



**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES
COMMUNS AUX TROIS LOTS**

**OFFICE FRANÇAIS DE LA BIODIVERSITE
Etablissement public à caractère administratif (EPA)**

Siège :
Office Français de la Biodiversité
12, Cours Louis Lumière
94300 Vincennes

OBJET DE LA CONSULTATION :
2026-MAPA06
PRESTATIONS DE SERVICE TRAITEUR en Ile de France

Cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de fournitures courantes et de services, approuvé par l'arrêté du 30 mars 2021 (CCAG-FCS)

Marché à procédure adaptée
en application des articles R. 2123-1 3° et R. 2123-2
du code de la commande publique du 1er avril 2019

SOMMAIRE

1. <u>OBIET DE L'ACCORD-CADRE</u>	3
2. <u>PRINCIPES RELATIFS A LA COMPOSITION ET LA VARIATION DES MENUS ET AUX CONTENANTS</u>	3
3. <u>DESCRIPTIFS TECHNIQUES DES PRESTATIONS ATTENDUES</u>	4
3.0 . PRESTATIONS TRAITEUR - GENERALITES	4
3.1 LOT 1 : PRESTATIONS TRAITEUR : SECTEUR PARIS ET PETITE COURONNE (92, 93 ET 94, PRINCIPALEMENT VINCENNES / ST MANDE)	4
3.2 LOT 2 « PRESTATIONS TRAITEUR : SECTEUR 77, 78, 91, 95 ET PRINCIPALEMENT LE SITE NATIONAL DE SAINT-BENOIT COMMUNE D'AUFFARGIS (78610) »	6
3.3 LOT 3 « PRESTATIONS SPECIFIQUES DE TRAITEUR : SITE NATIONAL DE SAINT-BENOIT COMMUNE D'AUFFARGIS (78610) »	8
4. <u>SPECIFICATIONS SUR LES DENREES ALIMENTAIRES ET PRODUITS</u>	11
4.1 VIANDE ET POISSON	13
4.2 OEUFs	13
4.3 LEGUMES, CRUDITES ET FRUITS	13
4.4 FECULENT (PATES, RIZ...)	13
4.5 FROMAGE OU LAITAGE	13
4.6 DESSERT : FRUIT / DESSERT LACTE / PATISserie	13
4.7 BOISSONS	13
5. <u>SPECIFICATIONS SUR LES CONTENANTS, LE CONDITIONNEMENT ET LES DECHETS</u>	13
6. <u>CLAUSe DE DÉVELOPPEMENT DURABLE</u>	15
7) <u>RAPPORTAGE DE DONNEES</u>	15
8) <u>CONDITIONS DE LIVRAISON</u>	16

1. OBJET DE L'ACCORD-CADRE

Le présent accord-cadre a pour objet des prestations de traiteur. Il vise différentes prestations de traiteur décrites dans la suite du document, en intérieur ou en extérieur.

Les livraisons sont effectuées dans toute l'Ile-de-France et principalement :

- Square Félix-Nadar - Le Nadar Hall C - à Vincennes (94300)
- Rue de l'Egalité à Vincennes (94300)
- Avenue Pasteur à St Mandé (94160)
- Ferme de St Benoist – Auffargis (78610)

3 et 5 rue de Saint-Thibaud - Saint-Benoît - à Auffargis (78610)

1 rue de la Tuilerie – Saint Benoît – à Auffargis (78610)

et seront précisées dans chaque bon de commande.

La livraison s'effectue sur le lieu où se déroulent les prestations.

2. PRINCIPES RELATIFS A LA COMPOSITION ET LA VARIATION DES MENUS ET AUX CONTENANTS

La composition des menus est précisément définie dans l'offre du titulaire qui doit être conforme aux exigences de la fiche technique et du présent cahier des clauses techniques particulières.

De par ses missions et son éthique, l'OFB est fortement engagé dans une démarche développement durable et d'éco-responsabilité.

Ainsi, l'OFB souhaite que le titulaire de chaque lot privilégie les ingrédients d'origine biologique et/ou des produits d'origine locale et/ou de proximité.

De plus, la durabilité du matériel utilisé (vaisselle lavable de préférence) ainsi que la démarche de traitement des déchets (lutte anti-gaspillage) est une attente forte.

Les exigences de l'OFB applicables à tous les types de prestations :

- le titulaire veillera à proposer des menus diversifiés, notamment lors de prestations très rapprochées ;
- le titulaire proposera systématiquement une offre végétarienne ;
- le titulaire proposera des menus adaptés (sans sel, sans allergènes) notamment pour les paniers et plateaux repas ;
- le titulaire aura recours à des denrées de qualité et respectueuses de l'environnement dans une perspective durable (via les labels ou équivalent) ;
- le titulaire choisira des produits permettant le soutien et l'émergence de producteurs locaux (à travers le respect de la saisonnalité, la priorisation des produits frais et des circuits courts) ;
- le titulaire proposera des actions sur le gaspillage alimentaire à toutes les étapes ainsi que sur la gestion des déchets ;
- le titulaire réduira les déchets et utilisera des emballages recyclables/réutilisables ;
- le titulaire mettra en visibilité l'information concernant la composition des plats (provenance, dénomination permettant de comprendre sa composition, et notamment produits issus de l'agriculture biologique ainsi que les allergènes).

