

MARCHÉS PUBLICS DE SERVICES



Ecole normale supérieure - PSL
Direction générale des services

MARCHÉ PUBLIC
ACCORD-CADRE DE SERVICES

Prestations de services traiteurs pour l'École normale supérieure - PSL.

Cahier des clauses techniques particulières (CCTP)

Consultation n°

2025-005

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

SOMMAIRE

ARTICLE PREMIER : OBJET DU MARCHÉ	3
1.1 - OBJET DE L'ACCORD-CADRE	3
1.2 – DECOMPOSITION DU MARCHÉ	4
ARTICLE 2 : PRESENTATION DE L'ECOLE NORMALE SUPERIEURE	4
ARTICLE 3 : PRESTATIONS EXCLUES	4
ARTICLE 4 : NATURE DES PRESTATIONS	5
4.1 – DESCRIPTION DES PRESTATIONS	5
4.2 – RENOUELEMENT DES PRESTATIONS	11
4.3 – NAPPAGE, MATERIELS ET VAISSELLE	12
4.4 – DEVELOPPEMENT DURABLE	12
ARTICLE 5 : CARACTERISTIQUES ALIMENTAIRES	13
5.1 – QUALITE DES ALIMENTS	13
5.2 – CONTRAINTES ALIMENTAIRES	13
5.3 – EXIGENCES ALIMENTAIRES	13
5.4 – HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE	13
5.5 – TRAÇABILITE	14
5.6 – TEMPERATURE DES PLATS	14
ARTICLE 6 : MODALITES DE COMMANDE	14
6.1 – DISPONIBILITE DU TITULAIRE	14
6.2 – DELAI DE REMISE DES DEVIS	15
6.3 – PROCEDURE DE COMMANDE	15
6.4 – DELAI DE MODIFICATION OU D'ANNULATION DES COMMANDES	15
ARTICLE 7 : EXECUTION DES PRESTATIONS	16
7.1 – LIVRAISON	16
7.2 – MISE A DISPOSITION DES LOCAUX	17
7.3 – SERVICE	17
7.4 – ENLEVEMENT	18
7.5 – REMISE EN ETAT ET NETTOYAGE	18
7.6 – COLLECTE, TRI, GESTION ET VALORISATION DES DECHETS	18
ARTICLE 8 : DISPOSITIONS COMPLEMENTAIRES	18
8.1 – VEHICULES ET TRANSPORT	18
8.2 – PERSONNEL	19
8.3 – STATISTIQUES	19
8.4 – MESURES SANITAIRES	19

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

ARTICLE PREMIER : OBJET DU MARCHÉ

1.1 - Objet de l'accord-cadre

Le présent accord-cadre a pour objet des : Prestations de services traiteurs pour l'École normale supérieure-PSL.

Il s'agit de prestations traiteurs à l'occasion de diverses manifestations organisées dans le cadre des activités de l'École normale supérieure, qu'elles concernent la recherche et les enseignements ou le fonctionnement administratif (réunions, colloques, congrès, séminaires ou autres).

Lieux d'exécution :

Le lieu d'exécution des prestations est présenté ci-dessous :

Entité	Lieu livraison/exécution
Campus PANTHÉON	45, rue d'Ulm 75005 Paris
Campus PANTHÉON	46 rue d'Ulm 75005 Paris 05
Campus PANTHÉON	29 rue d'Ulm 75005 Paris
Campus PANTHÉON	24, rue Lhomond 75005 Paris
Campus PANTHÉON	8, rue Erasme 75005 Paris
CAMPUS JOURDAN	48 Boulevard Jourdan 75014 Paris
Site MONTROUGE	1, rue Maurice Arnoux 92120 Montrouge

Le **Site Foljuif** (à Saint-Pierre-lès-Nemours – 77140) n'est pas dans le périmètre du présent accord-cadre.

ARTICLE 2 : PRESENTATION DE L'ECOLE NORMALE SUPERIEURE

« A la fois grande école et université, l'École normale supérieure - PSL dispense une formation d'excellence par la recherche conduisant aux différents métiers de l'enseignement et de la recherche, et concourt à la formation par la recherche des cadres supérieurs des administrations publiques et des entreprises françaises et européennes. Elle définit aussi et met en œuvre une politique de recherche scientifique et technologique dans une perspective multidisciplinaire et internationale.

L'École normale supérieure - PSL dispose de tous les éléments essentiels d'une vie de campus universitaire : espaces de vie et d'étude, bibliothèques, installations sportives et culturelles, etc..

L'établissement est ouvert du lundi au dimanche ainsi que certains jours fériés.

Les hébergements sont ouverts 7 jours sur 7 et 24 heures sur 24.

Le titulaire ne peut se prévaloir, pour éluder ses obligations définies au marché, ou pour élever une réclamation, des sujétions qui peuvent être occasionnées par les activités d'exploitation des locaux, s'agissant notamment de l'interruption ou du report de toute opération décidée par l'Ecole normale supérieure. »

ARTICLE 3 : PRESTATIONS EXCLUES

L'acheteur se réserve la possibilité de faire appel à d'autres prestataires dans les conditions visées à l'article 2.1, rubrique « Exclusivité » du CCAP.

ARTICLE 4 : NATURE DES PRESTATIONS

4.1 – Description des prestations

Les prestations sont décrites ci-après lot par lot.

Boissons :

Concernant les boissons non alcoolisées :

Les boissons ne sont pas incluses dans les formules demandées.

Le service demandeur pourra en complément ajouter à sa commande via les lignes spécifiques prévues au bordereau des prix unitaires (BPU) des boissons fraîches dans leur conditionnement d'origine.

