sera signé par la personne responsable de l'évènement et le titulaire.

4.7 Fourniture de mobilier et de décorations (sur devis)

Lorsqu'il est fait mention du souhait d'une décoration florale ou thématique plus élaborée, le titulaire s'engage à prendre contact avec l'organisateur de la manifestation pour la mise en place d'une prestation adaptée à l'évènement.

Le titulaire devra pouvoir fournir et mettre en place les éléments optionnels tel que du mobilier (tables, chaises), des décorations florales (plantes, centres de tables ou de buffets). Les fleurs sont autant que possible des fleurs de saison.

4.8 Catalogue

Les fournitures/services listés au sein du bordereau des prix unitaires sont complétés par les fournitures/services indiquées au sein du catalogue des titulaires. Exceptionnellement, en cas de prestations complémentaires non prévues au BPU, le recours au catalogue du titulaire ou à l'établissement d'un devis est possible dans les conditions suivantes :

- le bénéficiaire se reporte en priorité au catalogue du titulaire. Dans ce cas, le prix des prestations du catalogue correspond au tarif public du titulaire assorti d'une remise dont le pourcentage est fixé dans l'acte d'engagement.
- à défaut de satisfaction de son besoin dans le catalogue, le bénéficiaire peut demander l'établissement d'un devis ;
- ce recours ne représente pas un bouleversement de l'économie du marché d'une importance telle que cette modification remettrait en cause les conditions de la mise en concurrence ;
- les prestations sur devis ne dépassent pas un montant égal à 10% du montant total facturé au titre de l'accord cadre (montant exécuté à la date de signature du bon de commande relatif aux prestations sur devis sur l'ensemble des consommations de l'accord-cadre).

ARTICLE 5 – PRESTATIONS EXCLUES DE L'ACCORD-CADRE

5.1 Nombre de convives

Sont exclues du périmètre du marché les commandes pour un nombre de convives inférieur à 5 pour les prestations suivantes :

- Petit Déjeuner
- Pausas Cafés

5.2 Exclusivités

Sont exclues du périmètre du marché les prestations effectuées dans des salles qui ont un accord exclusif avec un traiteur déterminé.

5.3 Denrées alimentaires et fournitures seules

Sont exclues du périmètre du marché l'achat de denrées alimentaires ou de fournitures seules qui ne relèvent pas de prestations traiteurs.

ARTICLE 6 – LIEUX D'EXECUTION DES PRESTATIONS

Les prestations s'exécutent dans les lieux indiqués lors des commandes passées par l'acheteur. Celui-ci mettra à la disposition du titulaire des espaces en prenant en considération les disponibilités et la prestation à réaliser.

Les lieux d'exécution des prestations pourront être très variés au sein de tous les établissements membres d'IP Paris et à l'extérieur du campus, en Ile de France. A ce titre, le titulaire s'engage à s'adapter aux différents lieux pour exécuter les prestations.

En amont d'une prestation, le titulaire du marché pourra demander une visite des lieux.

ARTICLE 7 – CARACTERISTIQUES DES PRESTATIONS

7.1 Composition et renouvellement des menus

Les titulaires changent tous les six (6) mois au minimum les menus proposés pour les prestations de brunch (ex. : carte des menus printemps/été et carte des menus automne/hiver).

La saisonnalité des fruits et légumes est entendue comme celle précisée dans le calendrier consultable ici

<https://agriculture.gouv.fr/mots-cles/produits-de-saison>

IMPORTANT : Ces modifications ne doivent pas avoir de répercussions sur les tarifs proposés par les titulaires dans le cadre de leurs bordereaux de prix.

Les titulaires devront réaliser des prestations différentes d'une manifestation à l'autre, en valorisant les produits frais de saison et les produits régionaux avec une garantie de leur origine et avec leur traçabilité.

Afin de répondre aux exigences en termes de qualité des produits, le titulaire donnera la priorité aux produits à haute valeur environnementale (HVE) ou certifié biologique ou issus d'appellation d'origine (contrôlée ou protégée).

Il est attendu du titulaire la fourniture de produits à moindre effet sur l'environnement : produits issus de l'agriculture biologique, durables, de saison, équitables, sans pratiques responsables de déforestation, végétaliens et végétariens.

