

**Cahier des clauses  
techniques  
particulières  
(CCTP)**

**Accords-cadres à bons  
de commande de  
fournitures et de  
services**

**n°2026-011**

**de prestations de  
traiteurs**

**École normale supérieure  
Paris-Saclay  
(ENS P-S)**

# Sommaire

|        |                                                                                                                                                 |    |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1.     | Objet et décomposition .....                                                                                                                    | 4  |
| 1.1.   | Objet .....                                                                                                                                     | 4  |
| 1.2.   | Décomposition des accords-cadres .....                                                                                                          | 4  |
| 2.     | Présentation générale.....                                                                                                                      | 4  |
| 2.1.   | Présentation de l'École normale supérieure Paris-Saclay .....                                                                                   | 4  |
| 2.2.   | Typologies d'évènements organisés .....                                                                                                         | 5  |
| 3.     | Démarche écoresponsable .....                                                                                                                   | 5  |
| 3.1.   | Objectifs et résultats attendus.....                                                                                                            | 5  |
| 3.2.   | Démarche pro-environnementale .....                                                                                                             | 5  |
| 3.3.   | Matériaux pro environnementaux et politique « zéro déchet » .....                                                                               | 6  |
| 3.4.   | Provenance et traçabilité des produits.....                                                                                                     | 7  |
| 3.5.   | Bilan carbone et gaz à effet de serre (GES).....                                                                                                | 8  |
| 3.6.   | Diversification des menus .....                                                                                                                 | 8  |
| 3.7.   | Dimension sociale .....                                                                                                                         | 8  |
| 4.     | Description des prestations .....                                                                                                               | 8  |
| 4.1.   | Nature des prestations .....                                                                                                                    | 8  |
| 4.1.1. | LOT n° 1 : buffets froids ou chauds .....                                                                                                       | 9  |
| 4.1.2. | LOT n° 2 : Lunch boxes et formules sandwich .....                                                                                               | 9  |
| 4.1.3. | Le lot n°3 a pour objet la préparation, la livraison, la mise en place, le débarrassage et éventuellement le service LOT n° 3 : Cocktails ..... | 10 |
| 4.1.4. | LOT n° 3 : Petits-déjeuners / accueils, goûters et pauses café .....                                                                            | 11 |
| 4.2.   | Mise à disposition de personnel de service .....                                                                                                | 11 |
| 4.2.1. | Tenue vestimentaire .....                                                                                                                       | 11 |
| 4.2.2. | Comportement du personnel .....                                                                                                                 | 12 |
| 5.     | Niveau de qualité des prestations .....                                                                                                         | 12 |
| 5.1.1. | Préparation des aliments .....                                                                                                                  | 12 |
| 5.1.2. | Présentation.....                                                                                                                               | 12 |
| 5.1.3. | Température des plats .....                                                                                                                     | 12 |
| 5.1.4. | Hygiène et sécurité alimentaire .....                                                                                                           | 12 |
| 6.     | Organisations des prestations .....                                                                                                             | 14 |
| 6.1.   | Boissons .....                                                                                                                                  | 14 |
| 6.2.   | Modalités de livraison et d'installation du matériel .....                                                                                      | 14 |
| 6.2.1. | État des lieux.....                                                                                                                             | 14 |
| 6.2.2. | Enlèvement du matériel de service – ce compris thermos.....                                                                                     | 14 |
| 6.2.3. | Prestations en étage .....                                                                                                                      | 14 |
| 6.3.   | Modalités de stockage et de mise à disposition des locaux, fin de prestation .....                                                              | 15 |

|      |                                         |    |
|------|-----------------------------------------|----|
| 6.4. | Gestion des déchets.....                | 16 |
| 7.   | Pilotage et suivi des prestations ..... | 16 |
| 7.1. | Représentation du titulaire.....        | 16 |
| 7.2. | Pilotage des prestations.....           | 16 |
| 7.3. | Reporting.....                          | 16 |

## 1. Objet et décomposition

### 1.1. Objet

Les accords-cadres mono-attributaires, régis par le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP), ont pour objet :

**Les prestations traiteurs de l'ENS Paris-Saclay**

### 1.2. Décomposition des accords-cadres

Les présents accords-cadres sont ainsi allotés :

