

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 COMMUN AUX LOTS 1, 2

Lot 1 :

Prestations de Traiteurs pour les départements de Paris (75 - hors ESCP), Seine
st Denis (93), Val d'Oise (95), Val-de-Marne (94)

Lot 2 :

Prestations de traiteurs pour les départements des Yvelines (78 - hors HEC),
Haut-de-Seine (92)

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 traiteurs comprenant la fourniture de repas assis, de buffets, de plateaux repas et formules sandwiches, de cocktails et de prestations accessoires liées à la restauration pour les réceptions organisées dans les différents établissements et directions du groupe CCI Paris Ile-de-France.

Ces prestations de traiteurs comprennent notamment la fourniture, la livraison et le conditionnement de denrées alimentaires, ainsi que de 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).

1.2 – Allotissement

Le présent cahier des charges est relatif aux lots 1 et 2 de l'accord cadre, organisés comme suit :

Lot n°	Intitulé
Lot 1 :	Prestations de Traiteurs pour les départements de Paris (75 - hors ESCP), Seine st Denis (93), Val d'Oise (95), Val-de-Marne (94)
Lot 2	Prestations de traiteurs pour les départements des Yvelines (78 - hors HEC), Hauts-de-Seine (92)

1.3 – Lieux d’exécution des prestations

L’exécution des prestations pourra avoir lieu sur l’ensemble de l’Ile-de-France, à l’échelle des départements dans lesquels sont implantés les établissements du groupe CCI Paris Ile-de-France, concernés par le besoin.

1.4 – Prestations exclues

Les prestations suivantes ne rentrent pas dans le périmètre du marché, et pourront donc être commandées en dehors du présent contrat :

- Les prestations de traiteurs inscrites dans le cadre d’une mission générale d’organisation globale d’évènement confiée à une agence spécialisée
- Prestations hors site de la CCI dont le traiteur est imposé par le gestionnaire du lieu de réception

Par ailleurs, les EESC se réservent le droit de déroger au présent-accord-cadre dans les cas particuliers suivants :

- lorsque la prestation de traiteurs est intégrée à une prestation de formation continue et doit spécifiquement répondre à un sujet traité, ou à des critères d’originalité
- Lorsque l'activité principale de l'entreprise cliente d'une prestation de formation continue est l'activité traiteur.

1.5 – Niveau de service général attendu

Le titulaire doit privilégier l’utilisation de matériaux recyclés, recyclables ou réutilisables (serviette, verre, couverts et emballages).

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

Une attention particulière est portée à la saisonnalité et à la fraîcheur des produits ; le titulaire s’efforce de renouveler les produits à chaque saison et s’engage à faire varier la composition des menus/formules proposés dans chaque gamme au minimum **une fois par trimestre**.

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

- faire des propositions pour remplacer ou compléter les denrées ou le matériel (en fonction notamment 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).

1.6 – 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.

1.6.1 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.

1.6.2 – 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).

1.6.3 – 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.

1.6.4 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

2.1 - Plateaux-repas

2.1.1 – Contexte des prestations

Les prestations sont destinées à des réunions, des déjeuners/dîners de travail ou des astreintes.



2.1.2 – Gammes

Le titulaire propose **3 gammes** de plateaux-repas correspondant à trois niveaux de qualité de prestations :

- **gamme 1 - standard**
- **gamme 2 - intermédiaire** : la qualité des produits et préparation sont plus recherchées que la gamme standard.
- **gamme 3 - supérieure** : les produits travaillés sont plus nobles et la préparation plus élaborée et créative.

2.1.3 – Menus

Chaque gamme de plateaux-repas comprend au moins cinq menus, dont au moins :

- un avec de la viande
- un avec du poisson
- un végétarien
- un menu à thème (cuisine du monde etc...)
- un menu spécifique répondant à des besoins alimentaires particuliers (bio, sans gluten, vegan, sans lactose, hypoallergénique, pauvre en sel, diabétique, ect..)