Le titulaire transmet les fiches techniques détaillant les informations relatives aux ingrédients des préparations proposées dans les prestations, notamment leur caractère durable tel que décrit supra. Il fournit également les certificats et autres moyens de preuve attestant de la qualité et du caractère durable des produits.

D'une manière générale, à coût identique, l'Ecole privilégie une prestation mettant à l'honneur des produits simples mais de grande qualité à des produits plus rares et luxueux de qualité moyenne ou médiocre.

Les prestations ne doivent contenir, dans leur base, aucun produit génétiquement modifié.

L'acheteur est attentif à la démarche qualitative mise en œuvre et aux modes de préparation présentés par le titulaire dans son offre, et privilégie au maximum les préparations étiquetées « fait maison » au sens du Code de la consommation.

L'acheteur est également attentif à ce que les produits utilisés par le titulaire respectent les préconisations suivantes :

- L'utilisation de chaînes courtes d'approvisionnement et l'utilisation de produits de terroir sont privilégiées le plus souvent possible ;
- L'utilisation de produits issus de l'agriculture raisonnée, du commerce équitable ou encore de l'agriculture biologique sera appréciée ;
- L'utilisation de produits labellisés (ex : IGP, AOC/AOP, CCP, etc.), des produits locaux (circuit-court) et des produits de saison notamment est souhaitée et valorisée ;
- Le titulaire utilise des produits dont il maîtrise et est en mesure de prouver la traçabilité ;
- L'utilisation directe ou indirecte de produits provenant des espèces menacées est interdite.

Une attention particulière est accordée à la qualité de la présentation des mets et de la mise en place.

Les fournitures et produits non conformes à la commande doivent être repris par le titulaire aux frais de celui-ci le plus rapidement possible, en accord avec le service acheteur.

7.2 Maintien en température

Le titulaire doit assurer, par ses propres moyens, sur les lieux ou à proximité des lieux de l'exécution de la prestation, le maintien à température de consommation des produits alimentaires.

Il garantit par ses propres moyens :

- la continuité de la chaîne du froid ;
- une liaison chaude pour les prestations servies chaudes ;
- la température optimale de consommation des mets et des boissons servis.

Il appartient, notamment, au titulaire de s'assurer que les températures de service respectent les règles d'H.A.C.C.P. en vigueur au moment de la distribution de la prestation (cf. notamment l'Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant).

Si l'acheteur constate une diminution de la qualité des prestations proposées durant l'exécution du présent accord-cadre, les dispositions de pénalités et de résiliation pour mauvaise exécution prévues à l'article 8 du CCAP du présent accord-cadre s'appliquent.

7.3 Capacité à s'adapter aux contraintes alimentaires ou demande particulière pour les pauses internationales « type brunch »

Compte tenu d'une possible diversité de régimes alimentaires des convives, les titulaires de l'accord-cadre devront servir individuellement des plats et mets prenant en compte ces contraintes à la demande. Ces contraintes seront signalées par l'acheteur au titulaire de l'accord-cadre sélectionné dans le bon de commande concerné.

Pour une meilleure prise en compte des risques, les services demandeurs pourront être amenés à demander au titulaire des précisions sur la composition des plats entrant dans le menu choisi, afin d'ajuster les commandes de menus spécifiques et appropriés aux contraintes alimentaires des convives. Les titulaires devront fournir la liste des allergènes.

A titre exceptionnel, il pourra être demandé au titulaire :

- De prévoir le remplacement du plat chaud ou froid végétarien par un plat chaud ou froid à base de viande ou de poisson ;
- De prendre en compte des régimes alimentaires spécifiques.

Il peut s'agir d'un menu entier particulier ou uniquement d'une substitution. Dans ce cas, le titulaire s'assurera, en amont, d'avoir tous les éléments nécessaires à la bonne réalisation de la prestation souhaitée.

7.4 Hygiène et sécurité alimentaire

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

Les titulaires veillent au respect des prescriptions législatives et réglementaires en vigueur. Ils doivent être en mesure de le justifier sur simple demande en cours d'exécution du marché.

Les titulaires mettent 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.

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

Les titulaires communiquent dans les délais les plus brefs et le cas échéant par tous moyens, le résultat de ces analyses microbiologiques lorsque l'acheteur le demande.

