

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES

MARCHE EN PROCEDURE ADAPTEE

| OBJET DU MARCHE |
|---|
| ACCORD-CADRE PORTANT SUR LA FOURNITURE DE PRESTATIONS DE TRAITEUR ET DE PLATEAUX REPAS |

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

SOMMAIRE

| | |
|--|-----------|
| ARTICLE 1. Objet | 3 |
| ARTICLE 2. Périmètre d'application du marché | 3 |
| ARTICLE 3. Allotissement | 3 |
| ARTICLE 4. Horaires d'exécution des prestations..... | 3 |
| ARTICLE 5. Exigences relatives à tous les lots | 4 |
| 5.1. Composition des menus | 4 |
| 5.2. Évolution de la carte | 4 |
| 5.3. Provenance et qualité des produits | 4 |
| ARTICLE 6. LOT 1 : CAFE D'ACCEUIL, PAUSE-CAFE ET PATISseries | 5 |
| 6.1. Café d'accueil / petits déjeuners : | 5 |
| 6.2. Pause-café | 6 |
| 6.3. Achats de produits supplémentaires..... | 6 |
| ARTICLE 7. LOT 2 :PRESTATIONS DE PLATEAUX-REPAS INDIVIDUELS..... | 7 |
| 7.1. Plateaux-repas individuels | 7 |
| 7.2. Déjeuners-sandwichs | 8 |
| 7.3. Boissons..... | 8 |
| ARTICLE 8. Lot 3 : PRESTATIONS DE TRAITEUR (COCKTAILS ET BUFFETS) | 8 |
| 8.1. Cocktail | 8 |
| 8.2. Buffets | 9 |
| 8.3. boissons | 10 |
| 8.4. Prestation de mise à disposition de personnel pour assurer le service : | 10 |
| ARTICLE 9. Livraison | 10 |
| 9.1. Conditions de livraison | 10 |
| 9.2. Chaîne de froid | 11 |
| ARTICLE 10. Rapport d'activité..... | 11 |
| 10.1. Statistiques | 11 |
| 10.2. Pilotage de l'accord-cadre | 12 |

ARTICLE 1. OBJET

Le présent marché a pour objet la fourniture de prestations de traiteur et de plateau repas

ARTICLE 2. PERIMETRE D'APPLICATION DU MARCHE

Le présent marché est passé au bénéfice des structures suivantes de l'Inserm :

- Le siège de l'Inserm ;
- Les trois délégations régionales parisiennes de l'Inserm (Paris-centre-nord, Paris-centre-Est et Paris sud) et laboratoires qui y sont rattachés ;
- l'Agence nationale de la recherche sur le sida et les maladies infectieuses émergentes (ANRS-MIE).

De ce fait, est habilitée à passer commande au titulaire toute entité ou laboratoire rattachés administrativement à l'une de ces cinq structures de l'Inserm.

ARTICLE 3. ALLOTISSEMENT

Le marché est alloti de la manière suivante :

Lot 1 : Café d'accueil, pause-café et pâtisserie

Lot 2 : Prestations de plateaux repas

Lot 3 : Prestations de traiteur

ARTICLE 4. HORAIRES D'EXECUTION DES PRESTATIONS

Les prestations du marché peuvent être réalisées entre 6h00 et 21h00.

De ce fait, le titulaire est autorisé à refuser toute commande émise par l'INSERM entre 21h00 et 6h00. Toutefois, en cas de refus dans ce créneau horaire, il perdra automatiquement le bénéfice de l'exclusivité sur la prestation concernée, pour la commande visée.

ARTICLE 5. EXIGENCES RELATIVES A TOUS LES LOTS

5.1. COMPOSITION DES MENUS

La composition des menus est précisée dans l'offre du titulaire et doit être strictement conforme aux exigences du présent cahier des clauses particulières.

Une variété de menus est attendue tout au long de l'année, avec un usage privilégié de produits de saison.

Le titulaire s'engage notamment à :

- Renouveler les menus au moins une fois par an, en distinguant, par exemple, une carte printemps/été et une carte automne/hiver ;
- Proposer une diversité de plats, un choix entre minimum du poisson, viande rouge et viande blanche sera fortement apprécié;
- Prévoir des menus spécifiques, notamment végétariens, sans porc, ou adaptés à des régimes particuliers.

