

## CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (CCTP)

Numéro de consultation : 2024-GIE-034

**ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES**

**PRESTATIONS DE TRAITEURS POUR LES DIRECTIONS ET  
ETABLISSEMENTS DU GROUPE CCI PARIS ILE-DE-FRANCE**

---

**C.C.T.P LOT 4 :**

**Prestations de traiteur évènementiel sur mesure**

---

GIE Groupe CCI Paris Ile-de-France  
47-49 rue de Tocqueville  
75017 PARIS

## PREAMBULE

### **Désignation du Pouvoir adjudicateur**

Le présent marché concerne les besoins en matière de prestations de traiteurs, des différents établissements du groupe CCI Paris Ile-de-France.

Les établissements concernés sont les suivants :

- **Les CCI de région Paris Ile-de-France** : intégrant les 6 CCI départementales (CCID) de Paris, Versailles, Yvelines, Hauts-de-Seine, Seine-Saint-Denis, Val-de-Marne, et Val-d'Oise ;
- **Le GIE Groupe CCI Paris Ile-de-France** ;
- **Les Etablissements d'enseignement supérieur consulaires (EESC)** : Les Gobelins, Isipca-La Fabrique, LEA-CFI, ESIEE IT, Ferrandi, Sup de V, HEC, ESCP Business School, la holding CCI Paris Ile-de-France Education.

### **Démarche et objectifs poursuivis par le pouvoir adjudicateur**

Le présent marché s'inscrit dans une démarche de simplification des commandes, de rapidité, et de réduction des coûts, tout en conservant un niveau de qualité soutenu.

## **ARTICLE 1 - OBJET DE L'ACCORD CADRE**

### **1.1 – Prestations attendues**

Le présent accord-cadre a pour objet la réalisation de « Prestations de traiteur évènementiel sur mesure », pour les différents établissements du Groupe CCI Paris Ile-de-France.

Ces prestations comprennent la fourniture de repas assis, buffets, cocktails et prestations accessoires liées à la restauration pour les réceptions organisées dans les différents établissements et directions du Groupe CCI Paris Ile-de-France et de ses adhérents.

Ces prestations de traiteurs comprennent la fourniture, la livraison et le conditionnement de denrées alimentaires, ainsi que des boissons associées.

Elles pourront comprendre :

- la mise à disposition et la reprise de vaisselle, du nappage, de matériels et de mobilier de restauration
- l'art floral
- la mise à disposition de personnels qualifiés (vacation de maîtres d'hôtels, de cuisiniers pour les réceptions).

Les prestations pourront s'exécuter sur l'ensemble du territoire d'Ile-de-France.

### **1.2 – Prestations exclues**

Les prestations suivantes ne rentrent pas dans le périmètre du marché et pourront donc être commandées en dehors des présents contrats :

- [Marché dédié] Les « Prestations de traiteurs pour les directions et établissements de la CCI Paris Ile-de-France, la CCI de Seine et Marne et les EESC HEC Paris et ESCP Business School » ;
- Prestations hors site de la CCI dont le traiteur est imposé par le gestionnaire du lieu de réception ;

### **1.3 – Niveau de service général attendu**

Le titulaire s'engage à livrer une prestation de traiteur gastronomique de qualité supérieure, favorisant la fourniture de repas faits maison, soit l'achat brut et la transformation des produits finis, sans assemblage de type industriel.

Le titulaire s'engage à livrer une prestation tenant compte du haut niveau d'exigence et de qualité attendue de la population ciblée, dont notamment la Présidence CCI, Elus, Chefs d'Etat, Ambassadeurs, Ministères, Entrepreneurs, clientèle internationale et divers acteurs du monde institutionnel.

Le titulaire doit privilégier la saisonnalité des produits et les filières locales courtes pour ses approvisionnements.

Le titulaire s'efforce de renouveler les produits à chaque saison et s'engage à faire varier la composition des menus/formules proposés au minimum deux fois par an.

La description des différentes prestations ci-après n'a pas un caractère limitatif ; le titulaire pourra :

- faire des propositions pour remplacer ou compléter les denrées ou le matériel (en fonction des pratiques de la profession, des saisons et des besoins qu'il juge nécessaire de satisfaire pour l'exécution de la prestation demandée) ;
- être amené à remplacer ou compléter la composition de ses formules, sans supplément de prix, pour intégrer les demandes du pouvoir adjudicateur relatives aux obligations alimentaires des convives (culturelles, religieuses, diététiques).

### **1.4 – Dispositions en matière de sécurité**

Le titulaire prendra toutes les dispositions pour assurer la sécurité de son personnel et de ses sous-traitants le cas échéant.

Il ne prendra aucun risque pouvant créer dommage à toute personne présente sur le site.

