

Cahier des clauses techniques particulières
Prestations de traiteur pour les besoins de
France Education International

Marché MAR25-29

Table des matières

Article 1 : Objet et définition des prestations	2
1.1 Objet	2
1.2 Définition des prestations	2
Article 2 : Spécifications qualitatives et quantitatives	15
2.1 Références générales	15
2. 2 Spécifications qualitatives.....	16
2.3 Spécifications quantitatives	16
Article 3 : Commandes et modalités de livraison	16
Article 4 : Hygiène et sécurité et conditions de travail	17
4.1 Dispositions générales	17
4.2 Contrôle d'accès	17
4.3 Equipements de protection individuelle.....	17
4.4 Plan de prévention.....	17
4.5 Moralité.....	17
Article 5 : Vérification de l'exécution de la prestation	17
Article 6 : Développement durable	18

Article 1 : Objet et définition des prestations

1.1 Objet

Le présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) a pour objet la détermination des clauses applicables à l'organisation de prestations de type traiteur pour les besoins de France Éducation International (FEI) situé à Sèvres.

Les événements organisés par FEI regroupent des partenaires, représentants d'institutions françaises, étrangères et internationales dans le domaine de l'éducation. Un soin particulier est apporté à ces manifestations en tant que vitrine du savoir-faire français en termes de gastronomie.

A titre d'information deux événements sont programmés, entre autres, en 2025 :

- Un événement de trois jours en octobre, regroupant 100 à 130 personnes
- Un événement d'une journée en décembre, regroupant 100 à 150 personnes

Ce calendrier est donné à titre indicatif et est susceptible de modifications.

1.2 Définition des prestations

Les prestations de restauration attendues sont :

- Poste 1 : Petit déjeuner ;
- Poste 2 : Café d'accueil et pause-café ;
- Poste 3 : Plateaux repas ;
- Poste 4 : Repas servis à table ;
- Poste 5 : Repas servis en buffet ;
- Poste 6 : Cocktails ;
- Poste 7 : Boissons et prestations à la carte ;
- Poste 8 : Mise à disposition de personnel de service.

Les mets servis sont préparés dans les locaux du titulaire et livrés à FEI.

Lieux de réception :

FEI rénove ses propres espaces de restauration et adapte ses lieux de réception en conséquence, La fin des travaux étant prévue au printemps 2026.

Les locaux utilisés pendant cette période de travaux pour les réceptions sont et se trouvent :

- **Au sein des locaux de FEI**, situés au 1 avenue Léon Journault à Sèvres :
 - La Salle Café au premier étage équipée de :
 - 6 tables rondes stratifiées de 8 places
 - 48 chaises
 - 1 table de buffet
 - 1 espace tisanerie

- La Cour d'honneur extérieure au deuxième étage pour les pauses café et cocktails.

En raison des travaux en cours, le prestataire prendra les dispositions nécessaires à la bonne réalisation des prestations en accord avec FEI en amont des événements.

- **Au sein les locaux du SEL** (Sèvres Espace Loisirs) situé 47 Grande Rue à Sèvres (Bâtiment face à FEI)
 - La Salle de la Rotonde pour les repas assis et cocktails, équipée sur demande de Tables rondes de 8 places et chaises selon besoins
Praticables de 2 mètres sur 1 à usage de buffet selon besoins
Espace office composé d'un évier, deux réfrigérateurs professionnels et table centrale inox.

A l'issue des travaux, le prestataire pourra œuvrer dans les espaces prévus à cet effet : office de dressage et Salle à manger au premier étage. Le descriptif des lieux sera communiqué après la réception des travaux.

Dans certains cas, FEI peut délocaliser ses réceptions dans des lieux à proximité de Sèvres, à Paris ou en région parisienne.

D'une manière générale, le titulaire s'engage à effectuer toutes les prestations en vue du bon fonctionnement de l'activité d'accueil de FEI.

Description des prestations par poste :

Poste 1 : Petit déjeuner

Le petit déjeuner est servi dans l'espace réservé à cet effet pendant les travaux : la Salle Café au premier étage et le sera dans les espaces restaurant des premier ou deuxième étage à l'issue des travaux. Le descriptif des lieux sera communiqué après réception des travaux.

Le petit déjeuner est dressé sur buffet en formule libre-service. Les tables sont dressées et débarrassées au fur et à mesure, en cas de rotation.

Composition :

- Pains variés individuels et baguette (équivalent ¼ de baguette par personne) ;
- Mini -viennoiseries pains au chocolat, croissants, pains au raisin (3 par personne) ;
- Beurre, confitures 2 variétés, miel, pâte chocolatée ;
- Fromage AOC et AOP laitières françaises, 2 variétés lait de vache, chèvre ou brebis ;
- Laitages, assortiment de yaourts nature et aux fruits lait de vache et lait végétal ;
- Céréales nature et muesli ;
- Lait froid, lait chaud ;
- Café, thés variés ;
- Poudre de cacao, sucre ;
- Fruits frais entiers de saison ;
- Compote ;
- Jus de fruits 100 % pur jus.