Les spécifications sur les produits et denrées sont détaillées au 4.

Les spécifications sur les contenants, le conditionnement et les déchets sont détaillées au 5.

3. DESCRIPTIFS TECHNIQUES DES PRESTATIONS ATTENDUES

En application de l'article L. 2112-2 du code de la commande publique, l'OFB impose au présent accord-cadre, à la charge du titulaire une condition d'exécution de fourniture de produits alimentaires de qualité et durables correspondant à **au moins 50% du montant total HT annuel des achats de produits alimentaires et dont au moins 20% en produits issus de l'agriculture biologique.**

3.0 Prestations traiteur - Généralités

Selon les prestations, ces dernières peuvent s'exécuter avec ou sans personnel, avec du matériel biodégradable ou réutilisable. Dans ce dernier cas, la récupération du matériel à l'issue de la prestation est à la charge du titulaire.

Les prestations (à l'exception des paniers repas, plateaux repas et collations), comportent systématiquement la livraison, l'installation, le débarrassage, la reprise du matériel et de la vaisselle (y compris carafe d'eau) et le rangement le jour même après sa réalisation.

Le titulaire met à disposition la vaisselle réutilisable pour l'ensemble des prestations. L'OFB se laisse la possibilité d'indiquer au traiteur d'éventuels contenants existants sur certains sites (carafes, d'eau notamment).

Selon les prestations, le titulaire met à disposition le matériel de cuisson, de réchauffage, de maintien au chaud et de service adapté **au lieu de la prestation**, aux plats qui lui sont commandées et aux boissons qui pourront soit lui être commandées soit lui être fournies par l'OFB. Le coût de cette mise à disposition de matériel est compris dans le forfait de la prestation commandée.

Les bouteilles non consommées mais facturées seront laissées à l'OFB.

3.1 Lot 1: Prestations traiteur : secteur Paris et petite couronne (92, 93 et 94, principalement Vincennes / St Mandé)

Le présent lot concerne les prestations de traiteur réalisées principalement sur le site national de Vincennes et Saint Mandé (94), ainsi que ponctuellement sur d'autres sites situés dans les départements 75, 92, 93 et 94.

Les différents prestations suivantes sont attendues :

a) Buffets déjeunatoires ou dîners froids

Le titulaire proposera au plus tard quarante-huit (48) heures après réception du bon de commande, deux buffets froids au choix très différents.

Le buffet type est constitué de douze (9) pièces par convive :

- deux types d'entrées,
- deux types de plats, un plat avec de la viande ou du poisson issu de la pêche durable avec garniture assortie et un plat végétarien,
- trois types de fromage,
- deux types de desserts, dont une salade de fruits de saison.

Le titulaire fournira le pain en baguette ou complet tranché. Il fournira également les condiments habituels (sel, poivre, moutarde, huile d'olive, vinaigre balsamique, cornichons) en format collectif ainsi que des accompagnements des plats proposés (salade avec le fromage, citron avec les poissons)

Le conditionnement pourra se faire, notamment pour le plat principal, en parts collectives.

b) Buffets déjeunatoires ou dîners chauds

Le titulaire proposera au plus tard quarante-huit (48) heures après réception du bon de commande, deux buffets chauds au choix très différents.

Le buffet type est constitué de neuf (9) pièces par convive :

- deux types d'entrées, chaude ou froide,
- deux types de plats chauds, un plat avec de la viande ou du poisson issu de la pêche durable

- avec garniture assortie et un plat végétarien,
- trois types de fromage,
- deux types de desserts chaud ou froid, dont une salade de fruits de saison.

Le titulaire fournira le pain en baguette ou complet tranché. Il fournira également les condiments habituels (sel, poivre, moutarde, huile d'olive, vinaigre balsamique, cornichons) en format collectif ainsi que des accompagnements des plats proposés (salade avec le fromage, citron avec les poissons)

Le conditionnement pourra se faire, notamment pour le plat principal, en parts collectives.

c) Cocktails déjeunatoires ou dînatrices

Les cocktails déjeunatoires / dînatrices consistent en un assortiment de pièces salées et sucrées de dimensions réduites (environ 20 grammes) pouvant être dégustés debout.

Le titulaire proposera au plus tard quarante-huit (48) heures après réception du bon de commande, des propositions de pièces salées et sucrées très différents au choix. Une large part de ces pièces sera végétarienne.

Le cocktail comprend obligatoirement 12 pièces par convive, sept pièces salées et cinq pièces sucrées, une carafe d'eau et une corbeille de fruits de saison, locaux ou issus de l'agriculture biologique.

d) Déjeuners ou dîners assis

Les repas chauds sont servis à table. Cette prestation s'exécute avec du personnel de service,

Le titulaire proposera au plus tard quarante-huit (48) heures après réception du bon de commande, deux propositions de menus, dont un sera végétarien. Le repas est constitué d'une entrée, d'un plat et d'un dessert.

