RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
*Liberté*
*Égalité*
*Fraternité*

INSP
Institut national du service public

# CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (CCTP)

## Accord-cadre n°PA_2026-136

## Services de traiteurs et livraison de repas pour les besoins de l'INSP à Strasbourg

**MARCHE DE SERVICES**

Marché passé selon la procédure adaptée

Articles R. 2123-1 à R. 2123-7 du code de la commande publique

## SOMMAIRE


Article 1 - Objet et périmètre du marché ..... 3
Article 2 - Allotissement ..... 3
Article 3 - Dispositions communes à tous les lots ..... 3
3-1- Prestations communes à tous les lots ..... 4
3-2- Saisonnalité ..... 4
Article 4 - Description des prestations selon les gammes de produits ..... 5
4-1- Prestations du lot 1 : Prestations de traiteur de gamme intermédiaire ou haut de gamme ..... 5
4-1-1- Accueil, pause-café (gamme intermédiaire et haut de gamme) ..... 5
4-1-2- Petits déjeuners (gamme intermédiaire et haut de gamme) ..... 5
4-1-3- Accueil, pause-café avec mignardises ..... 6
4-1-4- Prestation de livraison de box gourmande ..... 6
4-1-5- Cocktails (gamme intermédiaire et haut de gamme) ..... 6
4-1-6- Les buffets (gamme intermédiaire et haut de gamme) ..... 7
4-1-7- Les repas de travail (gamme intermédiaire et haut de gamme) ..... 7
4-1-8- Vin d'honneur ou verre de l'amitié ..... 8
4-2- Prestations du lot 2 : Prestations de plateaux repas de gamme intermédiaire ou haut de gamme ..... 8
4-2-1- Formule « Plateaux repas » (gamme intermédiaire et haut de gamme) ..... 8
4-2-2- Formule « Lunch box » ..... 8
4-3- Dispositions relatives aux boissons ..... 9
4-3-1- Boissons ..... 9
4-3-2- Bacs à glaçons et glaçons ..... 9
4-4- Prestations associées ..... 10
4-4-1- Décoration (sur devis) ..... 10
4-4-2- Présence de personnels de service, d'encadrement et de cuisiniers ..... 10
4-4-3- Fourniture du matériel nécessaire au service ..... 11
Article 5 - Qualité environnementale des prestations ..... 11
5-1- Denrées alimentaires et produits ..... 11
5-2- Bouteilles et contenants ..... 12
5-3- Vaisselle et nappage ..... 13
Article 6 - Agencement, visites préalables, maintien en température ..... 13
6-1- Agencement des espaces ..... 13
6-2- Visites préalables ..... 13
6-3- Maintien en température ..... 13
Article 7 - Remise en état des lieux de la prestation ..... 14
Article 8 - Agencement, maintien au froid et réchauffe des denrées alimentaires ..... 14
Article 9 - Transport et livraison des commandes – Conditions d'intervention ..... 14
9-1- Spécifications relatives aux modalités de livraisons et à leurs conditions d'hygiène ..... 14
9-1-1- Modalités de livraison ..... 14

## Article 1 - Objet et périmètre du marché

Le présent accord-cadre a pour objet principal la fourniture de services de traiteurs et de plateaux repas pour l'INSP de Strasbourg.

Les services associés suivants font également partie des prestations qui peuvent être commandées dans le cadre du marché : la mise à disposition de personnels de services, de cuisines et de vestiaires, de décorations végétales et de décorations thématiques, de boissons alcoolisées et non alcoolisées et de matériels nécessaires au service.

## Article 2 - Allotissement

Les prestations sont alloties de la manière suivante :

| N° | Intitulés des lots |
|---|---|
| 1 | Prestations de buffets, repas, cocktails, pause-café et petits-déjeuners, de gamme intermédiaire ou haut de gamme à Strasbourg |
| 2 | Prestations de plateaux repas et panier repas de gamme intermédiaire ou haut de gamme à Strasbourg |

## Article 3 - Dispositions communes à tous les lots

Le titulaire doit être en mesure de répondre à des commandes avec animation thématique (cérémonie des vœux, repas de Noël, etc.).

