

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (C.C.T.P.)

Marché n° PA_2021-50

Services de traiteurs et livraison de repas pour les besoins de l'Ecole nationale d'administration à Strasbourg et à Paris (6ème)

Lot n°1 : Services de buffets, repas et cocktails à Strasbourg

Lot n°4 : Services de buffets, repas et cocktails à Paris

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 -	Etendue du marché	3
Article 2 -	Nature et étendue des prestations	3
2-1-	Composition des différents types de buffets, repas et cocktails	3
2-1-1-	Les cocktails	3
2-1-2-	Buffets	4
2-1-3-	Les repas de travail	4
2-2-	Boissons supplémentaires	5
2-3-	Fournitures incluses dans les prestations	5
2-4-	Hygiène et qualité des produits.....	5
2-5-	Préparation des produits.....	6
Article 3 -	Conditions de livraison et mise en place	6
3-1-	Livraison	6
3-2-	Mise en place du matériels et mobilier de restauration	6
Article 4 -	Modalités de service	6
4-1-	Modalité de service des différents types de repas	6
4-2-	Qualité et présentation.....	7
4-3-	Personnel du titulaire	7
4-4-	Reprise des marchandises non consommées.....	7
4-5-	Nettoyage	7
Article 5 -	Mise en œuvre d'éléments à caractère environnemental	8
5-1-	Evolution des produits	8
5-2-	Produits issus du commerce équitable.....	8
5-3-	Développement durable.....	8

Article 1 - Etendue du marché

Les stipulations du présent Cahier des Clauses Techniques Particulières concernent les prestations suivantes :

Services de traiteurs et livraison de repas pour les besoins de l'Ecole nationale d'administration à Strasbourg et à Paris (6ème)

Lot n°1 : Services de buffets, repas et cocktails à Strasbourg

Lot n°4 : Services de buffets, repas et cocktails à Paris (6^{ème})

Article 2 - Nature et étendue des prestations

2-1- Composition des différents types de buffets, repas et cocktails

Les prestations définies ci-après **ne sont pas exhaustives**, elles constituent un exemple succinct des prestations attendues. Elles ne sauraient engager le pouvoir adjudicateur.

Les prestations, hors vin d'honneur, comprennent 3 (trois) gammes pour les buffets, cocktails et repas, pour lesquels il convient d'utiliser des produits frais avec le souci de la qualité gustative :

- 1° prestations dites « Standard de base » : le titulaire proposera une solution adaptée aux petits budgets tout en présentant un niveau de qualité satisfaisant ;
- 2° prestations dites « Supérieure » : le titulaire proposera des solutions intermédiaires adaptées en termes de budget, tout en présentant un niveau de qualité très satisfaisant ;
- 3° prestations dites « Prestige » : le titulaire proposera une solution haut de gamme pour des demandes plus exigeantes en termes de qualité de produit et de service.

Le Pouvoir adjudicateur peut être amené à commander une même prestation sur plusieurs jours consécutifs pour les mêmes convives. De ce fait, il pourra être demandé au prestataire de varier ses produits en cas de commandes successives.

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

2-1-1- Les cocktails

Les cocktails peuvent avoir lieu dans les locaux du pouvoir adjudicateur ou en extérieur. Cette information sera précisée sur le bon de commande.

Gamme de produit	Descriptif (<i>non exhaustif</i>)
Vin d'honneur (verre de l'amitié) non déjeunatoire ou dînatoire	4 pièces par personne kougelopf, bretzel, mini-sandwich, etc. ou équivalent
Cocktail Qualité standard (salé et/ou sucré)	De 8 à 15 pièces par personne Salés : feuilletés, canapés, etc. ou équivalent Sucrés : mignardises, tartelettes, etc. ou équivalent
Cocktail Qualité Supérieur (salé et/ou sucré)	De 8 à 15 pièces par personne Salés : verrines, knacks, etc. Sucrés : pièces sucrées améliorées
Cocktail Qualité Prestige (salé et/ou sucré)	De 8 à 15 pièces par personne Salés : pièces chaudes Sucrés : dessert raffinés

2-1-2- Buffets

Les buffets consistent à servir des repas dans lesquels les aliments sont placés dans un espace commun où les convives du pouvoir adjudicateur se servent eux-mêmes.