Ce menu peut être composé d'un mixte chaud /froid selon la saison

Le titulaire fournira le pain en baguette ou complet tranché. Il fournira également les condiments habituels (sel, poivre, moutarde, huile d'olive, vinaigre balsamique, cornichons) en format collectif ainsi que des accompagnements des plats proposés (salade avec le fromage, citron avec les poissons).

Les maîtres d'hôtels et personnels de service sont régis par la convention collective nationale des hôtels, cafés restaurants (HCR) du 30 avril 1997 et ses arrêtés d'extension ou accords ou avenants parus ou à paraître.

Les déjeuners peuvent être servis en service individuel ou en service commun.

e) Plateaux-repas

Les prestations de plateaux repas sont destinées à être prises lors de réunions de travail.

Le titulaire proposera au plus tard quarante-huit (48) heures après réception du bon de commande, deux types de plateaux-repas froids au choix très différents, dont une option végétarienne.

Le titulaire intègre la possibilité pour l'OFB de commander des menus adaptés (sans sel, sans gluten, sans lactose, non allergène...) pour les plateaux-repas.

Le plateau-repas prévoit un repas complet et équilibré, comprenant obligatoirement :

- une entrée ;
- un plat principal (viande ou poisson et son accompagnement ou un plat végétarien) ;
- un pain individuel ;
- du fromage ;
- un dessert ;
- condiments : sel, poivre, moutarde, vinaigrette en sachets individuels.

Il comprend également au minimum :

- une serviette ;
- un jeu de couverts (fourchette, couteau, cuillère : repris par le titulaire et lavables ou à défaut biodégradables).

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

Les plateaux-repas sont livrés dans un conditionnement **adapté et écologique (carton ou réutilisable après lavage)**. **Les plateaux en plastique pourront être récupérés et les contenants seront si possible en verre.**

Les plateaux repas doivent respecter la chaîne du froid (possibilité d'avoir des caisses isotherme pour leurs livraisons). Ils seront récupérés par le titulaire à la fin de la prestation.

f) Paniers repas

Les prestations de paniers repas sont destinées à être prises lors de réunions de travail ou lors de déplacements de groupe.

Le titulaire proposera au plus tard quarante-huit (48) heures après réception du bon de commande, deux types de paniers repas froids au choix très différents, dont une option végétarienne obligatoire.

Le panier-repas prévoit un repas complet et équilibré, comprenant obligatoirement :

- un sandwich ou une part de tarte / cake (avec obligatoirement une option végétarienne) ;
- un dessert ;
- une serviette en papier.

Le panier repas est livré dans un conditionnement adapté, réutilisable, ou à défaut biodégradable.

g) Collations

Les prestations de collations sont destinées à être prises lors de réunions de travail ou autres événements.

Le titulaire proposera au plus tard quarante-huit (48) heures après réception du bon de commande, des propositions de mignardises au choix.

Les collations sont constituées de :

- deux tasses de 20 cl de boisson chaude (thé / café / infusion) ;
- un verre de 25 cl de jus de fruit ;
- deux pièces de mini mignardises au choix (macarons, madeleines, tartelettes, chouquettes, tartes aux fruits, sablés) ;
- corbeille de fruits de saison, faciles à manger sans couvert.

La collation est une prestation qui peut s'exécuter entre 14h00 et 18h00. Elle s'exécute sans personnel de service.

3.2 Lot 2 « Prestations traiteur : Secteur 77, 78, 91, 95 et principalement le site national de Saint-Benoît commune d'Auffargis (78610) »

Le présent lot concerne les prestations de traiteur réalisées principalement sur le site national de Saint-Benoît à Auffargis (78610), ainsi que ponctuellement sur d'autres sites situés dans les départements 77, 78, 91 et 95, **à l'exception de prestations spécifiques mentionnées au lot 3.**

Le site comprend des bâtiments administratifs, plusieurs salles de réunion ainsi qu'un domaine naturel accueillant des événements internes et externes (formations, groupes, partenaires institutionnels, scolaires, personnalités, chasses).

Les différentes prestations suivantes sont attendues :

a) Buffets déjeunatoires ou dîatoires froids

Le titulaire proposera au plus tard quarante-huit (48) heures après réception du bon de commande, deux buffets froids au choix très différents.

Le buffet type est constitué de douze (9) pièces par convive :

- deux types d'entrées,
- deux types de plats, un plat avec de la viande ou du poisson issu de la pêche durable avec garniture assortie et un plat végétarien,
- trois types de fromage,
- deux types de desserts, dont une salade de fruits de saison.

Le titulaire fournira le pain en baguette ou complet tranché. Il fournira également les condiments habituels (sel, poivre, moutarde, huile d'olive, vinaigre balsamique, cornichons) en format collectif ainsi que des accompagnements des plats proposés (salade avec le fromage, citron avec les poissons)

Le conditionnement pourra se faire, notamment pour le plat principal, en parts collectives.

b) Buffets déjeunatoires ou dîatoires chauds

Le titulaire proposera au plus tard quarante-huit (48) heures après réception du bon de commande, deux buffets chauds au choix très différents.