Les prestations du marché comprennent le transport des denrées et des personnes et le nettoyage correspondant à la remise en l'état des sites du bénéficiaire.

Les prestations s'exécutent à Strasbourg et peuvent se dérouler tous les jours y compris le soir (horaires compris entre 21h et 6h) et les weekends. Les prestations sont majorées selon le coefficient défini par le prestataire dans le BPU en cas de prestations un jour férié, en week-end et en horaires compris entre 21h et 6h.

Le coefficient de majoration pour les prestations en cas de jour férié, en weekend, en horaires compris entre 21h-6h et le coefficient de majoration en cas de prestations urgentes ne sont pas cumulatifs.
En cas de prestations qui débuteraient en heures ouvrées et s'étendraient en dehors de ces horaires, le coefficient de majoration pour les prestations en cas de jour férié, en weekend, en horaires compris entre 21h-6h s'appliquerait.

Les menus et les boissons proposés doivent être adaptés à l'objet de la réception et aux types de convives.

Dans le cadre de l'exécution de chaque type de prestation, tous lots et gammes confondus, les prestations devront inclure les éléments suivants :

• la fourniture des accessoires nécessaires au service et au débarrassage (sacs poubelle, produits de nettoyage et/ou de désinfection, etc.) ;

• le cas échéant, le service, à table ou non, avec un personnel en quantité adaptée au nombre de convives ;

• l'évacuation des déchets à l'issue de son intervention et le nettoyage des installations de préparation utilisées.

### 3-1- Prestations communes à tous les lots

Dans le cadre de ces prestations, il est attendu du titulaire la fourniture de produits à moindre effet sur l'environnement : produits issus de l'agriculture biologique, durables, de saison, équitables, sans pratiques responsables de déforestation, végétaliens et végétariens.

Le titulaire transmet les fiches techniques détaillant les informations relatives aux ingrédients des préparations proposées dans les prestations, notamment leur caractère durable tel que décrit supra. Il fournit également les certificats et autres moyens de preuve attestant de la qualité et du caractère durable des produits.

Les services associés suivants font également partie des prestations qui peuvent être commandées dans le cadre du marché : la mise à disposition de personnels de services, de cuisines et de vestiaires, de décorations végétales et de décorations thématiques, de boissons alcoolisées et non alcoolisées et de matériels nécessaires au service.

La composition des prestations des différents lots est définie dans l'offre du titulaire. Les modalités de livraison sont précisées à l'article 4-4 du CCAP.

Le titulaire devra proposer des menus différents en tenant compte des saisons et/ou des régimes particuliers (casher, halal, sans sel, sans gluten, végétarien, etc.) ainsi que des allergies alimentaires.

Les prestations de l'accord-cadre comprennent également, à la fin de l'événement, le nettoyage du mobilier mis à disposition et la remise en état des lieux tels que trouvés initialement par le titulaire.

Il est précisé que le titulaire n'a pas le droit de réaliser ou de faire réaliser des photographies et/ou vidéogrammes, que ce soit de façon professionnelle ou amateur, sans l'autorisation préalable du pouvoir adjudicateur. Dans l'hypothèse où cette autorisation est accordée, le titulaire doit remettre au pouvoir adjudicateur un tirage de ces photographies et/ou toute copie relative à la production de vidéogrammes. Ces prescriptions sont aussi valables à l'égard de tous les collaborateurs du titulaire (cf article 5 du CCAP).

A toutes fins utiles, il est précisé que les manifestations pour lesquelles il est fait appel au titulaire sont susceptibles d'être filmées et/ou photographiées. Les maitres d'hôtel selon les cas seront susceptibles le cas échéant d'apparaître sur les images diffusées sur les supports de communication du Pouvoir adjudicateur. Ceux-ci doivent être avertis par le titulaire et donner leur accord en amont.

Une signature d'autorisation de droits à l'image leur sera demandée le jour J.