Lors de chaque commande, le titulaire transmet à l'émetteur, sur demande, toute information utile relative aux produits commandés. Il met également à disposition les ustensiles nécessaires à leur consommation. Il doit notamment préciser :

- Si les produits peuvent être livrés prédécoupés, sans altération de leur qualité ou présentation ;
- Si un réchauffage est nécessaire ou non ;
- Si les produits doivent être consommés immédiatement ou si un délai d'attente est acceptable sans dégradation de qualité ;
- Si les produits sont surgelés ou ont fait l'objet d'une congélation préalable.

5.2. ÉVOLUTION DE LA CARTE

Le titulaire peut proposer l'ajout ou le remplacement de produits, sous réserve que ceux-ci respectent les **spécifications du présent CCTP**.

Les nouveaux produits pourront être intégrés au marché dans la **limite de 20 % du nombre de produits existants par an**.

Pour chaque ajout, le titulaire doit :

- Proposer une remise au moins équivalente à celle appliquée à des produits similaires déjà référencés ;
- Soumettre une demande accompagnée des nouveaux tarifs, lesquels ne pourront être appliqués qu'après validation expresse du pouvoir adjudicateur.

Ce dernier dispose d'un **délai de vingt (20) jours** à compter de la réception de la demande pour statuer.

5.3. PROVENANCE ET QUALITE DES PRODUITS

Toutes les prestations doivent être conformes aux réglementations en vigueur, notamment :

- **Règlement (CE) n°178/2002** du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 relatif aux principes généraux de la législation alimentaire ;
- **Règlement (CE) n°852/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

De manière générale, le titulaire s'engage à respecter l'ensemble des dispositions réglementaires applicables à la préparation, la conservation, la distribution et la vente de plats cuisinés.

À ce titre, il doit :

- Privilégier les produits frais de saison ;
- Limiter l'usage de produits en conserve ou surgelés ;
- Sélectionner des produits de qualité ;
- Fournir des viandes tendres et de première qualité ;
- Proposer des poissons sans arêtes ;
- Offrir, autant que possible, de la pâtisserie fraîche.

ARTICLE 6. LOT 1 : CAFE D'ACCUEIL, PAUSE-CAFE ET PATISseries

L'accord-cadre comprend la fourniture des prestations suivantes :

- Café d'accueil,
- Pause-café
- Pâtisseries fraîches

6.1. CAFE D'ACCUEIL / PETITS DEJEUNERS :

Le café d'accueil est une prestation prise debout, autour d'un buffet dressé par le titulaire.

Le marché prévoit à minima une formule café d'accueil « classique ».

Celle-ci doit être composée à minima de :

- boissons chaudes :: café et thé de marque en garantissant la qualité. Le café est servi en thermos (minimum 10cl par convive) ; Le thé est servi en sachets, accompagné de thermos d'eau chaude ;
- boissons froides (environ 15cl par personnes) : jus de fruits industriels (orange, pomme, multi-fruits) de marque en garantissant la qualité ;
- deux mini-viennoiseries (croissant, pain au chocolat, pain au raisins) ;
- autres : sucre, dosettes de lait, bâtonnets mélangeurs, gobelets et serviettes recyclables ou recyclés.

La formule café d'accueil doit pouvoir être déclinée pour un nombre de personne allant de 2 minimum sans maximum. Les quantités doivent donc être précisément adapté au nombre de personnes concernées par la commande.

Le marché peut comporter des formules de café d'accueil complémentaires.

L'INSERM pourra compléter sa commande de café d'accueil par des prestations supplémentaires obligatoires tel qu'une bouteille d'eau plates sans plastique, une viennoiserie supplémentaire ou de fruits frais de saison, tel que prévu au BPU.

6.2. *PAUSE-CAFE*

La pause-café est une prestation qui s'exécute traditionnellement vers 10h00 et vers 16h, prise debout.