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, thé et infusions sont livrés accompagnés de sucre emballé (environ 5g par personne) et de dosette de lait.

Les boissons chaudes doivent être servies en bouteille isotherme et reprises à la fin de la prestation.

Concernant les boissons alcoolisées

Les boissons ne sont pas incluses dans les formules demandées.

Le service demandeur pourra en complément ajouter à sa commande via les lignes spécifiques prévues au bordereau des prix unitaires (BPU) des boissons dans leur conditionnement d'origine.

Il est rappelé que l'achat seul de boissons avec alcool au titre du présent accord-cadre est interdit.

Services :

Les services annexes peuvent être commandés en sus des prestations de base et optionnelles lorsqu'ils ne sont pas inclus dans le prix des prestations. Les prix sont définis dans le Bordereau des prix unitaires (BPU) et le cas échéant au sein du catalogue fournisseur.

4.1.1 – Présentation du lot 1 - Plateau repas et snacking

Les prestations visées dans ce lot sont définies comme suit :

- Prestations de traiteur « plateau repas de gamme standard »
- Prestations de traiteur « snacking de gamme standard »

Concernant les prestations « sans gluten » visées dans les différentes formules demandées, toutes les composantes de la formule doivent être garanties sans gluten. Cette restriction ne s'applique pas uniquement à l'élément principal composant la formule.

Les ingrédients et les allergènes présents dans chaque plat ou pièce ainsi que le pays de provenance de la viande doivent être indiqués à la livraison (étiquette ou liste...).

Les préparations devront répondre aux exigences formulées ci-dessous et à l'article 5.3 du CCTP.

Le titulaire livre les prestations jusqu'au lieu de réception et en assure le dressage et l'enlèvement des déchets (emballage). Il n'assure :

- ni le service ;
- ni la desserte.

Concernant les plateaux repas :

Il est demandé de fournir, quelle que soit la formule de plateau commandée, un repas comportant :

- une entrée de saison,
- d'un plat principal (chaud ou froid) et de son accompagnement,
- d'un fromage,
- d'un dessert de saison,
- d'un petit pain individuel,
- les sets de couverts, gobelets, serviettes et condiments (en quantité suffisante).

Le titulaire doit proposer un choix permettant à l'établissement de disposer d'une variété de solutions répondant à ses attentes.

Ainsi, concernant le plat principal pouvant être retenu par l'établissement pour ses commandes, il est attendu du prestataire des menus comportant :

Pour le plat principal chaud ou froid	Avec viande ou volaille	2 alternatives de viande et/ou volaille
Pour le plat principal chaud ou froid	Avec poisson	2 alternatives de poisson
Pour le plat principal chaud ou froid	Végétarien	2 alternatives de plat végétarien
Pour le plat principal chaud ou froid	Sans gluten	1 plat proposé Une deuxième alternative serait appréciée, sans pour autant être une obligation pour le prestataire.

Le choix retenu parmi les différents menus proposés par le prestataire sera indiqué par le service demandeur au moment de la commande.

Le service demandeur doit pouvoir panacher une même commande (même service demandeur, même évènement, lieu, date et heure de livraison).

Ainsi, par exemple :

Pour une commande de 10 repas, le service demandeur doit pouvoir demander :

- 4 « formules viandes »,
- 3 « formules poisson »
- 2 « formules végétariennes »
- et 1 formule sans gluten.

Concernant les prestations « snacking » :

Les prestations « snacking » couvrent 3 types de formule de repas :

- la formule « Sandwich (sans bouteille d'eau) » ;
- la formule « Tarte salée/pizza (sans bouteille d'eau) » ;
- la formule « Salade (sans bouteille d'eau) ».

Pour la formule « Sandwich » :

Il est demandé de fournir un repas comportant :

- Un sandwich baguette, de 200g ou équivalent, un pain spécial peut être proposé
- Un dessert (exemple : fruit, cookie ou brownie) ;
- Les sets de couverts (si nécessaire à la dégustation), gobelet, serviette (en quantité suffisante) et les condiments, le cas échéant.

Le titulaire doit proposer un choix permettant à l'établissement de disposer d'une variété de solutions répondant à ses attentes.

Ainsi, concernant le sandwich pouvant être retenu par l'établissement pour ses commandes, il est attendu du prestataire des menus comportant :

Pour le sandwich	Avec viande ou volaille	2 alternatives de viande et/ou volaille
Pour le sandwich	Avec poisson	2 alternatives de poisson
Pour le sandwich	Végétarien	2 alternatives de composition végétarienne

Le choix retenu parmi les différents menus proposés par le prestataire sera indiqué par le service demandeur au moment de la commande.

Le service demandeur doit pouvoir panacher une même commande (même service demandeur, même évènement, lieu, date et heure de livraison).

Ainsi, par exemple :

Pour une commande de 10 repas, le service demandeur doit pouvoir demander :

- 4 « formules viandes »,

- 3 « formules poisson »
- 2 « formules végétariennes »
- et 1 formule sans gluten.

Pour la formule « Tarte salée/pizza » :

Il est demandé de fournir un repas comportant :

- Une tarte salée, pizza individuelle / pour une personne de 100g (de type quiche, pizza, etc.) ;
- Un dessert (exemple : fruit, cookie ou brownie) ;
- Les sets de couverts nécessaires à la dégustation, gobelet, serviette (en quantité suffisante) et les condiments, le cas échéant.

Le titulaire doit proposer un choix permettant à l'établissement de disposer d'une variété de solutions répondant à ses attentes.