La prestation comprend le nappage du buffet, les serviettes de tables en textile, la vaisselle, le matériel de service, le maintien au chaud des boissons, le maintien au froid des denrées, la livraison et l'enlèvement.

La mise en place et le service sont assurés par une prestation de service non incluse dans le tarif du petit déjeuner et prévue au poste 8.

Poste 2 : Café d'accueil et Pause-café

Les cafés d'accueil et pauses café sont servis dans les espaces réservés à cet effet, la Salle Café, La Cour d'honneur en extérieur, ainsi que dans les salles de réunion de France Education International. Exceptionnellement, des cafés d'accueil ou des pauses peuvent être servis dans d'autres lieux événementiels à proximité de Sèvres, Paris et région parisienne.

Les cafés d'accueil sont proposés soit en ouverture de séminaire, le matin ou en début d'après-midi. Les pauses café sont proposées en milieu de matinée ou d'après-midi.

Les pièces proposées en accompagnement des boissons diffèrent donc selon le moment de la journée et doivent varier si l'évènement s'étend sur plusieurs jours consécutifs.

- Composition du café d'accueil

Café, thé

Jus de fruits (pur jus), 2 variétés

Eau minérale plate

Mini viennoiseries le matin ou petits fours sucrés l'après-midi (équivalent 2 pièces par personne)

Fruits frais

- Composition de la pause-café

Café, thé

Jus de fruits (pur jus), 2 variétés

Eau minérale plate

Mini viennoiseries le matin ou petits fours sucrés l'après-midi (équivalent 2 pièces par personne)

Fruits frais

Les pauses et cafés d'accueil sont servis avec vaisselle, verrerie et matériel de maintien au chaud et au froid. Dans certains cas sur demande de FEI, la vaisselle jetable peut remplacer la vaisselle et la verrerie.

La livraison et l'enlèvement sont inclus dans les prestations.

La mise en place et le service sont assurés par une prestation de service non incluse dans le tarif des pauses et cafés d'accueil et prévue au poste 8.

Poste 3 : Plateaux repas

Les plateaux repas remplacent un service à table et peuvent être proposés le midi ou le soir.

Les plateaux repas sont livrés en emballage individuel, avec couverts et serviette de table jetables, une petite bouteille d'eau et petit pain individuel.

Les lieux de livraison se situent à Sèvres, Paris et région parisienne.

Une seule gamme est attendue et correspond à celle d'un déjeuner de travail à base de mets servis froids.

Les plats proposés doivent mettre en valeur la gastronomie française et être élaborés à partir de produits frais en majorité.

Les mets proposés ne doivent contenir ni porc, ni alcool.

Les menus doivent permettre une variété de choix qui s'étend sur trois jours au minimum et doivent convenir à toutes les nationalités.

Pour chaque évènement, les plateaux choisis se répartissent entre viande, poisson, végétarien ou végétal, leur nombre est évalué en amont sur la base des souhaits des participants.

Composition :

- Entrée froide ;
- Plat principal froid avec garniture ;
Au choix 4 formules : viande, poisson, végétarien, végétal ;
- Fromage et petit pain ;
- Dessert ;
- Petite bouteille d'eau minérale.

Le prestataire devra fournir dans son offre :

- Des exemples de menus pour 2 repas, 2 jours consécutifs et selon les quatre variétés (viande, poisson, végétarien et végétal) ;
- Les photos des plateaux garnis ;
- Les grammages des denrées servies : viande, poisson, garniture, fromage, dessert, pain.

Le maintien au froid des plateaux jusqu'à leur distribution est assuré par le titulaire.

La livraison est incluse dans la prestation.

La distribution est assurée par le personnel de FEI.

Poste 4 : Repas assis, servis à l'assiette

Les repas sont servis pour le déjeuner ou le dîner dans les espaces dédiés à cet effet dans les locaux de FEI, dans la salle de La Rotonde du SEL ou tout autre lieu désigné à proximité de Sèvres, Paris et région parisienne.

Trois formules de repas sont attendues :

- Une formule rapide comprenant un plat et un dessert,
- Une formule complète comprenant une entrée, un plat et un dessert,
- Une formule gastronomique comprenant une entrée, un plat et un dessert.

Le type de service retenu est le service à l'assiette.

Le prestataire fournit le nappage textile de table, les serviettes de table, le matériel de service, la vaisselle et la verrerie. La couleur du nappage est validée en amont par FEI.

Les plats proposés doivent mettre en valeur la gastronomie française.

Les mets proposés ne doivent contenir ni porc, ni alcool.