Le buffet type est constitué de neuf (9) pièces par convive :

- deux types d'entrées, chaude ou froide,
- deux types de plats chauds, un plat avec de la viande ou du poisson issu de la pêche durable avec garniture assortie et un plat végétarien,
- trois types de fromage,
- deux types de desserts chaud ou froid, dont une salade de fruits de saison.

Le titulaire fournira le pain en baguette ou complet tranché. Il fournira également les condiments habituels (sel, poivre, moutarde, huile d'olive, vinaigre balsamique, cornichons) en format collectif ainsi que des accompagnements des plats proposés (salade avec le fromage, citron avec les poissons)

Le conditionnement pourra se faire, notamment pour le plat principal, en parts collectives.

c) Cocktails déjeunatoires ou dîatoires

Les cocktails déjeunatoires / dîatoires consistent en un assortiment de pièces salés et sucrés de dimensions réduites (environ 20 grammes) pouvant être dégustés debout.

Le titulaire proposera au plus tard quarante-huit (48) heures après réception du bon de commande, des propositions de pièces salés et sucrés très différents au choix. Une large part de ces pièces sera végétarienne.

Le cocktail comprend obligatoirement 12 pièces par convive, sept pièces salées et cinq pièces sucrées, une carafe d'eau et une corbeille de fruits de saison, locaux ou issus de l'agriculture biologique.

d) Plateaux-repas

Les prestations de plateaux repas sont destinées à être prises lors de réunions de travail.

Le titulaire proposera au plus tard quarante-huit (48) heures après réception du bon de commande, deux types de plateaux-repas froids au choix très différents, dont une option végétarienne.

Le titulaire intègre la possibilité pour l'OFB de commander des menus adaptés (sans sel, sans gluten, sans lactose, non allergène...) pour les plateaux-repas.

Le plateau-repas prévoit un repas complet et équilibré, comprenant obligatoirement :

- une entrée ;

- un plat principal (viande ou poisson et son accompagnement ou un plat végétarien) ;
- un pain individuel ;
- du fromage ;
- un dessert ;
- condiments : sel, poivre, moutarde, vinaigrette en sachets individuels.

Il comprend également au minimum :

- une serviette ;
- un jeu de couverts (fourchette, couteau, cuillère : repris par le titulaire et lavables ou à défaut biodégradables).

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

Les plateaux-repas sont livrés dans un conditionnement **adapté et écologique (carton ou réutilisable après lavage). Les plateaux en plastique pourront être récupérés et les contenants seront si possible en verre.**

Les plateaux repas doivent respecter la chaîne du froid (possibilité d'avoir des caisses isotherme pour leurs livraisons). Ils seront récupérés par le titulaire à la fin de la prestation.

e) Paniers repas

Les prestations de paniers repas sont destinées à être prises lors de réunions de travail ou lors de déplacements de groupe.

Le titulaire proposera au plus tard quarante-huit (48) heures après réception du bon de commande, deux types de paniers repas froids au choix très différents, dont une option végétarienne obligatoire.

Le panier-repas prévoit un repas complet et équilibré, comprenant obligatoirement :

- un sandwich ou une part de tarte / cake (avec obligatoirement une option végétarienne) ;
- un dessert ;
- une serviette en papier.

Le panier repas est livré dans un conditionnement adapté, réutilisable, ou à défaut biodégradable.

f) Collations

Les prestations de collations sont destinées à être prises lors de réunions de travail ou autres événements.

Le titulaire proposera au plus tard quarante-huit (48) heures après réception du bon de commande, des propositions de mignardises au choix.

Les collations sont constituées de :

- deux tasses de 20 cl de boisson chaude (thé / café / infusion) ;
- un verre de 25 cl de jus de fruit ;
- deux pièces de mini mignardises au choix (macarons, madeleines, tartelettes, chouquettes, tartes aux fruits, sablés) ;
- corbeille de fruits de saison, faciles à manger sans couvert.

3.3 Lot 3 « Prestations spécifiques de traiteur : Site national de Saint-Benoit commune d'Auffargis (78610) »

Le service de gestion durable des domaines, présent sur le site de St Benoist sur la commune d'Auffargis, organise dans le cadre des missions qui lui sont assignées l'accueil de groupes sur le terrain tout au long de l'année.

Certaines prestations se déroulent **en extérieur - en forêt** - quelque-soit les conditions météorologiques (souvent hostiles en automne et hiver) ce qui nécessite une logistique, du matériel

et un savoir-faire adapté (sans support matériel à disposition, pas d'électricité ni d'accès à l'eau courante). Un abri est mis à disposition du traiteur. D'autres prestations sont réalisées en intérieur.

Il est attendu du titulaire des capacités d'adaptation, de réactivité immédiate et de souplesse (parfois le nombre d'invités, le lieu où la nature de la prestation peut changer à moins de 24h de sa réalisation). Les horaires sont fluctuants et les adaptations de dernières minutes sont régulières.

Le prestataire doit détenir un savoir-faire précis et fiable conforme aux protocoles d'usages, et fournir un accueil de grande qualité et de discrétion.

