

**Marché de prestation de services
(n°2025 – 03)**

Publié au BOAMP-JOUE

Objet :

Organisation de prestations de type traiteur pour le Centre national du livre

Marché passé selon une procédure d'appel d'offres ouvert
(article L2124-2 du code de la commande publique)

<p>Cahier des clauses techniques particulières (C.C.T.P.) COMMUN A TOUS LES LOTS</p>

Date limite de remise des offres : mercredi 17 septembre 2025 à 12h

*Le présent Cahier des clauses techniques particulières
comporte 6 pages numérotées de 1 à 6*

SOMMAIRE

Article 1 – Présentation générale.....	3
Article 2 – Objet du marché	3
Article 3 – Contexte du besoin	3
Article 4 – Modalités d'exécution des prestations.....	4
Article 5 – Contenu des prestations	4
5.1. Lot n°1 – Prestations type traiteur de type élaboré	4
5.1.1 Cocktails.....	5
5.2 - Lot n°3 – repas de commissions.....	7
Article 6 – Compléments	8
6.1. Lot n°1. Personnel – (Lot n°1).....	8
6.2. Livraisons – Lots n° 1, 2 et 3	8
6.3. Emballages et déchets – Lots n° 1, 2 et 3.....	9
6.4. Vaisselle et nappage – Lots n° 1, 2 et 3	9
Article 7 – Développement durable	9
Article 8 – Responsabilité sociétale des Entreprises (RSE).....	10

Article 1 – Présentation générale

Créé en 1946, le Centre national du livre (Cnl) est un établissement public à caractère administratif placé sous tutelle du ministère de la Culture. Le Cnl est l'établissement public qui soutient le livre et la lecture en France.

Il a pour mission d'encourager la création et la diffusion d'ouvrages de qualité à travers de nombreux dispositifs de soutien aux acteurs de la chaîne du livre (auteurs, éditeurs, libraires, bibliothèques, organisateurs de manifestations littéraires) et de favoriser le développement de la lecture, auprès de tous les publics et en particulier les plus jeunes.

Acteur culturel et économique au cœur du secteur du livre, il contribue à la diversité et au rayonnement de la création littéraire francophone en France et à l'étranger.

Article 2 – Objet du marché

Le marché régi par le présent CCTP est un marché de prestation de services ayant pour objet l'organisation de prestations de type traiteur (comprenant la restauration, une partie des boissons, le personnel et la fourniture du matériel).

Les réceptions occasionnelles de l'établissement se déroulant en dehors de l'établissement sis 53 rue de Verneuil 75007 ne sont pas concernées par le présent marché.

Le marché se décompose en trois lots :

- Lot n°1 : Prestations de type traiteur concernant les réceptions organisées par le Cnl dans un format élaboré et élégant (cocktails, petits-déjeuners complets, déjeuners etc.) ;
- Lot n°2 : Prestations de type traiteur concernant les réceptions organisées par le Cnl dans un format simple et convivial (buffets, lunch box, plateaux repas etc.)
- Lot n°3 : Prestations de type traiteur concernant les repas pour les commissions du Cnl.

Article 3 – Contexte du besoin

Dans le cadre de ses activités, le Cnl est amené à organiser des événements qui doivent être accompagnés de prestations traiteur de nature diverses en fonction de l'évènement organisé.

Ci-dessous quelques exemples non exhaustifs d'évènements pouvant donner lieu à une prestation traiteur :

Concernant le lot 1 : Soirée littéraire ; Soirée événementielle (Partir en livre ; Nuits de la lecture, Quart d'heure de lecture ; Goncourt des détenus etc.....) ; Conseil d'administration ; Journée du Patrimoine ; Réunion Présidence ...

Concernant le lot 2 : buffet ; formation ; séminaire ; réunions ; soirées etc.

Concernant le lot 3 : Déjeuner de plus de 20 personnes dans le cadre des commissions

Concernant les lots 1 et 2, plusieurs types de prestations peuvent être commandées, telles que petit déjeuners, cocktail, dîner, buffet, repas, lunch box, plateaux repas ...

Article 4 – Modalités d'exécution des prestations

Les commandes sont passées par bons de commande au titulaire, au fur et à mesure des besoins.

Les commandes sont passées au plus tard 5 jours à l'avance, sauf en situation d'urgence où elles peuvent être passées 48 heures à l'avance.

Article 5 – Contenu des prestations

Le Cnl pourra demander au titulaire lors de la commande de lui faire des propositions de menus en adéquation avec certaines spécificités (végétarien, sans gluten ...) sans que cela n'engendre un surcoût.