Dans les délais les plus brefs et par tous moyens, ils informent l'acheteur de toute suspicion ou risque avéré d'intoxication alimentaire résultant de denrées servies à l'acheteur.

Le pouvoir adjudicateur peut procéder à des contrôles inopinés de la qualité des denrées alimentaires, dans les locaux des titulaires 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

En cas de non-respect de ces obligations, l'acheteur se réserve la possibilité de résilier l'accord-cadre dans les conditions fixées au CCAG FCS.

Les titulaires présenteront dans le plan de maîtrise sanitaire les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Les titulaires s'engagent à observer et à faire observer par leurs agents les règles d'hygiène, de sécurité et de sûreté inhérentes à la réglementation en vigueur et à prendre toutes les précautions pour que son personnel ne puisse être à l'origine de la contamination des aliments préparés.

Les titulaires doivent respecter rigoureusement les dispositions législatives, réglementaires et normatives, communautaires et nationales, en vigueur au moment de la prestation, en matière de traitements et de services de restauration qui concernent la salubrité, la sécurité et l'hygiène applicables aux matériels et au personnel intervenant. Ils veillent à la bonne application des règles à toutes les étapes de la fabrication, de transport et du service de ses produits.

Les titulaires doivent 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 du Code de la consommation et de l'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires. Le suivi de la sécurité alimentaire est d'ailleurs partie intégrante, et ceci en toute transparence, des rapports d'activité des titulaires.

A ce titre, les titulaires s'engagent à tenir à disposition de l'acheteur :

- Une synthèse des autocontrôles (analyses bactériologiques et prélèvements de surfaces) qu'ils mettent en œuvre,

- La copie de toute analyse ou prélèvement de surface non-satisfaisant,
- La copie des rapports des audits « hygiène » internes ou des contrôles réalisés par les services officiels,
- Les plans d'actions engagés à la suite d'analyses ou de prélèvements non satisfaisants ou corrompus ou à la suite de non-conformités identifiées au cours d'audits internes ou de contrôles officiels.

Les titulaires doivent communiquer à l'acheteur (ou à toute personne mandatée à cet effet) le Plan de Maîtrise Sanitaire de leurs laboratoires de production. Les 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. Elles doivent en outre être conformes :

- aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR ;
- aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du groupe permanent d'études des marchés de denrées alimentaires (G.P.E.M./D.A.) ;
- Toute disposition nouvelle du G.P.E.M./D.A. est applicable dès sa publication.

Les titulaires devront respecter les dispositions de tous les textes en vigueur, notamment en matière de transport des denrées alimentaires.

ARTICLE 8 – MODALITES D'EXECUTION DES PRESTATIONS

8.1 Installation

La livraison, la mise en place et le ramassage sont inclus dans la prestation.

Pour les pauses, la livraison et l'installation des fournitures doivent être terminées 20 minutes avant le début des prestations.

8.2 Livraison

8.2.1 Disponibilité

Le titulaire devra être en mesure de répondre aux besoins de l'acheteur tous les jours de l'année, y compris les week-ends et les jours fériés légaux.

Le titulaire est autorisé à disposer d'une ou plusieurs périodes de fermeture (absence totale de prestation).

Le candidat devra indiquer sa ou ses périodes de fermeture dans son cadre de réponse technique. En cas de changement, le titulaire devra prévenir sans délai le pouvoir adjudicateur.

8.2.2 Lieux de livraison

Le non-respect de l'adresse de livraison figurant sur le bon de commande peut entraîner un refus de réception des fournitures. Celles-ci seraient retournées aux frais du titulaire.

Les livraisons interviennent à l'adresse mentionnée sur le bon de commande, les jours et heures qui y sont indiqués.

8.2.3 Modalités de livraison

La livraison s'effectue le jour pour lequel les prestations ont été commandées. La date et l'heure de livraison sont précisées sur le bon de commande.

Le titulaire garantit un horaire de livraison qui permette :

- le déballage et l'installation des produits en vue de leur consommation ;
- le maintien en état de fraîcheur des aliments avant leur consommation.

Le titulaire doit prévoir pour chaque livraison la présence d'un de ses représentants chargés de contrôler la conformité des livraisons des commandes passées. Le Titulaire s'engage à mettre à disposition le personnel suffisant et nécessaire à la livraison.