Ainsi, concernant la « tarte salée / pizza » pouvant être retenue par l'établissement pour ses commandes, il est attendu du prestataire des menus comportant :

Pour la tarte salée / pizza	Avec viande ou volaille	2 alternatives de viande et /ou volaille
Pour la tarte salée / pizza	Avec poisson	2 alternatives de poisson
Pour la tarte salée / pizza	Végétarienne	2 alternatives de composition végétarienne
Pour la solution « snack sans gluten »	Sans gluten	1 proposition au choix. Une deuxième alternative serait appréciée, sans pour autant être une obligation pour le prestataire.

Le choix retenu parmi les différents menus proposés par le prestataire sera indiqué par le service demandeur au moment de la commande.

Le service demandeur doit pouvoir panacher une même commande (même service demandeur, même évènement, lieu, date et heure de livraison).

Ainsi, par exemple :

Pour une commande de 10 repas, le service demandeur doit pouvoir demander :

- 4 « formules viandes »,
- 3 « formules poisson »
- 2 « formules végétariennes »
- et 1 formule sans gluten.

Pour la formule « Salade » :

Il est demandé de fournir un repas comportant :

- Une salade composée d'au moins 4 éléments de garnitures/ingrédients ;
- Un dessert (exemple : fruit, cookie ou brownie) ;
- Les sets de couverts nécessaires à la dégustation, gobelet, serviette (en quantité suffisante) et les condiments, le cas échéant.

Le titulaire doit proposer un choix permettant à l'établissement de disposer d'une variété de solutions répondant à ses attentes.

Ainsi, concernant la « salade » pouvant être retenue par l'établissement pour ses commandes, il est attendu du prestataire des menus comportant :

Pour la salade	Avec viande ou volaille	2 alternatives de viande et/ou volaille
Pour la salade	Avec poisson	2 alternatives de poisson

Pour la salade	Végétarienne	2 alternatives de composition végétarienne
Pour la salade	Sans gluten	1 proposition au choix. Une deuxième alternative serait appréciée, sans pour autant être une obligation pour le prestataire.

Le choix retenu parmi les différents menus proposés par le prestataire sera indiqué par le service demandeur au moment de la commande.

Le service demandeur doit pouvoir panacher une même commande (même service demandeur, même évènement, lieu, date et heure de livraison).

Ainsi, par exemple :

Pour une commande de 10 repas, le service demandeur doit pouvoir demander :

- 4 « formules viandes »,
- 3 « formules poisson »
- 2 « formules végétariennes »
- et 1 formule sans gluten.

4.1.2 – Présentation du lot 2 - Buffet / Cocktail

Définition et termes :

Cocktail : Une prestation cocktail consiste en l'exécution d'une prestation correspondant en une collation prise debout. Les mets sont proposés sous une forme et une taille adaptée à cette situation. Les pièces sont dressées sur plateau et doivent être prêtes à consommer. Le pain et les condiments devront être prévus en quantité suffisante et adapté au nombre de convives.

Les prestations cocktails peuvent être demandées avec ou sans service, au choix du service demandeur.

Repas/buffet : Un repas/buffet comporte des mets qui se servent dans une assiette et se consomment avec des couverts. Les invités peuvent manger debout (buffet) ou à table (repas) et les mets doivent être adaptés en fonction du contexte. Le pain et les condiments devront être prévus en quantité suffisante et adapté au nombre de convives.

Les prestations repas/buffet peuvent être demandées avec ou sans service, au choix du service demandeur.

Les prestations visées dans ce lot sont définies comme suit :

- Prestations de traiteur « cocktail apéritif de gamme standard »
- Prestations de traiteur « cocktail apéritif haut de gamme »
- Prestations de traiteur « cocktail déjeunatoire ou dinatoire de gamme standard »
- Prestations de traiteur « cocktail déjeunatoire ou dinatoire haut de gamme »
- Prestations de traiteur « buffet de gamme standard »
- Prestations de traiteur « buffet haut de gamme »

Concernant les prestations « sans gluten » visées dans les différentes formules demandées, toutes les composantes de la formule doivent être garanties sans gluten. Cette restriction ne s'applique pas uniquement à l'élément principal composant la formule.

Les ingrédients et les allergènes présents dans chaque plat ou pièce ainsi que le pays de provenance de la viande doivent être indiqués à la livraison (étiquette ou liste...).

Les préparations devront répondre aux exigences formulées ci-dessous et à l'article 5.3 du CCTP.

Le titulaire livre les prestations jusqu'au lieu de réception et en assure le dressage et l'enlèvement des déchets (emballage). Il n'assure :

- ni le service ;
- ni la desserte.

Une mise à disposition de personnel de service pourra être commandée.

Le prix par personne comprend : la livraison en horaires habituels si atteinte du franco de port, les mets, les équipements de service et de maintien en température, le nappage, les couverts et la vaisselle (en quantité suffisante).