#### **1.4.1 Règlement de sécurité**

Le titulaire prend en compte le règlement de sécurité du site où il intervient ainsi que les consignes de sécurité, qu'il s'engagera de respecter et à transmettre à son personnel pour mise en œuvre.

Toutes les mesures seront notamment mises en œuvre pour que son personnel ne se retrouve pas en situation de travailleur isolé.

#### **1.4.2 – Protocole de sécurité chargement-déchargement**

Le marché comprenant de la livraison de produits/matériels, un protocole de sécurité de chargement/déchargement sera réalisé par site, avec le référent sécurité du site (RISC coordinateur) dans le mois qui suit la notification du présent marché ou a minima avant les premières interventions.

Le protocole de sécurité sera mis à jour et signé à minima annuellement, et à chaque fois que nécessaire.

En termes de livraison, le titulaire reste responsable des contrôles à livraison des produits, notamment en ce qui concerne les produits frais (relevés de température par exemple, conformément à l'arrêté du 8 octobre 2013).

### 1.4.3 – Plan de prévention

Conformément au décret n° 92-158 du 20 février 1992, pour les interventions relevant d'une présence du titulaire sur les sites (repas assis, buffet, cocktail), un plan de prévention sera établi conjointement entre chaque responsable de site concerné et le titulaire, dès la notification du marché ou en tout état de cause, avant la mise en place des prestations de chaque site.

Pour cela, une visite d'inspection commune préalable sera organisée par le référent sécurité (RISC Coordinateur) de l'établissement.

Le plan de prévention sera rédigé numériquement, via la solution de pilotage du système de management 3S du groupe CCI Paris Ile-de-France, VIGI3S, sur la base du document élaboré par la CCIR.

Il sera modifié chaque fois que cela sera nécessaire et a minima révisé annuellement, à la suite de la visite d'inspection préalable annuelle, (vérification de l'efficacité des mesures de sécurité préconisées) et reconduit par une nouvelle signature des deux parties.

En cas de situation particulière avec présence de risques spécifiques (animation culinaire spécifique par exemple), non prévu au plan de prévention annuel, une fiche analyse de risque ponctuelle sera mise en place.

### 1.4.4 Installations du matériel

Le matériel nécessaire à la réalisation de la prestation (buffet, animation, mange-debout...) ainsi que les branchements électriques devront être installés de manière à respecter les locaux et ne pas interférer à la bonne évacuation des occupants. L'implantation devra être validée par le référent sécurité du site (RISC coordinateur). De même, la puissance du matériel, certifié conforme, devra être validée par le référent sécurité afin d'être en adéquation avec les possibilités du site.

## ARTICLE 2 – DESCRIPTION DES PRESTATIONS ET PRODUITS TRAITEURS

La composition repas-assis, buffets et cocktails pourra faire l'objet d'une proposition de menu spécifique. Dans le cadre d'évènement spécifique, le menu pourra par exemple être créé spécialement pour l'occasion.

### 2.1 – Repas assis

#### a) Contexte des prestations

Les prestations concernent les déjeuners ou dîners assis incluant :

- la fourniture et la livraison des denrées ;
- la fourniture de boissons ;
- la mise à disposition de matériel, de mobilier et personnel qualifié ;
- la mise à disposition de personnel qualifié pour le dressage, le service (vacation maître d'hôtel), des arts de la table, du mobilier, de la décoration, du matériel.

Les déjeuners et les dîners seront servis à table.

**Le titulaire propose un haut niveau de prestation de repas assis, les produits travaillés sont plus nobles et la préparation très élaborée, force de créativité et de recherche.**

#### b) Menus home made food

**Chaque ligne de repas assis doit être compatible pour un service à l'Anglaise, à la Française avec ou sans repas ou à l'assiette.**

Cela implique la possibilité d'une portion individuelle, de pièce de viande ou de poisson entier, qui comprend plusieurs exemples de menus par saison, dont au moins :

- un avec de la viande ;
- un avec du poisson ;
- un végétarien ;
- un menu spécifique (confessionnel, bio, sans gluten, vegan, végétarien, hypoallergénique, pauvre en sel, etc.) ;
- un menu à thème et / ou cuisine étrangère.

#### c) Composition

Les déjeuners et dîners proposent un menu, complet et équilibré, comprenant obligatoirement :

- Une entrée ;
- Un plat principal (viande ou poisson) et sa garniture/ou un plat végétarien ;
- Un dessert ;

Il est complété par du pain individuel en quantité suffisante par convive.