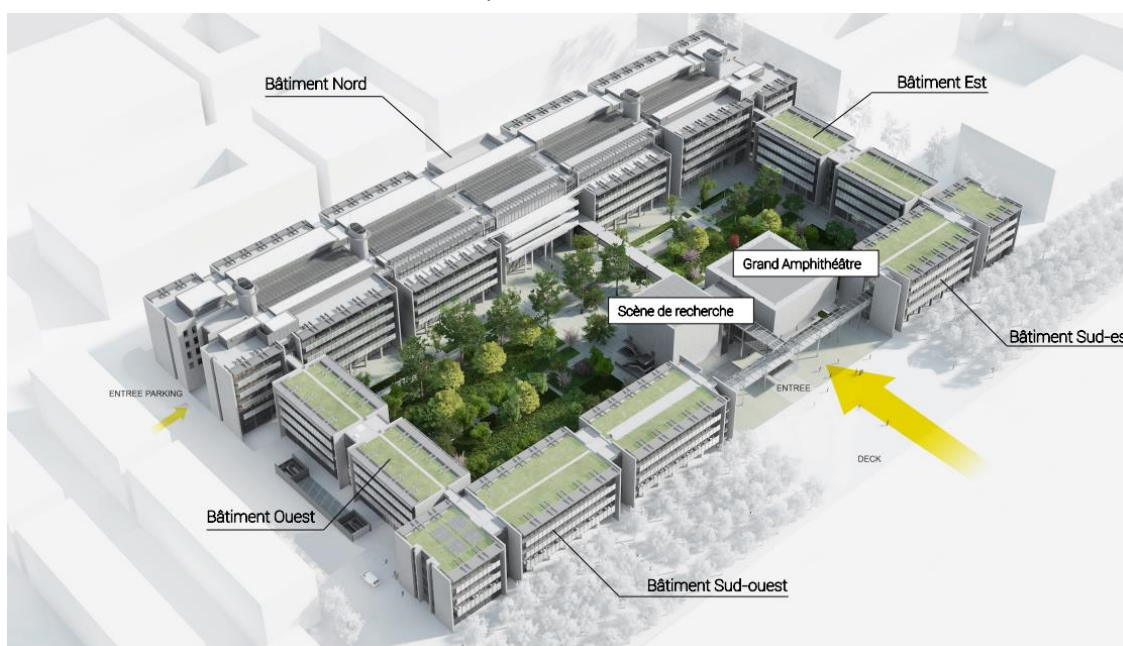
| Lots    | Désignation du lot                |
|---------|-----------------------------------|
| Lot n°1 | Buffets – Formule froide / chaude |
| Lot n°2 | Lunch box et formule sandwich     |
| Lot n°3 | Cocktails                         |
| Lot n°4 | Petits-déjeuners et pauses        |

## 2. Présentation générale

### 2.1. Présentation de l'École normale supérieure Paris-Saclay

L'École normale supérieure Paris-Saclay (ENS Paris-Saclay) est un établissement public à caractère scientifique, culturel et professionnel. Elle propose un enseignement pluridisciplinaire (sciences fondamentales, sciences technologiques, SHS) très fortement orienté vers la recherche. L'ENS Paris-Saclay comprend : 1800 étudiants, 450 doctorants, 450 enseignants & chercheurs, 300 personnels administratifs et techniques, soit environ 3000 usagers.

Suite à son déménagement de Cachan vers Gif-sur-Yvette, l'ENS Paris-Saclay occupe depuis début 2020 son nouveau site situé au cœur du quartier de Moulon.



## 2.2. Typologies d'évènements organisés

Tout au long de l'année, les services, départements et laboratoires de l'ENS Paris-Saclay organisent des journées de travail, colloques, des conférences et des manifestations. Les publics concernés sont les personnels et usagers de l'établissement, mais également des invités et personnes extérieures.

Dans ce cadre l'ENS Paris-Saclay fait appel à des prestataires extérieurs pour l'organisation des prestations ponctuelles énumérées ci-dessous :

- des buffets (lot 1) : plats en libre-service, dégustés assis. Les prestations sont réalisés le midi ou en soirée ;
- des Lunch box et formules sandwich (lot 2) ;
- des cocktails (lot 3) : pièces salées et/ou sucrées dégustés debout. Les prestations sont réalisées en journée ou soirée ;
- des petits-déjeuners / accueils, goûters et pauses café (lot 4) : pièces consommés assis ou debout. Les prestations peuvent être réalisées à différents moments de la journée.

L'ENS Paris-Saclay ne prend aucun engagement sur l'importance et la régularité des bons de commande. Aucun rythme de commande, aucune quantité minimale par commande ne peuvent lui être imposés. Aucun frais supplémentaire ne peut être facturé pour des commandes jugées de faible importance.

## 3. Démarche écoresponsable

### 3.1. Objectifs et résultats attendus

Pour chaque accord-cadre à bon de commande, l'acheteur attend une prestation de bonne qualité, notamment gustative, de fraîcheur des produits, d'élaboration des menus et plats, ... régulière sur toute la durée d'exécution.

Un affichage informationnel des caractéristiques des produits doit notamment permettre de distinguer les produits végétariens, vegans, issus de l'agriculture biologique, en conversion vers l'agriculture biologique, équitables, halal, sans sel, sans gluten, ...

### 3.2. Démarche pro-environnementale

Les prestations doivent être conformes aux normes françaises et européennes ainsi qu'à tous les règlements en vigueur. Elles doivent notamment répondre aux exigences fixées par la circulaire n°6425-SG du 21 novembre 2023 relative à l'engagement pour la transformation écologique de l'État.

En conséquence, le titulaire doit obligatoirement fournir des produits certifiés issus de l'agriculture biologique, par le label AB, ou l'Eurofeuille ou équivalent (à charge, pour le titulaire de prouver cette équivalence), a minima à la hauteur de ses engagements indiqués dans son offre.

Outre le menu, **sur chacun de ses devis, le titulaire indique le pourcentage de produits issus de l'agriculture biologique ainsi labellisé.**

Il doit également :

- favoriser les circuits courts (circuit de distribution dans lequel intervient au maximum un intermédiaire entre le producteur et le consommateur) et équitables (au sens de la loi Pacte de 2019) ;
- utiliser des produits de saisons ;
- réduire le nombre d'emballages et de consommables à la source, poids/volume minimaux,
- valoriser les emballages et les consommables réutilisables, sinon recyclables et/ou biodégradables ;
- favoriser les emballages réutilisables, ou à défaut, en matériaux recyclés et/ou biodégradables.