Les différentes prestations suivantes sont attendues :

a) Apéritif

L'apéritif est composé d'un assortiment de jus de fruits, eau gazeuse ;

Les accompagnements sont :

- mini-cakes, sablés, olives, chips, cacahuètes...,
- ou trois types de canapés salés chaud ou froids, biscuits dont au moins deux canapés végétariens

b) Bouillons

Les prestations de bouillons sont destinées habituellement à être prises lors de la pause durant une sortie (pédagogique, cynégétiques, ...) **en extérieur - en forêt** - prestation adaptative et fixée en amont habituellement entre 11h30 et 12h30.

Cette prestation est obligatoirement associée à un déjeuner.

c) Déjeuners ou diners assis en service individuel ou commun

Cette prestation s'exécute en intérieur ou en extérieur (sur le terrain, en forêt).

Ce menu peut être composé d'un mixte chaud /froid selon la saison.

Les déjeuners peuvent être servis en service individuel ou en service commun.

Cette prestation s'exécute avec du personnel de service uniquement en service individuel. Les maîtres d'hôtels et personnels de service sont régis par la convention collective nationale des hôtels, cafés restaurants (HCR) du 30 avril 1997 et ses arrêtés d'extension ou accords ou avenants parus ou à paraître.

En service commun, le traiteur dépose les plats préparés, les condiments et éventuelles boissons commandées ainsi que la vaisselle, nappe sur le lieu de la prestation. Il n'est pas attendu de service à l'assiette ensuite.

Le titulaire proposera au plus tard quarante-huit (48) heures après réception du bon de commande, deux propositions de menus, dont un sera végétarien. Le repas est constitué d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. Un plateau de fromages sera également proposé.

Le titulaire fournira le pain en baguette ou complet tranché. Il fournira également les condiments habituels (sel, poivre, moutarde, huile d'olive, vinaigre balsamique, cornichons) en format collectif ainsi que des accompagnements des plats proposés (salade avec le fromage, citron avec les poissons).

De manière plus précise, les déjeuners et diners suivants sont attendus :

- Déjeuner ou dîner en service individuel **en extérieur - en forêt** - (entre 5 et 25 personnes)
 - entrée froide ou chaude et potage de saison ; plat chaud en assiette individuelle/cassiolette/cocotte ; plateau de fromage ; dessert ; pain et eau, le vin est fourni par l'établissement d'accueil.

- Dîner assis en service individuel ou commun **en intérieur** (entrée + plat + fromage + dessert + café)
 - sous la formule plat chaud en assiette individuelle/cassolette/cocotte ; plateau de fromage ; dessert ; pain et eau, le vin est fourni par l'établissement d'accueil, (maintenu en température dans des réchauffes-plats type en « chafing dish »). Ce menu peut être composé d'un mixte chaud /froid selon la saison
- Déjeuner en service commun **en intérieur ou en extérieur** (entre 5 et 25 personnes)
 - Potage ou bouillon ou entrée froide, un plat chaud (installé dans des réchauffes-plats type en « chafing dish »), fromage, un dessert, boissons sans alcool incluses, carafe d'eau et eau gazeuse.

d) Petits déjeuners

Il est attendu deux formules distinctes de petits déjeuners :

- Formule 1 : Petit-déjeuner en salle avec service pour un groupe entre 10 à 25
 - Boissons : Machine à café à capsules/dosettes, thés assortis, lait, eau plate et pétillante, jus de fruits (orange bio pur jus, pommes bio),
 - Alimentaire : 2 mini-viennoiseries assorties (pain au chocolat, croissant, pain aux raisins, chaussons aux pommes, brioches) par personne, corbeille de chouquettes au sucre, pains tranchés présentés en corbeille et toastés à la demande, beurre d'échiré doux et ½ sel, jambon blanc, fromage (comté), confitures assorties,
 - Matériel et logistique : mise en place, service à table, nappage tissu, serviette en intissé, ensemble de vaisselles (non jetable).
- Formule 2 : Petit-déjeuner en salle sans service pour un groupe entre 10 à 20
 - Boissons : eau plate et pétillante, jus de fruits (orange bio pur jus, pommes bio),
 - Alimentaire : 2 mini-viennoiseries assorties (pain au chocolat, croissant, pain aux raisins, chaussons aux pommes, brioches) par personne, pains (1 baguette pour 3), beurre d'échiré doux et ½ sel, charcuterie (jambon blanc, saucisson, bacon, rosette, chorizo...) fromage (Comté, Emmental, Beaufort, Abondance),
 - Matériel et logistique : mise en place, service sur plateau, grand plat, ensemble de vaisselles (non jetable).

e) Journée champêtre

Chaque année peut être organisée fin juin/début juillet une journée champêtre accueillant en extérieur entre 150 et 200 agents de l'OFB.

L'OFB met à disposition tables et bancs.

Servi sous forme d'un buffet avec des entrées, des plats sous forme des grillades viandes / poissons (certaines viandes peuvent fournies ou préparées au barbecue par les agents de l'OFB, des salades froides, un plateau de fromages, des desserts et cafés.

