

## **CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

---

**Prestation de traiteur pour l'EPA  
Euroméditerranée**

**Lot 3 : Cocktails et buffets**

# Sommaire

<b>ARTICLE 1 – OBJET DE L’ACCORD-CADRE .....</b>	<b>3</b>
<b>ARTICLE 2 – SPECIFICATIONS TECHNIQUES.....</b>	<b>3</b>
2.1 Variété des mets .....	3
2.2 Quantité.....	3
2.3 Qualité organoleptique (couleur, odeur, goût des plats) .....	3
2.4 Température des plats .....	3
2.5 Liaison froide.....	3
2.6 Personnel de restauration .....	4
<b>ARTICLE 3 – LIVRAISON .....</b>	<b>4</b>
3.1 Lieu de livraison .....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
3.2 Délai de livraison.....	<b>Erreur ! Signet non défini.</b>
<b>ARTICLE 4 – LOGISTIQUE .....</b>	<b>4</b>
<b>ARTICLE 5 – ORGANISATION ET CONTROLE.....</b>	<b>4</b>
<b>ARTICLE 6 – PRISE EN COMPTE DU DEVELOPPEMENT DURABLE .....</b>	<b>4</b>
<b>ARTICLE 7 – RESPECT DES NORMES APPLICABLES.....</b>	<b>5</b>

## **ARTICLE 1 – OBJET DE L’ACCORD-CADRE**

Le présent cahier des clauses techniques particulières concerne les prestations de traiteurs pour l’établissement public d’aménagement Euroméditerranée.

Les accords-cadres ont pour objet la livraison de plateaux repas, l’organisation de buffets, de cocktails, de petits déjeuners ainsi que d’accueils café sucrés.

L’établissement peut recourir aux prestations traiteurs dans le cadre de réunions de travail, formations, accueils de nouveaux arrivants, vœux, séminaires...

Les accords-cadres (lots 1 et 3) comprennent également des prestations de service de restauration.

Les spécifications techniques des fournitures figurent dans le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) et ses annexes.

## **ARTICLE 2 – SPECIFICATIONS TECHNIQUES**

### **2.1 Variété des mets**

Les titulaires s’engagent à proposer une large gamme de mets à partir de laquelle l’EPAEM établira son choix lors de chaque commande. Ainsi, les titulaires proposeront au moins trois compositions de mets différents à chaque commande, dont une susceptible de répondre à des cas particuliers (sans porc, sans gluten, végétarien...). Ces adaptations seront demandées par l’EPAEM lors de l’émission du bon de commande.

### **2.2 Quantité**

Les titulaires s’engagent à respecter le nombre de pièces prévues ainsi que les grammages pour chacune des prestations précisées dans les annexes au CCTP.

### **2.3 Qualité organoleptique (couleur, odeur, goût des plats)**

Les préparations culinaires seront soignées et goûteuses.

Les produits utilisés devront être impérativement de première fraîcheur et de qualité irréprochable.

Les titulaires s’engagent à n’utiliser de produits surgelés, sous vide ou lyophilisés, qu’avec l’accord de l’EPAEM dans des conditions très exceptionnelles d’extrême urgence.

### **2.4 Température des plats**

Autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des plats doit être optimale à l’instant du service, qu’il s’agisse des plats chauds ou de préparations froides.

En ce qui concerne les viandes rôties ou grillées, toutes les précautions doivent être prises afin que les procédés de maintien en température n’entraînent aucun dessèchement, ni racornissement (cuisson au dernier moment).

### **2.5 Liaison froide**

Les conditions de fabrication, de stockage, de transport et d’utilisation sur le principe de la liaison froide seront conformes à la réglementation en vigueur.

A ce titre, les titulaires devront disposer de camions frigorifiques et du matériel de cuisine et de réchauffage.

## **2.6 Personnel de restauration**

Les titulaires devront vérifier, durant toute la durée de toute réception, que tout leur personnel est bien en place, et pourvoir à son remplacement en cas d'absence dans l'heure suivant l'heure normale de sa prise de fonction.

Le personnel devra être formé et qualifié.

L'EPAEM exige une tenue vestimentaire irréprochable pour le personnel de service (chemise cravate pour les hommes, tailleurs pour les femmes).