Gamme de produit	Descriptif (non exhaustif)
Buffet Qualité standard	<i>Campagnard froid pour une personne</i> Petite entrée + salade + viande + fromage + dessert
Buffet Qualité supérieure	<i>Campagnard froid et/ou chaud pour une personne</i> Petite entrée + salade + plat chaud viande ou poisson selon la demande avec accompagnement + fromage + dessert
Buffet Qualité prestige	<i>Buffet raffiné froid et/ou chaud pour une personne</i> Entrée + salade + plat chaud viande ou poisson avec accompagnement selon la demande + fromage + dessert

2-1-3- Les repas de travail

Les repas de travail se composent d'une entrée, d'un plat principal chaud ou froid, d'une portion de fromage, de pain, d'un dessert, de boissons alcoolisées et/ou non alcoolisées et d'une boisson chaude par personne.

Comme mentionnée ci-dessus, ils doivent être proposés en 3 (trois) qualités de produit : standard, supérieur et prestige.

Gamme de produit	Descriptif (non exhaustif)
Entrée	Entrées variées chaudes et/ou froides Pièces salées (canapés, toast, etc.) et/ou crudités
Plat principal	Plats à base de viandes et/ou poissons, froids/chauds salés accompagnés de légumes et/ou féculents
Fromage	40 g de fromage par personne A pâte molle, dure, etc.
Pain	40 g de pain par personne Baguette classique, tradition, pain de campagne, etc.
Dessert	Desserts variés, bouchées froides/chaudes sucrées, etc.
Boisson froide	Eaux plate ou gazeuse, vins, jus de fruits, etc.
Boisson chaude	Cafés, thés, infusions, etc. (2 tasses par personne)

2-2- Boissons supplémentaires

Le pouvoir adjudicateur peut commander auprès du titulaire des boissons chaudes ou froides, non incluses dans les descriptions de l'article 2-1.

Les boissons visées par le présent article recouvrent les boissons supplémentaires commandées en plus. Il s'agit notamment de : jus de fruit, eaux de source plates, eaux minérales gazeuses, sodas, café, thé, infusions, vins et spiritueux.

2-3- Fournitures incluses dans les prestations

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 de condiments (sel, poivre, etc.) ;
- La fourniture de l'ensemble du matériel individuel ou collectif, jetable ou non jetable : assiette, couvert complet, verre, gobelet, tasses, petites cuillères, serviettes, nappages (papier ou en tissu, blancs ou de couleur), décoration florale ou thématique, tables, etc. Cette énumération n'est pas exhaustive.

En fonction des circonstances, le titulaire pourra disposer de locaux adaptés mis à disposition par le pouvoir adjudicateur.

2-4- Hygiène et qualité des produits

Le titulaire est réputé connaître l'intégralité des lois, de la réglementation et des normes en vigueur en matière de prestations de traiteur. Il ne peut en aucun cas, du fait de sa profession et son obligation de résultat dans l'exécution des prestations du présent marché, se prévaloir d'un défaut de connaissance des textes en vigueur durant l'exécution du marché. Les marchandises fournies et livrées doivent répondre aux spécifications, normes et prescriptions prévues par les lois, règlements et décisions en vigueur au jour de la livraison.

Les prestations fournies devront à cet égard être de première qualité et conformes aux normes AFNOR ainsi qu'aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.

Le titulaire doit respecter les textes en vigueur notamment la réglementation européenne et les divers règlements existants en matière de mesures sanitaires, ainsi que les prescriptions du GP/EM/DA ([groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires](#)) portant sur les conditions hygiéniques de fabrication, d'entreposage et de commercialisation.

Les produits proposés seront en priorité des produits de saison, frais et français dans la mesure du possible certifiés AB.

Le prestataire doit être titulaire de l'agrément sanitaire communautaire s'il est amené à commercialiser des viandes nues non conditionnées ou à avoir une activité complémentaire à caractère industriel de découpe et de conditionnement. A défaut il doit disposer d'une dispense d'agrément officielle.