Descriptif des prestations :

Prestations	Description
Cocktail apéritif - standard	<p>La prestation de base est constituée de 7 pièces par personnes salées et sucrées.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 pièces salées : un choix de bouchées chaudes, petits fours frais, canapés variés de légumes, canapés assortis de viandes et de poissons, de pains surprises, de brioches mousselines, de feuilletés et toasts chauds, etc... - 3 pièces sucrées : un choix de petites pâtisseries, de petits fours frais, de petites tartelettes de fruits variés, de macarons, etc.
Cocktail apéritif – Haut de gamme	<p>La prestation de base est constituée de 10 pièces par personnes salées et sucrées.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 6 pièces salées : un choix de bouchées chaudes, petits fours frais, canapés variés de légumes, canapés assortis de viandes et de poissons, de pains surprises, de brioches mousselines, de feuilletés et toasts chauds, etc... - 4 pièces sucrées : un choix de petites pâtisseries, de petits fours frais, de petites tartelettes de fruits variés, de macarons, etc.
Cocktail déjeunatoire et/ou dinatoire – Standard	<p>La prestation de base est constituée de 12 pièces par personnes salées et sucrées.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 8 pièces salées : un choix de bouchées chaudes, petits fours frais, canapés variés de légumes, canapés assortis de viandes et de poissons, de pains surprises, de brioches mousselines, de feuilletés et toasts chauds, etc. - 4 pièces sucrées : un choix de petites pâtisseries, de petits fours frais, de petites tartelettes de fruits variés, de macarons, etc.

Prestations	Description
Cocktail déjeunatoire et/ou dînatoire – Haut de gamme	<p>La prestation de base est constituée de 15 pièces par personnes salées et sucrées.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 11 pièces salées : un choix de bouchées chaudes, petits fours frais, canapés variés de légumes, canapés assortis de viandes et de poissons, de pains surprises, de brioches mousselines, de feuilletés et toasts chauds, etc. - 4 pièces sucrées : un choix de petites pâtisseries, de petits fours frais, de petites tartelettes de fruits variés, de macarons, etc.
Buffet - Standard	<p>Pour ce buffet « standard » déjeunatoire et/ou dînatoire, chaud et/ou froid, la prestation est constituée de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Variétés d'entrée (salades, légumes, viandes, poissons), - variétés de plats principaux (salades, légumes, viandes, poissons et/ou végétarien et une proposition sans gluten, si possible), - variétés de fromages, - variétés de fruits, de desserts, - pain baguette ou campagnard - café et thé à discrétion
Buffet – Haut de gamme	<p>Pour ce buffet « haut de gamme » déjeunatoire et/ou dînatoire chaud et/ou froid, la prestation est constituée de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Variétés d'entrée (salades, légumes, viandes, poissons), - variétés de plats principaux (salades, légumes, viandes, poissons et/ou végétarien et une proposition sans gluten si possible), - variétés de fromages, - variétés de fruits, de desserts, - pain baguette ou campagnard - café et thé à discrétion

Les boissons ne sont pas incluses dans les prestations « buffets et cocktails » et font l'objet d'une ligne spécifique sur le bon de commande.

Le titulaire doit être en mesure de proposer sur demande un buffet « haut de gamme » à thème et ce **sans surcoût** supplémentaire.

Le titulaire est invité à présenter dans ses propositions de prestation, une solution « sans gluten » et/ou végétarienne quand c'est possible. Ces propositions devront être identifiables lors de l'évènement pour lequel elles sont commandées.

Les verres et les couverts ne seront **pas en plastiques**.

Il sera proposé a minima des couverts réutilisables.

4.1.3 – Présentation du lot 3 – Multi-prestations – Séminaire / Colloque

Principe de la « multi-prestation » :

Le recours au lot 3 interviendra dès lors que sera organisé un évènement se déroulant sur une journée ou plus et impliquant l'interaction de différents types de prestations.

Ce type de prestations sera principalement demandées dans le cadre d'évènements ou manifestations de type colloque ou séminaire, par exemple.

Le titulaire sera sollicité pour assurer, a minima, des prestations de deux types, parmi les suivantes :

- Prestations de traiteurs « Plateau repas/Snacking »
- Prestations de traiteurs « Buffet / Cocktail »
- Prestations de traiteurs « Pause-café / Goûter »

Ce lot vise à simplifier l'organisation et la logistique de ces évènements en ayant recours à un seul et unique titulaire pour toute la durée de l'évènement ou manifestation de type colloque ou séminaire, par exemple.

Ainsi, le titulaire se devra d'assurer l'ensemble de la coordination technique et logistique des prestations du présent lot.

Exception au principe de la multi-prestation :

Par exception au principe de la multi-prestation, les titulaires pourront être sollicités pour des prestations « pause-café / goûter » seules (sans commande d'autres types de prestation visées dans le présent lot), **si l'évènement concerné se déroule sur le campus Jourdan ou sur le site de Montrouge.**

Généralités :

Concernant les prestations « sans gluten » visées dans les différentes formules demandées, toutes les composantes de la formule doivent être garanties sans gluten. Cette restriction ne s'applique pas uniquement à l'élément principal composant la formule.

Les ingrédients et les allergènes présents dans chaque plat ou pièce ainsi que le pays de provenance de la viande doivent être indiqués à la livraison (étiquette ou liste...).

Le prix par personne comprend : la livraison en horaires habituels si atteinte du franco de port, les mets, les équipements de service et de maintien en température, le nappage, les couverts et la vaisselle (en quantité suffisante).

Descriptif des prestations :

Les prestations visées dans ce lot sont définies comme suit :

- Les prestations de traiteurs « Plateau repas/Snacking » correspondent à la description faite à l'article 4.1.1 du présent CCTP ;
- Les prestations de traiteur « cocktail /buffet » correspondent à la description faite à l'article 4.1.2 du présent CCTP ;
- Les prestations de traiteur « pause-café / goûter » sont décrites ci-après :

Pour les prestations « pause-café / goûter » :

Il est demandé les formules suivantes :

- Prestations de traiteurs « Accueil café » ;
- Prestations de traiteurs « Petit déjeuner » ;
- Prestations de traiteurs « Pause goûter » ;
- Prestations de traiteurs « Goûter thématique » ;

Les préparations devront répondre aux exigences formulées ci-dessous et à l'article 5.3 du CCTP.