Le marché prévoit à minima une formule pause-café « classique »

Celle-ci doit être composés de

- Boissons chaudes : café et thé de marque en garantissant la qualité. Le café est servi en thermos (minimum 10cl par convive) ; Le thé est servi en sachet accompagné de thermos d'eau chaude.
- Boissons froides (environ 15cl par personnes) : jus de fruits et eaux minérales.
- Bouchées sucrées (ex : cakes, macarons, madeleines, tartelettes, moelleux, biscuits secs, ...)
- Fruits de saison
- Autres : sucre, dosettes de lait, bâtonnets mélangeurs, gobelets en carton et serviettes recyclables ou recyclés.

La formule pause-café doit pouvoir être déclinée pour un nombre de personne allant de 2 minimum sans maximum. Les quantités doivent donc être précisément adapté au nombre de personnes concernées par la commande.

L'INSERM pourra compléter sa commande de café d'accueil par des prestations supplémentaires obligatoires tel qu'une bouteille d'eau plates sans plastique, une viennoiserie supplémentaire ou de fruits frais de saison, tel que prévu au BPU.

6.3. *ACHATS DE PRODUITS SUPPLEMENTAIRES*

Le marché permet également de commander des produits supplémentaires.

- Des produits figurant déjà dans les formules, en quantité supplémentaires
- Des produits supplémentaires ne figurant pas dans les formules, mais dans le catalogue du titulaire.

Le type, la variété et la composition détaillée des cafés d'accueil, pause-café, pâtisseries fraîches et achats complémentaires devront être clairement décrits dans l'offre du titulaire.

ARTICLE 7. LOT 2 :PRESTATIONS DE PLATEAUX-REPAS INDIVIDUELS

7.1. PLATEAUX-REPAS INDIVIDUELS

Un plateau-repas doit obligatoirement être composé :

- D'une entrée ;
- D'un plat principal (par exemple : une viande ou un poisson et son accompagnement)
- D'un pain individuel ;
- D'un dessert ;
- Une bouteille d'eau plate de 50cL (bouteille en verre ou emballage recyclé ou recyclable) ;

Les plateaux doivent pouvoir être dégustés froid (température ambiante).

Le contenu des plateaux-repas doit être suffisamment élaboré pour constituer un repas équilibré, simple, nourrissant et complet.

Le titulaire doit proposer au moins trois gammes différentes pour les plateaux-repas avec au moins un type de plateau repas pour chaque gamme :

- Gamme basique ;
- Gamme classique ;
- Gamme prestige.

La distinction entre les trois gammes portera sur :

- Les produits complémentaires proposés (salade supplémentaire, fruit avec le dessert par exemple...) ;
- La qualité supérieure des produits (plats, pains spéciaux, fromages affinés par exemple...) ;
- La préparation plus ou moins sophistiquée des menus ;
- La diversité des produits proposés.

Le titulaire indique la composition de chaque plateau-repas et le poids en grammes de chacune des portions qui le composent.

Le titulaire se doit de proposer au moins un plateau repas végétarien.

Le type, la variété et la composition détaillée des plateaux repas devront être clairement décrits dans l'offre du titulaire.

7.2. DEJEUNERS-SANDWICHS

La prestation consiste en la fourniture de sandwichs.

Ces repas sont destinés à être pris lors de réunions de travail ou en guise de collations. Les sandwichs (à l'unité ou en assortiment) sont accompagnés de desserts.

Le titulaire doit proposer au moins 3 types de sandwich, dont un végétarien.

Le type, la variété et la composition détaillée des sandwichs devront être clairement décrits dans l'offre du titulaire.

7.3. BOISSONS

L'offre du titulaire doit inclure au minimum deux type de boissons. Celles-ci peuvent être alcoolisées ou non alcoolisées. Toutefois, le titulaire ne bénéficie d'aucune exclusivité au titre de ces prestations.

ARTICLE 8. LOT 3 : PRESTATIONS DE TRAITEUR (COCKTAILS ET BUFFETS)

8.1. COCKTAIL

Par cocktail, est entendue l'exécution d'une prestation consistant en une collation prise debout. Les pièces, présentées sur des plateaux, ne nécessitant pas d'être coupées (pas d'assiette ni de couvert en dehors de cuillères et fourchettes cocktail), sont petites, faciles à manger (amuse-bouche froids, chauds, salés ou sucrés, petits fours, pics, brochettes, mini sandwichs, verrines...).