Pour l'ensemble de ces prestations, l'entité concernée pourra commander en supplément :

- Une corbeille ou une assiette de fruits
- Un plateau de fromages AOP ou IPG
- Des boissons fraîches : eau de source ; eau minérale plate ou gazeuse en bouteille en verre ; jus d'orange en bocal ; jus de fruits frais pressé, sodas.
- Des boissons alcoolisées : apéritif, vins rosé, blanc ou rouge.
- Mignardises : chocolats et fours secs
- Des accueils ou pause-café the jus de fruit avec ou sans (viennoiseries ou gâteaux secs)

#### d) Conditionnement

Les plats devront être étudiés afin de pouvoir être servis, remis en forme à l'assiette ou au plat et en température. Les produits nécessitant une cuisson dite « minute » seront livrés prêts à cuire.

Le Chef cuisinier n'étant pas forcément mis à disposition avec la présente prestation et n'ayant pas d'obligation sur la connaissance de la ligne de produits à la carte du traiteur attributaire, la prestation devra être accompagnée de photos et d'une fiche technique des plats à servir.

Le matériel de cuisine professionnel associé à la réalisation de la prestation culinaire, devra être fourni avec une reprise éventuelle (Exemple : Siphon avec cartouche de gaz, poche munie de douille, Etc.).

#### e) Arts de la table

Le prestataire devra fournir un service d'art de la table intégrée et adapté à la prestation commandée, incluant :

- Assiettes en porcelaine ;
- Couverts en inox ;
- Verrerie.

Ces articles seront qualitatifs et en adéquation avec le segment de gamme de la prestation, livrés en quantité adaptée au nombre de convives et aux mets/ boissons servies.

Toutefois, la mise à disposition d'art de la table supplémentaire pourra être commandé à partir du BPU.

f) Location de matériel, mobilier, décoration et mise à disposition de personnel

A titre de prestation supplémentaire à partir du BPU, il pourra être commandé les articles suivants :

- la mise à disposition de matériel d'office, de matériel de service, de mobilier et de décoration ;
- la mise à disposition de personnel : maître d'hôtel, cuisinier.

La mise à disposition doit obligatoirement être associée à une prestation de livraison Traiteur.

## 2.2 – Buffets

a) Contexte des prestations

Le buffet est une prestation composée d'un repas complet et équilibré dont la dégustation nécessite la mise à disposition d'assiettes et de couverts. La prestation inclut la fourniture et la livraison des denrées, la mise à disposition de personnel qualifié pour le dressage, le service (vacation maître d'hôtel), du mobilier, de la décoration, du matériel.

Le titulaire propose un haut niveau de prestation de buffets, les produits travaillés sont nobles et la préparation très élaborée force de créativité et de recherche.

b) Menus

Chaque proposition de buffet, comprend plusieurs formules selon les saisons, dont au moins :

- un plat avec du poisson ;
- un plat avec de la viande ;
- un plat végétarien (avec possibilité de remplacement par un plat végan ou sans gluten) selon besoin.

Sur demande du GIE Groupe CCI Paris Ile-de-France, le titulaire doit pouvoir proposer un buffet organisé autour d'un plat chaud convivial (menus à thèmes International par exemple), en remplacement de la viande ou du poisson et de son accompagnement.

c) Composition

Les buffets proposent un menu complet et équilibré, comprenant obligatoirement :

- Une sélection d'entrées : salades composées, légumes, charcuterie, ou autres créations ;
- Deux plats (viande et / ou poisson) et leurs garnitures avec possibilité de remplacement par un plat spécifique (bio, sans gluten, vegan, végétarien, sans lactose, hypoallergénique, pauvre en sel, etc.), plat à thème et / ou cuisine étrangère
- Un choix multiple de dessert
- Une sélection de pain

Le titulaire intégrera dans la composition de ses menus, sans supplément de prix, les demandes du service demandeur relatives à des obligations alimentaires de convives (culturelles, diététiques, religieuses, etc.).

Pour l'ensemble de ces prestations, l'entité pourra commander en supplément :

- Des boissons fraîches : eau de source ; eau minérale plate ou gazeuse en bouteille en verre ; jus d'orange en bocal ; jus de fruits frais pressé, sodas
- Des boissons alcoolisées : Apéritif, cocktails, vins rosé, blanc ou rouge....
- Des plateaux de fromages et corbeilles de fruit.
- Des mignardises : Chocolats et fours secs

- Des accueils ou pause-café, thé, jus de fruit, avec ou sans viennoiseries ou gâteaux secs

d) Conditionnement

Les pièces de buffet froid seront dressées sur des plats de présentation appropriés aux segments de gamme et les plats chauds devront être conditionnés prêts à être remis en température et disposés sur les buffets en *chafing dishes*. Les produits nécessitant une cuisson dite « minute » seront livrés prêts à cuire.

Le Chef cuisinier n'étant pas forcément mis à disposition avec la présente prestation et n'ayant pas d'obligation sur la connaissance de la ligne de produits à la carte du traiteur attributaire, la prestation devra être accompagnée de photos et d'une fiche technique des plats à servir.