Les nappes, verres, couverts, plats et assiettes doivent être lavables et réutilisables, ou, à défaut, s'insérer dans un processus de valorisation et de traitement des déchets.

Le titulaire doit pouvoir justifier de ses actions, par la transmission de données chiffrées (pourcentage, volume, etc.), sur simple demande de l'acheteur public, conformément à ses capacités de reporting indiquées dans son offre.

Le titulaire veille à limiter l'**impact** environnemental, notamment **carbone**, des livraisons et du transport des produits proposés. La planification du transport doit permettre, lorsque cela est compatible avec les besoins de l'acheteur, d'éviter la circulation pendant les heures de pointe. Le titulaire favorise les modes de transports respectueux de l'environnement, notamment les véhicules à faibles émissions, ou ceux doux ou alternatifs à la route. Le titulaire assure la formation des chauffeurs à l'**éco-conduite** et doit être capable d'en justifier rapidement auprès de l'acheteur public sur sa simple demande.

### 3.3. Matériaux pro environnementaux et politique « zéro déchet »

Il est fait **interdiction** d'utiliser dans le cadre des présents accords-cadres de la **vaisselle jetable en plastique à usage unique** : assiettes, couverts, gobelets, pailles, bâtonnets mélangeurs, etc.

Le titulaire privilégie les emballages réutilisables aux emballages jetables (caisses réutilisables plutôt que cartons jetables).

Le titulaire supprime les emballages superflus dans la mesure où cela n'affecte pas sensiblement la qualité du produit. En particulier, le titulaire :

- évite les emballages individuels et préfère les produits en grand conditionnement ;
- minimise le recours aux emballages secondaires et tertiaires.

Dans le cadre d'une démarche pro-environnementale, le titulaire indique, dans son offre, la composition des contenants et conditionnements. Si les couverts ne sont pas **réutilisables**, il doit préciser si ceux-ci répondent aux préconisations suivantes :

- **Fourniture de couverts** : de type 100% biodégradable et/ou 100% compostables ;
- **Fourniture des verres, gobelets** : de type 100% biodégradable et/ou 100% compostables.

Les serviettes sont **préférentiellement** en papier recyclé et/ou 100% compostables et sont fournies en nombre suffisant pour la prestation concernée.

### 3.2.2 Politique Zéro déchet

Sauf indication contraire sur le bon de commande, **pour les prestations comportant la livraison de petites bouteilles individuelles**, la fourniture de **gobelets en plastique à usage unique est à éviter**. La fourniture de contenants réutilisables est prioritaire. À défaut, le titulaire fournit des contenants en matière biodégradable ou recyclable.

Afin de limiter les déchets de l'ENS Paris-Saclay, le prestataire propose uniquement des thermos **en dur (café, thé, etc.) qui sont emportés par lui après chaque prestation**.

D'une manière générale, pour des prestations qui intègrent de la vaisselle jetable, le titulaire utilise de la vaisselle jetable biodégradable ou recyclable de façon à réduire la production de déchets non recyclables. Pour les autres prestations, il privilégie le lavable.

Le nappage tissu ou toile cirée est préférentiel pour les buffets et les cocktails.

Chaque titulaire veille aux justes quantités, afin de limiter le gaspillage alimentaire. Il doit proposer des contenants de type « doggy-bag » (emballage dans lequel le client d'un restaurant peut emporter les restes de son repas) afin que les convives puissent emporter les aliments non consommés.

### 3.4. Provenance et traçabilité des produits

**Pour l'ensemble des lots**, le candidat doit être en capacité de démontrer son engagement en matière de développement durable et d'éco-responsabilité.

Une fois titulaire, il doit apporter la preuve des engagements annoncés dans le bordereau de réponse et le(s) BPU (bordereau des prix unitaires) tout au long du marché.

**Pour les lots 1 et 3, le titulaire doit justifier d'approvisionnement à hauteur d'au minimum 50% de produits issus de l'agriculture biologique en coût de matière première et indique, dans les BPU, ses éventuels engagements supérieurs. Pour les lots 2 et 4, il indique aussi ses engagements au BPU en part minimale de produits issus de l'agriculture biologique en coût de matière première.**

Le titulaire doit favoriser, dans ses prestations, les produits présentant les caractéristiques suivantes :

- fruits et légumes frais de saison (produit disponible pour le consommateur au cours de sa période naturelle de récolte) ;
- des aliments peu transformés industriellement, en tout cas, aucun AUT (aliment ultratransformé) ;
- des produits dont le titulaire maîtrise, et est en mesure de le prouver, la traçabilité (chemin suivi du producteur initial à l'assiette) ;
- des **volailles** dont l'élevage sont légaux ou respectent les quotas légaux en vigueur et **veillant au bien-être animal** ;
- lorsqu'ils ne sont pas issus de l'agriculture biologique, le titulaire favorise les produits issus de **l'agriculture en conversion vers l'agriculture biologique**. Dans ce cas, **il indique à l'acheteur où en est l'agriculteur dans ses engagements de conversion**. À défaut, il indique si les produits ont des certifications ou labels de type : « label rouge », « Appellation d'origine contrôlée (AO) », « Certification de conformité Produit (CCP) », « Atout certifié qualité « AQC » ou équivalent ;
- des produits faiblement consommateur d'eau (exemple : pour l'utilisation d'avocats, le titulaire veille à ce que ses fournisseurs irriguent leurs plantations de manière parcimonieuse au goutte-à-goutte) ;
- des produits permettant la préservation, voire l'augmentation, des surfaces forestières (par

l'agroforesterie notamment) ;

- des produits sans OGM.