Les prestations de cocktail doivent être composées de produits frais et de qualité, mettant en valeur des approvisionnements directs issus de l'agriculture, notamment locale et durable.

Chaque prestation doit obligatoirement inclure au moins une pièce salées végétarienne clairement identifiée.

La proposition d'un cocktail entièrement végétarien dans l'offre du titulaire fera l'objet d'une valorisation particulière.

Chaque cocktail doit être accompagné, par personne, d'une boisson (chaude ou froide) .

Typologie des prestations attendues :

Le marché prévoit, à minima, les prestations suivantes :

- Cocktail d'accueil : 5 à 7 pièces, salées ou sucrées, par personne
- Cocktail standard : 5 à 7 pièces salées et 2 à 4 pièces sucrées par personne
- Cocktail déjeunatoire : 13 à 15 pièces salées et 5 à 7 pièces sucrées par personne
- Cocktail haut de gamme : 8 à 15 pièces salées et 3 à 7 pièces sucrées par personne

Composition des gammes :

Gamme salée : désigne un assortiment de pièces froides ou chaudes telles que petits fours, canapés, verrines, bouchées, etc.

Gamme sucrée : comprend notamment de petites pâtisseries, tartelettes aux fruits, macarons, mini-verrines sucrées, etc.

Le type, la variété et la composition détaillée des cocktails devront être clairement décrits dans l'offre du titulaire.

8.2. BUFFETS

Le buffet est défini comme un repas servi debout ou assis, au cours duquel les mets sont disposés sur des tables et les convives se servent eux-mêmes en se déplaçant le long du buffet.

Il se distingue du cocktail par une valeur nutritive plus importante et une présentation culinaire plus élaborée. La prestation pourra concerner un buffet froid ou un buffet chaud, selon les besoins exprimés par le commanditaire.

Typologie des prestations attendues :

Le marché prévoit, a minima, les prestations suivantes :

- Buffet standard
- Buffet prestige

La différence entre les deux gammes repose principalement sur le niveau de qualité et de raffinement des produits proposés.

Composition minimale des buffets :

Chaque buffet doit inclure, a minima :

- Gamme salée (environ 400 g/personne) : Plats chauds ou froids ; Sélection de petits fours (canapés, pains surprises, mini-sandwichs, brioches, feuilletés, toasts chauds, verrines) ; Assortiment de charcuteries ...
- Assortiment de fromages

- Gamme sucrée / dessert (environ 150 g/personnes ; composée de pâtisseries, tartelettes aux fruits, macarons, mini-verrines, etc.)
- Boissons :Café et thé ;Eau plate (1,5 litre pour 5 personnes)

Le type, la variété et la composition détaillée des buffets devront être clairement décrits dans l'offre du titulaire.

8.3. BOISSONS

L'offre du titulaire doit inclure des boissons alcoolisées (cidres, vins, vins mousseux et champagnes) et non alcoolisées (eaux plates et pétillantes, jus de fruits). Toutefois, le titulaire ne bénéficie d'aucune exclusivité au titre de ces prestations.

8.4. PRESTATION DE MISE A DISPOSITION DE PERSONNEL POUR ASSURER LE SERVICE :

Les prestations prévues au titre du présent lot peuvent faire l'objet d'une commande incluant un service.

Le personnel mis à disposition par le titulaire dans ce cadre doit assurer l'ensemble des tâches suivantes :

- Mise en place du cocktail ou du buffet, incluant l'installation du mobilier, le nappage, le dressage des pièces, la mise en forme des présentations et l'installation du matériel nécessaire ;
- Service des boissons au cours de la prestation ;
- Débarrassage des contenants, verres et assiettes inutilisés au fur et à mesure de la prestation ;
- Nettoyage et débarrassage complet des tables à l'issue du cocktail ou du buffet ;
- Gestion et reprise des déchets, conformément aux modalités prévues dans le présent marché.