Le titulaire doit faire état de sa flotte de véhicules et de son personnel dédié. Si la livraison fait l'objet de sous-

traitance, cela doit clairement être indiqué. Quoi qu'il en soit, le titulaire reste le seul interlocuteur de l'administration et il est garant de la bonne exécution de la livraison en termes de qualité et de ponctualité.

Le titulaire est responsable du maintien en conditions sanitaires optimales des produits et aliments livrés sur site, jusqu'à la fin de la dégustation par les convives. Les produits sont livrés à destination, frais de transport, de port et d'emballage inclus.

La livraison comprend le déchargement sur le lieu prévu à cet effet sur les sites définis par les bénéficiaires.

Le titulaire est responsable du mode de transport de ses produits.

Afin d'en faciliter l'organisation, le titulaire se renseignera pour connaître les conditions particulières. Le titulaire est responsable de leur bonne arrivée à l'adresse indiquée sur le bon de commande et jusque dans le local précisé sur le bon de commande.

Le titulaire assume l'entière responsabilité du transport et des livraisons, que celles-ci soient effectuées par son propre personnel ou par transporteur.

Les lieux et horaires de livraison et de reprise du matériel doivent être conformes à ceux indiqués sur le bon de commande.

Tout retard ou difficultés de livraison doit être signalé au plus vite au service acheteur qui validera ou non les éventuelles solutions de remplacement proposées.

8.2.4 Frais de livraison

Les frais de livraisons sont inclus dans les prix indiqués dans les BPU.

8.3 Délais

8.3.1 Délais de livraison

Les délais d'exécution ou de livraison sont déterminés à chaque bon de commande.

A l'exception des commandes en urgence, le titulaire devra prévenir 2 jours ouvrés en avance le référent logistique du bénéficiaire de la date et de l'heure de livraison dans un mail précisant, a minima :

- le numéro d'immatriculation du véhicule ;
- le nom des intervenants ;
- l'adresse et le lieu de l'intervention ;
- l'événement pour lequel il livre ses prestations ;
- le type et la quantité des prestations à livrer.

Les bénéficiaires pourront imposer des mesures supplémentaires exigées par le lieu de l'événement.

8.3.2 Délais de modification des prestations / ajustement

L'acheteur se réserve le droit de modifier les prestations (augmentation / diminution marginale des quantités, modifications non substantielles des propositions, demande de serveurs supplémentaires, etc.) dans les 2 jours ouvrés qui précèdent la tenue de l'événement sans impact sur les prix convenus au BPU.

Les ajustements éventuels sont par exemple :

- changement des propositions (sous réserve d'équivalence de prestation),
- nombre de convives, dans la limite de 15% du nombre prévu au bon de commande.

En cas de non-respect de ces délais, le titulaire se réserve le droit de refuser la modification / ajustement.

8.3.3 Délais d'annulation des prestations

L'acheteur se réserve le droit d'annuler une commande sans indemnité à verser au titulaire si cette annulation a lieu pour les petits-déjeuners, pauses ou plateaux-repas, au-delà de 2 jours ouvrés avant la prestation.

En cas d'annulation dans un délai plus court, le titulaire se réserve le droit de facturer comme suit :

=> Facturation à 50% si l'annulation intervient entre 1 jour et 2 jours ouvrés avant la prestation

=> Facturation à 100% si l'annulation intervient 1 jour ouvré avant la prestation

L'acheteur se réserve le droit d'annuler une commande sans indemnité à verser au prestataire si cette annulation a lieu pour les cocktails ou buffets, au-delà de 3 jours ouvrés avant la prestation.

En cas d'annulation dans un délai plus court, le titulaire se réserve le droit de facturer comme suit :

=> Facturation à 50% si l'annulation intervient entre 2 et 3 jours ouvrés avant la prestation

=> Facturation à 100% si l'annulation intervient dans les 2 jours ouvrés avant la prestation

Lexique :

- Les jours ouvrés s'entendent du lundi au vendredi ;

- 24h = 1 jour ouvré

Ex. : si le vendredi matin à 10h, je demande de rajouter un plateau repas pour une commande qui doit être livrée le lundi à 12h, le titulaire doit accepter la demande.

Par contre, si cette même demande est faite vendredi à 15h pour le lundi 12h, il est en droit de refuser.