Le personnel sera susceptible d'assurer la mise en place et le service uniquement pour les lots 1 et 3. Ces prestations de service seront mentionnées dans le bon de commande.

## **ARTICLE 3 – LIVRAISON ET EXECUTION DES PRESTATIONS**

Le (ou les) lieu(x) de livraison ou d'exécution des prestations seront indiqués sur chaque bon de commande. Ils seront situés sur le territoire de la ville de Marseille et plus particulièrement dans le périmètre d'intervention d'Euroméditerranée.

## **ARTICLE 4 – LOGISTIQUE**

Pour tous les lots, la vaisselle, la verrerie, les couverts, les nappes, les serviettes, les condiments ainsi que le sucre sont inclus dans les prestations et les prix proposés dans le bordereau de prix unitaires. En outre, ils devront respecter les spécifications détaillées dans les annexes au CCTP propres à chaque lot.

## **ARTICLE 5 – ORGANISATION ET CONTROLE**

Les titulaires s'engagent à rendre le lieu tel qu'à réception et devront assurer également la propreté du site à savoir laisser les locaux dans l'état reçu.

L'EPAEM pourra procéder à des contrôles inopinés de la qualité et de la quantité des denrées alimentaires. Ces contrôles pourront avoir lieu dans les locaux du titulaire ou sur le lieu même de l'exécution des prestations. L'EPAEM se réserve le droit de faire appel à un service de contrôle d'hygiène alimentaire ou de faire procéder à ces contrôles par des organismes extérieurs spécialisés.

De plus, l'EPAEM se réserve la faculté de demander des preuves d'achat des mets ou vins afin de permettre un contrôle des différentes catégories d'approvisionnement (gamme de produit) et des lieux de production (région d'origine du produit).

## **ARTICLE 6 – PRISE EN COMPTE DU DEVELOPPEMENT DURABLE**

Le Titulaire doit fournir une prestation prenant en compte le développement durable pour notamment le choix des produits de base, les modalités de livraison et l'optimisation des trajets.

Il doit privilégier les circuits courts, les produits frais, locaux ou régionaux ainsi que saisonniers.

Le Titulaire pourra également proposer des produits issus de l'agriculture biologique.

Le titulaire utilise des contenants réutilisables, recyclés, recyclables ou réemployés. Il veille également, dans la mesure du possible, à en réduire, les quantités, en volume et en poids.

Il devra se conformer aux dispositions qu'il a indiqué en la matière dans son mémoire technique.

## **ARTICLE 7 – RESPECT DES NORMES APPLICABLES**

Les denrées utilisées dans la confection des prestations objet de l'accord-cadre doivent répondre aux dispositions réglementaires concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à chacune d'entre elles. Le titulaire doit être en mesure de justifier le respect desdites dispositions, sur simple demande en cours d'exécution de l'accord-cadre.

Le titulaire doit, ainsi, se conformer aux textes développés ci-après, sans que cette liste soit exhaustive :

- Aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR et ISO ;
- L'arrêté du 21 décembre 2009 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 ;
- L'arrêté du 8 octobre 2013 qui prévoit les dispositions réglementaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine végétale et denrées alimentaires en contenant ;
- Le règlement (CE) n°178/2002 modifié, qui prescrit des obligations de traçabilité, de procédures de retrait-rappel des produits en cas de non-conformité ;
- Le règlement (CE) n°852/2004 modifié, qui fixe les règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires (toutes denrées, y compris végétales) ;
- Le règlement (CE) n°853/2004 modifié, qui fixe les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- Le règlement (CE) n°854/2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;
- Le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- Le règlement (CE) n°2074/2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n°853/2004 et à l'organisation des contrôles officiels prévus par le règlement (CE) n°854/2004, portant dérogation au règlement (CE) n°852/2004 et modifiant les règlements (CE) n°853/2004 et 854/2004.

Les dispositions de tous les textes en vigueur en matière de prescriptions de sécurité des denrées alimentaires, d'hygiène des denrées alimentaires végétales comme animales (denrées, produits ou boissons, de transport des denrées alimentaires, etc, devront être respectées.