

Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort

Marché S242025
**- Service de prestation de traiteur de l'Ecole
Nationale Vétérinaire d'Alfort -**

Cahier des Clauses Techniques Particulières

Sommaire

1 OBJET DU MARCHE - DISPOSITIONS GENERALES.....	3
1.1 LE POUVOIR ADJUDICATEUR	3
1.2 OBJET DU MARCHE	3
1.3 TYPES DE PRESTATIONS.....	4
2 MODALITE D'EXECUTION DES PRESTATIONS.....	10
2.1 INSTALLATION.....	10
2.2 LIVRAISON.....	10
2.3 LES SERVICES	12
2.4 DELAIS.....	12
2.5 DEBARASSAGE, NETTOYAGE ET REMISE EN L'ETAT	13
2.6 PRESENTATION DES LOCAUX DE L'ENVA.....	14
3 PRESTATIONS EXCLUES DE L'ACCORD-CADRE	14
4 LOCAUX ET HORAIRES DE TRAVAIL	15
4.1 LOCAUX.....	15
4.2 HORAIRES DE TRAVAIL	15
5 CARACTERISTIQUES DES PRESTATIONS.....	15
5.1 COMPOSITION ET RENOUVELLEMENT DES MENUS.....	15
5.2 REUNION DE LANCEMENT	16
5.3 MAINTIENT EN TEMPERATURE	16
6 RÉALISATION DES PRESTATIONS	16
6.1 CONDITIONS DE REALISATION DES PRESTATIONS	16
7 PLAN DE PROGRES.....	17

1 OBJET DU MARCHÉ - DISPOSITIONS GENERALES

1.1 LE POUVOIR ADJUDICATEUR

L'Ecole nationale vétérinaire d'Alfort (EnvA) est un établissement public d'enseignement et de recherche sous la tutelle du Ministère de l'Agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire. Elle se répartit sur deux sites géographiquement distincts :

Site de Maisons-Alfort 7, avenue du General de Gaulle 94700 Maisons-Alfort	Site de Goustranville Goustranville 14430 Dozulé
--	--

1.2 OBJET DU MARCHÉ

Le marché est alloté de la façon suivante :

- Lot n°1 : Prestations de pauses-déjeuner/ accueil matin/ pause gourmande et prestations exceptionnelles – Site de Maisons-Alfort
- Lot n°2 : Prestations de plateaux-repas et prestations de snack – Site de Maisons-Alfort
- Lot n°3 : Prestations de cocktails et assimilés – Site de Maisons-Alfort
- Lot n°4 : Prestations de buffet – Site de Maisons-Alfort
- Lot n°5 : Prestations d'accueil matin- petit-déjeuner/pauses gouter et pauses gourmandes – Site de Goustranville
- Lot n°6 : Prestations de plateaux-repas et buffets – Site de Goustranville
- Lot n°7 : Prestations de cocktails et assimilés - Site de Goustranville

Chacun des lots fait l'objet d'un marché séparé. Les candidats peuvent présenter une offre pour un ou plusieurs lots.

Le marché a pour objet la réalisation de prestations « traiteurs » pour les besoins de l'EnvA à l'occasion de :

- Sessions de formation
- Cérémonies officielles
- Réunions diverses
- Prestations accessoires liées à la restauration.

Cette prestation comprend notamment la fourniture et la livraison de denrées alimentaires, matériels, services, selon un horaire et un lieu déterminé avec la personne du service responsable de la manifestation.

A titre indicatif les sessions de formations réunissent environ 800 personnes par années avec des sessions de 12 à 80 personnes.

La cérémonie annuelle de remise des diplômes, au mois de décembre, accueille environ 400 personnes ou en encore les soirées cliniques de l'hôpital des animaux de compagnies s'agissant des buffets et cocktails.

1.3 TYPES DE PRESTATIONS

Le présent article a pour objet de définir les différents types de prestations qui pourront être commandés au(x)titulaire(s) du (des) marché(s).

1.3.1 Définition des prestations

1.3.1.1 Prestation d'accueil matin, pause gouter, petit déjeuner et prestations annexes

Ces prestations visent à être servies à l'occasion de prestations de petit-déjeuner ou de prestation de goûter. Elles servent à offrir à des groupes composés de minimum 5 personnes et pour un maximum de 100 personnes).

Définition des termes :

Mini-viennoiseries : pack de 3 viennoiseries composé à minima d'un croissant et/ou pain chocolat ;

Soda : Soda de qualité supérieure

Café : Thermos de 1L9 à café composé de café. Le café doit correspondre à une solution d'eau et de café torréfié.

Jus de fruit : Composition qui est soit fermentescible, reconstitué de concentré et d'eau ou bien de nectar ou de jus de fruit.

Thermos à chocolat : Thermos de 1L9 composé de chocolat en poudre et de lait ou de sachets pour boissons chocolatées et son thermos d'eau chaude

;

La galette : composé d'une fève avec une coque dorée et composée d'une couronne. Le reste de la prestation est définie ci-dessous.