Les matières premières utilisées doivent satisfaire aux exigences législatives/réglementaires européennes et françaises. Les mets seront agréables au goût et les cuissons seront effectuées avec le plus grand soin. Les produits doivent être frais et de qualité saine.

5.1. Lot n°1 – Prestations type traiteur de type élaboré

Le lot n°1 concerne les prestations de type traiteur pour les réceptions organisées par le Cnl (cocktails, petits-déjeuners complets, déjeuners etc.).

Les réceptions sont organisées par le Cnl dans ses locaux et exceptionnellement à l'extérieur. Les horaires et les conditions de livraison seront précisés à la commande.

Il est à noter que l'alimentation végétarienne a été identifiée comme l'une des actions les plus efficaces pour réduire l'empreinte carbone et agir en faveur de la transition écologique. C'est pourquoi le titulaire devra proposer dans son offre des alternatives végétariennes.

Les prestations commandées devront toujours comprendre 50 % de produits végétariens et le prestataire devra être en mesure, à la demande du Cnl, de proposer des prestations 100% végétariennes, qui répondront aux attentes légitimes en termes de diversité et d'apport nutritionnels.

L'offre proposée dans ce lot devra être élaborée : les produits seront raffinés et préparés, la présentation devra être travaillée, pour des réunions et événements institutionnels ou réunissant des personnalités. Cette offre intégrera le service.

Lorsque plusieurs jours de prestations sont demandés sur une même période, le titulaire devra varier les mets proposés.

Il devra pouvoir proposer une diversité de boissons en bouteilles en verre uniquement ou en carafe : jus de fruits variés (orange, pamplemousse, ananas, raisin, etc.), eau plate minérale et gazeuse ...

L'usage des bouteilles en plastique à usage unique est formellement interdit.

Le champagne et le vin seront fournis par le Cnl et le prestataire devra prévoir les coupes, les verres et le matériel adéquat pour le service.

Les prestations susceptibles d'être commandées sont les suivantes (liste non exhaustive).

5.1.1 Cocktails

Le cocktail est une réception qui comprend un menu varié où chacun déguste une multitude de bouchées froides ou chaudes, salées (petits fours salés : canapés, feuilleté, cuillères gourmandes, verrines...) et sucrées (petits fours sucrés).

Les cocktails peuvent être déjeunatoires ou dinatoires et comprennent pièces salées et sucrées par personne.

Chaque prestation devra prévoir 50% de pièces végétariennes. Le prestataire devra être en mesure de proposer une offre 100% végétarienne à la demande du Cnl.

Les cocktails comprendront également :

- **la mise en place du cocktail ;**
- le matériel pour le cocktail (tables, nappage etc...) ;
- la mie à disposition de la vaisselles (verres, assiettes et couverts etc...) **réutilisables ou jetables en matières recyclables ;**
- le personnel nécessaire pour le service.

5.1.2. Petit-déjeuner comprenant un service maître d'hôtel :

Le Cnl pourra être amené à commander des prestations de petit déjeuner dès lors que cela concernera au minimum 15 personnes.

Les petit déjeuner comprendront notamment :

- Des boissons chaudes (café et thé en thermos)
- Des boissons froides (jus de fruits en bouteilles ou en carafe,
- Un ensemble de viennoiseries variées,
- Des cakes sucrés,
- Un assortiment de fruits de saison,
- La mise à disposition de la vaisselle réutilisable (tasses, soucoupes, cuillère ...),
- Sucre, dosettes de lait et serviettes recyclables ou recyclés.

Une prestation de service maître d'hôtel, adaptée au nombre de convives, sera intégrée.

5.1.3. Dîner et déjeuner professionnels au Cnl – catégorie supérieure :

Le Cnl pourra être amené à commander des dîners ou déjeuner professionnels sur site de catégorie supérieure.

Ces dîners ou déjeuners devront comprendre une entrée, un plat (au choix viande, poisson ou végétarien), une garniture, un fromage, un dessert et du pain.

Le coût du dîner ou déjeuner incluront le matériel (couverts, assiettes, verres et nappage), les denrées alimentaires ainsi qu'un service maitre-d 'hôtel.

5.2 – Lot 2 – Prestation de type traiteur au format simple et convivial

Le lot n°2 concerne les prestations de type traiteur pour les réceptions organisées par le Cnl dans un format simple et convivial (buffets, lunch box, plateaux repas etc.).

Les réceptions sont organisées par le Cnl dans ses locaux et exceptionnellement à l'extérieur. Les horaires et les conditions de livraison seront précisés à la commande.