En cas de refus d'un maître d'hôtel de consentir à l'utilisation de son image, le titulaire s'engage à proposer un autre maître d'hôtel disposant des qualifications et compétences équivalentes, ayant préalablement donné son accord, afin de garantir la bonne exécution des prestations.

### 3-2- Saisonnalité

Le titulaire renouvelle la carte au minimum deux fois par an en fonction des saisons.

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

**La fréquence des mises à jour est indiquée dans son offre**. Il en avise l'INSP au moins 30 jours ouvrés avant l'entrée en vigueur d'un nouveau catalogue par mail.

Aussi, l'INSP peut demander à tout moment et sans coût supplémentaire une modification de tout ou partie des pièces proposées. Celle-ci s'effectue au sein de la carte remise par le titulaire. Ces

changements doivent permettre une diversification des pièces servies (sans variation de gamme), afin d'éviter le caractère répétitif des prestations successives.

## Article 4 - Description des prestations selon les gammes de produits

### 4-1- Prestations du lot 1 : Prestations de traiteur de gamme intermédiaire ou haut de gamme

#### 4-1-1- Accueil, pause-café (gamme intermédiaire et haut de gamme)

Cette prestation intermédiaire se compose de produits préparés le jour même de la livraison. Les accueils et pause-café sont composés de :

- Boissons chaudes : café et thé en thermos ;
- Produit-type biscuit sec : 2 pièces par personne (spéculos, galettes bretonnes, petits beurre, etc.)
- Autres : sucre, dosettes de lait, bâtonnets mélangeurs, gobelets et serviettes recyclables ou recyclés.

Le titulaire livre les prestations jusqu'au lieu de réception et en assure le dressage. Il n'assure :

- Ni le service ;
- Ni la desserte.

Une mise à disposition de personnel de service pourra être commandée pour ces prestations.

Les prestations haut de gamme sont identiques aux prestations décrites ci-dessus, à l'exception de la vaisselle et du nappage utilisés qui doivent être non jetables.

Le titulaire se charge de récupérer tous les contenants vides, dans les 48 heures après l'évènement.

#### 4-1-2- Petits déjeuners (gamme intermédiaire et haut de gamme)

Cette prestation se compose de produits préparés le jour même de la livraison. Les petits déjeuners sont composés de :

- Boissons chaudes : café et thé en thermos ;
- Boissons froides : jus d'orange en bouteille en verre ou en pichet ;
- 1 viennoiserie ou 2 mini-viennoiseries pur beurre par personne (croissants et pains au chocolat, etc.) ;
- Autres : sucre, dosettes de lait, bâtonnets mélangeurs, gobelets et serviettes recyclables ou recyclés.

Le titulaire livre les prestations jusqu'au lieu de réception et en assure le dressage. Il n'assure :

- Ni le service ;
- Ni la desserte.

Une mise à disposition de personnel de service pourra être commandée pour ces prestations.

Les prestations haut de gamme sont identiques aux prestations décrites ci-dessus, à l'exception du jus d'orange qui doit être fraîchement pressé et de la vaisselle et du nappage utilisés qui doivent être non jetables.

Le titulaire se charge de récupérer tous les contenants vides, dans les 48 heures après l'évènement.

### 4-1-3- Accueil, pause-café avec mignardises

Cette prestation intermédiaire se compose de produits préparés le jour même de la livraison. Les accueils et pause-café sont composés de :

- Boissons chaudes : café et thé en thermos ;
- Assortiment de deux mignardises par personne ;
- Autres : sucre, dosettes de lait, bâtonnets mélangeurs, gobelets et serviettes recyclables ou recyclés.

Le titulaire livre les prestations jusqu'au lieu de réception et en assure le dressage. Il n'assure :

- Ni le service ;
- Ni la desserte.

Une mise à disposition de personnel de service pourra être commandée pour ces prestations.

Les prestations haut de gamme sont identiques aux prestations décrites ci-dessus, à l'exception de la vaisselle et du nappage utilisés, qui doivent être non jetables.