Fait maison : un plat « fait-maison » ou « maison » est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires. Un seul intermédiaire peut être admis (ex illustratif : le fromage blanc, ou le yaourt entrant dans une préparation maison seront réputés être une matière brute).

Mini-carte : tarte de 3-10 cm de fruit, chocolat/fruit

Gouter de Noël : prestation définie ci-dessous.

Assiette rigide : assiette en céramique.

A noter que pour ces deux dernières prestations, le titulaire se fera rembourser en cas de perte, vol ou casse du matériel.

1.3.1.1.1 Prestations accueil du matin

- Café et eau chaude en thermos ou par la mise en place de machine à café ou de percolateurs
- Sachets de thés Bio et infusions, (minimum 3 variétés, sachet

biodégradables/compostables) ou coffret d'assortiment de thés et d'infusions 100% plantes et fabriqué en France.

- Assortiment de jus de fruit locaux et issus de l'agriculture raisonnée ou biologique
- Eau minérale fraîche en contenant de 1 ou 1,50 l
- Accessoires de service : agitateurs/ touillettes en matières recyclables, serviettes en papier recyclé, poubelles de table, verrerie ou vaisselle jetable (selon la demande)

La prestation comprendra la livraison, mise en place et débarrassage et ramassage inclus.

1.3.1.1.2 Prestations pause-café

- Café et eau chaude en thermos ou par la mise en place de machine à café ou de percolateurs
- Sachets de thés Bio et infusions, (minimum 3 variétés, sachet biodégradables/compostables) ou coffret d'assortiment de thés et d'infusions 100% plantes et fabriqué en France.
- Assortiment de jus de fruit locaux et issus de l'agriculture raisonnée ou biologique
- Marbrés, madeleines ou autres gâteaux similaires.
- Eau minérale fraîche en contenant de 1 ou 1,50 l
- Accessoires de service : agitateurs/ touillettes en matières recyclables, serviettes en papier recyclé, poubelles de table, verrerie ou vaisselle jetable (selon la demande)

La prestation comprendra la livraison, mise en place et débarrassage et ramassage inclus.

1.3.1.1.3 Prestations petit-déjeuner

- Café et eau chaude en thermos ou par la mise en place de machine à café ou de percolateurs
- Sachets de thés Bio et infusions, (minimum 3 variétés, sachet biodégradables/compostables) ou coffret d'assortiment de thés et d'infusions 100% plantes et fabriqué en France
- Sachets pour boissons chocolatées et son thermos d'eau chaude
- Assortiment de mini-viennoiseries (3 pièces par personnes) et mignardises (types chouquettes...).
- Sucre emballé / lait
- Assortiment de jus de fruit locaux et issus de l'agriculture raisonnée ou biologique
- Eau minérale fraîche en contenant de 1 ou 1,50 l
- Accessoires de service : touillettes en matière recyclables, serviettes en papier recyclé, poubelles de table, verrerie ou vaisselle jetable (selon la demande)

La prestation comprendra la livraison, mise en place et débarrassage et ramassage inclus.

1.3.1.1.4 Prestations pause gourmande

- Café et eau chaude en thermos ou par la mise en place de machine à café ou de percolateurs
- Sachets de thés bio et infusions, (minimum 3 variétés, sachet biodégradables/compostables) ou coffret d'assortiment de thés et d'infusions 100% plantes et fabriqué en France
- Sachets pour boissons chocolatées et son thermos d'eau chaude
- Sucre emballé / lait
- Jus de fruit locaux et issus de l'agriculture raisonnée ou biologique

- Eau minérale fraîche en contenant de 1 l ou 1,50 l
- Assortiment de mignardises (types petits fours)
- Assortiment de gâteaux à partager (ex : cakes, brioches, marbrés)
- Assortiment de Biscuiterie (...)
- Corbeille de fruits frais et de saison
- Brochettes de fruits (le titulaire veille à utiliser des fruits de saisons et au maximum inoxydables) ;
- Accessoires de service : touillettes en matière recyclables, serviettes en papier recyclé, verrerie ou vaisselle jetable (gobelets, assiettes, couverts ... selon la demande), poubelles de table ...

Ces prestations doivent être similaires à des goûters d'entreprises (destinés pour une trentaine de personnes).

La prestation comprendra la livraison, mise en place et débarrassage et ramassage inclus.

1.3.1.1.5 Prestations annexes

- La prestation 'brochette de fruit' propose une livraison de brochette de fruit. Ces brochettes doivent être variées avec des produits de saison.
- La prestation "goûter de Noël de l'EnvA " propose un goûter de Noël avec la mise en place de crêpes, gâteaux chauds maison, jus de fruits, cafés, boissons chaudes... cette prestation se déroulera pendant l'arbre de Noël, prestation organisée par l'EnvA (destinée pour 500 personnes).
- La prestation galette des rois propose une organisation complète d'un nombre de galette suffisant pour les participants. Chaque galette sera prédécoupée et sera accompagnée d'une fève et d'une couronne (cette prestation est pour 200 individus).

Ces prestations comprendront obligatoirement une corbeille de fruit nécessaire au nombre de participants.