Il est à noter que l'alimentation végétarienne a été identifiée comme l'une des actions les plus efficaces pour réduire l'empreinte carbone et agir en faveur de la transition écologique. C'est pourquoi le titulaire devra proposer dans son offre des alternatives végétariennes.

Les prestations commandées devront toujours comprendre 50 % de produits végétariens et le prestataire devra être en mesure, à la demande du Cnl, de proposer des prestations 100% végétariennes, qui répondront aux attentes légitimes en termes de diversité et d'apport nutritionnels.

L'offre proposée dans ce lot devra être simple : produits premiers ne nécessitant pas de préparation préalable afin de donner un caractère plus informel et convivial à une rencontre. Il s'agira par exemple de salades composées, de quiches, de pizzas, de mini sandwich, de planches (fromages, charcuteries, légumes et fruits).

Lorsque plusieurs jours de prestations sont demandés sur une même période, le titulaire devra varier les mets proposés.

Il devra pouvoir proposer une diversité de boissons en bouteilles en verre uniquement ou en carafe : jus de fruits variés (orange, pamplemousse, ananas, raisin, etc.), eau plate minérale et gazeuse ...

L'usage des bouteilles en plastique à usage unique est formellement interdit.

Le champagne et le vin seront fournis par le Cnl et le prestataire devra prévoir les coupes, les verres et le matériel adéquat pour le service.

Les prestations susceptibles d'être commandées sont les suivantes (liste non exhaustive).

5.2.1. Buffet

Le buffet est un véritable repas au cours duquel les invités auront accès à des salades et des plats disposés en libre-service.

Les buffets pourront être à base de charcuterie, poissons, fromage, salades froides, desserts et fruits de saisons.

Chaque prestation devra prévoir 50% d'offre végétarienne. Le prestataire devra être en mesure de proposer une offre 100% végétarienne de buffet à la demande du Cnl.

Il ne sera pas nécessaire de prévoir du personnel de service ni de matériel pour les buffets.

Les aliments devront être présentés dans des contenants réutilisables (saladier, plateaux, plat etc.).

5.2.2. Repas froid en format lunch box ou plateaux-repas

Le Cnl pourra être amené à commander des repas froids en format lunch box dès lors que cela concernera au minimum 15 personnes.

Ces lunch box et plateaux-repas devront comprendre une entrée, un plat (au choix viande, poisson ou végétarien), une garniture, un fromage, un dessert et du pain.

Le coût du de la lunch box et des plateaux-repas incluront le matériel et les denrées alimentaires.

Les lunch box seront livrées dans des contenants recyclables et les plateaux-repas devront être réutilisables.

L'eau et les couverts seront fournis par le Cnl.

5.2 - Lot n°3 – repas de commissions

Le lot n°3 concerne des prestations de type traiteur pour les repas des commissions du Cnl.

Les commissions du Cnl se réunissent en semaine, du lundi au vendredi, dans les salles situées au rez-de-chaussée du 53 rue de Verneuil – 75007 Paris.

Environ 17 commissions de 10 à 25 personnes se réunissent de janvier à février, puis de mai à juin et enfin de septembre à octobre, soit 3 sessions par an.

Sur chacune des sessions, le prestataire devra être en mesure de proposer des repas intégralement végétariens. Le Cnl précisera dans sa commande si le repas doit être intégralement végétarien ou non.

Les repas ou buffets se déroulent à l'espace Gattégno au sein du bâtiment. La vaisselle est fournie par le Cnl ainsi que la boisson. Le nettoyage est effectué par le Cnl.

Dans ce cadre, les prestations consisteront en la fourniture de repas chauds ou froids composés comme suit :

- Plat chaud ou froid, plateau de fromage, pain et desserts individuels ;
- Buffet simple comprenant : charcuterie, fromage, salades froides et dessert de saison.

La prestation ne nécessite pas de personnel de service ni de matériel pour le buffet.

Les plats devront être présentés dans des contenant réutilisables (saladier, plateaux pour les assortiments de fromage ou de charcuterie etc.).

Le Cnl fournit ses propres boissons (vins et boissons non alcoolisées).

Les plats livrés doivent être variés et savoureux. Le Cnl souhaite que les plats proposés soit conviviaux (type blanquette, légumes farcis, lasagnes etc.).

L'ensemble des ingrédients entrant dans la confection des plats doivent être frais et de saison.

Le titulaire doit présenter dans son offre plusieurs choix de plats, de manière à assurer une variété dans les repas.