- 48h = 2 jours ouvrés

Ex. : Si le vendredi à 10h, j'annule un cocktail qui doit avoir lieu le mardi à 18h, le titulaire est en droit de me facturer 50% du montant de la prestation.

Par contre, si cette même demande est faite mais pour un cocktail qui doit avoir lieu le lundi à 18h, le titulaire est en droit de me facturer 100% du montant de la prestation.

- 72h = 3 jours ouvrés

8.4 Débarrassage, Nettoyage et remise en état

8.4.1 Débarrassage

Le débarrassage comprend l'enlèvement complet de la vaisselle et des déchets présents dans l'ensemble de la salle dans laquelle s'est déroulée la prestation (sans qu'un premier débarrassage et « entassement » n'ait été effectué par les services de l'acheteur).

Ce débarrassage aura lieu :

- En fin de matinée si la prestation a eu lieu le matin ;

- L'après-midi même pour une prestation ayant eu lieu le midi et avant 17h00 ;

- Le lendemain matin et avant 09h00 pour une prestation ayant eu lieu la veille au soir. Si la prestation a lieu un vendredi, une veille de jour férié ou une veille de fermeture de l'établissement, l'enlèvement du matériel doit avoir lieu le jour même dans tous les cas, sauf indication contraire de la part du service.

Il en sera de même s'il s'agit d'une prestation durant plusieurs jours. Le service indiquera dans la demande l'heure à laquelle il sera conseillé de venir débarrasser.

La fourniture des accessoires nécessaires au débarrassage (sacs poubelle, produits de nettoyage et/ou de désinfection,) est assurée par le titulaire.

8.4.2 Nettoyage des locaux

Le titulaire aura la charge du nettoyage des locaux. Ceci comprend le retrait de tous les détritiques, un balayage des sols et le nettoyage des tables. Le matériel sera fourni par le prestataire.

8.4.3 Remise en état de la salle

Le titulaire assurera la remise en état de la salle. Il s'agit de remettre la salle dans l'état où elle était avant la prestation, chaises et tables remises à leurs places.

8.5 Mise à disposition de personnel (service)

La mise à disposition de personnel sera demandée selon les besoins de l'évènement et sera mentionnée dans le bon de commande avec si besoin la mise à disposition d'appareils permettant le maintien en température des aliments, sans modification du coût des prestations.

Le personnel devra être formé et qualifié. L'acheteur exige une tenue vestimentaire impeccable, conforme et adaptée (vêtements de travail et de protections individuelles), la ponctualité, la bonne présentation ainsi que la discrétion du personnel de service.

L'acheteur se réserve le droit de demander à tout moment, sans délai et sans avoir à motiver sa décision, l'éviction d'un salarié du titulaire ou de ses sous-traitants. Le titulaire déclare faire son affaire des litiges avec ses salariés, ses préposés ou sous-traitants qui trouveraient leur source dans une décision de remplacement ou d'éviction.

Pour certaines prestations, l'acheteur se réserve le droit de faire appel à du service en particulier des maîtres d'hôtel bilingues anglophones.

Le titulaire doit pouvoir assurer le service tout au long de l'évènement. Le nombre d'agents proposés devra être approprié au nombre de convives. Le personnel de service aura un comportement irréprochable et disposera de tenues de service propres et impeccables.

Le personnel devra suivre les consignes données par le représentant du pouvoir adjudicateur. Le nom de ce représentant sera précisé à chaque bon de commande du présent marché.

Les missions couvrent :

- La mise en place des petits déjeuners... : installation, mise en forme, nappage, dressage, installation du matériel et du mobilier,
- Le service des mets et des boissons ;
- Le débarrassage des plats ou assiettes en cours de prestations ;
- Le rangement du matériel et du mobilier ;
- L'évacuation des déchets. Les emballages doivent être recyclables correspondant aux objectifs de la transition écologique, notamment : sobriété énergétique, réduction des émissions de gaz à effet de serre, prévention et réduction des déchets.
- Les contenants en verre doivent être repris à l'issue de la manifestation en même temps que le matériel devant être récupéré.

Le nombre d'heures nécessaires à la bonne exécution de la prestation est déterminé par l'acheteur sur conseil du titulaire. Il sera appliqué le coût horaire indiqué dans le Bordereau de Prix Unitaire.