- des produits issus du commerce équitable. Notamment, autant que possible, le titulaire fournit du café, du thé, du chocolat, du lait, des jus de fruits, biologiques au sens du label européen et/ou issus du commerce équitable certifié par un label qui vise notamment à assurer une juste rémunération des producteurs et artisans les plus défavorisés pour leur permettre de satisfaire leurs besoins élémentaires et de vivre dignement, de garantir le respect des droits fondamentaux des personnes (refus de l'exploitation des enfants, etc.), garantir une production durable et responsable sur le plan écologique.

### 3.5. Bilan carbone, gaz à effet de serre (GES)

Le titulaire détaille, dans son offre technique, ses engagements pour fournir des prestations relatives à son accord-cadre **au bilan carbone le plus faible et émettant le moins de GES possible** au vue des **produits utilisés** et des **modalités de livraison**.

Notamment, il évite autant que possible d'utiliser des produits surgelés.

Il y détaille son éventuel capacité à calculer le bilan carbone communicable à l'acheteur des prestations objet de son accord-cadre, ainsi que son mode de calcul.

### 3.6. Diversification des menus

Chaque titulaire indique dans son offre ses engagements en termes de capacité à varier les menus.

### 3.7. Dimension sociale

L'acheteur est engagé dans l'achat socialement responsable. Le prestataire présente, dans son offre, ses engagements relatifs à la dimension sociale de ses prestations : commerce équitable, démarches d'insertion des publics éloignés de l'emploi (dont travailleurs en situation de handicap), démarche permettant l'égalité professionnelle femmes/hommes, et toute autre démarche favorisant l'inclusivité, formations telles que par exemple la prévention des TMS – Troubles Musculo Squelettiques, ...

## 4. Description des prestations

### 4.1. Nature des prestations

Le présent accord-cadre est décomposé en 4 lots associés à des prestations distinctes :

- **Lot n° 1** : Buffets froids ou chauds
- **Lot n°2** : Lunch box et formules sandwich
- **Lot n°3** : Cocktails
- **Lot n°4** : Petits-déjeuners / Accueils, goûters et pauses café

Pour chacun des lots listés ci-dessus, l'acheteur demande une proposition de mets et boissons tenant compte des exigences minimales exposées au sein de l'article 3 du présent CCTP. Les quantités minimales sont exprimées par convive.

Le titulaire est tenu de proposer des quantités appropriées de mets et boissons en accord avec le nombre de convives et la démarche anti-gaspillage définie en article 3.

#### 4.1.1. LOT n° 1 : buffets froids ou chauds

Le lot n°1 a pour objet **la préparation, la livraison, la mise en place, le débarrassage et éventuellement le service**, de prestations de buffets déjeunatoires et/ou dîatoires, de gammes standard et supérieure, dans les conditions indiquées au BPU. Le buffet est défini comme un repas dégusté debout ou assis et où les aliments sont posés sur des tables. Les convives se déplacent généralement le long du buffet et se servent eux-mêmes.

Ces prestations comprennent *a minima* :

- 3 entrées ;
- 3 plats froid et/ou chaud ;
- 2 accompagnements froid et/ou chaud appropriés aux plats ;
- 1 assortiment de fromages,
- 2 desserts,
- Pain, sauces et condiments en quantité adéquate et correspondant aux plats proposés.

Les boissons alcoolisées et non alcoolisées variées sont commandées par application des prix unitaires définis au BPU ou à la liste tarifaire.

Le titulaire doit proposer deux types de gammes de buffet : classique et supérieure. La gamme supérieure se distingue de la gamme classique par des recettes plus sophistiquées, et des aliments plus nobles. Les plats et produits font l'objet de recettes plus recherchées, avec une présentation plus élaborée. L'augmentation seule des quantités par convive ne saurait définir une gamme supérieure.

Des mets adaptés peuvent être demandés ponctuellement pour des convives allergiques, intolérants ou suivant un régime alimentaire spécifique (sans sel, halal, sans gluten, vegan,...).

Ces demandes particulières n'occasionnent pas de coût supplémentaire pour l'acheteur.

Les prestataires sont invités à fournir, dans leur offre technique, à l'appui du descriptif détaillé de chaque prestation, des photos.

À la demande de l'acheteur, le titulaire doit être à même de pouvoir proposer un buffet à thème. Il fournit notamment dans son offre des exemples avec photos.

#### 4.1.2. LOT n° 2 : Lunch boxes et formules sandwich

Le lot n°2 a pour objet la **préparation** et la **livraison** de lunch boxes et formules sandwich.

Les lunch boxes et formules sandwich sont livrées dans des conditionnements de type « à emporter » **obligatoirement composables** préférentiellement en matière recyclée (carton traiteur ou sac individuel) et **en aucun cas en polystyrène ou en autre plastique jetable à usage unique**. Les différentes préparations doivent être aisément consommés « sur le pouce », debout, installé dans un espace restreint et non adapté à la restauration).