Les produits attendus pour la confection des prestations sont issus de l'agriculture biologique et/ou de circuits courts. L'EnvA se réserve le droit à tout moment de demander la provenance des produits bruts pour la confection

La prestation comprendra la livraison, mise en place et débarrassage et ramassage inclus.

1.3.1.2 Prestations de plateaux repas et autres

Définition des termes :

Entrée : Portion de 150 grammes. Le titulaire devra diversifier son offre.

Un plat de résistance : Le plat principal est l'élément central d'un repas structuré, apportant la majorité des apports nutritionnels en protéines, glucides complexes et lipides. Il est conçu pour assurer la satiété et constituer le point d'orgue gustatif du repas. Le titulaire veillera à varier les accompagnements

Dessert : Un dessert est une préparation à dominante sucrée, et élaborée à partir de matières premières brutes

Fait maison : un plat « fait-maison » ou « maison » est un plat entièrement cuisiné/transformé sur place, à partir de produits bruts, c'est-à-dire crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires. Un seul intermédiaire peut être admis (ex illustratif : le fromage blanc, ou le yaourt entrant dans une préparation maison seront réputés être une matière brute).

Pour toutes questions sur la notion « fait-maison », vous pouvez vous reporter au site internet suivant : <http://www.economie.gouv.fr/fait-maison>. La notice d'accompagnement de la prestation devra préciser cette notion de « fait maison ».

Toutes les viandes et tous les poissons sont des produits de qualité et durables. Les signes distinctifs de la qualité et de la durabilité sont ceux reconnus par la loi EGAlim.

Pain individuel portion de pain apportée qui mesure entre 40g et 80g.

1.3.1.2.1 Plateaux repas qualités simple

Cette prestation comprend : entrée, plat de résistance, fromage, dessert, pain individuel et eau minérale 50cl.

- L'entrée devra comporter une petite assiette de 150g
- Le plat de résistance devra se réaliser une portion de féculents, de légumes de saisons et un plat de résistance (viande rouge/blanche, poisson ou un équivalent en protéine).
- Un pain individuel
- Un dessert

Le titulaire devra prendre en compte certaines exigences culinaires (végétarien...)

Les plats sont conditionnés dans des éléments qui retiennent leur température.

La prestation comprendra la livraison, mise en place et débarrassage et ramassage inclus.

1.3.1.2.2 Plateaux repas qualité supérieure

Ces produits seront mieux élaborés que les plateaux-repas de qualité simple.

Ces plateaux se composent d'une :

- Entrée
- D'un plat de résistance. Celui-ci est composé d'une portion de féculents, de légumes de saisons et un plat de résistance (viande rouge/blanche, poisson ou un équivalent en protéine).
- D'un pain individuel ;
- D'un dessert

Le prestataire insère dans ses plats de qualité supérieur, du 'fait maison' pour l'entrée, le plat de résistance et le dessert. Le titulaire devra prendre en compte certaines exigences culinaires (végétarien...)

Ses produits sont insérés dans une assiette élaborée avec des couverts en carton/ bambou. La disposition d'un maître d'hôtel sera possible conformément au BPU.

Les plats sont conditionnés dans des éléments qui retiennent leur température.

Lors de l'exécution des prestations de plateau de qualité supérieure, le titulaire est tenu d'informer les convives de la qualité environnementale des services proposés : qualité et origine des produits alimentaires utilisés, lutte contre le gaspillage alimentaire et don des produits non consommés,

qualité environnementale des contenants, vaisselles et emballages, politique de réduction de la production de déchets (notamment déchets non alimentaires) et gestion responsable des déchets (notamment destination des déchets collectés et valorisation). Cette communication pourra prendre la forme d'un écrit communiqué aux convives ou au référent du bon de commande.

La prestation comprendra la livraison et la fourniture de moyens pour emballer les déchets par les agents de l'EnvA. La prestation de ramassage de déchet est défini au point 2.3.

Ses produits sont insérés dans une assiette élaborée avec des couverts en carton/ bambou ou tout autre produit. Il sera possible de faire appel aux services d'un maître d'hôtel.

1.3.1.2.3 Lunch box – paniers repas

Cette prestation doit permettre à des utilisateurs de se restaurer en rapidité.

Cette prestation prévoira un sandwich ou un bagel froid ou une quiche, un paquet de chips, une bouteille d'eau et un dessert non liquide.

Le plat de résistance doit répondre à des normes d'hygiène et de sortie de conservation d'une durée suffisante (2 à 3h).

Les chips doivent être servis par portions individuelles

La bouteille d'eau est de 50 cl.

L'acheteur se réserve le droit de donner les préférences alimentaires des utilisateurs. Charge au titulaire de s'organiser.

La prestation comprendra la livraison.

1.3.1.2.4 Snacking

La prestation de snacking s'entend comme une offre de restauration légère composée de collations individuelles, de finger foods, sandwiches, pâtisseries ou salades prêtes à emporter ou à consommer rapidement, à la différence de la prestation de cocktail, qui vise à la dégustation debout de bouchées salées ou sucrées, souvent sous forme de pièces, verrines, canapés ou amuse-bouche, dans un cadre convivial favorisant la circulation et l'échange entre convives.