Les menus doivent permettre une variété de choix qui s'étend sur trois jours au minimum et doivent plaire à toutes les nationalités.

Les repas choisis se répartiront entre viande, poisson, végétarien et végétal dont le nombre seront connus en amont sur la base des inscriptions enregistrées aux événements.

Le titulaire devra fournir dans son offre :

- des exemples de menus pour 3 repas, 3 jours consécutifs, en formule rapide, complète et gastronomique ;
- une ou plusieurs photos d'assiettes garnies,
- Les grammages des denrées servies : viande, poisson, garniture, fromage, dessert, pain.

Le titulaire apportera des précisions sur la nature et la qualité des denrées utilisées pour la fabrication.

Les plats servis sont cuisinés à partir de produits frais à hauteur de 80 % au minimum.

Le titulaire sera en mesure de proposer quelques légers aménagements des plats proposés en fonction des restrictions alimentaires de certains invités, le nombre de personnes concernées sera connu en amont et transmis au titulaire.

Composition du repas en formule rapide :

- Plat chaud viande et/ou poisson, et/ou végétarien, et/ou végétal
- Garniture de légumes variés
- Dessert
- Pain
- Café et thé

Composition du repas en formule complète :

- Entrée froide ou chaude
- Plat chaud viande et/ou poisson, et/ou végétarien, et/ou végétal
- Garniture de légumes variés
- Dessert
- Pain
- Café et thé

Composition du repas en formule gastronomique :

- Entrée froide ou chaude,
- Plat chaud viande et/ou poisson, et/ou végétarien, et/ou végétal
- Garniture de légumes variés
- Dessert
- Pain
- Café et thé

Les mets proposés en formule gastronomique sont élaborés exclusivement à base de produits frais et de catégorie supérieure.

Les prestations prévoient la livraison et l'enlèvement. Tous les matériels de présentation, de maintien au froid et de remise en température, les glaçons et glace à rafraîchir sont inclus dans la prestation.

Les boissons ne sont pas incluses dans le tarif unitaire des quatre formules de repas et sont prévues au poste 7.

La mise en place et le service sont assurés par une prestation de service non incluse dans le tarif des repas et prévue au poste 8.

Poste 5 : Repas assis, servis au buffet

Les repas sont servis pour le déjeuner ou le dîner dans les espaces dédiés à cet effet dans les locaux de FEI, ou en extérieur dans la Cour d'honneur de FEI, dans la salle de La Rotonde du SEL ou tout autre lieu désigné à proximité de Sèvres, Paris et région parisienne.

Deux formules de repas servis au buffet sont attendues :

- Une formule conviviale composée de plats froids ;
- Une formule complète composée de plats froids ou chauds.

Le type de service retenu est le service au buffet.

Dans les locaux de FEI, les convives sont assis autour de tables rondes de 8 personnes.

Le prestataire fournit le nappage textile du buffet, des tables et les serviettes de table, le matériel de service, la vaisselle et la verrerie. La couleur du nappage est validée en amont par FEI.

Les plats proposés doivent mettre en valeur la gastronomie française.

Les mets proposés ne doivent contenir ni porc, ni alcool.

Les menus doivent permettre une variété de choix qui diffèrent complètement entre formule conviviale et formule complète et doivent plaire à toutes les nationalités.

Les plats proposés au buffet comprennent viande, poisson et plats végétarien et végétal, leur répartition est évaluée en amont sur la base des inscriptions enregistrées pour les événements attendus.

Le titulaire devra fournir dans son offre :

- Des exemples de menus pour les deux formules de buffets :
 - o en formule conviviale,
 - o en formule complète avec et sans plat chaud.
- Des photos de buffets réalisés,
- Les grammages des denrées servies : viande, poisson, garniture, fromage, dessert, pain.

Le titulaire apportera des précisions sur la nature et la qualité des denrées utilisées pour la fabrication. Les plats servis sont cuisinés à partir de produits frais à hauteur de 80 % au minimum.

Le titulaire sera en mesure de proposer quelques légers aménagements des plats proposés en fonction des restrictions alimentaires de certains invités, le nombre des personnes concernées sera connu en amont et transmis au titulaire.

Les prestations prévoient la livraison et l'enlèvement. Tous les matériels de présentation, de maintien au froid et de remise en température, les glaçons et glace à rafraîchir ainsi que la décoration des buffets sont inclus dans la prestation.

Les boissons ne sont pas incluses dans le tarif unitaire des quatre formules de repas et sont prévues au poste 7.

La mise en place et le service sont assurés par une prestation de service non incluse dans le tarif des repas et prévue au poste 8.