L'eau minérale est indiquée en option au BPU.

Le prix unitaire de la livraison diffère au BPU selon que la commande corresponde à un nombre de lunch boxes et/ou formules sandwich soit supérieure ou non à 15.

➤ **Une lunch box pour 1 personne** doit comprendre :

- 1 entrée froide ;
- 1 plat froid complet et équilibré (350g environ) ;
- 1 dessert (type pâtisserie, entremet, fruits frais de saison, salade de fruits, etc. pour 70g environ) ;

- 1 pain individuel frais et 1 portion de fromage
- les condiments adaptés aisément manipulables (sel, poivre, vinaigrette, etc.) ;
- les couverts jetables et compostables (préférentiellement en bois de bouleau, papier, bambou, ou bioplastique dérivé de l'amidon de maïs ou de canne, ou en bagasse de canne);
- une serviette en papier (préférentiellement recyclé) ;
- le conditionnement jetable et compostable (préférentiellement en matière recyclée).

➤ **Une formule sandwich pour 1 pers doit comprendre :**

- 1 sandwich de pain frais complet et équilibré (baguette, pain de mie non industriel, pain suédois, wrap, bagels ou pains viennois, ...) de 350g environ ;
- 1 dessert aisément manipulable sans couvert (type pâtisserie, entremet, fruits frais de saison, salade de fruits, etc. pour 70g environ) ;
- une serviette en papier (préférentiellement recyclé) ;
- le conditionnement jetable et compostable (préférentiellement en matière recyclée).

**4.1.3. Le lot n°3 a pour objet la préparation, la livraison, la mise en place, le débarrassage et éventuellement le service LOT n° 3 : Cocktails**

Le lot n°3 a pour objet **la préparation, la livraison, la mise en place, le débarrassage et éventuellement le service** de prestations de cocktails, en gamme classique et supérieure. La prestation de cocktail se définit comme une collation mise à disposition et dégustée debout, sous forme de bouchées.

La prestation se présente sous deux formes :

- Prestation de niveau classique : il s'agit de produits frais de qualité simple.
- Prestation de niveau supérieur : La gamme supérieure se distingue de la gamme classique par des recettes plus sophistiquées, et des aliments plus nobles. Les plats et produits font l'objet de recettes plus recherchées, avec une présentation plus élaborée. L'augmentation seule des quantités par convive ne saurait définir une gamme supérieure.

Comme indiqué au BPU, pour chaque niveau de prestation, il est proposé 5 formules :

- Prestation 4 pièces : 3 pièces salées et 1 pièce sucrée par convive
- Prestation 6 pièces : 4 pièces salées et 2 pièces sucrées par convive
- Prestation 8 pièces : 5 pièces salées et 3 pièces sucrées par convive
- Prestation 10 pièces : 7 pièces salées et 3 pièces sucrées par convive
- Prestation 12 pièces : 8 pièces salées et 4 pièces sucrées par convive

Le titulaire doit proposer des pièces salées et/ou sucrées, froides et/ou chaudes.

Il faut entendre par **pièces salées** : un choix de bouchées chaudes ou froides, petits fours frais, canapés, pains surprises, cuillères, mini quiches, verrines, de feuilletés et toasts chauds, etc.

Il faut entendre par **pièces sucrées** : un choix de petites pâtisseries, de petits fours frais, de petites tartelettes de fruits variés, de verrines, de macarons, etc.

Le titulaire doit veiller à présenter un choix de pièces suffisamment varié.

Le nombre de pièces à fournir par convive est précisé dans la demande de devis.

Le titulaire veille à indiquer une liste décrivant les produits (exemple : le nom des fromages proposés).

Des mets adaptés peuvent être demandés ponctuellement pour des convives allergiques, intolérants ou suivant un régime alimentaire spécifique (sans sel, halal, sans gluten, vegan,...).

Ces demandes particulières n'occasionnent pas de coût supplémentaire à l'acheteur.

Le prestataire veille à fournir des nappes, la verrerie et les serviettes adaptées à chaque prestation en quantité adaptée. Ces éléments sont inclus aux prix des prestations.

Le titulaire est invité à fournir des photos à l'appui du descriptif détaillé de chaque prestation.

Exceptionnellement, à la demande de l'acheteur, le prestataire doit être à même de pouvoir proposer un **cocktail à thème**. Il peut fournir notamment dans son offre des exemples avec photos.

#### 4.1.4. LOT n° 3 : Petits-déjeuners / accueils, goûters et pauses café

La prestation de base, hors boisson, comprend :

- Des thermos de thé et de café (équivalent de 2 tasses par convive) ;
- 1 viennoiserie ou 2 mini viennoiseries pur beurre par convive (croissant, pain au chocolat, brioche, pain aux raisins, etc.) ;

Il est également possible de commander en supplément :

- Des viennoiseries ou mini viennoiseries supplémentaires
- Des mignardises traditionnelles (éclair, tartelette aux fruits, cake, macarons, etc.)
- Des boissons supplémentaires (jus de fruits, chocolat, etc.)
- En saison, des galettes des rois.

Le titulaire peut également être sollicité, sur devis, pour des alternatives plus saines, comme ne corbeille de fruits.