En plus, le titulaire propose deux menus de plateaux-repas dans la gamme « standard » pouvant être commandés à la « dernière minute », c'est-à-dire la veille avant 18h00 pour une livraison le lendemain à partir de 12h00. Ces commandes ne pourront concerner que 30 convives maximum.

2.1.4 – composition

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

- Une entrée
- Une viande ou un poisson et sa garniture/ou un plat végétarien
- Un morceau de fromage
- Un dessert.

Il est complété par :

- Un petit pain
- Une bouteille d'eau de source 50 CL.

2.1.5 – Conditionnement

Le plateau-repas est livré dans un conditionnement adapté, pouvant faire office de plateau ou de set de table. Les plateaux-repas de la gamme 1-standard seront proposés avec des couverts sous sachet, verre à usage unique, serviettes en papier et rince doigts.

Les plateaux repas des gammes 2 –intermédiaire et 3-supérieure seront proposés avec des couverts inox sous sachet, verre à pied à usage unique, serviettes en papier et rince doigts.

Il est précisé que chaque pièce composant le plateau repas doit être compartimentée ou protégée des autres.

2.1.6 - Modalités de commandes

Cette prestation est commandée pour au **minimum 4 personnes**.

La livraison peut intervenir 7 jours sur 7, à tout moment de la journée (entre 8 heures et 20 heures) **sans surcoût**, dans un créneau horaire de deux heures fixé par le service qui passe commande.



Les prestations plateaux-repas pourront être commandées dans un **délai minimum de 2 jours ouvrés** avant la date et l'heure d'exécution souhaitée (sauf commande de dernière minute décrite ci-dessus). La commande prend effet à compter de la réception par le titulaire du bon de commande réalisé sous SAP.

2.2 - Formules Sandwich

2.2.1 – Contexte des prestations

Les prestations sont destinées à des réunions, des déjeuners/dîners de travail ou des astreintes.

2.2.2 – Gammes

Sans objet

2.2.3 – Menus

La formule sandwich propose au moins cinq menus, dont au moins :

- Un sandwich à base de viande
- Un sandwich à base de poisson
- Un sandwich végétarien
- Un sandwich à thème (cuisine du monde etc...)
- Un sandwich spécial répondant à des besoins alimentaires particuliers (bio, sans gluten, vegan, sans lactose, hypoallergénique, pauvre en sel, diabétique, ect..)

En plus, le titulaire propose deux formules sandwiches pouvant être commandées à la « dernière minute », c'est-à-dire la veille avant 18h00 pour une livraison le lendemain à partir de 12h00. Ces commandes ne pourront concerner que 30 convives maximum.

2.2.4 – composition

Chaque formule comprend :

- Un sandwich garni préparé à base de pain (wrap, bagel, baguette, pain sans gluten...)
- Un dessert

Il est complété par :

- Une bouteille d'eau 50 cl
- Un verre
- Une serviette en papier

2.2.5 – Conditionnement

Chaque formule sandwich est fournie dans un conditionnement adapté.

2.2.6 - Modalités de commandes

Cette prestation est commandée pour au **minimum 4 personnes**.

La livraison peut intervenir 7 jours sur 7, à tout moment de la journée (entre 8 heures et 20 heures) **sans surcoût**, dans un créneau horaire de deux heures fixé par le service qui passe commande.

Les prestations formule sandwich pourront être commandées dans un **délai minimum de 2 jours ouvrés** avant la date et l'heure d'exécution souhaitée (sauf commande de dernière minute décrite ci-dessus). La commande prend effet à compter de la réception par le titulaire du bon de commande réalisé sous SAP.

2.3 – Repas assis

2.3.1 – Contexte des prestations

Les prestations concernent les déjeuners/dîners assis incluant la fourniture et la livraison des denrées et la fourniture de boissons alcoolisées ou non, la mise à disposition de matériel, de mobilier et personnel qualifié, le service (vacation maître d'hôtel), des arts de la table, du mobilier, de la décoration, du matériel. Les déjeuners et les dîners standards seront servis à table.