Le matériel de cuisine professionnel associé à la réalisation de la prestation culinaire, devra être fourni avec une reprise éventuelle (Exemple : Siphon avec cartouche de gaz, poche munie de douille, Etc.).

e) Arts de la table

A titre de prestation supplémentaire à partir du BPU, il pourra être commandé les articles suivants :

- Assiettes en porcelaine ;
- Couverts en inox ;
- Verrerie.

Ces articles seront de qualité et en adéquation avec le segment de gamme de la prestation, livrés en quantité adaptée au nombre de convives et aux mets/ boissons servies.

f) Location de matériel, mobilier, décoration et mise à disposition de personnel

En cas de mise à disposition de personnel, celui-ci servira les boissons que le titulaire aura fournies lui-même comme celles fournies à titre exceptionnel par le GIE Groupe CCI Paris Ile-de-France, accompagnées de la glace à rafraîchir et la glace en cubes dans les seaux adaptés à cet usage et à la manifestation concernée. Le prix est inclus dans celui de la prestation. Toutes les boissons non consommées fournies en bouteille par le GIE Groupe CCI Paris Ile-de-France lui seront restituées à la fin de la manifestation.

La location de mobilier, de décoration, matériel d'office, de matériel de service pourra être commandée en supplément à partir du BPU.

## 2.3 – Cocktails

a) Contexte de commande

Le cocktail est une collation, servie ou non, prise debout. Les mets proposés doivent donc pouvoir être dégustés sans couverts. La prestation inclut la fourniture et la livraison des denrées et boissons, et éventuellement la mise à disposition de personnel qualifié pour le dressage, le service (vacation maître d'hôtel), du mobilier, de la décoration, du matériel.

Le cocktail se différencie par la recherche culinaire de mets plus nobles, d'une préparation et d'une présentation des pièces plus raffinée, sophistiquée et originale.

b) Segment de gamme

Le titulaire fournit plusieurs formules cocktails :

- Pièces chaudes « Formule substitut de repas », déjeuner ou dîner ;
- Pièces sucrée ou salées du moment, selon saison et périodes festives ;

- Catalogue des animations habituelles ;
- Animation sur mesure selon thème et saison ;
- Des accueils ou pause-café, thé, jus de fruit avec ou sans (viennoiseries ou gâteaux secs)

Il sera possible de constituer une formule en achetant les pièces à l'unité en complément d'une formule de départ.

#### c) Menus / Composition

La gamme sucrée comprend des réductions ou bouchées de pâtisseries classiques, des petits fours frais et secs, mais aussi des mousses, des brochettes de fruits etc... au choix du titulaire.

La gamme salée propose un assortiment varié de légumes, viandes, poissons et fromages, présentés en bouchées, feuilletés, verrines, brochettes, cuillères etc. au choix du titulaire. Certaines pièces peuvent être chaudes.

#### d) Conditionnement

Les pièces cocktails seront livrées, dressées sur des supports appropriés aux segments de gammes, ou à dresser (sur demande).

Pour les pièces chaudes, elles devront être prêtes à être remises en température. Les produits nécessitant une cuisson dite « minute » seront livrés prêts à cuire.

#### e) Arts de la table

Il pourra être commandé à titre de prestation supplémentaire à partir du BPU, la mise à disposition d'art de la table : de la vaisselle en porcelaine décorée, des couverts (le cas échéant) en inox et une verrerie de qualité en quantité adaptée au nombre de convives et aux mets/ boissons servies.

#### f) Location de matériel, mobilier, décoration et mise à disposition de personnel

En cas de mise à disposition de personnel, **le titulaire servira les boissons** qu'il aura fournies lui-même comme celles fournies à titre exceptionnel par le GIE Groupe CCI Paris Ile-de-France, **accompagnées de la glace à rafraîchir et la glace en cubes dans les seaux adaptés à cet usage et à la manifestation concernée.** Le prix est inclus dans celui de la prestation. Toutes les boissons non consommées fournies en bouteille par le GIE Groupe CCI Paris Ile-de-France lui seront restituées à la fin de la manifestation.

Le matériel de chauffe et de maintien au chaud, le matériel de maintien au froid sont mis à disposition par le titulaire sur demande du GIE Groupe CCI Paris Ile-de-France.

La location de mobilier, de décoration, matériel d'office, de matériel de service pourra être commandée en supplément à partir du BPU.

### 2.4 – Régime des boissons

Le présent article s'applique aux prestations de repas assis, buffets et cocktails.

#### ● Stipulations spécifiques aux vins

Le titulaire propose à minima les quatre types de vins suivants :

- Vin rouge
- Vin blanc





- Vin blanc pétillant
- Vin rosé

Le vin proposé appartiendra exclusivement à une filière récoltante et appartenant à une micro-cuvée.