Le titulaire se charge de récupérer tous les contenants vides dans les 48 heures suivant l'évènement.

### 4-1-4- Prestation de livraison de box gourmande

La prestation de box gourmande se compose de produits préparés le jour même de la livraison.
Chaque box comprend un assortiment de **32 pièces**, composé des produits suivants :

- madeleines ;
- cannelés ;
- chouquettes ;
- brownies.

Le titulaire assure la préparation, le conditionnement et la livraison des box jusqu'au lieu de réception indiqué sur le bon de commande.

Les produits sont présentés et conditionnés de manière à garantir leur qualité, leur fraîcheur et leur bonne conservation jusqu'au moment de leur consommation.

### 4-1-5- Cocktails (gamme intermédiaire et haut de gamme)

Le cocktail est défini comme une collation mise à disposition et dégustée debout.

A titre indicatif, les cocktails de gamme intermédiaire comportent des produits frais, de qualité et simples. Les cocktails doivent valoriser des produits issus des approvisionnements directs des produits de l'agriculture et doivent comprendre des pièces végétaliennes et végétariennes.
La prestation est constituée de :

- Gamme salée : différentes pièces cocktails froides ou chaudes (petits fours, canapé, verrines, etc.) ;
- Gamme sucrée : un assortiment de petites pâtisseries, de petites tartelettes de fruit, de macarons, de verrines, etc. ;
- Un fruit ou l'équivalent en portion de fruits par personne ;
- Café ou thé ;
- Eau plate ou gazeuse (1,5 litre pour 5 personnes) en bouteille en verre.

Le titulaire livre les prestations jusqu'au lieu de réception et en assure le dressage. Il n'assure :

- Ni le service ;

- Ni la desserte.

Une mise à disposition de personnel de service pourra être commandée pour ces prestations.

Les prestations haut de gamme sont identiques aux prestations décrites ci-dessus mais de niveau de gamme supérieur.

### 4-1-6- Les buffets (gamme intermédiaire et haut de gamme)

Le buffet est défini comme un repas dégusté debout ou assis où les aliments sont disposés sur des tables. Les convives se déplacent généralement le long du buffet et se servent eux-mêmes.

Le buffet se différencie du cocktail par sa capacité nutritive plus élevée et sa présentation plus élaborée. La prestation concerne soit un buffet chaud, soit un buffet froid.

Un buffet est constitué de :

- Gamme salée : plats chauds ou froids, choix de petits fours chauds ou frais, 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) ;
- Café et thé ;
- Eau plate ou gazeuse (1,5 litre pour 5 personnes).

Le titulaire est en mesure de proposer différents types de buffets (buffet campagnard composé majoritairement de viandes, buffet maritime, buffet végétarien, buffet sans gluten, etc.).

Le titulaire livre les prestations jusqu'au lieu de réception et en assure le dressage. Il n'assure :

- Ni le service ;
- Ni la desserte.

Une mise à disposition de personnel de service pourra être commandée.

Le prix par personne comprend : la livraison en horaires habituels, les mets, les équipements de service et de maintien en température, le nappage, les couverts et la vaisselle.

Les prestations haut de gamme sont identiques aux prestations décrites ci-dessus mais de niveau de gamme supérieur.

### 4-1-7- Les repas de travail (gamme intermédiaire et haut de gamme)

Les repas de travail sont définis comme des repas dégustés assis où les aliments sont servis à l'assiette (par le personnel du pouvoir adjudicateur ou le titulaire sur demande).

Les déjeuners/dîners de réception se composent de :

- 1 entrée chaude ou froide ;
- 1 plat chaud ;
- 1 dessert ;
- 1 café/thé ;
- 1 pain ;
- Eau plate ou gazeuse (1,5 litre pour 5 personnes).

Pour chaque prestation, le titulaire doit établir 3 propositions de menu complet. Il pourra être demandé une combinaison des 3 propositions.

Le titulaire livre les prestations jusqu'au lieu de réception et en assure le dressage. Il n'assure :

- Ni le service ;
- Ni la desserte.