8.6 Visites préalables

Le titulaire est susceptible d'effectuer une visite préparatoire en amont de l'évènement afin d'organiser l'agencement des espaces en vue de la réalisation des prestations attendues.

Les visites préparatoires ne font pas l'objet de commande ou de paiement par l'acheteur ; elles sont incluses dans les prestations.

ARTICLE 9 – VEHICULES DE TRANSPORT

Les titulaires effectuent les prestations au moyen de véhicules récents et ayant subi tous les contrôles techniques exigés par la réglementation en vigueur dans le cadre de l'exécution du présent accord-cadre. Les véhicules devront par ailleurs répondre à des exigences de propreté permanente, intérieure comme extérieure.

Les titulaires s'engagent à ne pas rompre la chaîne du froid entre le lieu de prise en charge des produits et les différents lieux de livraison.

Les titulaires s'engagent à ne pas mélanger les circuits propres et sales (déchets).

ARTICLE 10 – CONSIDERATIONS ENVIRONNEMENTALES

Dans une démarche d'écoresponsabilité, l'acheteur porte une attention particulière à l'impact environnemental des prestations objet du marché.

En cohérence avec les objectifs de la loi EGALIM visant à développer une restauration collective durable et de qualité, l'acheteur fait siennes dans le cadre du présent marché les obligations d'approvisionnement en denrées alimentaires durables et de qualité, de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réduction de la production de déchets, en particulier de déchets non-alimentaires.

10.1 Denrées alimentaires et produits

Le thé, le café et le chocolat sont certifiés issus du commerce équitable (label Fair trade Max Havelaar ou équivalent).

L'intégralité des fruits et légumes servis sont frais et de saison.

Toutes les viandes et tous les poissons sont des produits de qualité et durables. Les signes distinctifs de la qualité et de la durabilité sont ceux reconnus par la loi EGALIM.

Le pain est certifié issu de l'agriculture biologique (label AB ou équivalent).

Exigences : En application des objectifs de la loi EGALIM et de la circulaire « Services publics écoresponsables », les fruits, les légumes, les laitages et les charcuteries utilisés dans le cadre des prestations seront pour au moins 50% (en dépense annuelle) des produits durables et de qualité dont au moins 20% (en dépense annuelle) des produits certifiés issus de l'agriculture biologique. Les exigences de qualité et de durabilité sont celles définies par la loi EGALIM. Le titulaire peut cibler toutes les familles de produits concernées en cumulé (fruits, légumes, laitages et charcuteries) ou en choisir certaines.

A l'exception des boissons, des sandwiches, des viennoiseries, des pâtisseries et des pièces cocktails, le titulaire est invité selon ses possibilités à dépasser les objectifs fixés par la loi EGALIM tels que précisés supra.

Lutte contre la déforestation importée : en application de la stratégie nationale de lutte contre la déforestation importée (<https://www.ecologie.gouv.fr/lutte-deforestation-importee-SNDI>), le titulaire est :

- Tenu à limiter au maximum le recours à des produits industriels dont la confection a nécessité l'utilisation d'huile de palme et de coco. Dans tous les cas, le titulaire devra signaler les produits contenant de l'huile de palme ou de coco et fournir les éléments de traçabilité sur l'origine de ces huiles. Il devra garantir que ces dernières ne sont pas responsables de déforestation importée.
- S'engage à abandonner progressivement les produits laitiers dont la filière utilise une alimentation des animaux responsable de déforestation importée en particulier le soja importé de certains pays.

Lorsque l'administration souhaite à la commande que les denrées alimentaires intègrent 80% de produits issus de l'agriculture biologique (certification agriculture biologique ou équivalent) et du commerce équitable, le pourcentage de majoration indiqué dans le BPU par le titulaire s'applique.

10.2 Bouteilles et autres contenants

Il est fait interdiction d'utiliser dans le cadre du présent marché des bouteilles en plastique à usage unique.

A chaque fois que les caractéristiques de la prestation le permettent, les boissons doivent être servies dans des carafes.

Le cas échéant, toutes les bouteilles, quelles que soient la boisson et la contenance (eau, jus de fruits, sodas, boissons alcoolisées) doivent être en verre ou constituées de matériaux recyclés ou recyclables.

Il est fait interdiction d'utiliser des contenants en plastique (y compris couvercles) ou en polystyrène expansé.