Les services demandeurs du pouvoir adjudicateur ne sont pas tenus de commander des vins relevant de la même gamme que celle du repas, buffet ou cocktails qu'ils accompagnent et pourront commander des vins d'un niveau de gamme supérieur ou inférieur.

Pour ce qui concerne les services du GIE Groupe CCI Paris Ile-de-France, le Champagne servi au cours des prestations pourra être fourni par celle-ci.

## ARTICLE 3 – SERVICES « HOTELIER » - STIPULATIONS COMMUNES

Outre la fourniture de produits traiteurs, le titulaire peut être amené à effectuer des prestations associées à la livraison de repas, buffets et cocktails dans les conditions qui suivent.

### 3.1 - Art de la table

La location de l'art de la table (vaisselle, verrerie, couverts...) peut être commandée auprès du titulaire à partir du BPU à titre de prestation supplémentaire de la fourniture de repas assis, de cocktails ou de buffets. La location d'art de la table fait l'objet d'un prix unitaire forfaitisé par convive indiqué au BPU.

La location de vaisselle comprend leur transport puis leur enlèvement sur le lieu de la manifestation organisée par le GIE Groupe CCI Paris Ile-de-France, la vaisselle étant restituée au titulaire non nettoyée. Cet enlèvement devra s'effectuer dans des délais compatibles avec le respect de l'hygiène des locaux (Réglementation HACCP). La reprise du matériel de location devra se faire, soit à l'issue de la manifestation, soit plus tard mais en accord avec le responsable de site.

La vaisselle proposée par le titulaire devra être en adéquation avec la prestation alimentaire du repas, du buffet ou du cocktail et correspondre aux segments de gamme.

Elles se composeront pour tous les repas, cocktails et buffets d'assiettes en porcelaine décorée, couverts en inox et verrerie de qualité intermédiaire en quantité adaptée au nombre de convives

### 3.2 - Matériel et Mobilier de restauration

#### a) Matériel d'office et de service

Sauf exception, les différents sites du pouvoir adjudicateur sont dépourvus de matériel permettant la conservation des aliments et des boissons, la remise en température et le maintien en température des aliments ; le matériel de chauffe et de maintien au chaud, le matériel de maintien au froid sont mis à disposition par le titulaire sur demande du GIE Groupe CCI Paris Ile-de-France.

Il appartient au titulaire de prévoir ce type de matériel afin de garantir la sécurité alimentaire et la qualité gustative des aliments.

La livraison et l'installation sur le lieu de la réception ainsi que l'enlèvement de ces matériels sont à la charge du titulaire. Le matériel est repris à l'heure conclue d'un commun accord avec le GIE Groupe CCI Paris Ile-de-France lors de la passation de la commande.

Le matériel utilisé est compatible avec une utilisation en contact avec les aliments (conformément au règlement CE 1935-2004).

Tout matériel électrique est réputé aux normes et à la réglementation en vigueur. L'installation de tout matériel électrique se réalise en accord avec l'établissement recevant la prestation.

#### b) Mobilier

La location de matériel ou de mobilier de restauration peut être commandée à partir du BPU auprès du titulaire à titre de prestation supplémentaire et complémentaire à la fourniture de repas, de cocktails et de buffets.

Ces matériels et mobiliers de restauration peuvent comporter :

- les tables (rondes, ovales ou rectangulaires en fonction des besoins) nappées en tissu blanc, de grande qualité (éventuellement tissu fantaisie, ou autres coloris). ;
- la décoration florale (plantes, centres de tables ou de buffets) ;

- les chaises tous styles,
- autres matériels divers de réception (décorations, etc...) ;
- et tout autre matériel nécessaire à une parfaite exécution de la prestation.

La livraison et l'installation sur le lieu de la réception ainsi que l'enlèvement de ces mêmes matériels et mobiliers sont à la charge du titulaire. Le matériel est repris à l'heure convenue d'un commun accord avec le GIE Groupe CCI Paris Ile-de-France lors de la passation de la commande.

### **3.3 - Personnel mis à disposition**

#### Mise à disposition de Maître d'hôtel et cuisinier

La mise à disposition de personnel peut être commandée auprès du titulaire au titre de prestations supplémentaires et complémentaires à la fourniture de déjeuners et dîners, cocktails et de buffets.

La prestation consiste en la mobilisation de personnel mis à disposition (personnel d'encadrement, maître d'hôtel, cuisinier ...).