## 4.2. Mise à disposition de personnel de service

Le personnel de service, lorsque les prestations de services sont commandées dans les conditions du BPU, doit posséder les qualifications et expérience nécessaires.

Le nombre de salariés du titulaire mobilisés pour l'exécution de chaque prestation dépend de la tranche de convives de la réception, ainsi que de la gamme de la prestation commandée.

En cas d'absence ou de défection d'une personne affectée au service en salle ou derrière un buffet, le titulaire prend toutes les dispositions nécessaires afin que l'exécution des prestations ne s'en trouve pas compromise.

La liste nominative de tous les intervenants doit être transmise au référent prescripteur de la commande de l'acheteur, au plus tôt, et a minima 24 heures ouvrées avant la prestation.

### 4.2.1. Tenue vestimentaire

Les titulaires doivent doter le personnel de service de la tenue vestimentaire appropriée et homogène. L'ensemble du personnel doit être vêtu d'une tenue de service identique, de manière à être parfaitement identifiable par les convives.

#### 4.2.2. Comportement du personnel

Dans le cadre du service, le personnel doit faire preuve de ponctualité, de discrétion, de confidentialité, de réserve et de respect des principes d'égalité, de laïcité et de neutralité conformément à la loi n°2021-1109 du 24 août 2021.

À défaut, outre les pénalités prévues au CCAP (cahier des clauses administratives particulières), en cas de comportement inadéquat, l'acheteur se réserve le droit de demander le remplacement ou l'éviction d'un membre du personnel des titulaires ou de leurs sous-traitants à tout moment, sans délai et sans avoir à motiver sa décision.

Les titulaires déclarent faire leur affaire des litiges avec leurs salariés, préposés ou sous-traitants qui trouveraient leur source dans une décision de remplacement ou d'éviction.

## 5. Niveau de qualité des prestations

#### 5.1.1. Préparation des aliments

Le titulaire favorise l'utilisation de produits frais et respecte ses engagements minimaux en la matière, contractualisés dans l'offre technique.

De même, il s'engage à tenir compte des éléments contractualisés dans son offre technique relatifs à ses performances en matière de développement durable. Il s'engage notamment à utiliser autant que possible des produits de saison, ainsi que des produits issus de l'agriculture biologique, ou à défaut, de conversion, et du commerce équitable dans la composition de ses mets.

Il ne doit pas servir de préparations faites sommairement et peu appétissantes.

Les mets doivent être agréables au goût. Les cuissons sont effectuées avec soin.

L'instant de préparation des plats doit être le plus rapproché possible de l'instant de leur distribution.

#### 5.1.2. Présentation

La présentation générale de la prestation doit être soignée, tout comme celle des plats.

#### 5.1.3. Température des plats

Pour des raisons sanitaires et gastronomiques, la température des plats doit rester optimale durant toute la période de manipulation des produits par le titulaire, notamment lors des transports.

L'entité ou le service acheteur peut vérifier la température des produits avant service.

#### 5.1.4. Hygiène et sécurité alimentaire

Les titulaires s'engagent à ce que la qualité sanitaire des denrées alimentaires soit conforme à la réglementation en vigueur. Ils veillent notamment à la qualité de fraîcheur des produits et au respect de la chaîne du froid.

Les titulaires veillent au respect des prescriptions législatives et réglementaires en vigueur. Ils doivent être en mesure de le justifier sur simple demande en cours d'exécution de chaque accord-cadre.

Les titulaires mettent en œuvre les mesures sanitaires réglementaires, françaises et européennes applicables, notamment au regard de la fabrication des produits fournis, de leur entreposage et de leur commercialisation. Les boissons et denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à chacune d'entre elles. Les inscriptions et explications apparaissant sur les produits devront être libellées en langue française.

Pour les produits utilisés à l'occasion du présent accord-cadre, le titulaire s'assure du respect des obligations de traçabilité prévues par la réglementation communautaire ou nationale.

Les titulaires communiquent dans les délais les plus brefs et le cas échéant par tous moyens, le résultat de ces analyses microbiologiques lorsque l'acheteur le demande.

Dans les délais les plus brefs et par tous moyens, ils informent l'acheteur de toute suspicion ou risque avéré d'intoxication alimentaire résultant de denrées servies à l'acheteur.

L'acheteur peut procéder à des contrôles inopinés de la qualité des denrées alimentaires, dans les locaux des titulaires ou sur le lieu même de l'exécution des prestations. Il se réserve le droit de faire appel à un service de contrôle d'hygiène alimentaire ou de faire procéder à ces contrôles par des organismes extérieurs spécialisés

En cas de non-respect de ces obligations, l'acheteur se réserve la possibilité de résilier l'accord-cadre dans les conditions fixées au CCAG FCS.

Les titulaires présentent, dans leur offre technique, leur plan de maîtrise sanitaire précisant les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Les titulaires s'engagent à observer et à faire observer par leurs agents les règles d'hygiène, de sécurité et de sûreté inhérentes à la réglementation en vigueur et à prendre toutes les précautions pour que son personnel ne puisse être à l'origine de la contamination des aliments préparés.

Les titulaires doivent respecter rigoureusement les dispositions législatives, réglementaires et normatives, communautaires et nationales, en vigueur au moment de la prestation, en matière de traiteurs et de services de restauration qui concernent la salubrité, la sécurité et l'hygiène applicables aux matériels et au personnel intervenant. Ils veillent à la bonne application des règles à toutes les étapes de la fabrication, de transport et du service de ses produits.