Les O.G.M ne sont en aucun cas autorisés par le pouvoir adjudicateur dans les préparations culinaires et aliments fournis dans le cadre du présent marché. L'huile de palme, de coprah et de coco sont à proscrire.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de vérifier ou de faire contrôler les installations du prestataire et le respect par ce dernier de la chaîne du froid. Le(s) prestataire(s) devront fournir la traçabilité de ces produits (origine, récolte, abattage, conservation, transport, etc.) à la demande du pouvoir adjudicateur.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de demander aux titulaires du marché un échantillon des besoins préalablement à la passation d'une commande. Il est précisé que cette demande ne revêt pas un caractère systématique. Si sa taille ou son importance le justifie, l'échantillon fourni pourra faire l'objet d'une facturation après acceptation du devis préalable.

Le titulaire devra être particulièrement attentif à la qualité de présentation des buffets, cocktails et repas, **au renouvellement** des visuels, à la fraîcheur des produits et au caractère saisonnier de ses derniers.

Une enquête de satisfaction pourra être menée par le pouvoir adjudicateur afin d'évaluer la qualité de la prestation mise en œuvre pour chaque lot.

2-5- Préparation des produits

Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin. L'instant de la préparation des mets composant les plats doit être le plus rapproché possible de l'instant de leur livraison. Autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des plats doit être optimale lors des transports.

Article 3 - Conditions de livraison et mise en place

3-1- Livraison

Le titulaire mettra à disposition le matériel nécessaire pour conserver la température, tels que les caissons mobiles frigorifiques, ou réchauffer sur place les denrées, le cas échéant. Le personnel devra alors veiller, dans le cas où des pièces devraient être réchauffées, à ce que le matériel ne vienne pas endommager le mobilier sur lesquels ils seraient susceptible de reposer. Toute dégradation des matériels mis à disposition du titulaire (ameublement notamment) entraînera le remplacement ou remboursement de celui-ci aux frais du titulaire.

Les produits seront livrés frais du jour et leur transport sera effectué **par véhicule réfrigéré** en ce qui concerne les produits alimentaires. **Le véhicule devra disposer de l'agrément requis.** Le transport des denrées sensibles devra être effectué sans rupture de la chaîne du froid.

Le temps écoulé entre la préparation des denrées et la livraison sur le lieu d'exécution doit être réduit au maximum. Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de refuser la livraison si celle-ci intervient par exemple le matin pour une prestation en fin de journée.

La livraison et la mise en place des produits et du matériel doivent être terminées **au minimum 15 minutes avant le début de la prestation.**

3-2- Mise en place du matériels et mobilier de restauration

La location de matériel ou mobilier de restauration peut être commandée auprès du titulaire (tables rondes ou rectangulaires), mange-debout, décorations (plantes, centres de tables ou de buffet), autres matériels divers de réception. 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.

Toute vaisselle fournie sera adaptée aux repas de travail ou cocktails/buffet, en quantité suffisante et doit toujours être en adéquation avec les mets et la prestation demandée. La vaisselle et la verrerie sont reprises non nettoyées.

Article 4 - Modalités de service

4-1- Modalité de service des différents types de repas

Les prestations comprennent la fourniture de :

- Les cocktails froids / chauds (midi et/ou soir) et cocktails apéritifs/déjeunatoires / dinatoire : les convives se déplacent librement autour des tables de service. Les mets sont proposés sous une forme adaptée à cette situation (possibilité à l'assiette).
- Les buffets froids / chaud (midi et/ou soir) peuvent avoir en déplacement libre debout ou assis
- Les repas de travail froids/chauds (midi et/ou soir) : les convives sont attablés. Les mets sont servis à table.

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.

4-2- Qualité et présentation

Le pouvoir adjudicateur attache beaucoup d'importance à la qualité et à la fraîcheur des produits ainsi qu'à la nécessité de bénéficier de produits de saison.

Le titulaire sera également attentif à la présentation des buffets ainsi qu'au renouvellement des visuels des buffets. Les mets proposés lors des différentes prestations devront être variés dans chacune des gammes proposées.

4-3- Personnel du titulaire

Pour toutes les prestations, un encadrement est requis. Le prestataire désigne un responsable d'équipe chargé de coordonner le bon déroulement de l'opération. Il sera l'unique interlocuteur du pouvoir adjudicateur sur le lieu d'exécution et posséder les qualifications adéquates.