La prestation est servie avec des bouteilles d'eau et du soda.

1.3.1.3 Lots prestations de cocktail

La prestation de cocktail est constituée de pièces individuelles ou découpées, salées et/ou sucrées, pouvant être dégustées avec les doigts, les convives sont debout et se déplacent librement autour des tables de service.

Cette prestation de cocktail est réalisée ou non par un maître d'hôtel. Le prix indiqué pour celui-ci se fait à la semaine d'heures.

Compte tenu de la différence entre les demandes des usagers et agents, l'EnvA indiquera ses préférences pour le cocktail au moins 1 semaine avant celui-ci.

La prestation comprendra

- Livraison, mise en place et ramassage inclus
- Assortiment de jus de fruits locaux et issus de l'agriculture raisonnée ou biologique et soda.
- Eaux minérales plates et gazeuses en contenant de 1 ou 1,50 l (selon la demande)
- Assortiment de mignardises / petits fours et bouchées salées et sucrées représentatives : offre de 6, 8, 12, 18 et 24 pièces. Chaque prestation de cocktail disposera obligatoirement d'un tiers de

prestations sucrées.

Dans le cadre du lot cocktail, il pourra être prévu la mise en place d'une étuve pour le maintien au chaud des mets.

Les boissons alcoolisées seront déterminées lors de la demande de devis.

La présentation des mets devra être soignée. La température des mets, que ces derniers soient chauds ou froids, devra être optimale au moment du service.

Des prestations supplémentaires peuvent être prévues.

Pour toutes questions sur la notion « fait-maison », vous pouvez vous reporter au site internet suivant : <http://www.economie.gouv.fr/fait-maison>. La notice d'accompagnement de la prestation devra préciser cette notion de « fait maison ».

1.3.1.4 Lot 4 Prestations de buffets

Pour les buffets :

La prestation ""buffet froid"" est constituée de :

- gamme salée : plats froids, choix de petits fours frais, de canapés, de pains surprises, mini-sandwichs, de brioches, de feuilletés et toasts, de verrines, de corbeille de crudités, assortiment de charcuterie, etc. (environ 400g/personne) ;
- Assortiment de fromages ;
- Dessert : un assortiment de pâtisseries, de tartelettes de fruit, de macarons, de verrines, etc. (environ 150g/personne) ;

La prestation ""buffet chaud"" est constituée de :

- Gamme salée : à minima de 2 plats chauds, choix de petits fours chauds ou froids, de canapés, de pains surprises, mini-sandwichs, de brioches, de feuilletés et toasts chauds, de verrines, de corbeille de crudités, assortiment de charcuterie, etc. (environ 400g/personne) ;
- Assortiment de fromages ;
- Dessert : un assortiment de pâtisseries, de tartelettes de fruit, de macarons, de verrines, etc. (environ 150g/personne).

Le titulaire devra prévoir plusieurs choix et les menus devront évoluer en fonction des saisons.

Chaque proposition devra contenir des propositions végétariennes variées et diversifiées tout au long de l'exécution du présent marché, le titulaire ne devra en aucun cas se limiter à augmenter la proportion de recettes très basiques de type « bâtonnets de légumes avec sauce ».

Le service acheteur se réserve le droit de demander pour le buffet, certain plats en fonction de la demande.

Pour toutes questions sur la notion « fait-maison », vous pouvez vous reporter au site internet suivant : <http://www.economie.gouv.fr/fait-maison>. La notice d'accompagnement de la prestation devra préciser cette notion de « fait maison ».

1.3.2 Droit de bouchon

L'acheteur se réserve le droit de fournir les boissons (droit de bouchon).

1.3.3 Information au bénéficiaire

Le titulaire indiquera les allergènes et toute information pertinente pour le bénéficiaire. Le non-respect entraîne des pénalités en application de l'article 7 du CCAP

2 MODALITE D'EXECUTION DES PRESTATIONS

2.1 INSTALLATION

Pour rappel, la livraison, la mise en place et le débarrassage sont inclus dans le prix de la prestation.

Pour toutes les prestations (hormis la livraison des petits déjeuners et gouters, des plateaux repas et des lunch box), la livraison et l'installation des fournitures doivent être terminées au minimum 10 minutes avant le début des prestations.

Les prestations des plateaux repas doivent être livrés au minimum 10 min avant le début de la prestation

Les prestations de lunch-box doivent être livrées, selon la composition des produits, 20 minutes, avant le début de la prestation.

2.2 LIVRAISON

2.2.1 Disponibilité

Le titulaire devra être en mesure de répondre aux besoins de l'acheteur tous les jours de l'année, y compris les week-ends et les jours fériés légaux.

Le titulaire est autorisé à disposer d'une ou plusieurs périodes de fermeture (absence totale de prestation).

Le candidat devra indiquer sa ou ses périodes de fermeture dans son cadre de réponse technique. En cas de changement, le titulaire devra prévenir sans délai le pouvoir adjudicateur.