Composition du buffet en formule conviviale pouvant convenir à tout type de régime alimentaire :

- Entrées froides, 3 sortes
- Plat froids, 3 sortes
- Salades composées, 2 sortes
- Fromages variés AOP/AOC,
- Dessert, 3 sortes
- Pain
- Café et thé

Composition du buffet en formule complète pouvant convenir à tout type de régime alimentaire :

- Entrées froides ou chaudes, 5 sortes
- Plats froids ou chauds viande et/ou poisson, et/ou végétarien/végan, 3 sortes
- Garniture de légumes variés froides ou chaudes, 2 sortes
- Fromages variés AOP/AOC,
- Desserts, 3 sortes
- Pain
- Café et thé

Les prestations prévoient la livraison et l'enlèvement. Tous les matériels de présentation, de maintien au froid et de remise en température, les glaçons et glace à rafraîchir ainsi que la décoration des buffets sont inclus dans la prestation.

Les boissons ne sont pas incluses dans le tarif unitaire des quatre formules de repas et sont prévues au poste 7.

La mise en place et le service sont assurés par une prestation de service non incluse dans le tarif des repas et prévue au poste 8.

Poste 6 : Prestations de cocktail

Les prestations de cocktail varient selon le type d'évènement, selon le moment de la journée, selon la durée et selon le niveau de qualité exigé.

Par grande typologie, on distingue :

Les cocktails qui remplacent un repas :

- Le cocktail en formule rapide qui permet de prendre un repas qui comprend un équivalent plat principal et un dessert avec des produits faciles à déguster ;
- Le cocktail en formule repas de travail qui permet de prendre un repas complet de l'entrée au dessert avec un nombre de produits plus important et plus élaborés ;
- Le cocktail déjeunatoire ou dinatoire avec une présentation soignée et des produits qui reflètent le savoir-faire de la gastronomie française.

Les cocktails qui soulignent un moment particulier :

- Le cocktail de clôture en fin d'évènement ;
- Le cocktail festif dans le cadre d'un évènement d'entreprise.

Les cocktails sont servis aux heures déterminées par le programme des évènements, dans les espaces dédiés à cet effet dans les locaux de FEI, ou en extérieur dans la Cour d'honneur de FEI, dans la salle de La Rotonde du SEL ou tout autre lieu désigné à proximité de Sèvres, Paris et région parisienne.

Description des cocktails qui remplacent un repas :

Le cocktail en formule rapide

Le cocktail en formule rapide est servi froid en intérieur ou en extérieur, pour le déjeuner ou le dîner.

La présentation des mets permet un choix rapide et une dégustation aisée, les parts sont individuelles, les denrées peuvent être dégustées avec une simple fourchette.

Les plats proposés comprennent viande, poisson et végétarien ou végétarien, leur répartition est évaluée en amont sur la base des inscriptions enregistrées pour les évènements attendus.

Le type de service retenu est le service au buffet, les convives déjeunent debout ou ont parfois accès à des tables ou des mange debout pour plus de confort, en fonction des lieux de réception. Le prestataire fournit le nappage textile du buffet, les nappes sur demande selon le nombre de tables mises à disposition, les serviettes de table jetables, le matériel de service, la vaisselle et la verrerie. La couleur du nappage est validée en amont par FEI.

Les plats proposés doivent mettre en valeur la gastronomie française.

Les mets proposés ne doivent contenir ni porc, ni alcool.

Les menus doivent permettre une variété de choix et doivent plaire à toutes les nationalités.

Les plats proposés comprennent viande, poisson et végétarien ou végétarien, leur répartition est évaluée en amont sur la base des inscriptions enregistrées pour les évènements attendus.

Le titulaire devra fournir dans son offre :

- des exemples de menus
- une ou plusieurs photos des mets proposées,
- Les grammages des denrées servies : viande, poisson, garniture, fromage, dessert, pain.

Le titulaire apportera des précisions sur la nature et la qualité des denrées utilisées pour la fabrication.

Les plats servis sont cuisinés à partir de produits frais à hauteur de 80 % au minimum.

Le titulaire sera en mesure de proposer quelques légers aménagements des plats proposés en fonction des restrictions alimentaires de certains invités, le nombre des personnes concernées sera connu en amont lors des inscriptions aux évènements

Composition du cocktail en formule rapide :

- 1 équivalent plat principal servi froid, 3 sortes
- Desserts, 3 sortes
- Café et thé

Les prestations prévoient la livraison et l'enlèvement. Tous les matériels de présentation, de maintien au froid et de remise en température, les glaçons et glace à rafraîchir ainsi que la décoration des buffets sont inclus dans la prestation.

Les boissons ne sont pas incluses dans le tarif unitaire du cocktail et sont prévues au poste 7.

La mise en place et le service sont assurés par une prestation de service non incluse dans le tarif des repas et prévue au poste 8.

Le cocktail en formule repas de travail

Le cocktail en formule repas de travail est servi froid ou chaud en intérieur ou en extérieur, pour le déjeuner ou le dîner.