Formules	Description des prestations
« Accueil café »	<p><u>Boissons chaudes (conditionnées en bouteilles thermos) :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Café arabica de préférence issu soit du commerce équitable, soit torréfié localement ou équivalent, - chocolat chaud, - et thé, - sucre emballé. <p><u>Vaisselle jetable :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - tasses, - touillettes en matière recyclable - et serviettes
« Petit déjeuner »	<p><u>Boissons chaudes (conditionnées en bouteilles thermos) :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - café arabica de préférence issu soit du commerce équitable, soit torréfié localement ou équivalent, - chocolat chaud, - et thé, - sucre emballé. <p><u>Collation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 mini viennoiseries par personne <p><u>Vaisselle jetable :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - tasses, - touillettes en matière recyclable - et serviettes
« Pause goûter »	<p><u>Boissons chaudes (conditionnées en bouteilles thermos) :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - café arabica de préférence issu soit du commerce équitable, soit torréfié localement ou équivalent, - chocolat chaud, - et thé, - sucre emballé. <p><u>Collation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 biscuits / gâteaux par personne permettant une conservation de quelques heures hors frais (ex : madeleines, cakes, brownies, cookies...)

Formules	Description des prestations
	<u>Vaisselle jetable</u> : <ul style="list-style-type: none"> - tasses, - touillettes en matière recyclable - et serviettes
« Goûter thématique »	<u>Boissons chaudes (conditionnées en bouteilles thermos) :</u> <ul style="list-style-type: none"> - café arabica de préférence issu soit du commerce équitable, soit torréfié localement ou équivalent, - chocolat chaud, - et thé, - sucre emballé. <u>Collation :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Une part de pâtisserie fraîche par personne au moins (exemples : gâteaux, tartes, galettes des rois ...) <u>Vaisselle jetable :</u> <ul style="list-style-type: none"> - tasses, - touillettes en matière recyclable - et serviettes
<p>Possibilité de rajouter des boissons fraîches dans leur conditionnement d'origine, le bon de commande déterminera le nombre de bouteilles aux prix indiqués au bordereau des prix unitaires.</p> <p>Les gobelets et autres tasses, devront être prévus en quantité suffisante.</p>	

4.2 – Saisonnalité

La variété et la composition des prestations feront l'objet de propositions renouvelées en fonction des produits disponibles en saison, des recettes créées par les titulaires pendant toute la durée de l'accord- cadre et de la fréquence des commandes.

Lots	Renouvellement minimum des cartes / menus
Lot 1 – Plateau-repas/snacking	<ul style="list-style-type: none"> - Proposition au minimum 2 fois par an pour les plateaux repas - et tous les trimestres pour le snacking
Lot 2 – Buffet/Cocktail	Proposition au minimum 2 fois par an
Lot 3– Multi-prestations - Séminaire/Colloque	<ul style="list-style-type: none"> - Le titulaire doit respecter les prescriptions données pour les prestations des lots 1 et 2 pour les prestations de traiteur « plateau repas / snacking » et « buffet / cocktail » - Pour les prestations de traiteurs « pause-café » il est demandé une variation régulière des gâteaux, pâtisseries et viennoiseries proposés

Si le titulaire propose dans son offre, une fréquence de mise à jour plus favorable que celle indiquée comme un minima, cette fréquence s'applique.

Le renouvellement des cartes / menus proposés n'a aucune répercussion sur les montants proposés au BPU qui n'évoluent que conformément à la clause de révision des prix fixée dans le CCAP.

L'actualisation des menus et formules devra être systématiquement transmise par le titulaire, au moins 30 jours calendaires avant leur entrée en vigueur (courriel à l'adresse suivante : marches.publics@ens.psl.eu).

4.3 – Nappage, matériels et vaisselle

Les titulaires veilleront à fournir en quantité suffisante les nappes, plateaux nécessaires de présentation, décoration de table, décoration de buffet, couverts et verrerie.

Concernant la fourniture de thermos, afin de limiter les déchets, le prestataire proposera uniquement des thermos réutilisables.

Lorsque la prestation demandée rend nécessaire l'utilisation de couverts ou de gobelets, le titulaire doit être en mesure d'en fournir en quantité suffisante. Cependant, lors de la commande, dans une démarche environnementale, l'ENS peut demander expressément à ce que les gobelets et les couverts ne soient pas prévus dans la prestation.

Les emballages devront être, en priorité, en matière carton et les titulaires veilleront en optimiser leur utilisation.

L'ensemble des matériaux utilisés pour les emballages et la vaisselle jetable seront, dans la mesure du possible, recyclés ou recyclables et/ou valorisables. Les titulaires s'engagent à suivre les nouvelles solutions écologiques en la matière, disponibles sur le marché.

Le candidat devra fournir l'ensemble des fiches techniques relatives aux fournitures, matériels, vaisselles et emballages qu'il entend utiliser pour l'exécution des prestations.

4.4 – Développement durable

Le titulaire s'efforcera à réaliser ses prestations dans le strict respect de l'environnement.

L'ensemble des matériaux et/ou emballages utilisés seront, dans la mesure du possible, recyclables.

Le Titulaire s'engage à maintenir en état de propreté les locaux dans lesquels il est amené à intervenir.

Tous les déchets sont évacués à la fin de chaque intervention par le titulaire, il ne sera toléré aucun stockage sur site.