Une mise à disposition de personnel de service pourra être commandée pour ces prestations.

Le prix par personne comprend : la livraison en horaires habituels, les mets, les équipements de service et de maintien en température, le nappage, les couverts et la vaisselle.

Les prestations haut de gamme sont identiques aux prestations décrites ci-dessus mais de niveau de gamme supérieur.

#### 4-1-8- Vin d'honneur ou verre de l'amitié

Cette prestation n'a pas de niveau de gamme, elle doit comprendre 4 pièces par personne, de type kougelhopf, bretzel, mini-sandwich, etc. Les boissons ne sont pas comprises, elles font l'objet d'un bon de commande conformément aux prix appliqués au BPU.

### 4-2- Prestations du lot 2 : Prestations de plateaux repas de gamme intermédiaire ou haut de gamme

#### 4-2-1- Formule « Plateaux repas » (gamme intermédiaire et haut de gamme)

Plusieurs formules de plateaux repas sont proposées :

- Une entrée ;
- Un plat et une garniture ;
- Une portion de fromage ;
- Un dessert ;
- Une bouteille d'eau plate de 50cL ou gazeuse (bouteille en verre ou emballage recyclé ou recyclable) ;
- Un pain ;
- Condiments individualisés.

Le titulaire propose **6 menus au choix** (dont une volaille, deux viandes ou charcuterie, un poisson, un végétarien et un sans gluten).

Les produits livrés sont frais.

Le titulaire livre les plateaux jusqu'au lieu de réception. Il n'assure :

- Ni le dressage ;
- Ni le service ;
- Ni la desserte.

Le titulaire doit varier les mets proposés sur les plateaux si la commande est passée par le même donneur d'ordre deux jours ou plus consécutifs.

Les prestations haut de gamme sont identiques aux prestations décrites ci-dessus mais de niveau de gamme supérieur. La formule « Plateaux repas » (haut de gamme) comprend en plus un rince-doigt par convive.

Le coût des formules inclut le matériel jetable et recyclable (couverts, plateaux, serviettes, etc.), les denrées alimentaires et la bouteille d'eau (en verre ou emballage recyclé ou recyclable).

#### 4-2-2- Formule « Lunch box »

Les « Lunch box » se composent de :

- Salade ou crudités ;
- Mini-sandwichs ou quiche ou cake salé ;
- Dessert (pâtisserie, salade de fruits, fruits de saison) ;
- Une bouteille d'eau plate ou gazeuse de 50cL (bouteille en verre ou emballage recyclé ou recyclable).

Pour la formule « lunch box », le titulaire propose 4 menus au choix (dont une viande ou charcuterie, un poisson, un végétarien et un sans gluten).

Les produits livrés sont frais.

Le coût des formules inclut le matériel jetable et recyclable (couverts, plateaux, serviettes, etc.), les denrées alimentaires et la bouteille d'eau (en verre ou emballage recyclé ou recyclable).

## 4-3- Dispositions relatives aux boissons

### 4-3-1- Boissons

Pour les prestations décrites aux articles précédents, les boissons basiques (par exemple : eau, café, thé pour les cocktails et buffets) sont incluses.

Il sera possible de commander des boissons supplémentaires au BPU, alcoolisées et/ou non alcoolisées (eau, jus de fruit, soda, vin, champagne, cidre, etc.).

Deux régions d'origine différentes au minimum doivent être proposées pour les vins.

Le prix des boissons comprend la livraison en horaires habituels, la boisson, le contenant de service et de maintien en température ainsi que la vaisselle adaptée au type de boissons.

La liste des boissons doit être notamment composée de produits issus de l'agriculture biologique, du commerce équitable, d'appellation contrôlée, d'appellation protégée ou équivalents.

Les prix des boissons commandées devront être identiques à ceux indiqués dans le BPU mais les références sont susceptibles d'évoluer au cours de l'exécution du marché.

Les contenants des boissons (bouteilles, gobelets, etc.) doivent être en verre, recyclés ou recyclables.

Les boissons (bouteilles) doivent être livrées dans un état de propreté permettant une présentation directe sur table.