Le Cnl indiquera au prestataire les dates des commissions au moins 3 semaines avant leur démarrage et confirmera au plus tard 48 heures avant la date de la prestation le nombre de couverts définitifs (en moyenne 10-25 personnes par commission).

Article 6 – Compléments

6.1. Lot n°1. Personnel – (Lot n°1)

Les prestations seront assurées par un personnel qualifié. Les besoins en maîtres d'hôtel seront évalués en concertation avec le Cnl et le prestataire. Ils devront être en nombre suffisant pour le bon déroulement de la prestation.

Le titulaire devra veiller à ce que son personnel dispose d'une tenue correcte et identique pour l'ensemble des serveurs pour permettre une meilleure identification. Il devra faire preuve de discrétion et de confidentialité.

6.2. Livraisons – Lots n° 1, 2 et 3

Les livraisons auront lieu principalement du lundi au vendredi et exceptionnellement le samedi. La reprise du matériel pourra intervenir au plus tard le lendemain matin de chaque prestation hors weekend et jours fériés.

Le titulaire devra prendre toutes les dispositions pour effectuer le transport selon les règles sanitaires en vigueur. Les risques afférents au conditionnement, à l’emballage, au chargement, au transport et à la livraison incombent au prestataire.

Le titulaire devra tenir compte, dans les délais de livraison, du temps d’installation et de mise en place afin que la prestation soit prête et à température de consommation à l’heure du début de la manifestation précisée dans le bon de commande.

6.3. Emballages et déchets – Lots n° 1, 2 et 3

Le titulaire du marché devra privilégier les emballages réutilisables aux emballages jetables et devra supprimer tous les emballages superflus dans la mesure où cela n’affecte pas sensiblement la qualité du produit. Les matières plastiques ou non respectueuses de l’environnement sont à proscrire.

La collecte des déchets est à la charge du titulaire et interviendra au plus tard le lendemain matin de chaque prestation.

6.4. Vaisselle et nappage – Lots n° 1, 2 et 3

La vaisselle doit être prioritairement réutilisable quand le format de la prestation permet la reprise de la vaisselle par le titulaire, ou issue de ressources renouvelables ou recyclées ou recyclables.

Les serviettes en papier doivent être constituées de fibres recyclées. A défaut, elles doivent être recyclables.

Les verrines sont des contenants en verre.

Les nappes et serviettes sont prioritairement en textile réutilisable et de préférence en coton certifiés. En cas d’utilisation de nappes et serviettes en papier, celles-ci doivent être constituées de matière recyclée ou recyclable.

Article 7 – Développement durable

Notre établissement est pleinement engagé dans une démarche de développement durable. Conscients de notre responsabilité envers les générations futures et de l’urgence des enjeux environnementaux et sociaux, nous considérons que la performance économique doit aller de pair avec le respect de l’environnement et l’équité sociale.

Le titulaire doit proposer des actions pour veiller à n'utiliser que des produits recyclables (sont donc à proscrire les couverts et verres en plastique, les assiettes en carton plastifiées non recyclables), en application de la loi du 10 février 2020 AGECE (Anti-gaspillage pour une Economie circulaire).

Dans la mesure du possible, le titulaire sera en mesure de privilégier les produits de qualité, de saison et respectueux des normes environnementales dont l'objectif est de soutenir l'agriculture durable, proposer une alimentation saine et de qualité et limiter l'impact environnementale des modes de production et de distribution des produits agricoles. Il devra aussi diversifier et équilibrer les produits autant que possible.

Le titulaire devra dans la mesure du possible privilégier un approvisionnement en circuits courts.

Le titulaire du marché devra optimiser la gestion des déchets en limitant leur quantité, améliorer le tri, la collecte sélective et la valorisation des déchets.

Lutter contre le changement climatique, en réduisant les émissions de gaz à effet de serre, en particulier dans les domaines de la durabilité des approvisionnements, des déplacements et des livraisons.

Prendre en compte l'alimentation comme un facteur déterminant de la santé (suppression des perturbateurs endocriniens, équilibre alimentaire, réduction des produits préfabriqués et déséquilibrés, des plats carnés). Prévenir le gaspillage alimentaire et favoriser le don.

Article 8 – Responsabilité sociétale des Entreprises (RSE)

Le Cnl souhaite que le titulaire expose sa politique RSE en particulier son soutien à l'insertion des personnes en difficulté, la mise en place de l'égalité femme/homme au sein de son entreprise et sa politique de formation proposée à ses collaborateurs.

Le titulaire devra expliciter ces différents points dans le mémoire technique.