Le titulaire devra doter le personnel de service de la tenue vestimentaire appropriée à sa fonction.

Dans le cadre du service, le personnel devra faire preuve de ponctualité, de la plus grande correction, de discrétion, de confidentialité et de réserve.

Le personnel devra suivre les consignes données par le représentant du pouvoir adjudicateur. Celle-ci se réserve le droit de demander à tout moment, sans délai et sans avoir à motiver sa décision, l'éviction d'un salarié du titulaire ou de ses sous-traitants. Cas échéant, le titulaire devra assurer le remplacement du personnel concerné.

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.

4-4- Reprise des marchandises non consommées

Toutes bouteilles entamées et/ou commandées seront remises à disposition en fin de service et récupérées par l'ENA. Le titulaire se chargera de récupérer tous les contenants vides, dans les 48 heures après l'évènement.

Les denrées alimentaires commandées et non consommées sont traitées conformément aux modalités indiquées par le titulaire dans le cadre de réponse annexé à l'acte d'engagement.

4-5- Nettoyage

En cas de prestations effectuées avec un personnel de service, l'enlèvement du matériel de service doit avoir lieu immédiatement après la réalisation des prestations.

En cas de prestations effectuées sans personnel de service, l'enlèvement du matériel de service doit avoir lieu le jour même, à défaut le lendemain si la prestation est effectuée en soirée.

5-1- Evolution des produits

Le titulaire a la faculté, pendant la durée de validité de l'accord-cadre :

- d'apporter des modifications sur ses produits en vue de leur amélioration,
- d'introduire de nouveaux produits, tant qu'ils s'inscrivent dans le champ de l'accord-cadre.

Il s'agit notamment de nouveaux produits devant remplacer ou faire évoluer d'autres produits, conformément aux normes et évolution en matière de développement durable.

Le titulaire est tenu d'informer le représentant du pouvoir adjudicateur, **un mois à l'avance** et par courrier recommandé avec accusé de réception, de la nature et de l'importance des changements devant intervenir sur ses produits ou dans sa gamme de produits.

5-2- Produits issus du commerce équitable

Le prestataire est tenu de proposer **des produits issus du commerce équitable** dans le cadre de ses prestations. Il pourra notamment s'agir du café, du jus de fruits, du chocolat, etc.

Les produits du commerce équitable doivent être des produits commercialisés suivant les règles du commerce équitable telles que définies par les organisations internationales concernées (IFAT: International Fédération for International Trade et FLO: Fairtrade labelling Organisations). La conformité de ces règles devra être garantie par une organisation indépendante (Max Havelaar ou équivalent).

Le prestataire assure en outre une veille continue des évolutions scientifiques, techniques, biologiques et chimiques susceptibles d'être réalisées dans la conception, la fabrication, le conditionnement, le transport et la manutention des produits objet du présent marché.

5-3- Développement durable

Dans ce domaine et dans le cadre de sa propre démarche, le Pouvoir adjudicateur est engagé dans la transition écologique. En ce sens, il appréciera toute proposition prenant en compte cet aspect, conformément aux législations en vigueur :

Les démarches mises en place par le titulaire peuvent concerner les aspects suivants dont la liste est non exhaustive :

- Favoriser les accessoires : recyclés, recyclables, biodégradables, etc. (ou toutes autres propositions du prestataire permettant de réduire l'emprunte carbone) ;
- Introduire des conditionnements fabriqués à partir de matériaux alternatifs ;
- Privilégier des produits de qualité, de saison, faiblement transformés, avec un faible « bilan carbone » et dont le mode de production est le moins préjudiciable pour l'environnement, plutôt qu'à tout prix des produits labellisés « bio » ;
- Intégrer le plus possible dans la confection des repas ou des buffets des denrées et produits favorisant les « circuits courts » de production et de distribution, issus des filières agricoles et agro-alimentaires locales, départementales, régionales et inter-régionales, permettant d'identifier facilement l'origine et la qualité des produits, avec le moins d'intermédiaires possibles entre le producteur et le prestataire, permettant de diminuer les transports, de réduire la consommation énergétique et d'améliorer la durabilité environnementale.
- Etc.