L'Ecole normale supérieure attache beaucoup d'importance à la qualité et à la fraîcheur des produits, à la nécessité de bénéficier de produits de saison.

Une attention particulière sera portée aux capacités des titulaires à :

- s'approvisionner en circuits courts et aux labels sélectionnés

- Des produits issus de l'agriculture biologique pourront être proposés (certifiés selon les labels en vigueur, fruits et légumes de saison, produits régionaux, produits issus du commerce équitable). Ils devront fournir, pour ces produits biologiques, au moins l'une des certifications suivantes : label AB, label bio équitable ou label « Agriculture biologique Européen », ou équivalent.
- l'absence d'utilisation de bouteilles en plastique à usage unique ;
- l'absence d'utilisation de contenants en plastique (y compris couvercle)

Pour l'exécution de cet accord-cadre, l'accent est mis en faveur de la **lutte contre le gaspillage alimentaire**.

Les titulaires s'engagent selon les modalités décrites dans leur offre technique à présenter les actions menées pour respecter cet impératif.

ARTICLE 5 : CARACTERISTIQUES ALIMENTAIRES

5.1 – Qualité des aliments et variété des produits alimentaires

Qualité des aliments :

Le titulaire s'engage au maintien d'un standard de qualité sur la durée du marché.

Les prestations devront être réalisées à partir de produits frais, de saisons et de qualité. La présentation des prestations doit être soignée et les plats appétissants.

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

L'ENS-PSL est attentive 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'ENS-PSL est également attentive 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 ;
- Le titulaire intègre le plus souvent possible des produits ayant obtenu des certifications ou labels de type « label rouge », « appellation d'origine contrôlée (AOC) », « appellation d'origine protégée (AOP) », « certification de conformité produit (CCP) » ;
- Le titulaire utilise des produits dont il maîtrise et est en mesure de prouver la traçabilité.

Variété des produits :

Le titulaire s'engage à mettre tout en œuvre pour garantir à l'ENS-PSL une grande variété dans les plats, de choix de viandes/volailles, poissons, proposés et ainsi éviter la lassitude des convives qui, de par leurs fonctions, sont amenés à consommer fréquemment des prestations traiteurs.

Il doit être en mesure de proposer des préparations différentes pour chaque sollicitation et répondant, dans certains cas à une thématique donnée.

Par ailleurs, le titulaire peut être sollicité pour proposer des menus prenant en compte des régimes alimentaires spécifiques (diabétique, végétarien sans sel, sans gluten ...) ou autres contraintes alimentaires.

L'article 4.1 du présent CCTP indique le nombre d'alternatives à proposer en fonction des prestations concernées, le prestataire peut en proposer davantage sous réserve d'appliquer les prix proposés dans le BPU.

Les prestataires doivent indiquer dans leur catalogue / tarifs publics, menu ou formule la présence de viande de porc.

Pour les buffets et cocktails (lot 2 et lot 3), le cas échéant, une signalétique spécifique devra être positionnée sur les produits concernés.

5.2 – Exigences alimentaires

Les titulaires doivent pouvoir proposer, dans la mesure du possible, des denrées issues de l'agriculture biologique et/ou circuits courts.

Pour les prestations « haut de gamme » est imposé aux titulaires un **minimum de 20%** de produits biologiques ou de production locale et/ou favorisant les circuits courts.

Pour le lot 3, le café devra être issu du commerce équitable ou torréfié localement.

5.3 – Hygiène et sécurité alimentaire

Le titulaire veille au respect des prescriptions législatives et réglementaires en vigueur notamment les textes de référence en matière de prescriptions de sécurité des denrées alimentaires, d'hygiène des denrées alimentaires végétales comme animales (denrées, produits ou boissons), d'agrément vétérinaire sanitaire, de transport des denrées alimentaires, de restauration collective ...

Il doit être en mesure de le justifier sur simple demande en cours d'exécution de l'accord-cadre.

Les boissons et denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre à la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générale, soit particulière 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 résultats des travaux du groupe d'études des marchés de denrées alimentaires (GEM / RCN) édités par le service d'édition des Journaux Officiels. Toute disposition nouvelle du GEM RCN est applicable dès sa publication.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de faire appel à tout moment à un service de contrôle d'hygiène alimentaire de son choix.

Le titulaire doit être en mesure de pouvoir communiquer dans les plus brefs délais, le résultat de ces analyses microbiologiques sur simple demande de l'ENS.

Dans les délais les plus brefs, il devra informer l'ENS de toute suspicion ou risque avéré d'intoxication alimentaire résultant de denrées servies à l'ENS dans le cadre de l'une des prestations objet de l'accord-cadre.

Le titulaire devra être en mesure de se justifier sur simple demande de l'ENS, et ce durant toute l'exécution du marché.

Le titulaire veillera à présenter dans son plan de maîtrise sanitaire les mesures prises par l'entreprise pour assurer l'hygiène et la sécurité de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

En cas de non-respect de ces obligations, l'ENS se réserve la possibilité de résilier le marché dans les conditions de l'article 32 du CCAG-FCS sans indemnité pour le titulaire.

Enfin, le prestataire est engagé par son offre telle que décrite dans son cadre de réponse technique (CRT) , concernant le processus mis en place au sein de son entreprise pour le contrôle bactériologique des denrées préparées et services ainsi que le protocole de communication spécifique qu'il propose à l'ENS.

5.4 – Traçabilité

Toutes les denrées alimentaires devront faire l'objet d'une traçabilité complète.