Les bons de retour de cave, permettant la prise en compte dans la facturation des boissons fournies par l'INSP et non consommées au cours d'une réception, doivent être signés par un représentant du traiteur et par l'INSP, qui en garde copie.

Le titulaire reprend, sans les facturer, les bouteilles et contenants commandés mais qui n'ont pas été ouverts.

### 4-3-2- Bacs à glaçons et glaçons

L'INSP peut commander des glaçons par sacs de 1 kg. Les bacs à glaçons sont inclus dans le prix de la prestation.

## 4-4- Prestations associées

Ces demandes font l'objet d'une spécification dans le bon de commande.

### 4-4-1- Décoration (sur devis)

L'INSP peut demander au prestataire une décoration florale ou une décoration thématique plus élaborée. Les fleurs sont, autant que possible des fleurs de saison et à chaque fois que possible des fleurs labélisées, sous signe de qualité conformément aux caractéristiques précisées par le ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire (https://agriculture.gouv.fr/fleurs-plantes-arbres-quels-sont-les-labels-de-qualite). Ces prestations feront l'objet d'un devis.

### 4-4-2- Présence de personnels de service, d'encadrement et de cuisiniers

**Modalités d'intervention :**

Lorsque l'événement requiert la présence de personnels, le prestataire devra fournir le personnel de service et d'encadrement nécessaire à l'exécution de la prestation et éventuellement des cuisiniers dans le cadre d'animations spécifiques. Le titulaire veille à ce que son personnel dispose d'une tenue correcte et identique pour l'ensemble des serveurs qui permette son identification par les services de sécurité du bénéficiaire.

Des personnels de service du prestataire sont attendus pour :

- L'installation de l'espace ;
- Le dressage et le réassort des plats et des boissons ;
- Le maintien en température idéale de consommation des aliments ;
- La prise en charge de la liaison chaude le cas échéant ;
- L'animation culinaire sur place, le cas échéant ;
- La gestion des déchets ;
- Le ramassage des équipements, de la vaisselle réutilisable le cas échéant.

Lorsque l'événement requiert la présence de personnels, le prestataire devra estimer le nombre de personnes par profil nécessaire en fonction du nombre de convives et du type d'événement, et l'indiquer dans son devis.

Le titulaire doit être en mesure de proposer les profils suivants pour le service :

- Cuisinier ;
- Personnel d'office (plongeur, etc.) ;
- Préposé au vestiaire ;
- Maître d'hôtel ;
- Responsable d'équipe.

La liste de tous les intervenants doit être donnée à 'INSP au moins 24h avant l'intervention.

Si la prestation s'exécute avec service, un encadrement est requis ; le prestataire désigne alors un responsable d'équipe chargé de coordonner le bon déroulement de l'opération. Le responsable d'équipe devra être sur place pendant l'intégralité de l'exécution de la prestation.

Le personnel est mobilisé pour le nombre d'heures et le coût définis par le prestataire dans le BPU. La durée est censée couvrir l'exécution de la prestation.

Les personnels devront se rendre sur le lieu de mission indiqué avec la tenue vestimentaire adaptée à leur fonction. L'INSP pourra refuser, dès présentation sur le lieu de mission, tout personnel dont le comportement ou la tenue seraient jugés inappropriés.

Le titulaire s'assurera que le personnel mis à disposition offre toute la compétence, expérience et disponibilité afin de concourir à la réussite de la mission qui lui a été confiée. Le comportement du personnel doit être exempt de tout reproche. Le titulaire s'engage à faire respecter par son personnel le règlement intérieur du pouvoir adjudicateur et les consignes de sécurité en vigueur. Le titulaire doit veiller à ce que son intervention n'entraîne ni nuisance ni dégradation dans les lieux de cuisine, de service comme de réception.

L'INSP ne fournira en aucun cas tout ou partie de la tenue vestimentaire des personnels.

**Remplacement des personnels :**

Les modalités de remplacement des personnels à l'initiative du titulaire ou du pouvoir adjudicateur sont précisées à l'article 8-2 du CCAP.