Les titulaires doivent respecter les obligations d'autocontrôle régulier en fonction du risque alimentaire, veiller à ce que le personnel travaillant dans les locaux où circulent les denrées suive une formation continue à l'hygiène des aliments et conserver, au moins cinq jours après consommation, des plats témoins (échantillons représentatifs des différents plats distribués aux convives) qui devront rester à disposition des services officiels de contrôle en cas de toxi-infections alimentaires collectives, en application du Code de la consommation et de l'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires. Le suivi de la sécurité alimentaire est d'ailleurs partie intégrante, et ceci en toute transparence, des rapports d'activité des titulaires.

À ce titre, les titulaires s'engagent à tenir à disposition de l'acheteur :

- une synthèse des autocontrôles (analyses bactériologiques et prélèvements de surfaces) qu'ils mettent en œuvre ;
- la copie de toute analyse ou prélèvement de surface non-satisfaisant ;
- la copie des rapports des audits « hygiène » internes ou des contrôles réalisés par les services officiels ;
- les plans d'actions engagés à la suite d'analyses ou de prélèvements non satisfaisants ou corrompus ou à la suite de non-conformités identifiées au cours d'audits internes ou de contrôles officiels.

Les titulaires doivent communiquer à l'acheteur, ou à toute personne qu'il aurait mandatée à cet effet, le Plan de Maîtrise Sanitaire de leurs laboratoires de production. Les denrées utilisées dans la

confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à chacune d'entre elles. Les inscriptions et explications apparaissant sur les produits devront être libellées en langue française. Elles doivent en outre être conformes :

- aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR ;
- aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du groupe permanent d'études des marchés de denrées alimentaires (G.P.E.M./D.A.) ;
- Toute disposition nouvelle du G.P.E.M./D.A. est applicable dès sa publication.

Les titulaires doivent respecter les dispositions de tous les textes en vigueur, notamment en matière de transport des denrées alimentaires.

## 6. Organisations des prestations

### 6.1. Boissons

Le titulaire indique, dans son devis, le nombre de bouteilles suffisant pour les prestations, en fonction du nombre de convives.

**Le titulaire s'engage à reprendre sans les facturer les bouteilles non ouvertes.**

L'acheteur se réserve un droit de contrôle des bouteilles ouvertes ou non.

### 6.2. Modalités de livraison et d'installation du matériel

#### 6.2.1. État des lieux

Les locaux sont mis gracieusement à la disposition des titulaires par l'établissement.

Les locaux sont présumés être livrés en bon état et doivent être rendus dans le même état à l'issue de la prestation.

#### 6.2.2. Enlèvement du matériel de service – ce compris thermos

- Le jour même pour une prestation se tenant le midi ou le matin
- Le lendemain matin au plus tard pour une prestation se tenant le soir. Dans ce cas, le stockage du matériel se fait dans un lieu indiqué par le référent prescripteur de l'acheteur.

#### 6.2.3. Prestations en étage

Les prestations peuvent avoir lieu en étage. L'acheteur public le précise dans sa demande de devis.

➤ **Lieu géographique principal** : ENS Paris-Saclay, 4 avenue des Sciences, 91190 Gif-sur-Yvette

#### ➤ **Lieux de livraison**

Le non-respect de l'adresse de livraison figurant sur le bon de commande entraîne un refus de réception des fournitures. Celles-ci sont renvoyées aux frais du titulaire.

Les livraisons interviennent à l'adresse indiquée sur le bon de commande, aux jour(s) et heure(s) indiqués sur celui-ci.

### ➤ **Conditions de livraison**

Les livraisons sont réalisées via le quai de livraison, sur le côté Ouest de l'École, rue Yvette Cauchois. Les livraisons doivent ensuite être acheminées vers les lieux de prestations renseignés sur les bons de commande. Les titulaires veillent à utiliser des moyens de transport des produits et matériels (de type charriots, etc.), adaptés et ne détériorant pas les sols intérieurs, et/ou à prévoir les protections adéquates. Ces éléments sont réputés inclus dans le prix des offres.

Afin d'en faciliter l'organisation, le titulaire se renseigne auprès du référent prescripteur de l'acheteur pour connaître les conditions particulières de chaque bon de commande. Les titulaires sont responsables de leur bon acheminement à l'adresse indiquée sur le bon de commande et jusqu'à dans le local précisé sur le bon de commande. Les fournitures sont transportées aux risques et périls des titulaires jusqu'au lieu de destination finale.

Les livraisons doivent être assurées à l'heure convenue, la mise en place doit être assurée dans les locaux accueillant l'évènement. Le titulaire doit prévenir le référent prescripteur de l'acheteur ayant passé commande pour organiser la livraison et l'installation et respecter l'heure convenue. **Les livraisons ne doivent pas être réalisées trop en amont de l'heure convenue, ni en retard.**

Tout retard, toute difficulté de livraison doit être signalé(e) au plus vite au référent prescripteur de l'acheteur qui valide ou non les éventuelles solutions de remplacement proposées par les titulaires.

Les camions frigorifiques utilisés par les titulaires doivent être équipés d'un système permettant l'enregistrement automatique des températures. L'acheteur peut faire effectuer des contrôles d'enregistrements.