Le tableau ci-dessous donne quelques exemples de prestations ou combinaisons de prestations attendues :

Formule prestation	Intérieur /extérieur	Nombre participants	Période	Nb de prestations / an	Livraison	Matériel et logistique
Accueil de groupe : Apéritif + déjeuner	Extérieur terrain forêt	De 10 à 50	Essentiellement en période estivale mais ponctuellement toute l'année	NC	différent selon le type d'évènement, les horaires seront fixées en amont entre 11h et	Sans service à table

					13h – 17h30 et 20h30 selon la saisonnalité)	
Soirée extérieur : Apéritif + dîner	Extérieur terrain forêt	De 5 à 50	Juin-début octobre	4 à 8	21h00 – 23h00	Service à table
Soirée Apéritif + dîner	Intérieur	De 3 à 50	Début juin fin février	4 à 12	adaptative selon la saisonnalité entre 17h et 20h	Service à table individuel ou collectif
Journée Petit- déjeuner complet + apéritif + déjeuner	Intérieur (pdj) + extérieur (déjeuner)	10 à 50	Toute l'année	15 à 20	: le matin 8h00-9h00 et le déjeuner 12h00-14h00 (fluctuants)	Service à table individuel
Journée technique Apéritif + Déjeuner + bouillon	Intérieur/ extérieur	15 à 25	Octobre-mi- mars	4 à 5	adaptative et fixée en amont entre 11h et 13h	En service à table individuel (invités) et collectif (accompagnateurs) Nappage tissu, serviette en intissé, ensemble de vaisselles non jetable
Journée champêtre Apéritif + Buffet	Extérieur	150 à 200	Juin/juillet	1	Entre 11h à 15h	En service collectif

4. SPECIFICATIONS SUR LES DENREES ALIMENTAIRES ET PRODUITS

En application de l'article L. 2112-2 du code de la commande publique, l'OFB impose au présent accord-cadre, à la charge du titulaire une condition d'exécution de fourniture de produits alimentaires de qualité et durables correspondant à **au moins 50% du montant total HT annuel des achats de produits alimentaires et dont au moins 20% en produits issus de l'agriculture biologique.** Cette obligation résulte de l'application de l'article 24 de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « EGAlim ». Sont entendus comme produits de qualité et durables et produits issus de l'agriculture biologique les catégories de produits listés ci-dessous.

En application de l'article 257 de la loi n°2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience », cette obligation d'approvisionnement en produits durables et de qualité est complétée par une autre obligation, imposant au présent accord-cadre, à la charge du titulaire une condition d'exécution de fourniture de produits alimentaires de qualité et durables correspondant à **100% du montant total HT annuel des achats pour les viandes et poissons** (Restauration d'Etat)

En application de l'article 24 de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « EGALIM » et de l'article 257 de la loi n°2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience », et conformément aux dispositions du décret d'application n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime, sont considérés comme produits de qualité et durables pour le présent accord-cadre les catégories suivantes :

- Les produits issus de l'agriculture biologique y compris les produits végétaux étiquetés « en conversion » conformément aux dispositions du règlement (UE) 2018/848 ; à condition qu'il ne s'agisse que de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an ;
- Les produits bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivantes : le Label rouge, l'appellation d'origine (AOC/AOP), l'indication géographique (IGP), la Spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production, jusqu'au 31/12/2026 uniquement, les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 ;
- Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche durable ;
- Les produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » (RUP) ;
- Les produits issus du commerce équitable ;
- Les produits satisfaisant de manière équivalente aux exigences définies par ces signes mentions, écolabels ou certifications. Ce caractère équivalent s'apprécie conformément aux articles R. 2111-11 à R. 2111-17 du code de la commande publique
- Les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie ;
- Les produits dont l'acquisition a été fondée principalement sur la base de leurs performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture.

L'ensemble de ces signes, mentions, écolabels, certifications ou leurs équivalences sont exigés au titre des spécifications techniques des produits conformément aux articles R. 2111-4, R. 2111-8, R. 2111-9 et R. 2111-11 du code de la commande publique. Les labels proposés par le titulaire doivent répondre aux exigences précisées aux articles R. 2111-12 et R. 2111-14 du code de la commande publique.

Les familles de produits ciblés sont laissées au choix des candidats (sauf pour les légumes et les fromages – cf art 4-3 et 4-5). Les candidats proposeront l'utilisation de produits de qualité et durables, dans les familles de produits de leur choix.

Le titulaire doit pouvoir justifier de la traçabilité de l'ensemble des produits livrés. Les produits proposés sont pleinement conformes à la législation en vigueur en matière de présence d'OGM et de produits allergènes.