Leurs missions couvrent :

- La mise en place des repas assis, cocktails ou buffets : 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 débarrassage des tables/buffets en fin de prestation
- Le rangement du matériel et du mobilier
- Le nettoyage des plans de travail et le balayage des sols
- Le nettoyage et l'entretien des matériels et vaisselles fournies par le titulaire ou par le GIE Groupe CCI Paris Ile-de-France L'évacuation des déchets hors du site

Le nombre d'heures nécessaires à la bonne exécution de la prestation est déterminé par le GIE Groupe CCI Paris Ile-de-France, sur conseil du titulaire.

La rémunération applicable sera un forfait par personne mis à disposition.

#### a) Protection de la main d'œuvre

Le titulaire devra, pour les personnels employés, être en conformité avec la législation du travail.

#### b) Hygiène

Le personnel devra être apte à manipuler les denrées alimentaires.

Il sera réputé avoir reçu une formation à la sécurité alimentaire et notamment connaître et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène de la restauration (Formation HACCP).

Les personnes susceptibles de contaminer les préparations du fait de leur état de santé (exemple : fièvre, rhume, forte toux, ...) doivent être écartées temporairement de la prestation.

#### c) Tenue vestimentaire

Le titulaire du marché devra doter le personnel de service de la tenue vestimentaire appropriée.

La tenue de base des maîtres d'hôtel est : veste blanche ou noire, chemise blanche ou noire, cravate noire et pantalon noir. Toutefois, sur demande du GIE Groupe CCI Paris Ile-de-France et sans supplément de prix, ils se vêtiront d'une tenue différente (veste à col officier, chemise noire ou de couleur etc...).

Le titulaire devra s'assurer à ce que le personnel n'arrive pas sur le lieu de prestation en tenue de travail (Normes HACCP).



d) Comportement du personnel

Dans le cadre des services, le personnel devra faire preuve de ponctualité, de la plus grande correction, de discrétion, de confidentialité et de réserves.

Dans des cas particuliers à connotation sensible, le GIE Groupe CCI Paris Ile-de-France se réservera la possibilité de valider ou non le personnel proposé.

Le personnel devra suivre les consignes données par le représentant du GIE Groupe CCI Paris Ile-de-France.

Le GIE Groupe CCI Paris Ile-de-France se réserve le droit de refuser le personnel qui ne satisfait pas à ces exigences.

e) Respect du Règlement intérieur

Le personnel mis à disposition devra respecter scrupuleusement le règlement intérieur du site où se déroule la prestation. La CCI Paris Ile-de-France pourra à tout moment rappeler ces obligations et prendre les mesures nécessaires en cas de non-respect du règlement intérieur.

## ARTICLE 4 – EXIGENCES QUALITATIVES MINIMUM DES PRODUITS MIS EN OEUVRE

Les denrées entrant dans la confection des repas répondent aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telle ou telle d'entre elles.

Elles sont, en outre, conformes :

- aux normes homologuées et enregistrées par l'AFNOR,
- aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du groupe d'étude des marchés Restauration collective et nutrition (GPEM/DA),
- aux critères énoncés par la brochure « restauration collective et nutrition »,
- au Code des Usages pour les produits Salaisons.

Il est exigé du titulaire le respect de la législation concernant le transport des denrées périssables.

Il est en outre défini des critères de qualités dont les spécifications sont données dans les pages qui suivent.

**Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de procéder ou de faire procéder par une personne mandatée par elle, à des contrôles de conformité des produits utilisés par le biais d'audit inopiné des unités de production des titulaires de l'accord-cadre. Ceux-ci ne pourront en aucun cas refuser cette vérification. Des contrôles aléatoires par les services demandeurs pourront également être réalisés dans le cadre de l'exécution du marché.**

### 4.1 - Les viandes

Toutes les viandes doivent être fraîches et justifier du label rouge (ou équivalent) conformément à la loi d'orientation agricole de 1960. Les viandes surgelées seront proscrites.

Les fournitures de viandes sont soumises à la réglementation relative à la mise en consommation des viandes et sont régies par les dispositions générales de la loi du 01/08/1905 sur la répression des fraudes et falsifications de produits ou de services.

Elles proviennent exclusivement de gros bovins, de veau, de mouton ou de porc.

Elles n'auront pas subi l'usage de l'attendrisseur (interdit).

Les viandes utilisées en pièces demi-gros ou en pièces désossées traitées proviendront d'un marché de gros contrôlé par les services Vétérinaires.

Ce seront des pièces et muscles frais sous réserve d'un emballage propre, dans des bacs en plastique, obligatoirement en provenance d'ateliers agréés par les services compétents.

**Chaque prestation comportant de la viande devra faire l'objet d'un bordereau d'accompagnement précis avec indication de l'origine, des viandes** conformément au Règlement (UE) n° 1337/2013 du Parlement européen et du Conseil, 13 décembre 2013, établissant un système d'identification et d'enregistrement des races à viandes et concernant l'étiquetage de celle-ci et des produits à base de viande.