**Accès au site et stationnement des véhicules du titulaire :**

Les interventions peuvent se situer sur un site à l'intérieur duquel des règles de sécurité particulières sont à prendre. Les bénéficiaires préciseront les modalités d'accès au site au plus tard lors de la demande de devis. Le prestataire respecte les consignes d'accès et s'adapte aux mesures de sécurité du site fournies par le bénéficiaire.

#### 4-4-3- Fourniture du matériel nécessaire au service

Il pourra être demandé au prestataire de fournir le matériel nécessaire au service (vaisselles, nappes, mobiliers, etc.).

Pour chacun des lots, le titulaire doit adapter la qualité du service et des arts de la table (assiettes, couverts, etc.) à l'importance de la manifestation et à la qualité des participants sans que jamais l'importance du nombre de participants n'engendre un appauvrissement de la qualité de l'offre.

Le titulaire livre, installe et enlève les éléments sur le lieu de la réception.

## Article 5 - Qualité environnementale des prestations

Dans une démarche d'écoresponsabilité, le pouvoir adjudicateur porte une attention particulière à l'impact environnemental des prestations objet du présent du marché.

En cohérence avec les objectifs de la loi EGALIM visant à développer une restauration collective durable et de qualité, le pouvoir adjudicateur fait siennes, dans le cadre du présent marché, les obligations d'approvisionnement en denrées alimentaires durables et de qualité, de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réduction de la production de déchets, en particulier de déchets non-alimentaires.

### 5-1- Denrées alimentaires et produits

Le thé, le café et le chocolat sont certifiés issus du commerce équitable (label Fair Trade Max Havelaar ou équivalent).

L'intégralité des fruits et légumes servis sont frais et de saison.

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 (cf. annexe 1 du CCTP).

Le pain est certifié issu de l'agriculture biologique (label AB ou équivalent).

**Exigences pour tous les lots** : En application des objectifs de la loi EGALIM et de la circulaire « Services publics écoresponsables », les fruits, les légumes, les laitages et les charcuteries utilisés dans le cadre des prestations seront pour au moins 50% (en dépense annuelle) des produits durables et de qualité dont au moins 20% (en dépense annuelle) des produits certifiés issus de l'agriculture biologique. Les exigences de qualité et de durabilité sont celles définies par la loi EGALIM tel que précisé en annexe 1 du présent CCTP. Le titulaire peut cibler toutes les familles de produits concernées en cumulé (fruits, légumes, laitages et charcuteries) ou en choisir certaines.

A l'exception des boissons, des lunch box, des viennoiseries, des pâtisseries et des pièces cocktails, le titulaire est invité, selon ses possibilités, à dépasser les objectifs fixés par la loi EGALIM tels que précisés supra.

**Lutte contre la déforestation importée** : en application de la stratégie nationale de lutte contre la déforestation importée (https://www.ecologie.gouv.fr/lutte-deforestation-importee-SNDI), le titulaire est :

- Tenu à limiter au maximum le recours à des produits industriels dont la confection a nécessité l'utilisation d'huile de palme et de coco. Dans tous les cas, le titulaire devra signaler les produits contenant de l'huile de palme ou de coco et fournir les éléments de traçabilité sur l'origine de ces huiles. Il devra garantir que ces dernières ne sont pas responsables de déforestation importée.
- S'engage à abandonner progressivement les produits laitiers dont la filière utilise une alimentation des animaux responsable de déforestation importée en particulier le soja importé de certains pays.

Lorsque l'INSP souhaite à la commande que les denrées alimentaires intègrent 80% de produits issus de l'agriculture biologique (certification agriculture biologique ou équivalent) et du commerce équitable, le pourcentage de majoration indiqué dans le BPU par le titulaire s'applique.

### 5-2- Bouteilles et contenants

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

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

Le cas échéant, toutes les bouteilles, quelles que soient la boisson et la contenance (eau, jus de fruits, sodas, boissons alcoolisées) doivent être en verre ou constituées de matériaux recyclés ou recyclables.