2.3.2 – Gammes

Le titulaire propose **3 gammes** de repas assis correspondant à 3 niveaux de qualité de prestations :

- **gamme 1 - standard**
- **gamme 2 - intermédiaire** : la qualité des produits et préparation plus recherchées que la gamme standard.
- **gamme 3 - supérieure** : les produits travaillés sont plus nobles et la préparation plus élaborée et créative.

2.3.3 – Menus

Chaque gamme de repas assis comprend au moins cinq menus, dont au moins :

- un avec de la viande
- un avec du poisson
- un végétarien
- un menu à thème (cuisine du monde etc...)
- un menu spécifique répondant à des besoins alimentaires particuliers (bio, sans gluten, vegan, sans lactose, hypoallergénique, pauvre en sel, ect..)

2.3.4 – 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
- Une tasse de café, thé ou infusion.

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

Pour l'ensemble des trois gammes, la CCI Paris Ile-de-France 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 : vins rosé, blanc ou rouge....

2.3.5 – Conditionnement

Ces repas seront livrés prêts à être remis en température. Les produits nécessitant une cuisson dite « minute » seront livrés prêts à cuire.

2.3.6 - Modalités de commandes

Cette prestation est commandée pour au **minimum 5 personnes**.

La livraison peut intervenir 7 jours sur 7, dans un créneau précis fixé par le service qui passe commande.

Sous réserve d'un délai inférieur proposé par le candidat dans son offre, les prestations de déjeuner/dîner pourront être commandées dans un **délai minimum de 3 jours ouvrés** avant la date et

l'heure d'exécution souhaitée. La commande prend effet à compter de la réception par le titulaire du bon de commande réalisé sous SAP.

2.3.7 – Location de matériel, mobilier, décoration et mise à disposition de personnel

Il pourra être commandé à titre de prestation supplémentaire à partir du BPU, la mise à disposition de mobilier, matériel d'office, de matériel de service, et de décoration. Il pourra également être commandé la mise à disposition de personnel (vacations 4 ou 6h).

2.4 – Buffets

2.4.1 – 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, 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.

2.4.2 – Gammes

Le titulaire **propose 3 gammes de buffet correspondant à 3 niveaux de qualité de prestations :**

- **gamme 1 - standard**
- **gamme 2 - intermédiaire : la qualité des produits et préparation plus recherchées que la gamme standard**
- **gamme 3 - supérieure : les produits travaillés sont plus nobles et la préparation plus élaborée et créative.**

2.4.3 – Menus

Chaque gamme de buffet comprend au minimum deux formules de buffets, une chaude et une froide, comprenant idéalement chacune deux choix de buffets et proposant si possible à chaque fois :

- un plat avec du poisson et un plat avec de la viande
- un plat végétarien

Sur demande de la CCI Paris Ile-de-France, le titulaire doit pouvoir proposer un buffet organisé autour d'un plat chaud convivial (couscous, paëlla, choucroute, etc....), en remplacement de la viande ou du poisson et de son accompagnement.

Le titulaire doit également pouvoir proposer des menus thématiques (exotique, festif...)

2.4.4 – Composition

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

- une sélection d'entrées (salades composées, légumes, charcuterie)
- deux plats (viande et/ou poisson ou végétarien) et leurs garnitures
- un choix de desserts
- Une sélection de pains

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 des trois gammes de buffets, la CCI Paris Ile-de-France pourra commander des denrées et boissons en supplément, à partir du BPU ou sur devis :

- 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 : cocktails, vins rosé, blanc ou rouge....

- Du café, thé et infusion
- Des plateaux de fromages et corbeilles de fruit.

2.4.5 – Conditionnement

Les pièces seront livrées prêtes à être remises en température. Les produits nécessitant une cuisson dite « minute » seront livrés prêts à cuire.

Les pièces de buffet froid seront dressées sur des plats de présentation et les plats chauds devront être conditionnés prêts à être remis en température et disposés sur les buffets en chafing dishes.

2.4.6 – Arts de la table

Le prestataire devra fournir un service d'art de la table intégré et adapté à la prestation commandée.

Pour les buffets « intermédiaire » ou « supérieur » : assiettes en porcelaine décorée, couverts en inox et verrerie de qualité 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.