La présentation des mets permet un choix rapide et une dégustation aisée, les parts sont individuelles, les denrées peuvent être dégustées avec une simple fourchette.

Les plats proposés comprennent viande, poisson et végétarien ou végétarien, leur répartition est évaluée en amont sur la base des inscriptions enregistrées pour les événements attendus.

Le type de service retenu est le service au buffet, les convives déjeunent debout ou ont parfois accès à des tables ou des mange debout pour plus de confort, en fonction des lieux de réception. Le prestataire fournit les tables de buffet et le nappage textile de buffet Il peut fournir sur demande : mange-debout, nappes selon les tables mises à disposition. Le prestataire fournit les serviettes de table jetables, le matériel de service, la vaisselle et la verrerie. La couleur du nappage est validée en amont par FEI.

Les plats proposés doivent mettre en valeur la gastronomie française.

Les mets proposés ne doivent contenir ni porc, ni alcool.

Les menus doivent permettre une variété de choix et doivent plaire à toutes les nationalités.

Les plats proposés comprennent viande, poisson et végétarien ou végétarien, leur répartition est évaluée en amont sur la base des inscriptions enregistrées pour les événements attendus.

Le titulaire devra fournir dans son offre :

- des exemples de menus
- une ou plusieurs photos des mets proposées,
- Les grammages des denrées servies : viande, poisson, garniture, fromage, dessert, pain.

Le titulaire apportera des précisions sur la nature et la qualité des denrées utilisées pour la fabrication.

Les plats servis sont cuisinés à partir de produits frais à hauteur de 80 % au minimum.

Le titulaire sera en mesure de proposer quelques légers aménagements des plats proposés en fonction des restrictions alimentaires de certains invités, le nombre des personnes concernées sera connu en amont lors des inscriptions aux événements

Composition du cocktail en formule repas de travail :

- Bouchées froides ou chaudes salées équivalents à l'entrée et au plat principal
- Bouchées froides sucrées pour le dessert
- Café et thé

Variantes en fonction du nombre de pièces :

- Cocktail 15 pièces
- Cocktail 20 pièces

Les prestations prévoient la livraison et l'enlèvement. Tous les matériels de présentation, de maintien au froid et de remise en température, les glaçons et glace à rafraîchir ainsi que la décoration des buffets sont inclus dans la prestation.

Les boissons ne sont pas incluses dans le tarif unitaire du cocktail et sont prévues au poste 7.

La mise en place et le service sont assurés par une prestation de service non incluse dans le tarif des repas et prévue au poste 8.

Le cocktail déjeunatoire ou dinatoire

Le cocktail déjeunatoire ou dinatoire est servi lors d'évènement à caractère institutionnel, il revêt donc une importance particulière pour l'image de FEI.

Ce type de cocktail peut être servi en intérieur ou en extérieur, pour le déjeuner ou le dîner.

Il comprend un assortiment de pièces froides et chaudes structuré en menu de l'entrée au dessert.

Les mets proposés sont variés, élaborés avec soin et présentés élégamment. Les parts sont individuelles, les denrées peuvent être dégustées avec une simple fourchette.

Les plats proposés comprennent viande, poisson, végétarien et végétal, leur répartition est évaluée en amont sur la base des inscriptions enregistrées pour les événements attendus.

Le type de service retenu est le service au buffet, complété par un service sur plateau en salle. Les convives déjeunent debout ou ont parfois accès à quelques tables et chaises. Sur demande, des mange-debout complètent le buffet.

Le prestataire fournit les tables et le nappage textile des buffets, des nappes sur demande selon le nombre de tables mises à disposition, les serviettes de table jetables, le matériel de service, la vaisselle et la verrerie. La couleur du nappage est validée en amont par FEI.

Les plats proposés doivent mettre en valeur la gastronomie française.

Les mets proposés ne doivent contenir ni porc, ni alcool.

Les menus doivent permettre une variété de choix et doivent plaire à toutes les nationalités.

Le titulaire devra fournir dans son offre :

- des exemples de menus
- une ou plusieurs photos des mets proposées,
- Les grammages des denrées servies : viande, poisson, garniture, fromage, dessert, pain.

Le titulaire apportera des précisions sur la nature et la qualité des denrées utilisées pour la fabrication.

Les plats servis sont cuisinés à partir de produits de qualité et frais à hauteur de 80 % au minimum.