Les plateaux-repas doivent être des plateaux-repas réutilisables que le titulaire s'engage à venir récupérer quand les caractéristiques de la prestation le permettent ou des plateaux-repas en matière recyclée ou recyclable. Le cas échéant, les films d'emballage des plateaux-repas doivent être issus de ressources renouvelables ou recyclés ou recyclables et optimisés en volume.

Les contenants des lunch box doivent être issus de ressources renouvelables ou recyclés ou recyclables

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

### 5-3- Vaisselle et nappage

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

En dehors des prestations pour lesquelles une vaisselle réutilisable est utilisée (fournie par le prestataire), toute la vaisselle utilisée dans les autres prestations doit être :

- issue de ressources renouvelables ou recyclées ou recyclables. En particulier :
    - Les gobelets et bâtonnets mélangeurs utilisés lors des accueils café et petits déjeuners doivent être issus de ressources renouvelables ou recyclés ou 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 prioritairement constituées de fibres recyclées. A défaut, elles doivent être recyclables ;
    - Les verrines sont des contenants en verre ou à défaut des contenants recyclés ou recyclables.

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

Les logos du titulaire ne doivent pas apparaître sur les vaisselles, serviettes et nappages.

## Article 6 - Agencement, visites préalables, maintien en température

### 6-1- Agencement des espaces

Le titulaire assurera l'approvisionnement des denrées et leur stockage sur le site de l'événement par ses propres moyens.

La location de mobilier de restauration peut être commandée auprès du titulaire (tables rondes ou rectangulaires), mange-debout. La livraison et l'installation sur le lieu de la réception ainsi que l'enlèvement de ces mêmes matériels sont à la charge du titulaire.

### 6-2- Visites préalables

Le prestataire est susceptible d'effectuer une ou plusieurs visites préparatoires en amont de l'événement 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 le prestataire ; elles sont incluses dans la prestation.

### 6-3- Maintien en température

Le prestataire 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. Le prestataire 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.

## Article 7 - Remise en état des lieux de la prestation

Le titulaire doit laisser les lieux de la manifestation et les locaux alloués par l'INSP pour la prestation commandée dans l'état de propreté où il les a trouvés.

Les produits d'entretien et lessives sont des produits écologiques ou biosourcés, ou le moins impactant sur l'environnement.

## Article 8 - Agencement, maintien au froid et réchauffe des denrées alimentaires

Des espaces seront mis à disposition du prestataire dans le cadre de l'exécution de la prestation.

Le prestataire en assure l'agencement et le rangement à la fin de la prestation selon les conditions de l'article 7 du présent CCTP.

Le prestataire doit assurer, par ses propres moyens, sur les lieux ou à proximité des lieux de l'exécution de la prestation, le maintien au froid ou au chaud des produits alimentaires.

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

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

Les contrôles sont réalisés selon les modalités définies à l'article 4.7 du présent CCAP.

## Article 9 - Transport et livraison des commandes – Conditions d'intervention

### 9-1- Spécifications relatives aux modalités de livraisons et à leurs conditions d'hygiène

#### 9-1-1- Modalités de livraison

La livraison s'effectue le jour pour lequel les prestations ont été commandées. La date et l'heure de livraison sont précisées sur le devis par le titulaire.

Le titulaire garantit un horaire de livraison qui permette :

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

Le titulaire doit prévoir pour chaque livraison la présence d'un de ses représentants, chargé 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'INSP 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.

A l'exception des commandes en urgence, le titulaire devra prévenir 2 jours ouvrés en avance, le référent logistique 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'événement pour lequel il livre ses prestations ;
- Le type et la quantité des prestations à livrer.

L'entité bénéficiaire pourra imposer des mesures supplémentaires exigées par le lieu de l'événement.

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

Il s'engage ainsi à livrer les produits figurant sur le bon de commande au minimum 60 minutes avant le début de la prestation. Selon la taille de l'événement, et sur accord de l'INSP, ce délai pourra être rallongé.