2.4.7 - Modalités de commandes

Cette prestation est commandée pour au **minimum 10 personnes**. **Sous réserve d'un délai inférieur proposé par le candidat dans son offre**, les prestations buffets pourront être commandées dans un **délai minimum de 3 jours ouvrés** avant la date et l'heure d'exécution souhaitée.

La prestation peut intervenir 7 jours sur 7, à tout moment de la journée.

L'exécution des prestations buffet peut nécessiter la mise à disposition de personnel et la location de matériel, mobilier, décoration.

2.4.8 – 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 la 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 la 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.

Il pourra également être commandé la mise à disposition de personnel (vacations 4 ou 6h).

2.5 – Cocktails

2.5.1 – 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.

2.5.2 – Gammes

Le titulaire fournit au minimum sept types de formules cocktails :

- Cocktail standard (gamme 1) « 6 pièces » salé/sucré
- Cocktail standard (gamme 1) « 10 pièces » salé/sucré

- Cocktail standard déjeunatoire (gamme 2) « 16 pièces »
- Cocktail standard déjeunatoire (gamme 2) « 20 pièces »
- Cocktail déjeunatoire avec mini-plats chauds individuels équivalents (gamme 2) « 24 pièces »
- Cocktail haut-de-gamme salé/sucré (gamme 3) « 10 pièces »
- Cocktail haut-de-gamme salé/sucré (gamme 3) « 14 pièces ».

2.5.3 – Menus / Composition

2.5.3.1 - Cocktail standard « 6 pièces » salé/sucré

Le cocktail comprend une sélection d'au minimum 6 pièces salées ET/OU sucrées par convive.

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. Le cocktail peut également comporter des pièces d'animation. Certaines pièces peuvent être chaudes.

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

2.5.3.2 - Cocktail standard « 10 pièces » salé/sucré

Cette formule comprend les mêmes gammes salées et sucrées et le même niveau de prestation que la formule « 6 pièces ». La différence porte sur les quantités : Le cocktail comprend une sélection d'au minimum 7 pièces salées et 3 pièces sucrées par convive.

2.5.3.3 - Cocktail standard déjeunatoire « 16 pièces »

Cette formule comprend les mêmes gammes salées et sucrées et le même niveau de prestation que la formule « 6 pièces ». La différence porte sur les quantités : Le cocktail comprend une sélection d'au minimum 12 pièces salées et 4 pièces sucrées par convive (ou moins de pièces mais de taille « lunch »)

2.5.3.4 - Cocktail standard déjeunatoire « 20 pièces »

Cette formule comprend les mêmes gammes salées et sucrées et le même niveau de prestation que la formule « 6 pièces ». La différence porte sur les quantités : Le cocktail comprend une sélection d'au minimum 15 pièces salées et 5 pièces sucrées par convive (ou moins de pièces mais de taille « lunch »).

2.5.3.5 - Cocktail déjeunatoire avec mini-plats chauds individuels équivalent « 24 pièces »

Cette formule comprend les mêmes gammes salées et sucrées et le même niveau de prestation que la formule « 6 pièces ». La différence porte sur les quantités : le cocktail comprend une sélection d'au minimum 15 pièces salées (avec au moins un plat chaud) et 5 pièces sucrées par convive.

2.5.3.6 - Cocktail haut-de-gamme salé/sucré « 10 pièces »

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.

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

Le cocktail « haut de gamme » se différencie de la gamme « standard » par la recherche de mets plus nobles et la préparation /présentation des pièces plus raffinée, sophistiquée et originale.

Afin de sublimer la dégustation et offrir une expérience immersive, la scénographie du cocktail sera particulièrement soignée.

Le cocktail haut de gamme « 10 pièces » comprend une sélection d'au minimum 8 pièces salées et 4 pièces sucrées par convive

2.5.3.7 - Cocktail haut-de-gamme salé/sucré « 14 pièces ».