Le titulaire a obligation de transmettre à l'OFB (sur simple demande de ce dernier ou selon une fréquence définie au marché) et durant toute l'exécution du marché, les moyens de preuve attestant du caractère de qualité, durable ou biologique des produits mentionnés comme tels au CCTP, ainsi que les % représentés, en valeur HT, par les produits de qualité et durables, et par les produits issus de l'agriculture biologique, pour la période donnée. Les moyens de preuve peuvent être des documents attestant des labels, des certifications, des grilles de sélection lors d'un appel d'offre ou tout autre document équivalent. Ces documents doivent être en cours de validité au moment où les produits achetés ont été livrés. Le titulaire peut adresser ces documents sous format papier ou dématérialisé selon les indications qui lui seront communiquées par l'OFB en cours d'exécution du marché.

4.1 Viande et poisson

Le prestataire devra :

- Diminuer la viande ayant un fort impact environnemental tel que le bovin ;
- Intégrer les conditions de bien-être animal (proscrire le foie-gras) ;
- Proposer seuls les poissons d'élevage dont la production ou la pêche est respectueuse de l'environnement.

4.2 Oeufs

L'absence d'OGM doit être garantie dans l'alimentation des poules pondeuses.

4.3 Légumes, crudités et fruits

Pour les légumes, crudités et fruits le prestataire utilisera à minima 50 % de produits frais et de saison et être issus de **circuits courts** (cumulé conventionnel et bio, en valeur d'achat sur une année civile). Cela va également dans le sens du respect de la saisonnalité.

4.4 Féculent (pâtes, riz...)

Pour les pâtes et le riz, lorsque cette composante sera choisie, il est demandé au prestataire de privilégier des denrées semi-complètes ou complètes.

4.5 Fromage ou laitage

50% de fromages devront avoir le label AOP ou IGP ou équivalent.

4.6 Dessert : fruit / dessert lacté / pâtisserie

Le prestataire devra privilégier les desserts faits maison.

Les corbeilles de fruits devront impérativement être des corbeilles de fruits de saison. La corbeille devra contenir à minima deux sortes de fruits différents.

4.7 Boissons

Les boissons suivantes pourront soit être commandées, soit être fournies par l'OFB :

- Boissons fraîches : eau de source, eau gazeuse
- Boissons gazeuses sucrées
- Boissons alcoolisées : vins rouge, blanc, rosés, cidre
- Jus de fruits : pomme, orange, raisin, pamplemousse, exotique, multivitaminé
- Boissons chaudes : café, thé, infusions

Les jus de fruits doivent être des jus de fruit locaux et si possible issus de l'agriculture biologique.

Les thé, café et infusion sont issus du commerce équitable.

Les boissons alcoolisées sont issues de l'agriculture biologique si possible.

5. SPECIFICATIONS SUR LES CONTENANTS, LE CONDITIONNEMENT ET LES DECHETS

5.1 Bouteilles et autres contenants

Toutes les bouteilles, quelles que soient la boisson et la contenance (eau, jus de fruits, boissons alcoolisés) doivent être en verre.

Il est fait interdiction d'utiliser dans le cadre du marché des bouteilles en plastique à usage unique.

A chaque fois que les caractéristiques de la prestation le permettent, les boissons doivent être servies dans des carafes.

Il est fait interdiction d'utiliser des contenants en plastique (y compris couvercles) ou en polystyrène expansé.

Les plateaux-repas doivent être des plateaux-repas réutilisables.

Les films d'emballage des plateaux-repas doivent être issus de ressources renouvelables ou recyclés ou recyclables et optimisés en volume.

Les contenants des paniers-repas (lunch box) doivent être issus de ressources renouvelables ou recyclées ou recyclables.

5.2 Vaisselle et nappage

Il est fait interdiction d'utiliser dans le cadre du marché de la vaisselle jetable en plastique à usage unique : assiettes, couverts, gobelets, pailles, bâtonnets mélangeurs, etc.

Toute la vaisselle utilisée dans les prestations doit être :

- prioritairement réutilisable / lavable quand le format de la prestation permet la reprise de la vaisselle par le titulaire ;
- ou à défaut issue de ressources renouvelables ou recyclées et recyclables.

Les gobelets et bâtonnets mélangeurs utilisés lors des accueils café et petits déjeuners doivent être issus de ressources renouvelables ou recyclées et recyclables.

En cas d'utilisation de vaisselle en bois ou issue de fibres de cellulose de bois, elle doit être certifiée issue de forêts gérées durablement (label FSC, PEFC ou équivalent).

Les serviettes en papier doivent être constituées de fibres recyclées. Les nappes sont prioritairement en textile réutilisable et en coton certifié issu de l'agriculture biologique et issu du commerce équitable. En cas d'utilisation de nappes et serviettes en papier, celles-ci doivent être constituées de matière recyclées ou certifiées issues de forêts gérées durablement.

5.3 Gestion des déchets issus des prestations du marché

La valorisation ou l'élimination des déchets créés lors de l'exécution des prestations est de la responsabilité du titulaire pendant la durée du marché. Lors de l'organisation d'événements, le titulaire respecte les consignes de tri mises en place sur le site ou, le cas échéant, s'assure de la mise en place de collectes sélectives des déchets produits à l'occasion des prestations.

Le titulaire veille à ce que soient effectuées les opérations, de collecte, de transport, entreposage, tris éventuels, traitement des déchets créés par les prestations objet du marché vers les sites susceptibles de les recevoir, conformément à la réglementation en vigueur.