Le titulaire conseille l'INSERM sur la nécessité de recourir à du personnel de service, ainsi que sur le nombre de personnes requises pour assurer une exécution de qualité de la prestation commandée.

Cette prestation sera commandée via le catalogue, sur la base d'un taux de remise consenti par le titulaire.

ARTICLE 9. LIVRAISON

9.1. CONDITIONS DE LIVRAISON

La livraison s'effectue le jour et l'heure pour lesquels les prestations ont été commandées.

Les livraisons peuvent avoir lieu dans toute la région Ile de France. La liste des unités susceptible de commander via le marché est annexée au présent CCTP.

Les livraisons sont effectuées par le titulaire à l'adresse, étage, salle et auprès de la personne indiquée sur le bon de commande.

La date, l'heure et le lieu exact de livraison sont également précisées sur le devis du titulaire.

Le titulaire garantit un horaire de livraison qui permette :

- le déballage et l'installation des produits en vue de leur consommation ;
- le maintien en état de fraîcheur des aliments avant leur consommation.

Le titulaire doit prévoir pour chaque livraison la présence d'un de ses représentants chargés de contrôler la conformité des livraisons des commandes passées. Le Titulaire s'engage à mettre à disposition le personnel suffisant et nécessaire à la livraison.

Une livraison déposée à l'accueil sans accord de l'Inserm est assimilable à une mauvaise exécution de la prestation.

Lors de la livraison, le titulaire fournit à l'Inserm un bon de livraison.

Ce bon comporte notamment :

- La date de livraison,
- La référence du présent marché,
- Le cas échéant, la référence du bon de commande,
- L'identification du titulaire,
- L'identification de ce qui est livré, La livraison est constatée par la signature du bon de livraison par l'Inserm.

Les risques afférents au transport jusqu'au lieu de livraison restent de la responsabilité du titulaire.

Tout dépassement des délais contractuels de livraison par le titulaire, y compris en cas de rupture de stock, peut entraîner à l'encontre de ce dernier l'application des pénalités définies à l'article 15 du CCAP.

9.2. CHAÎNE DE FROID

Le titulaire ou son sous-traitant s'assure de la continuité de la chaîne du froid selon les règlements en vigueur.

Afin de respecter les normes d'hygiène en vigueur, le titulaire communique au donneur d'ordre quel contenant est utilisé pour les livraisons (à titre d'exemple, containers, échelles couvertes, etc.)

ARTICLE 10. RAPPORT D'ACTIVITE

10.1. STATISTIQUES

Le titulaire est tenu de transmettre à l'INSERM, dans un délai de 15 jours suivant la date anniversaire d'exécution de l'accord-cadre ou sur demande de l'Inserm, un fichier au format Excel contenant les statistiques des commandes passées et prestations exécutées au cours de l'année écoulée.

Il devra également être en mesure de produire ces statistiques à tout moment de l'exécution de l'accord-cadre, sur demande expresse de l'INSERM. Ce fichier doit être envoyé à l'adresse suivante : achat@inserm.fr, et comporter à minima les informations suivantes :

- Le numéro de l'accord-cadre
- Le numéro de la commande
- La date de la commande
- La délégation et le service émetteur
- L'objet de chaque prestation, telle que prévue au BPU
- Le type et la quantité des produits commandés
- Le montant de la commande

Le contenu détaillé des données statistiques que le titulaire s'engage à fournir doit être précisé dans son offre.

L'INSERM portera une attention particulière aux statistiques à caractère environnemental que le titulaire sera en mesure de communiquer.

10.2. PILOTAGE DE L'ACCORD-CADRE

À la demande de l'INSERM, le titulaire de l'accord-cadre doit organiser et animer une réunion de suivi à l'occasion de la date anniversaire de l'accord-cadre.

Cette réunion aura pour objet de faire un point d'étape sur les conditions d'exécution du marché, notamment sur la qualité des prestations, le respect des engagements contractuels, les éventuelles difficultés rencontrées et les axes d'amélioration envisageables.

Ces réunions ne donnent lieu à aucune facturation spécifique supplémentaire.