Cette formule comprend les mêmes gammes salées et sucrées et le même niveau de prestation que la formule haut de gamme « 10 pièces ». La différence porte sur les quantités : Le cocktail comprend une sélection d'au minimum 10 pièces salées et 4 pièces sucrées par convive

2.5.4 – Conditionnement

Les formules cocktails seront livrées prêtes à être remises en température. Les produits nécessitant une cuisson dite « minute » seront livrés prêts à cuire.

2.5.5 - Modalités de commandes

Les prestations cocktails pourront être commandées dans un **délai minimum de 5 jours ouvrés** avant la date et l'heure d'exécution souhaitée.

La commande prend effet à compter de la réception par le titulaire du bon de commande réalisé sous SAP.

Pour l'ensemble des formules cocktails, la CCI Paris Ile-de-France pourra commander des denrées et boissons en supplément, à partir du BPU ou sur devis :

- 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 : cocktails, vins rosé, blanc ou rouge....
- Du café, thé et infusion.
- Des plateaux de fromages et corbeilles de fruit.

2.5.6 – Arts de la table

Le prestataire devra fournir un service d'art de la table intégré et adapté à la prestation commandée.

À ce titre, pour les cocktails de gamme 2 ou de gamme 3, il mettra à disposition une vaisselle en porcelaine décorée, des couverts en inox (le cas échéant) et une verrerie de qualité, 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.

2.5.7 – 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 la 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 la 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 de la CCI Paris Ile-de-France.

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

Il pourra également être commandé la mise à disposition de personnel (vacations 4 ou 6h).

2.6 – Régime des boissons

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

2.6.1 – Modalités de commande des boissons

Les services demandeurs du pouvoir adjudicateur pourront commander également, le cas échéant, les boissons incluses dans les prestations de traiteurs. Ces boissons seront traitées par un prix au convive ; le titulaire devra alors fournir les quantités de boissons en fonction du nombre de personnes concernées, en conformité avec les usages de la profession.

Pour même un évènement, les commandes de boissons pourront faire l'objet d'une commande sur plusieurs catégories, et non nécessairement pour un nombre de convives identiques au nombre total de convives de l'évènement concerné.

2.6.2 – Stipulations spécifiques aux vins

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

- Vin rouge
- Vin blanc
- Vin blanc pétillant
- Vin rosé
- Champagne

Il propose pour chaque type de vins trois niveaux de gamme, dans un budget en cohérence avec celui du repas, buffet ou cocktails qu'ils accompagnent :

- Standard
- Intermédiaire
- Supérieur

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 de la CCI Paris Ile-de-France, le Champagne servi au cours des prestations pourra être fourni par celle-ci à titre exceptionnel.

ARTICLE 3 – Services « hôtelier » - Stipulations communes

Outre la fourniture de produits traiteurs détaillés à l'article 2 du présent cahier des clauses techniques particulières, 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

Le prestataire devra fournir un service d'art de la table intégré et adapté à la prestation commandée.

Toutefois, 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 supplémentaire 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 la 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. Le cas échéant, le titulaire mettra à disposition un système permettant de garder hermétiquement la vaisselle en attente de reprise, afin d'éviter la venue d'éventuels nuisibles.

La vaisselle proposée par le titulaire devra être en adéquation avec la prestation alimentaire du repas, du buffet ou du cocktail et correspondre à un bon niveau de qualité.

Elles se composeront des éléments suivants :

- Pour tous les repas de la gamme 1
 - ⇒ Assiettes en faïence, couverts en inox et verres simples en quantité adaptée au nombre de convives
- Pour les buffets de la gamme 1
 - ⇒ Matériel à usage unique (nappage, gobelets et verres à pied, assiettes, couverts, serviettes en papier et sacs poubelles) en quantité adaptée au nombre de convives.
- Pour tous les repas, cocktails et buffets de la gamme 2
 - ⇒ Assiettes en faïence, couverts en inox et verres simples en quantité adaptée au nombre de convives
- Pour tous les repas, cocktails et buffets de gamme 3
 - ⇒ 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

3.2.1 – Disposition Générales

3.2.1.1 – 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 de la 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 convenue d’un commun accord avec la 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.

3.2.1.2 - 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 la CCI Paris Ile-de-France lors de la passation de la commande.