Dans le cas où plusieurs lots de viandes et donc plusieurs origines dans une même préparation, l'information doit être la plus précise et juste possible.

Dans ce cas, le titulaire indique la mention du type « origine CE, variable selon approvisionnement » ou « origine : Pays A, Pays B, ... etc (selon approvisionnement) » et préciser lors de la livraison l'origine du produit servi.

<b>Viande de bœuf</b>	La viande proviendra de carcasses appartenant au minimum à la classe de conformation "R" de la grille EUROPA et à la catégorie 3, c'est à dire qu'elle sera marquée "R3".
-----------------------	---

	Pour les prestations de la gamme supérieure, la viande proviendra de carcasses appartenant au minimum à la classe de conformation "U" de la grille EUROPA et à la catégorie 2, c'est à dire qu'elle sera marquée "U2".
<b>Viande de veau</b>	La viande de veau proviendra de carcasses appartenant au minimum à la classe de conformation "R" de la grille de classement EUROPA, à la catégorie 3 et sera de coloration rose clair, elle sera marquée "R3".
<b>Viande de mouton</b>	La viande proviendra soit d'agneau de boucherie de marque "R3" au minimum, soit de brebis de boucherie de marque "U3" au minimum. Seront refusées les viandes de bélier.
<b>Viande de porc</b>	La viande proviendra de carcasses pesant entre 70 et 100Kg et appartenant à la classe commerciale II de la grille communautaire de classement de carcasse de porc.  Seront refusées les viandes provenant d'animaux cryptorchidies, de verrats ou de truies.
<b>Les abats</b>	Les abats devront être de 1 <sup>ère</sup> qualité et le titulaire s'engagera sur la garantie sanitaire des produits.

#### 4.2 - Les volailles

Les volailles et les lapins seront constitués par des animaux de première fraîcheur, ils seront de première qualité ou "extra" de provenance française. Les volailles, y compris les découpes, seront fraîches et devront être « label rouge » ou équivalent.

#### 4.3 - Les charcuteries

Les fournitures de charcuterie devront être de première qualité et de fraîcheur irréprochable, présentant bien les critères d'une denrée loyale et marchande, notamment l'absence de couleur et/ou de goût et d'odeur anormale.

Elles ne peuvent provenir que de laboratoire ou d'atelier ayant fait l'objet d'un avis sanitaire favorable de la DDPP.

Toutes les viandes et matières premières entrant dans la composition des produits devront être également de première qualité et de très grande fraîcheur, leur préparation particulièrement soignée avec toutes les conditions requises d'hygiène. Les caractères microbiologiques, chimiques ou histologiques de ces produits devront être conformes à la réglementation en vigueur.

Spécifications des produits de charcuterie : seule la viande de porc sera admise à l'exclusion de celle de truie, de cochon ou de verrat. Les produits seront donc garantis PP « Pur Porc ».

#### 4.4 - Les poissons

Le poisson devra obligatoirement être frais et de premier choix.

Le saumon devra obligatoirement être « label rouge ».

#### 4.5 - Les légumes et les fruits

Les légumes, aussi bien servis crus que devant subir une cuisson, seront exclusivement de catégories EXTRA, de saison et devront être de première fraîcheur.

#### 4.6 - Les céréales

Pâtes : elles seront exclusivement faites à partir de semoule de blé dur, de qualité supérieure et ne contiendront pas de colorant.

Riz : il devra être uniformément blanchi, sans odeur, sans goût avant ou après la cuisson. Il ne devra pas contenir de débris d'enveloppes, d'insectes, de poussières, ni de brisures.

#### **4.7 - Les matières grasses**

Friture et cuisson : Huile d'arachide (ou une huile suffisamment stable pour la friture). Le remplacement des huiles de cuisson doit impérativement être effectué selon la périodicité définie par les textes en vigueur.

Salades et assaisonnements : Soja ou colza, olive

Beurre : Pasteurisé, de goût franc et pur, avec absence de tout agent de conservation non surgelé.

Lait : Le lait entrant dans la composition des différentes préparations culinaires (purées, entremets, etc...) sera stérilisé U.H.T. (ultra haute température) et demi-écrémé.

#### **4.8 - Les œuf**

Ils seront de catégorie « œuf frais » (qualité A) et de grosseur moyenne (calibre de 55 à 65g).  
Ils seront à coquille propre et non fêlée à défaut de quoi ils seront retournés au fournisseur.

#### **4.9 - Les fromages**

Les fromages proposés seront tous AOC, IGP ou équivalent.

#### **4.10 - Le pain**

Plusieurs variétés de pain devront pouvoir être présentées en portion individuelle et/ou à la découpe. Il devra être frais, bien cuit croûte craquante et aérée, de couleur et de goût agréable, d'une propreté irréprochable, fabriqué à base de farine de première qualité.