2.2.2 Principe de non-exclusivité

Si et seulement si les besoins des services prescripteurs du pouvoir adjudicateur ne peuvent être honorés par le titulaire d'un lot pour des motifs indépendant de sa volonté (vacances, force majeure...), le pouvoir adjudicateur peut s'adresser à un prestataire autre que le titulaire du marché. Si les raisons invoquées par le titulaire ne sont pas justifiées, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'émettre des pénalités au titre de l'article 7 du CCAP.

Pour autant le montant cumulé de tels achats ne doit pas dépasser la somme de 10% du montant annuel maximum par lot. Le recours à cette possibilité ne dispense pas le pouvoir adjudicateur de respecter son engagement de passer des commandes à hauteur du montant minimum du marché lorsque celui-ci est prévu.

De manière exceptionnelle, ponctuelle et dûment justifiée, l'acheteur pourra décider de recourir à une structure employant des travailleurs en situation de handicap (telle qu'un établissement et service d'aide par le travail – ESAT, une entreprise adaptée, ou toute structure équivalente), notamment à l'occasion d'actions de sensibilisation ou d'événements particuliers organisés en lien avec les politiques d'inclusion, de responsabilité sociale ou d'insertion professionnelle menées par l'établissement.

Ce recours ne remet pas en cause l'équilibre économique du marché ni les obligations du titulaire et n'ouvre droit à aucune indemnisation de sa part.

Le titulaire reconnaît que ces situations, limitées et encadrées, ne remettent pas en cause son statut de titulaire du marché et ne sauraient être assimilées à une remise en concurrence.

2.2.3 Lieu de livraison

Le non-respect de l'adresse de livraison figurant sur le bon de commande peut entraîner un refus de réception des fournitures. Celles-ci seraient retournées aux frais du titulaire.

Les livraisons interviennent à l'adresse mentionnée sur le bon de commande, les jours et heures qui y sont indiqués.

2.2.4 Modalité de livraison

La livraison s'effectue le jour pour lequel les prestations ont été commandées.

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.

Le titulaire doit faire état de sa flotte de véhicules et de son personnel dédié. Si la livraison fait l'objet de sous-traitance, cela doit clairement être indiqué. Quoi qu'il en soit, le titulaire reste le seul interlocuteur de l'administration et il est garant de la bonne exécution de la livraison en termes de qualité et de ponctualité.

Le titulaire est responsable du maintien en conditions sanitaires optimales des produits et aliments livrés sur site, jusqu'à la fin de la dégustation par les convives. Les produits sont livrés à destination, frais de transport, de port et d'emballage inclus.

La livraison comprend le déchargement sur le lieu prévu à cet effet sur les sites définis par les bénéficiaires.

Le titulaire est responsable du mode de transport de ses produits.

Afin d'en faciliter l'organisation, le titulaire se renseignera pour connaître les conditions particulières. Le titulaire est responsable de leur bonne arrivée à l'adresse indiquée sur le bon de commande et jusque dans le local précisé sur le bon de commande.

Le titulaire assume l'entière responsabilité du transport et des livraisons, que celles-ci soient effectuées par son propre personnel ou par transporteur.

Les lieux et horaires de livraison et de reprise du matériel doivent être conformes à ceux indiqués sur le bon de commande.

Tout retard ou difficultés de livraison doit être signalé au plus vite au service acheteur qui validera ou non les éventuelles solutions de remplacement proposées.

Le titulaire indiquera les personnels et véhicules autorisés à pouvoir livrer et installer au sein de l'EnvA.

2.2.5 Frais de livraison

Les frais de livraisons sont inclus dans les prix indiqués dans les BPU.

2.3 LES SERVICES

La mise à disposition de personnel sera demandée selon les besoins de l'évènement et sera mentionnée dans le bon de commande avec si besoin la mise à disposition d'appareils permettant le maintien en température des aliments, sans modification du coût des prestations.

Le personnel devra être formé et qualifié. L'acheteur exige une tenue vestimentaire impeccable, conforme et adaptée (vêtements de travail et de protections individuelles), la ponctualité, la bonne présentation ainsi que la discrétion du personnel de service. Pour rappel cette prestation peut être sous-traitée.

L'acheteur se réserve le droit de demander à tout moment, sans délai et sans avoir à motiver sa décision, l'éviction d'un salarié du titulaire ou de ses sous-traitants. Le titulaire déclare faire son affaire des litiges avec ses salariés, ses préposés ou sous-traitants qui trouveraient leur source dans une décision de remplacement ou d'éviction.

Pour certaines prestations (1 à 2 par an), l'acheteur se réserve le droit de faire appel à du service en particulier des maîtres d'hôtel bilingues anglophones.

Le titulaire doit pouvoir assurer le service tout au long de l'évènement. Le nombre d'agents proposés devra être approprié au nombre de convives. Le personnel de service aura un comportement irréprochable et disposera de tenues de service propres et impeccables.

Le personnel devra suivre les consignes données par le représentant du pouvoir adjudicateur. Le nom de ce représentant sera précisé à chaque bon de commande du présent marché.

Le personnel devra suivre les consignes données par le représentant de la manifestation.