3.2.2 – Dispositions spécifiques pour le site Jouhaux Toudic

Par dérogation aux stipulations de l'article 3.2.1.1 du présent cahier des charges, 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 et 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.

3.3 - Personnel mis à disposition

3.3.1 - Vacation 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 en vacation(s) (personnel d'encadrement, maître d'hôtel, cuisinier,...) pour des vacations de 4 ou 6 heures.

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 la 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 la CCI Paris Ile-de-France, sur conseil du titulaire.

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

3.3.2 - Protection de la main d'œuvre

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

3.3.3 - 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.

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

3.3.4 - 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, chemise blanche, cravate noire et pantalon noir.

Toutefois, sur demande de la 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...).

3.3.5 - 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, la 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 de la CCI Paris Ile-de-France

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

3.3.6 – 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 Permanent d'Etudes de Marchés de Denrées Alimentaires (GPEM/DA) Brochure n°2002 éditée par le Journal Officiel,
- aux critères énoncés par la brochure « Marchés de denrées alimentaires » (GPEM/DA Brochure n°5540 du Journal Officiel),
- 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.

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 01/08/1995 (répression des fraudes et taxes subséquentes).

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 (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil, du 17 juillet 2000, établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.

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.

4.1.1 - Viande de bœuf

Pour les prestations des gammes standards et intermédiaires, 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".

4.1.2 - Viande de veau

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".

4.1.3 – Viande de mouton

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 béliet.

4.1.4 – Viande de porc

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.

4.1.5 – Les abats

Les abats devront être de 1^{ère} 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 **de préférence être frais**, il sera cependant **toléré le recours à du poisson surgelé** pour les prestations de la gamme standard.

Pour les gammes supérieures, le poisson devra **obligatoirement** être frais et de premier choix. Le saumon devra obligatoirement être « label rouge ».

4.5 - Les légumes et les fruits

Pour les légumes devant subir une cuisson :

Pour les prestations des gammes standards et intermédiaires, les légumes seront au minimum de catégorie I. Ils pourront être surgelés sous réserve d'un usage approprié

Pour les prestations de la gamme supérieure, les légumes seront exclusivement de catégories EXTRA, de saison et devront être de première fraîcheur.

Pour les légumes servis crus, les fruits servis crus ou entrant dans des préparations :

Pour les prestations des gammes standards et intermédiaires, les légumes seront au minimum de catégorie I.

Pour les prestations de la gamme supérieure, les légumes seront exclusivement de catégories EXTRA, de saison et devront être de première fraîcheur.

4.6 - Les céréales

Les pâtes :

Elles seront faites à partir de semoule de blé dur, de qualité supérieure et ne contiendront pas de colorant.

Le 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 primior, 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 œufs

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 et abrogeant le règlement (CEE) n° 2092/91 modifié, dans sa version applicable à la date de la signature du marché.

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 oeuvre 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 sanitaires

Pour l'ensemble des lots, afin de garantir la conformité sanitaire des prestations fournies, les candidats devront justifier de leur capacité à exercer une activité de traiteur dans le respect de la réglementation en

vigueur, notamment les dispositions du **règlement (CE) n°853/2004** relatif aux règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

À ce titre, les candidats devront disposer, selon leur situation, d'un **agrément sanitaire en cours de validité**, ou, si l'entreprise est **exemptée d'agrément**, une dispense d'agrément.

5.2 - Respect des règles d'hygiène 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, 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 de la 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 – STATISTIQUES

Pour chacun des lots, le titulaire est tenu de communiquer, sur simple demande de la CCI Paris Ile-de-France et dans un délai de 7 jours ouvrables, les statistiques de commandes effectuées sur la période demandée. Ces statistiques seront communiquées au format Excel et comprendront a minima :

- La date de commande
- Le numéro de marché
- Le numéro du bon de commande SAP,
- L'entité (direction, établissement, CCID, CCIT) commanditaire,
- La nature de la prestation commandée,
- Les quantités correspondantes,
- Le nombre de convives,
- Le montant des prestations HT et TTC.