Les titulaires devront pouvoir présenter tous les documents relatifs à l'origine et la traçabilité des produits, à tout moment, sur simple demande du pouvoir adjudicateur.

5.5 – Température des plats

Les chaînes du froid et du chaud devront être respectées.

Pour des raisons sanitaires et gastronomiques, la température des plats devra rester optimale durant toute la période de manipulation des produits par le titulaire, notamment lors des transports.

L'entité ou le service acheteur pourra contrôler la température des produits à réception.

ARTICLE 6 : MODALITES DE COMMANDE

Les modalités de commande sont précisées dans le CCAP. Elles sont complétées par les informations ci-après.

L'ensemble des coordonnées nécessaires à la passation des commandes est indiqué par le titulaire dans le cadre de réponse technique. En cas d'évolution de ces coordonnées, le titulaire est tenu de fournir l'ensemble de ces informations au Pôle des marchés publics à l'adresse : marches.publics@ens.psl.eu

6.1 – Disponibilité du titulaire

Les prestataires devront être dans la capacité de répondre aux demandes du pouvoir adjudicateur pendant l'ensemble des périodes de l'année, (samedi compris), vacances scolaires comprises, en journée comme en soirée.

De manière exceptionnelle, des prestations peuvent être organisées le dimanche et les jours fériés, ces prestations peuvent donner lieu à majoration tarifaire.

A noter une baisse d'activité entre la période du 20 juillet au 15 août.

Les commandes seront dans la majorité des cas prévues à l'avance par les différents services et départements de l'Ecole.

Des prestations pourront également se cumuler sur plusieurs jours dans le cadre d'événement ponctuels, qui font l'objet du lot 3.

6.2 – Délai de modification ou d'annulation des commandes

L'ENS pourra ajuster les quantités commandées, sans frais supplémentaires, dans la limite de +/- 20%.

Le délai de modification maximum d'une commande est indiqué par le titulaire dans son cadre de réponse technique.

L'ENS pourra annuler les prestations ayant fait l'objet d'un bon de commande.

Pour ce faire, le service demandeur notifie au titulaire sa décision d'annulation.

Aucune prestation ne sera alors facturée, si le délai de préavis indiqué par le prestataire dans le cadre de réponse technique est respecté. Dans le respect de ce délai, aucune indemnité ne sera due au titulaire.

ARTICLE 7 : EXECUTION DES PRESTATIONS

Le titulaire a la responsabilité des personnels et des moyens à mettre en œuvre pour exécuter les prestations objets de cet accord-cadre.

Afin de faciliter l'exécution des prestations et pour assurer un suivi de qualité de l'accord-cadre, le titulaire s'engage à fournir dans sa proposition, les coordonnées précises des correspondants dédiés à l'ENS.

Les correspondants devront être facilement joignables par les services prescripteurs de l'ENS sur les horaires du temps de travail.

Ils seront à même de fournir toutes les précisions utiles aux modalités d'exécution de la prestation (composition des menus/cocktails, prise en compte des exigences particulières requises pour un type d'évènement, modalités pratiques d'organisation...).

Tout changement de correspondant devra être obligatoirement notifié au pouvoir adjudicateur dans les meilleurs délais.

7.1 – Livraison

Le livreur devra obligatoirement livrer les prestations commandées à la personne référencée sur le bon de commande à l'adresse et à l'heure indiquées.

Le titulaire respectera les délais de livraison précisés ci-dessous :

- Pour les lots 1 et 2, la livraison et l'installation des fournitures doivent être terminées, au plus tard une demi- heure avant le début des prestations, mais les livraisons ne doivent pas intervenir plus de 2h avant la manifestation, sauf en cas d'accord préalable entre les parties.
- Lot 3 : les parties détermineront de concert les horaires de livraison. Dans le cas contraire, les délais indiqués ci-dessus s'appliquent sauf si ceux mentionnés dans le cadre de réponse technique du titulaire sont favorables à l'ENS-PSL et confirmés par l'ENS-PSL.

Les titulaires tiendront compte, dans les délais de livraison, du temps d'installation et de la mise en place des prestations afin que ces dernières soient prêtes et à température de consommation à l'heure du début de la manifestation indiquée dans le bon de commande.

Toutefois, si le titulaire estime nécessaire de prendre possession des locaux avant l'horaire habituellement pratiqué, il doit en informer sans délai l'émetteur du bon de commande ou la personne désignée dans le bon de commande lors de l'émission du bon de commande afin de solliciter son accord au préalable.

Le livreur doit, au besoin, monter dans les étages des bâtiments et livrer dans les salles spécifiées.

Pour des raisons évidentes d'hygiène dans l'éventualité où la prestation ne comprend pas le service, le livreur ne pourra se contenter de laisser la commande à l'accueil.

Le non-respect du lieu de livraison peut entraîner le refus des prestations. Les coûts de renvois sont à la charge du titulaire.

Le titulaire devra remettre un bon de livraison au service prescripteur, récapitulant les prestations ayant fait l'objet d'un bon de commande. De plus, chaque emballage devra être étiqueté en désignant son contenu exact. Ces étiquetages permettront le contrôle quantitatif des prestations par le service prescripteur concerné.

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.

7.2 – Mise à disposition des locaux

Les locaux sont mis gracieusement à la disposition des titulaires par l'établissement.

Un restaurant est présent sur le Campus Panthéon. Toutefois, l'accès au matériel de cuisine ne sera pas autorisé.

Aucune prestation ne pourra être confectionnée sur place.

Il appartient aux titulaires de faire leurs réserves avant la prise de possession des lieux. A défaut, aucune réserve ne sera prise en considération par l'administration. A la demande de l'une des parties, un état des lieux écrit sera fait avant et après la prestation.