Les missions couvrent :

- La mise en place des petits déjeuners, 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 rangement du matériel et du mobilier ;
- L'évacuation des déchets. Les emballages doivent être recyclables correspondant aux objectifs de la transition écologique, notamment : sobriété énergétique, réduction des émissions de gaz à effet de serre, prévention et réduction des déchets.

Sauf mention contraire ci-dessus, le titulaire du marché mettra en place un moyen de trier les déchets compostables et non compostable ;

- Les contenants en verre doivent être repris à l'issue de la manifestation en même temps que le matériel devant être récupéré.

Le nombre d'heures nécessaires à la bonne exécution de la prestation est déterminé par l'acheteur sur conseil du titulaire. Il sera appliqué le coût horaire indiqué dans le Bordereau de Prix Unitaire.

2.4 DELAIS

2.4.1 Délai d'exécution des livraisons

Les délais d'exécution ou de livraison sont déterminés à chaque bon de commande.

A l'exception des commandes en urgence, le titulaire devra prévenir 2 jours ouvrés en avance le référent logistique ou l'agent qui a édité le bon de commande du bénéficiaire de la date et de l'heure de livraison dans un mail précisant, a minima :

- le numéro d'immatriculation du véhicule ;
- le nom des intervenants ;
- l'adresse et le lieu de l'intervention ;
- l'évènement pour lequel il livre ses prestations ;

- le type et la quantité des prestations à livrer.

Les bénéficiaires pourront imposer des mesures supplémentaires exigées par le lieu de l'événement.

2.4.2 Délais de modification des prestations/ajustement

L'acheteur se réserve le droit de modifier les prestations (augmentation / diminution marginale des quantités, modifications non substantielles des menus, demande de serveurs supplémentaires, etc.) dans les 3 jours ouvrés qui précèdent la tenue de l'événement (2 jours ouvrés pour les petits déjeuners et/ou plateaux-repas) sans impact sur les prix convenus au BPU.

Les ajustements éventuels sont par exemple :

- changement des mets (sous réserve d'équivalence de prestation),
- nombre de convives, dans la limite de 15% du nombre prévu au bon de commande.

En cas de non-respect de ces délais, le titulaire se réserve le droit de refuser la modification / ajustement.

2.4.3 Délais d'annulation des prestations

L'acheteur se réserve le droit d'annuler une commande sans indemnité à verser au titulaire si cette annulation a lieu pour les petits-déjeuners, pauses ou plateaux-repas, au-delà de 2 jours ouvrés avant la prestation.

En cas d'annulation dans un délai plus court, le titulaire se réserve le droit de facturer comme suit :

=> Facturation à 50% si l'annulation intervient entre 1 jour et 2 jours ouvrés avant la prestation

=> Facturation à 100% si l'annulation intervient 1 jour ouvré avant la prestation

L'acheteur se réserve le droit d'annuler une commande sans indemnité à verser au prestataire si cette annulation a lieu pour les cocktails ou buffets, au-delà de 10 jours ouvrés avant la prestation.

En cas d'annulation dans un délai plus court, le titulaire se réserve le droit de facturer comme suit :

=> Facturation à 50% si l'annulation intervient entre 2 et 3 jours ouvrés avant la prestation

=> Facturation à 100% si l'annulation intervient dans les 2 jours ouvrés avant la prestation

Lexique :

- Les jours ouvrés s'entendent du lundi au vendredi ;

- 24h = 1 jour ouvré

Ex. : si le vendredi matin à 10h, je demande de rajouter un plateau repas pour une commande qui doit être livrée le lundi à 12h, le titulaire doit accepter la demande.

Par contre, si cette même demande est faite vendredi à 15h pour le lundi 12h, il est en droit de refuser.

- 48h = 2 jours ouvrés

Ex. : Si le vendredi à 10h, j'annule un cocktail qui doit avoir lieu le mardi à 18h, le titulaire est en droit de me facturer 50% du montant de la prestation.

Par contre, si cette même demande est faite mais pour un cocktail qui doit avoir lieu le lundi à 18h, le titulaire est en droit de me facturer 100% du montant de la prestation.

- 72h = 3 jours ouvrés

2.5 DEBARASSAGE, NETTOYAGE ET REMISE EN L'ETAT

2.5.1 Débarrassage

Le débarrassage comprend l'enlèvement complet de la vaisselle et des déchets présents dans l'ensemble de la salle dans laquelle s'est déroulée la prestation (sans qu'un premier

débarrassage et « entassement » n'ait été effectué par les services de l'acheteur).
Ce débarrassage aura lieu systématiquement à la fin de la prestation.
Il en sera de même s'il s'agit d'une prestation durant plusieurs jours. Le service indiquera dans la demande l'heure à laquelle il sera conseillé de venir débarrasser.
Pour les lots 2, 3, 4, 6 et 7, la fourniture des accessoires nécessaires au débarrassage (sacs poubelle, produits de nettoyage et/ou de désinfection,) est assurée par le titulaire.

2.5.2 Nettoyage des locaux

Sauf mention contraire, le nettoyage des locaux est assuré par l'EnvA.

2.5.3 Remise en état de la salle

Le titulaire n'est pas tenu de la remise en état de la salle (tables, chaises...).