Il sera livré et entreposé à l'abri des souillures, dans les conditions exigées par le règlement sanitaire.

#### **4.11 - Les produits issus de l'agriculture Biologique (AB)**

Les produits « BIO » utilisés devront être conformes au Règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.

#### **4.12 - Allergènes**

Le titulaire proposera un support d'information qui répondra à la réglementation relative à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires non pré-emballées contenant des allergènes, à proximité des produits concernés. Ces informations devront être constamment à jour.

## ARTICLE 5 – NORMES SANITAIRES

Le titulaire s'engage, tout au long de l'accord-cadre, sur le respect et la mise en œuvre des mesures sanitaires réglementaires, notamment les directives concernant l'application de la méthode HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) et les normes d'hygiène française et européennes en vigueur concernant le transport des denrées périssables.

### 5.1 - Agrément sanitaire

Le titulaire devra disposer d'un **agrément sanitaire en cours de validité**, ou d'une dispense d'agrément, conformément à l'arrêté du 8 juin 2006 modifié.

### 5.2 - Respect des normes sanitaires

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

A cet effet, il tiendra à la disposition du GIE Groupe CCI Paris Ile-de-France son **Plan de Maîtrise Sanitaire** et pourra être audité par les services du GIE Groupe CCI Paris Ile-de-France ou toute personne mandatée par elle afin de vérifier la bonne mise en œuvre de ce Plan de Maîtrise Sanitaire.

### 5.3 - Normes d'hygiène et de sécurité

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

A cet effet, Le titulaire devra respecter les **Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)** et la méthode **HACCP**.

Il tiendra à la disposition de la CCI Paris Ile-de-France son **Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)** et pourra être audité par les services de la CCI Paris Ile-de-France ou toute personne mandatée par elle afin de vérifier la bonne mise en œuvre de ce Plan de Maîtrise Sanitaire.

### 5.3 - Réglementation

Le titulaire devra respecter la réglementation en vigueur et notamment :

- Le règlement 178/2002/CE du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 *établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires* ;
- Le règlement 852/2004/CE du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *relatif à l'hygiène des denrées alimentaires* ;
- Le règlement 853/2004/CE du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale* ;
- Le règlement 2073/2005/CE de la Commission du 15 novembre 2005 *concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires* ;
- Le Code Rural et en particulier le livre II du titre III ;
- Le Code de la Consommation ;
- L'arrêté du 21 décembre 2009 modifié *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* ;



- Le décret 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes des denrées alimentaires non-préemballées.
- Règlement européen (UE) 2018/848, qui encadre la production, la transformation et l'étiquetage des produits biologiques

#### **5.4 - Contrôles microbiologiques**

Le titulaire devra apporter sur simple demande du pouvoir adjudicateur, la preuve qu'il a mis en place un plan de contrôle microbiologique incluant les critères d'hygiène des procédés et les critères de sécurité. Il devra également être en mesure de présenter à tout moment, à la demande du GIE Groupe CCI Paris Ile-de-France, les résultats d'analyse microbiologiques (aliments et surface) réalisées au cours du trimestre précédent.

Le titulaire s'engagera également à prendre en charge toutes les analyses microbiologiques et physico-chimiques que le pouvoir adjudicateur déciderait de réaliser en cours de marché sur les denrées alimentaires dans la limite de 3 produits par trimestre.

### **ARTICLE 6 – DISPOSITIONS SPECIFIQUES AU SITE JOUHAUX TOUDIC**

Les prestations réalisées dans le cadre de manifestations organisées sur le nouveau site Jouhaux Toudic, sis 11, rue Léon Jouhaux 75010 Paris, seront soumises aux conditions particulières suivantes :

Le prestataire devra impérativement prendre en considération les spécificités du site, notamment la présence d'une cafétéria, d'un quai de déchargement, d'un back office indépendant équipé de matériel de chauffe et de maintien au chaud, ainsi que de matériel de maintien au froid.

Le prestataire est tenu de collaborer étroitement avec le Facility Manager désigné par le site, dans le cadre de la réalisation de ses prestations sur le site.

Il garantit la parfaite propreté du back office et le maintien en état de fonctionnement optimal des équipements mis à sa disposition, sous peine de l'application de pénalités contractuelles.

Le pouvoir adjudicateur se réserve la faculté de procéder à des visites de contrôle contradictoires, préalablement et postérieurement à chaque utilisation des installations. Toute dégradation antérieure à l'intervention du prestataire devra faire l'objet d'une notification immédiate au pouvoir adjudicateur.

Les informations complémentaires relatives à l'organisation du site, seront communiquées ultérieurement au titulaire du marché.