Le titulaire sera en mesure de proposer quelques légers aménagements des plats proposés en fonction des restrictions alimentaires de certains invités, le nombre des personnes concernées sera connu en amont lors des inscriptions aux événements

Composition du cocktail déjeunatoire ou dinatoire :

- Bouchées froides ou chaudes salées en entrée,
- Mini plat principal froid ou chaud (2 sortes viande ou poisson et végétarien ou végétarien)
- Bouchées froides sucrées pour le dessert dont fruits frais
- Café et thé

Variantes en fonction du nombre de pièces :

- Cocktail 24 pièces
- Cocktail 29 pièces

Les prestations prévoient la livraison et l'enlèvement. Tous les matériels de présentation, de maintien au froid et de remise en température, les glaçons et glace à rafraîchir ainsi que la décoration des buffets sont inclus dans la prestation.

Les boissons ne sont pas incluses dans le tarif unitaire du cocktail et sont prévues au poste 7.

La mise en place et le service sont assurés par une prestation de service non incluse dans le tarif des repas et prévue au poste 8.

Description des cocktails qui soulignent un moment particulier :

Le cocktail de clôture

Le cocktail de clôture vient terminer un événement et se doit de laisser aux invités le meilleur souvenir. Il est constitué d'un assortiment de pièces salées et sucrées en quantité variable selon l'heure à laquelle il est servi. Il peut être servi dans des espaces de réception intérieurs ou extérieurs.

Les bouchées proposées sont variées, élaborées avec soin et présentées élégamment.

Les bouchées proposées comprennent viande, poisson, végétarien et végétarien, leur répartition est évaluée en amont sur la base des inscriptions enregistrées pour les événements attendus.

Le type de service retenu est le service au buffet, complété par un service sur plateau en salle. Les convives sont debout ou ont parfois accès à quelques tables et chaises. Sur demande, des mange-debout complètent le buffet.

Le prestataire fournit les tables et le nappage textile des buffets, des nappes sur demande selon le nombre de tables mises à disposition, les serviettes de table jetables, le matériel de service, la vaisselle et la verrerie. La couleur du nappage est validée en amont par FEI.

Les bouchées proposées doivent mettre en valeur la gastronomie française.

Les bouchées proposées ne doivent contenir ni porc, ni alcool.

Les menus doivent permettre une variété de choix et doivent plaire à toutes les nationalités.

Le titulaire devra fournir dans son offre :

- des exemples de menus
- une ou plusieurs photos des bouchées proposées,
- Les grammages des denrées servies : viande, poisson, garniture, fromage, dessert, pain.

Le titulaire apportera des précisions sur la nature et la qualité des denrées utilisées pour la fabrication.

Les plats servis sont cuisinés à partir de produits de qualité et frais à hauteur de 80 % au minimum.

Le titulaire sera en mesure de proposer quelques légers aménagements des plats proposés en fonction des restrictions alimentaires de certains invités, le nombre des personnes concernées sera connu en amont lors des inscriptions aux événements

Composition du cocktail de clôture :

- Bouchées froides ou chaudes salées,
- Bouchées froides sucrées pour le dessert
- Café et thé

Nombre de pièces :

- Cocktail 10 pièces

Les prestations prévoient la livraison et l'enlèvement. Tous les matériels de présentation, de maintien au froid et de remise en température, les glaçons et glace à rafraîchir ainsi que la décoration des buffets sont inclus dans la prestation.

Les boissons ne sont pas incluses dans le tarif unitaire du cocktail et sont prévues au poste 7.

La mise en place et le service sont assurés par une prestation de service non incluse dans le tarif des repas et prévue au poste 8.

Le cocktail festif

Le cocktail festif est réalisé dans le cadre d'événements d'entreprise et regroupe généralement un nombre d'invités élevé. L'organisation de la prestation doit permettre un service fluide et efficace tandis que le soin particulier accordé à ce type de prestation doit garantir la satisfaction de tous les invités faisant de ce moment un temps fort dont chacun gardera le meilleur souvenir. Le cocktail festif peut être servi en intérieur comme en extérieur, le midi ou le soir.

Le cocktail festif remplace un repas et comprend donc des pièces salées et sucrées de l'entrée au dessert.

Les pièces doivent être faciles à prendre en main et faciles à déguster, sans aucun couvert.

Pour limiter les déplacements et l'attente des convives, les points de distribution doivent être multiples.

Pour optimiser le temps de service les pièces doivent être suffisamment conséquentes pour être moins nombreuses.

Les pièces proposées sont variées, élaborées avec soin et présentées élégamment.

Les pièces proposées comprennent viande, poisson, végétarien et végétal, leur répartition est évaluée en amont sur la base des inscriptions enregistrées pour les événements attendus.

Le type de service retenu est le service au buffet. Les convives sont debout ou ont parfois accès à quelques tables et chaises. Sur demande, des mange-debout complètent les buffets

Le prestataire fournit les tables et le nappage textile des buffets, des nappes sur demande selon le nombre de tables mises à disposition, les serviettes de table jetables, le matériel de service, la vaisselle et la verrerie. La couleur du nappage est validée en amont par FEI.