2.5.4 Visites préalables

Le titulaire est susceptible d'effectuer une visite préparatoire en amont de l'évènement afin d'organiser l'agencement des espaces en vue de la réalisation des prestations attendues.
Les visites préparatoires ne font pas l'objet de commande ou de paiement par l'acheteur ; elles sont incluses dans les prestations.

2.6 PRESENTATION DES LOCAUX DE L'ENVA

Les locaux seront ouverts et fermés par les services de l'EnvA.
Le titulaire disposera d'un badge d'accès pour effectuer la livraison, la dépose et la mise place ainsi que les prestations de débarrassage et de ramassage. Le pouvoir adjudicateur présentera les risques et contraintes liées aux ERP (établissements recevant du public) et fera signer un document relatif à la remise du badge. Une pénalité est applicable en cas de perte, vol ou destruction du badge.
Avant chaque prestation, le responsable de la manifestation procède à un contrôle conjoint avec le titulaire de l'état des locaux et du matériel mis à sa disposition. Un compte-rendu contradictoire est établi pour acter leur état.
Le titulaire est tenu de restituer les lieux et le matériel dans leur état d'origine. Toute dégradation constatée en fin de prestation, imputable à son intervention, engage sa responsabilité.
Dans un tel cas, le titulaire prend à sa charge l'intégralité des frais de remise en état ou de réparation. Si l'École nationale vétérinaire d'Alfort choisit de procéder elle-même aux réparations, les coûts engagés seront refacturés au titulaire. Des pénalités pourront, le cas échéant, s'ajouter à cette obligation de remise en état.
(Réparations commandées par l'ENVA auprès de ses fournisseurs et refacturées au prestataire).

3 PRESTATIONS EXCLUES DE L'ACCORD-CADRE

La prestation ne couvre pas les dépenses réalisées en supermarchés et autres épiceries pour des besoins temporaires.
Le titulaire prendra en compte qu'une convention lie l'Ecole avec des restaurateurs locaux.

Par ailleurs, le site de Maisons-Alfort dispose d'un restaurant d'entreprise, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de commander des prestations auprès de celui-ci (Ces prestations atteignaient 5 000 € de dépenses en 2024).

4 LOCAUX ET HORAIRES DE TRAVAIL

4.1 LOCAUX

Les locaux seront mis à la disposition du titulaire gracieusement par l'ENVA.

Les prestations pourront se dérouler en extérieur ou dans des locaux définis par les émetteurs du bon de commande.

4.2 HORAIRES DE TRAVAIL

L'horaire de livraison sera programmé après accord avec le responsable de la manifestation. Le titulaire du marché accepte les conséquences d'imprévus de dernière minute susceptibles d'entraîner :

- une modification de la commande avec soit un changement d'horaires, soit un changement de la nature de la prestation à fournir pouvant occasionner un avoir ou un dépassement au bénéfice de l'ENVA.

5 CARACTERISTIQUES DES PRESTATIONS

5.1 COMPOSITION ET RENOUVELLEMENT DES MENUS

La composition des menus est précisément définie dans l'offre du titulaire qui doit être conforme aux exigences du présent CCTP.

Lors de la passation de la commande, le titulaire communique à l'émetteur de la commande toute information relative aux produits commandés sur une fiche explicative.

Il indique par exemple :

- si les produits commandés peuvent être livrés prédécoupés sans que cela ne nuise à leur présentation ou à leur qualité ;
- s'il convient de les réchauffer ou non ;
- s'ils doivent être consommés immédiatement ou préciser alors la date limite de consommation qui ne nuit pas à la qualité des produits ;

La variété et la composition des prestations feront **l'objet de propositions renouvelées en fonction des produits disponibles en saison, des recettes créées par les titulaires pendant toute la durée de l'accord-cadre et de la fréquence des commandes**. Dans l'hypothèse de commandes consécutives lors de la même journée ou semaine, le titulaire s'engage à varier les produits proposés.

Les titulaires changent tous les six (6) mois au minimum les menus proposés (ex. : carte des menus printemps/été et carte des menus automne/hiver).

La saisonnalité des fruits et légumes est entendue comme celle précisée dans le calendrier consultable ici

<https://agriculture.gouv.fr/mots-cles/produits-de-saison>

IMPORTANT : Ces modifications ne doivent pas avoir de répercussions sur les tarifs proposés par les titulaires dans le cadre de leur bordereau de prix

L'acheteur est également attentif à ce que les produits utilisés par le titulaire respectent les préconisations suivantes :

- L'utilisation de chaînes courtes d'approvisionnement et l'utilisation de produits de terroir sont privilégiées le plus souvent possible ;
- L'utilisation de produits issus de l'agriculture raisonnée, du commerce équitable ou encore de l'agriculture biologique sera appréciée ;
- L'utilisation de produits labellisés (ex : IGP, AOC/AOP, CCP, etc.), des produits locaux (circuit-court) et des produits de saison notamment est souhaitée et valorisée ;
- Le titulaire utilise des produits dont il maîtrise et est en mesure de prouver la traçabilité ;
- L'utilisation directe ou indirecte de produits provenant des espèces menacées est interdite.