10.3 Vaisselle et nappage

Il est fait interdiction d'utiliser dans le cadre du présent marché de la vaisselle jetable en plastique à usage unique : assiettes, couverts, gobelets, pailles, bâtonnets mélangeurs, etc.

En dehors des prestations pour lesquelles une vaisselle réutilisable est utilisée (fournie par le prestataire), toute la vaisselle utilisée dans les autres prestations doit être :

- prioritairement réutilisable quand le format de la prestation permet la reprise de la vaisselle par le titulaire ;
- ou issue de ressources renouvelables ou recyclées ou recyclables. En particulier :
 - les gobelets et bâtonnets mélangeurs utilisés lors des accueils café et petits déjeuners doivent être issus de ressources renouvelables ou recyclés ou recyclables. En cas d'utilisation de vaisselle en bois ou issue de fibres de cellulose de bois, elle doit être certifiée issue de forêts gérées durablement (label FSC, PEFC ou équivalent)
 - les serviettes en papier doivent être prioritairement constituées de fibres recyclées. A défaut, elles doivent être recyclables ;
 - les verrines sont des contenants en verre ou à défaut des contenants recyclés ou recyclables.

Les nappes et serviettes sont prioritairement en textile réutilisable et de préférence en coton certifié issu de l'agriculture biologique. En cas d'utilisation de nappes et serviettes papier, celles-ci doivent être constituées de matière recyclées ou certifiées issues de forêts gérées durablement.

Les logos du titulaire ne doivent pas apparaître sur les vaisselles, serviettes et nappages.

10.4 Emballages et déchets

Autant que possible, le titulaire privilégie les emballages réutilisables aux emballages jetables (caisses réutilisables plutôt que cartons jetables).

Le titulaire supprime les emballages superflus dans la mesure où cela n'affecte pas sensiblement la qualité du produit. En particulier, le titulaire :

- évite autant que possible les emballages individuels et préfère les produits en grand conditionnement ;
- minimise le recours aux emballages secondaires et tertiaires.

Si aucune solution alternative n'est possible, dans le cas de recours aux emballages jetables, le titulaire est tenu de proposer une logistique adaptée à la reprise des déchets (contenants vides) triés à la source.

Lorsqu'il n'utilise pas d'emballages réutilisables, le titulaire proposera des emballages recyclés et/ou recyclables ou biodégradables. Les matières plastiques, PLA ou non respectueuses de l'environnement sont à proscrire. Le candidat devra détailler dans le cadre de réponse technique sa politique de réduction des déchets (optimisation des emballages, lutte anti-gaspillage...) A ce titre, l'utilisation des caisses remportées par le titulaire devra être privilégiée. Il détaillera également les actions mises en œuvre pour réduire l'impact environnemental des déchets (tri et valorisation des emballages, emballages « durables » éco-conçus, recyclés/ recyclables...) Les biodéchets de préparation devront systématiquement être valorisés.

10.5 Traçabilité

Le titulaire doit pouvoir justifier de la traçabilité de l'ensemble des produits livrés. Les produits proposés sont pleinement conformes à la législation en vigueur en matière de présence d'OGM et de produits allergènes.

Les inscriptions et explications apparaissant sur les produits sont libellées en langue française.

10.6 Lutte contre le gaspillage alimentaire

Dans un souci de sobriété et de réduction des prélèvements de ressources, l'acheteur ambitionne de commander des prestations « zéro gaspillage alimentaire ».

Le titulaire conseille ainsi l'acheteur et le bénéficiaire dans le choix de prestations, en nature et en volume, plus adaptées au format de l'événement et au public. A l'issue des prestations, Les plats restants à l'issue de la prestation seront laissés à l'Ecole sauf consigne contraire du service demandeur.

Le titulaire devra proposer des contenants de type « doggy-bag » afin que les convives puissent emporter les aliments non consommés.