7.3 – Service

Dans l'éventualité où la présence de personnel (maitre d'hôtel, etc...) pour la réalisation des prestations sera demandée, l'École précisera ce besoin dans le bon de commande.

Lors de prestations avec service, un encadrement spécifique sera prévu par le titulaire. L'encadrant qui aura en charge le pilotage de la prestation sur place se devra d'être professionnel, discret et être en mesure de prendre des décisions pour que le service se déroule dans les meilleures conditions. Il aura en contact le service prescripteur de la commande.

Le personnel assurera le cas échéant l'installation et la mise en place, le service, la remise en état des lieux et l'enlèvement des déchets à l'issue de la prestation.

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

En cas d'absence ou de défection d'une personne affectée au service, les titulaires prendront toutes les dispositions nécessaires afin que l'exécution des prestations ne s'en trouve pas compromise.

7.4 – Enlèvement

L'enlèvement du matériel de service et des ordures doit avoir lieu **le jour même** :

- en fin de matinée si la prestation a eu lieu le matin
- l'après-midi pour une prestation ayant lieu le midi et avant 17h00
- Le lendemain matin et avant 9h00 pour une prestation ayant eu lieu la veille au soir. Dans ce dernier cas, le stockage du matériel se fera dans un lieu indiqué par le service ou le département organisateur de l'évènement,
- 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.

Les fournitures réutilisables (thermos, verreries, couverts, nappes, serviettes et autres) seront **rendues sales**.

Le titulaire s'engage à venir récupérer les fournitures dans les délais indiqués ci-dessus ou dans un délai fixé conjointement avec le service prescripteur de la commande, si la prestation ne prévoit pas le service.

Concernant les thermos, celles-ci seront reprises par le titulaire après chaque prestation. Le prestataire indiquera dans son cadre de réponse technique, la procédure qu'il entend mettre en place pour la récupération des thermos.

7.5 – Remise en état et nettoyage

Cet article concerne les lots pour lesquels une prestation de service (serveurs/maîtres d'hôtel) est demandée.

La remise en état et le nettoyage sont compris dans le tarif horaire indiqué au bordereau des prix unitaires.

Si la prestation ne comprend pas le service, le forfait mis en place, nettoyage et enlèvement des déchets est prévu en supplément conformément aux prix indiqués au bordereau des prix unitaires.

Les locaux sont présumés être livrés en bon état et doivent être rendus dans le même état à l'issue de la prestation.

Le titulaire procédera au nettoyage du sol, du mobilier et des lieux en général, si l'état de propreté à l'issue de la prestation est dégradé (tâches, souillures, déchets ...).

Dans le cas contraire, l'ENS exigera des prestataires le remboursement des frais occasionnés.

Les titulaires de l'accord-cadre veilleront au bon montage et démontage de leur installation dans les locaux à l'occasion du déroulement de la prestation.

Les plats restants à l'issue de la prestation seront laissés à l'ENS-PSL, sauf consigne contraire du service demandeur.

7.6 – Collecte, tri, gestion et valorisation des déchets

Les titulaires s'engagent à évacuer et trier les déchets liés aux prestations. Ils préciseront les méthodes et solutions mises en place en matière de développement durable dans le cadre de réponse technique.

ARTICLE 8 : DISPOSITIONS COMPLEMENTAIRES

8.1 – Véhicules et transport

Les titulaires devront respecter les dispositions de tous les textes en vigueur notamment en matière de transport des denrées alimentaires. Les produits devront être transportés dans des véhicules adaptés au transport de produits frais. Les denrées doivent être livrées dans des conditionnements adaptés et permettant de ne pas rompre la chaîne du froid.

Les véhicules devront répondre à des exigences de propreté permanente, intérieure comme extérieure.

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

8.2 – Personnel

Le personnel devra être formé et qualifié. L'ENS-PSL exige une tenue vestimentaire correcte et identifiable, la ponctualité, la bonne présentation ainsi que la discrétion du personnel de service.

Tenue vestimentaire :

Les titulaires devront doter le personnel de service d'une tenue appropriée. L'ensemble du personnel devra être vêtu d'une tenue de service identique, identifiable par les convives. Ces tenues sont fournies et entretenues par le titulaire, à ses frais, et sont toujours de présentation impeccable.

Comportement du personnel :

Dans le cadre du service, le personnel devra faire preuve de ponctualité, de discrétion, de confidentialité et de réserve, ainsi que de correction. En cas de comportement inadéquat,

l'ENS se réserve le droit de demander le remplacement du membre du personnel concerné du titulaire, sans délai.

Hygiène du personnel :

Le titulaire devra mettre en application les mesures définies par la réglementation en vigueur et mettre à disposition de ses salariés tout le matériel ou produits d'hygiène nécessaires à la bonne réalisation des prestations.

8.3 – Statistiques

Pour chaque lot, le titulaire doit tenir à jour des statistiques de l'ensemble des dépenses relatives au présent accord-cadre et ce gratuitement.

Ces statistiques seront matérialisées par un fichier électronique sous forme de tableur (type Excel) modifiable. Le titulaire les transmettra à chaque demande du pouvoir adjudicateur et au minimum une fois par an.

8.4 – Mesures sanitaires

En cas de crise sanitaire indiquée par les autorités publiques et de manière générale, le titulaire est invité à prendre toutes les précautions nécessaires dans l'exécution des prestations vis à vis des personnels et étudiants de l'ENS ainsi que de ses propres employés.