Les pièces proposées doivent mettre en valeur la gastronomie française.
Les pièces proposées ne doivent contenir ni porc, ni alcool.
Les menus doivent permettre une variété de choix et doivent plaire à toutes les nationalités.

Le titulaire devra fournir dans son offre :

- des exemples de menus
- une ou plusieurs photos des pièces proposées,
- Les grammages des denrées servies : viande, poisson, garniture, fromage, dessert, pain.

Le titulaire apportera des précisions sur la nature et la qualité des denrées utilisées pour la fabrication.

Les plats servis sont cuisinés à partir de produits de qualité et frais à hauteur de 80 % au minimum.

Le titulaire sera en mesure de proposer quelques légers aménagements des plats proposés en fonction des restrictions alimentaires de certains invités, le nombre des personnes concernées sera connu en amont lors des inscriptions aux événements

Composition du cocktail festif :

- Pièces froides salées,
- Bouchées froides sucrées pour le dessert
- Café et thé

Nombre de pièces :

- Cocktail 10 pièces (équivalent à un repas)

Les prestations prévoient la livraison et l'enlèvement. Tous les matériels de présentation, de maintien au froid et de remise en température, les glaçons et glace à rafraîchir ainsi que la décoration des buffets sont inclus dans la prestation.

Les boissons ne sont pas incluses dans le tarif unitaire du cocktail et sont prévues au poste 7.

La mise en place et le service sont assurés par une prestation de service non incluse dans le tarif des repas et prévue au poste 8.

Poste 7 : Boissons et prestations à la carte

Les boissons et prestations à la carte complètent les prestations de repas et cocktails.

La liste des prestations ne peut pas être totalement définie, c'est pourquoi nous n'indiquerons dans le bordereau des prix que certains produits de référence du type :

- Boissons softs, Eau minérale plate et gazeuse en bouteille en verre, 2 sortes de pur jus, Coca Cola, forfait par personne ;
- Vin rouge IGP ou AOC, moyenne gamme à décrire, 1 bouteille pour 6, forfait par personne ;
- Champagne à la coupe, à décrire, prix par personne ;
- Méthode champenoise à la coupe, à décrire, prix par personne ;

- Plateau de fromages AOC AOP pour 10 personnes ;
- Corbeille de fruits pour 15 personnes ;
- Pain individuel.

Pour peaufiner ses événements, FEI aura accès à la carte complète du titulaire. Le pourcentage de réduction des prix tout public figurera au BPU.

Les prestations de boissons et à la carte prévoient la livraison et l'enlèvement.

Poste 8 : Personnels

Les prestations de petit déjeuner, de pauses, de repas assis et de cocktails nécessitent la présence de personnels qualifiés dénommés :

- Maître d'hôtel ;
- Cuisinier.

Le titulaire recrute et rémunère le personnel nécessaire à la réalisation des prestations de restauration et l'emploie sous sa seule responsabilité. Le titulaire fournit les identités et les qualifications des personnels prévus pour la réalisation desdites prestations.

Le titulaire s'engage à appliquer l'ensemble des dispositions légales et réglementaires en matière de droit du travail, législation sociale, sanitaire et fiscale.

En particulier, le titulaire s'engage à prendre toutes les dispositions pour faire assurer sous sa propre responsabilité la surveillance médicale de son personnel.

Les certificats d'aptitude médicale pour le travail en restauration seront conservés par le titulaire et consultables par France Education International.

Le titulaire assure à ses frais la formation de ses personnels.

En cas d'absence d'un membre de son personnel, le titulaire est tenu de le remplacer immédiatement par une personne de même qualification satisfaisant à l'aptitude médicale.

En cas de travail en équipe, le titulaire désignera un personnel encadrant qui veillera au bon déroulement de la prestation.

L'hygiène corporelle et vestimentaire des personnels sera conforme à la réglementation : port de vêtements propres et adaptés, chaussures réservées au travail, coiffe englobant l'ensemble de la chevelure et gants en préparation culinaire. La tenue sera uniforme pour le service des repas et cocktails.

FEI se réserve le droit d'exclure toute personne ne répondant pas aux obligations ou en cas de problèmes avérés et défaillances.

Article 2 : Spécifications qualitatives et quantitatives

2.1 Références générales

L'ensemble des prestations fournies par le titulaire doit répondre aux dispositions de la réglementation sanitaire française et européenne, présente et à venir, soit générale, soit particulière : textes législatifs, généraux et techniques, normes AFNOR, dispositions du GEMRCN, spécifications du présent document et de ses annexes.

Par ailleurs, le titulaire doit pouvoir à tout moment sur demande de FEI, justifier des contrôles effectués par lui sur les produits en amont de la fabrication : choix des denrées, vérification des transports et livraison, contrôle de conformité des produits ...