10.7 La communication du bilan des émissions de gaz à effet de serre du titulaire

La mesure 7.3 de la Circulaire n° 6425-SG du 21/11/2023 portant engagements pour la transformation écologique de l'État, vise à ce que 100% des marchés publics de l'État comportent une clause garantissant l'application de l'article L.229-25 du code de l'environnement et du décret n°2022-982 du 1er juillet 2022 relatif au bilan des émissions de gaz à effet de serre (BEGES). Cette condition d'exécution peut être complétée au règlement de la consultation (RC) par une clause relative au motif d'exclusion lié au non-respect de l'obligation des entreprises d'établir un bilan de leurs émissions de gaz à effet de serre :

« Les soumissionnaires présentent, à la demande de l'acheteur, leur bilan des émissions de gaz à effet de serre (BEGES) établi conformément à l'article L.229-25 du Code de l'environnement. En l'absence de présentation de celui-ci dans le délai fixé par l'acheteur, l'acheteur se réserve le droit d'exclure le(s) soumissionnaire(s) concerné(s) de la procédure. »

10.8 La communication du bilan des émissions de gaz à effet de serre du titulaire

Durant l'exécution de la prestation, le titulaire veille à utiliser des produits d'hygiène écologiques ou biosourcés, ou les moins impactant sur l'environnement.

ARTICLE 11 – CONSIDERATIONS SOCIALES

L'acheteur inscrit l'accessibilité au cœur de sa politique d'égalité des chances et est pleinement engagée dans la mise en œuvre d'actions en faveur des personnes éloignées de l'emploi.

Ainsi, le marché est réservé aux entreprises du secteur du handicap.

ARTICLE 12 – STATISTIQUES ET BILANS

12.1 Registre des prestations

Le titulaire devra tenir un registre des prestations.

Sur demande du pouvoir adjudicateur, le titulaire devra remettre des statistiques dans un délai de 15 jours calendaires maximum. Ces statistiques devront au minimum comprendre :

- La date de prestation ;
- La prestation ;
- La provenance des produits ;
- Le nombre de convives ;
- Le prix total

Ces données seront utilisées en parallèle des données internes recueillies par l'Ecole polytechnique et destinées à des fins d'études et d'analyses.

Le titulaire pourra aussi être invité par le pouvoir adjudicateur pour échanger sur les performances du contrat et identifier les améliorations possibles. Le titulaire aura l'obligation d'honorer ces rendez-vous.

12.2 Rapports d'activité trimestriels

Le titulaire transmet à l'acheteur un rapport trimestriel d'activité, à compter de la date de notification.

Il doit inclure au minimum :

- le chiffre d'affaires trimestriel réalisé au global, par type de prestations (en distinguant les lignes du BPU et les produits livrés sur devis ou catalogue), et bénéficiaire ;
- la volumétrie des prestations effectuées ;
- le plan d'actions et de progrès face aux éventuels problèmes rencontrés ;
- les informations attestant de la qualité environnementale des prestations conformément aux exigences précisées à l'article 10 du présent CCTP et à l'article 6.3 du CCAP.

Il est demandé au candidat de proposer des éléments complémentaires pouvant permettre d'affiner l'analyse mais également de prendre des décisions d'amélioration du service rendu.

Ce rapport doit être transmis à l'Administration sous un délai de 15 jours à l'échéance du trimestre d'activité.

ARTICLE 13 – PLAN DE PROGRES

Le titulaire et l'acheteur s'inscrivent dans le cadre d'une démarche d'amélioration continue des prestations de l'accord-cadre.

Dans cette perspective, les parties conviennent d'élaborer conjointement un plan de progrès à la date anniversaire de notification de l'accord-cadre.

Le plan de progrès s'articule autour de l'axe défini, ci-après :

- Technique : améliorer la qualité et les délais des prestations ;

L'axe de progrès peut être complété conjointement par les parties dans le cadre du plan de progrès.

Il présente des propositions d'amélioration en tenant compte des retours d'expérience capitalisés à l'issue de cette première année d'exécution. Sur la base de cette proposition, les parties engagent des discussions afin d'élaborer le plan de progrès initial.

Les parties conviennent d'opérer un suivi régulier des actions mises en œuvre et d'établir semestriellement un bilan du plan de progrès élaboré conjointement. Ce bilan détaille notamment les actions engagées, les résultats constatés, les difficultés rencontrées et le cas échéant propose des ajustements du plan de progrès initial.

Les parties détaillent dans le plan de progrès les objectifs, les indicateurs de mesure, les actions à la charge du titulaire, les actions à la charge de l'acheteur, les moyens et ressources mobilisés par chacune des parties et le calendrier prévisionnel de chacune des actions.

Le plan de progrès est formalisé par un simple échange de courriels entre les parties.