Une attention particulière est accordée à la qualité de la présentation des mets et de la mise en place.

5.2 REUNION DE LANCEMENT

L'EnvA pourra programmer avec le titulaire de chaque lot, une réunion de lancement de marché. Cette réunion visera à présenter l'EnvA, les attentes, contraintes ainsi que l'environnement professionnel dans lequel évoluera le titulaire.

Durant cette réunion, l'EnvA rappellera les obligations du titulaire du cahier des charges et les engagements du titulaire indiqués dans son mémoire technique.

Cette réunion servira de feuille de route pour les parties pour la réalisation des prestations en vue du prochain plan de progrès

L'absence de la participation est susceptible de pénalités au titre de l'article 7 du CCAP.

5.3 MAINTIENT EN TEMPERATURE

Le titulaire doit assurer, par ses propres moyens, sur les lieux ou à proximité des lieux de l'exécution de la prestation, le maintien à température de consommation des produits alimentaires.

Il garantit par ses propres moyens :

- La continuité de la chaîne du froid ;
- Une liaison chaude pour les prestations servies chaudes ;
- La température optimale de consommation des mets et des boissons servis.

Il appartient, notamment, au titulaire de s'assurer que les températures de service respectent les règles d'H.A.C.C.P. en vigueur au moment de la distribution de la prestation (cf. notamment 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). Si l'acheteur constate une diminution de la qualité des prestations proposées durant l'exécution du présent accord-cadre, les dispositions de pénalités et de résiliation pour mauvaise exécution prévues à l'article 7 du CCAP du présent accord-cadre s'appliquent.

6 RÉALISATION DES PRESTATIONS

6.1 CONDITIONS DE REALISATION DES PRESTATIONS

6.1.1 Modalités de livraison :

Les fournitures doivent être livrées dans les conditions suivantes :

Conformément à l'article 21 du CCAG, le titulaire veille à limiter l'impact environnemental des livraisons et du transport et notamment : éviter la circulation pendant les heures de pointe, transport groupé des marchandises, favoriser les modes de transports les plus respectueux de l'environnement.

Chaque livraison s'accompagne d'un bon de livraison qui détaille notamment : la date d'expédition, la référence du marché, l'identification du titulaire et des fournitures livrées.

6.1.2 Transport :

Conformément à l'article 20.3 du CCAG Fournitures courantes et services, le transport s'effectue, sous la responsabilité du titulaire, jusqu'au lieu de livraison. Le conditionnement, le chargement, l'arrimage et le déchargement sont effectués sous sa responsabilité.

Les titulaires effectuent les prestations au moyen de véhicules récents et ayant subi tous les contrôles techniques exigés par la réglementation en vigueur dans le cadre de l'exécution du présent accord-cadre.

Les véhicules devront par ailleurs répondre à des exigences de propreté permanente, intérieure comme extérieure.

Les titulaires s'engagent à ne pas rompre la chaîne du froid entre le lieu de prise en charge des produits et les différents lieux de livraison.

7 PLAN DE PROGRES

Le titulaire et l'acheteur s'inscrivent dans le cadre d'une démarche d'amélioration continue des prestations de l'accord-cadre.

Dans cette perspective, les parties conviennent d'élaborer conjointement un plan de progrès à la date anniversaire de notification de l'accord-cadre.

Le plan de progrès s'articule autour de l'axe défini, ci-après :

- Technique : améliorer la qualité et les délais d'exécution des prestations alimentaires et non alimentaires (mise en place/ service/ débarrassage) ;
- Environnementale : améliorer la note environnementale sur la base de l'offre initiale (en matière de transport/ gestion des déchets alimentaires et non alimentaires).

L'axe de progrès peut être complété conjointement par les parties dans le cadre du plan de progrès. Le titulaire présente des propositions d'amélioration en tenant compte des retours d'expérience capitalisés à l'issue de cette première année d'exécution. Sur la base de cette proposition, les parties engagent des discussions afin d'élaborer le plan de progrès initial.

Les parties conviennent d'opérer un suivi régulier des actions mises en œuvre et d'établir semestriellement un bilan du plan de progrès élaboré conjointement. Ce bilan détaille notamment les actions engagées, les résultats constatés, les difficultés rencontrées et le cas échéant propose des ajustements du plan de progrès initial.

Les parties détaillent dans le plan de progrès les objectifs, les indicateurs de mesure, les actions à la charge du titulaire, les actions à la charge de l'acheteur, les moyens et ressources mobilisés

par chacune des parties et le calendrier prévisionnel de chacune des actions.

Ce plan de progrès est abordé dans le cadre d'une réunion qui convie le titulaire du lot ainsi que le représentant de l'EnvA, le service acheteur (juridique et/ou financier) et 2 émetteurs de bon de commande réguliers.

Le non-respect de la participation à ce plan de progrès engage la poursuite de pénalité par l'EnvA prévues dans l'article 7 du CCAP.

Le non-respect du plan de progrès signé conjointement par les 2 parties (titulaire et pouvoir adjudicateur) entraînera des pénalités prévues à l'article 7 du CCAP.