2.2 Spécifications qualitatives

Les menus proposés pour l'ensemble des prestations devront être parfaitement équilibrés sur le plan des apports nutritionnels et caloriques.

Les valeurs caloriques moyennes des repas respecteront les normes du GEMRCN.

Sont exclus les plats et recettes comportant des difficultés particulières de consommation (poissons avec arêtes fines, viandes avec petits os, etc.) ou ne correspondant pas aux goûts majoritaires de la clientèle.

Les recettes dont les appellations ont un sens devront être respectées tant dans leur contenu avec les ingrédients qui la composent que dans leur mode de préparation (ex : « à la béarnaise »).

2.3 Spécifications quantitatives

Les grammages, quantités et calibrages répondront normes correspondantes du CEMRCN catégorie adulte.

Article 3 : Commandes et modalités de livraison

3.1 Commandes de prestations

Les commandes avec les effectifs définitifs sont effectuées 7 jours avant l'évènement.

3.2 Clauses générales

Les produits livrés devront être de qualité saine et irréprochable.

Les fiches-produits devront donc obligatoirement préciser pour chaque produit : - son origine - sa valeur nutritionnelle - sa composition (s'il y a lieu) - la liste des allergènes qu'il contient (s'il y a lieu).

Il appartient au titulaire de vérifier la conformité au regard de la réglementation en vigueur des denrées alimentaires fournies, du processus de transformation, et des procédés de livraison. Tout changement dans la réglementation sera immédiatement applicable. Toutes les denrées devront donc répondre aux spécifications des textes réglementaires en vigueur à la date de publication du présent marché.

Le transport des produits sera conforme à la réglementation en vigueur.

3.3 Clauses particulières

Les heures de livraison seront modulables en fonction de la prestation commandée :

- Le service petit déjeuner est ouvert à la clientèle à partir de 7 h 30
- Les déjeuners sont servis en général à partir de 12 h 30
- Les cocktails du soir débutent entre 18 h 30 et 19 h 30

Article 4 : Hygiène et sécurité et conditions de travail

4.1 Dispositions générales

Le titulaire est tenu de respecter les dispositions en matière d'hygiène, sécurité et conditions de travail décrites dans le CCAP.

Le titulaire est tenu de respecter pour l'ensemble de son personnel les dispositions du code du travail et textes subséquents en matière d'hygiène, sécurité et conditions de travail.

4.2 Contrôle d'accès

Le titulaire fournit 48 heures avant la date des prestations la liste exacte des personnels assurant la livraison et la réalisation des prestations ainsi que les pièces d'identité et certificats médicaux correspondants (personnels titulaires et personnels remplaçants).

Cette liste est tenue à jour en cas de modification.

Les personnels se présentent au contrôle d'accès à l'entrée principale et émargent à leur arrivée et départ.

Les immatriculations des véhicules sont exigées en cas de stationnement dans l'enceinte de FEI. L'accès du personnel du titulaire se limite exclusivement aux locaux faisant l'objet d'une demande de prestation par France Education International.

4.3 Equipements de protection individuelle

Les personnels sont munis des protections individuelles adaptées aux différentes tâches exécutées (transport, service).

Les tenues sont fournies et entretenues par le prestataire. L'ensemble de la tenue doit être propre, sans odeur et en l'état repassé.

4.4 Plan de prévention

Préalablement au bon de commande fixant la date de début des prestations, le titulaire complète le plan de prévention élaboré par France Education International.

4.5 Moralité

Les agents du titulaire doivent respecter les règles internes appliquées à France Education International, la consommation d'alcool et de produits stupéfiants sont interdits.

Les agents doivent faire preuve d'une bonne moralité et d'un comportement courtois et respectueux envers les biens de France Education International, le personnel, les invités.

En cas de manquement, leur remplacement est exigible immédiatement.

Article 5 : Vérification de l'exécution de la prestation

France Education International peut, à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tous contrôles en vue de vérifier la conformité des prestations et les modalités de leur exécution.

Ces contrôles portent sur le respect des spécifications de salubrité, de transport, de personnel, d'hygiène alimentaire, nutritionnelles, gastronomiques et gustatives, quantitatives et qualitatives.

Article 6 : Développement durable

France Education International a défini un plan de responsabilité environnementale dans son contrat d'objectifs et de performance pour faire de FEI un opérateur modèle de la transition énergétique.

Plusieurs actions concrètes sont liées à la prestation traiteur :

- Favoriser l'aspect social et solidaire,
- Sensibiliser les usagers,
- Réduire les déchets,
- Utiliser du matériel recyclable ou réutilisable,
- Lutter contre le gaspillage,
- Privilégier les circuits courts,
- Favoriser les produits Bio, locaux ou certifiés (label rouge, pêche durable...),
- Favoriser les produits frais et de saison.

Le titulaire relayera l'effort fourni par l'établissement en matière d'éco-responsabilité.