### ➤ **Délais**

Le titulaire indique, dans son offre technique :

- ses délais de réponse maximums à une demande de devis faite par l'acheteur ;
- les délais minimums entre une commande par l'acheteur et une livraison des prestations.

## **6.3. Modalités de stockage et de mise à disposition des locaux, fin de prestation**

Le titulaire anticipe et organise le stockage des mets, des aliments servant à la préparation des plats, et des boissons en conformité avec la réglementation en vigueur, avant et pendant l'exécution des prestations.

En règle générale, l'ENS Paris-Saclay fournit les tables et chaises.

Cependant, en cas d'évènement rassemblant beaucoup de convives, ou de configuration ou besoins particuliers, la prestation peut être complétée par la mise à disposition de matériel et/ou de mobilier de restauration. Ce matériel et mobilier correspond majoritairement à des tables hautes (mange-debout).

À l'issue de chaque prestation, le titulaire assure le débarrasage et la reprise des éléments de service faisant l'objet de la prestation. Ces opérations interviennent à la fin d'exécution de la prestation dans le cas où un personnel de service a été prévu, ou au plus tard l'après-midi (ou le lendemain matin en cas de prestation en soirée).

## 6.4. Gestion des déchets

Le titulaire fournit les sacs poubelles jetables nécessaires à la collecte de l'ensemble des déchets. Pour les lots n°1 et n°3, l'évacuation et l'enlèvement des déchets et emballages sont effectués par le titulaire à la fin de la prestation.

Le titulaire est responsable de la collecte et de la **valorisation des déchets** liés à sa prestation (contenants, bouteilles, canettes, denrées alimentaires, ...).

Le titulaire s'engage à une gestion des déchets suffisante pour éviter des accumulations de déchets et une atteinte à des conditions normales d'hygiène.

L'offre technique doit comprendre **une note méthodologique**, détaillant la façon dont le titulaire gère les déchets de son activité de manière **responsable** et indique comment l'acheteur peut vérifier ces engagements (prévention des déchets ; nature et quantités de déchets produits ; tri ; stockage ; évacuation ; traitement : recyclage, valorisation, élimination).

Concernant le recyclage, le bénéficiaire doit préciser les catégories de déchets qu'il compte trier pour recyclage ou valorisation, les conditions de tri et de collecte, ainsi que les noms, contacts et coordonnées du ou des prestataire(s) de traitement. Il précise le mode de valorisation, le cas échéant (notamment, méthanisation ou compostage pour les déchets verts). Si les déchets sont déposés en déchèterie, le candidat précise le nom, contacts et adresse de celle-ci et s'assure au préalable, par un contact direct avec le gestionnaire de la déchèterie, que les déchets y sont acceptés et comment ils y sont valorisés, information qu'il indique aussi au mémoire technique.

## 7. Pilotage et suivi des prestations

### 7.1. Représentation du titulaire

Pour faciliter la coordination des prestations et garantir un suivi efficace de chaque accord-cadre, chaque offre précise les informations complètes d'un référent (nom, adresse, numéro de téléphone, adresse e-mail, fonction, ...) au moins.

Les contacts doivent être facilement accessibles par l'acheteur. Ils doivent être en mesure de fournir toutes les informations nécessaires concernant les détails de chaque prestation (composition des menus/cocktails, prise en compte des exigences spécifiques pour différents types d'événements, modalités pratiques d'organisation, ...).

Tout changement de point de contact pendant la durée d'exécution du marché doit être communiqué à l'acheteur public sans délai, à l'adresse [marches.hors.travaux@ens-paris-saclay.fr](mailto:marches.hors.travaux@ens-paris-saclay.fr).

### 7.2. Pilotage des prestations

Le titulaire s'engage à participer, à ses frais, à toute réunion que l'acheteur serait susceptible d'organiser après échanges relatifs aux disponibilités respectives.

### 7.3. Reporting

Pour garantir le suivi qualité du marché, chaque titulaire est tenu de fournir annuellement, **dans le trimestre qui suit chaque période de chaque accord-cadre**, des statistiques sous format Excel à

l'acheteur. Ponctuellement, L'acheteur est susceptible de demander un état à date des prestations, à fournir dans un délai qu'il indique dans sa demande.

Ces statistiques sont inclus dans les prix au BPU ne peuvent pas faire l'objet d'une facturation supplémentaire.

Le reporting comprend a minima :

- le détail des prestations fournies avec les montants et le nombre de convives, avec ou sans service ;
- la répartition des prestations par service, laboratoire, département prescripteur de l'acheteur.

Ces statistiques, doivent être transmises à l'adresse [marches.hors.travaux@ens-paris-saclay.fr](mailto:marches.hors.travaux@ens-paris-saclay.fr)

Le titulaire doit accompagner ce reporting d'un document renseignant les difficultés rencontrées dans le cadre de l'exécution, les litiges et avoirs, ainsi que les améliorations proposées, notamment en matière écologique et sociale.

Il est également attendu un bilan écoresponsable des prestations, sur la base d'éléments chiffrés, avec, **a minima, les montant et le pourcentage annuel des produits issus de l'agriculture biologique en coût de matière première** et ceux issus de l'agriculture en conversion vers l'agriculture biologique.

Le mémoire technique indique toute possibilité de reporting dépassant cette demande minimale.