5.4 Traçabilité et information des convives

Le titulaire doit pouvoir justifier de la traçabilité de l'ensemble des produits livrés. Les produits proposés sont pleinement conformes à la législation en vigueur en matière de présence d'OGM et de produits allergènes.

La communication devra être claire et précise pour toutes les prestations livrées dans le cadre de cette prestation. Elle devra notamment préciser l'origine des produits, la présence d'allergènes, la valeur nutritionnelle, les engagements écoresponsables, la valorisation des produits biologiques / équitables / du terroir / de saison...

Le prestataire devra préciser le statut des produits (AB, local, équitable...) et leur provenance sur dans ses propositions de menus ainsi que sur leur carte et/ou panneaux d'information disponibles à côté des denrées.

5.5 Lutte contre le gaspillage

L'acheteur public s'engage à promouvoir des prestations "zéro gaspillage alimentaire", exigeant du fournisseur des conseils sur le choix des prestations adaptées à chaque événement et un don des produits non consommés à des associations caritatives, tout en respectant les normes d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Sous réserve d'accord de l'OFB, les restes alimentaires pourront être gardées par l'établissement et proposer aux agents.

6. CLAUSE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Dans le cadre de la mise en œuvre du présent marché, les titulaires sont invités à :

- proposer des produits élaborés en conformité avec la réglementation européenne sur le degré de précision souhaitée,
- privilégier si possible des choix respectueux de l'environnement (produits conformes aux labels de l'agriculture biologique et/ou issus de l'agriculture biologique de la production jusqu'à la consommation, produits de saison, pêche durable, bien-être animal, producteurs agricoles locaux, du terroirs...).

Dans la mesure du possible :

- réduire la part de protéines animales dans les menus,
- proposer du thé, café, jus de fruits et sucre issus du commerce équitable et/ou de l'agriculture biologique,
- réduire les déchets : suppression des plastiques à usage unique, réduction des emballages et contenants individuels,
- lutter contre le gaspillage alimentaire et traitement des biodéchets,
- choisir des fournisseurs engagés écologiquement et socialement que ce soit sur les matières premières, dans les modes de production, dans le recrutement,
- choisir dans la mesure du possible pour les livraisons : l'usage de transports plus respectueux de l'environnement (triporteur à assistance électrique, camion de livraison avec motorisation à biogaz ou électrique, etc...) et optimiser le transport (organisation de circuits courts, amélioration du remplissage des véhicules, moyens de transport écologique, chauffeurs pratiquant l'éco-conduite...).

7) RAPPORTAGE DE DONNEES

A chaque fin d'année civile, le titulaire est tenu d'effectuer et transmettre à l'acheteur un rapportage sur les éléments suivants :

- Qualité environnementale des produits : part (en tonnage) des fruits frais, de saison, durables, de qualité, issus de l'agriculture biologique, des légumes frais, de la viande durable et de qualité, du poisson durable et de qualité, du pain issu de l'agriculture biologique, des laitages de qualité et durables, des boissons chaudes issues du commerce équitable, etc.

8) **CONDITIONS DE LIVRAISON**

Les livraisons sont effectuées par le titulaire au lieu et à l'étage indiqués sur chaque bon de commande (***obligation de résultat***). Il est souhaité que les véhicules de livraison limitent les émissions polluantes afin de préserver au mieux la qualité de l'air.

Les produits doivent être déposés par les livreurs au lieu précis indiqué dans le bon de commande (local, aile du bâtiment, étage ; en extérieur et forêt pour le lot 2)) (***obligation de résultat***). Ils devront être transportés dans des conditions permettant le respect de la méthode H.A.C.C.P.¹(Hazard Analysis Critical Control Point)¹ (***obligation de résultat***).

Les marchandises doivent être accompagnées d'un bon de livraison indiquant :

- le nom du titulaire du marché et son adresse ;
- l'adresse du destinataire (précisant l'étage et le numéro de salle) ;
- le numéro de marché ;
- le numéro de lot ;
- la référence du bon de commande ;
- la date d'exécution de la prestation et l'heure de la livraison ;
- les quantités livrées ;
- le nombre de personnels de service (le cas échéant) ;
- un cadre pour la vérification quantitative et qualitative ;
- les panneaux d'information sur les denrées (avec provenance, allergène, labels...).

La livraison des prestations est acceptée après signature, par le titulaire ou son représentant, du bon de livraison en deux exemplaires : un exemplaire pour le titulaire et un pour le pouvoir adjudicateur. Ce bon doit comporter les observations faites lors de la livraison concernant les vérifications quantitatives et qualitatives (plateaux manquants, plateaux endommagés, manque de personnel de service, etc.) et selon les modalités fixées ci-après.

Le titulaire désigne un ou plusieurs correspondants permanents. Ils ont pour mission de recevoir et traiter les commandes et de veiller à leur bonne exécution. La liste de ces correspondants est transmise au pouvoir adjudicateur par courriel avec AR.

* * *

¹ http://www.haccp-guide.fr/definition_haccp.htm