

## **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°2 : Services de plateaux-repas et panier-repas à Strasbourg**

**Lot n°5 : Services de plateaux-repas et panier-repas 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 plateaux et paniers repas .....	3
2-1-1-	Composition des plateaux repas .....	3
2-1-2-	Composition des paniers repas .....	4
2-2-	Boissons supplémentaires .....	4
2-3-	Fournitures incluses dans les prestations .....	4
2-4-	Hygiène et qualité des produits .....	4
2-5-	Préparation des produits .....	5
Article 3 -	Conditions de livraison et mise en place .....	5
3-1-	Livraison .....	5
3-2-	Mise en place .....	5
Article 4 -	Modalités de service .....	6
4-1-	Modalité de service .....	6
4-2-	Qualité .....	6
Article 5 -	Mise en œuvre d'éléments à caractère environnemental .....	6
5-1-	Evolution des produits .....	6
5-2-	Produits issus du commerce équitable .....	6
5-3-	Développement durable .....	7

## 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° 2 Services de plateaux-repas et panier-repas à Strasbourg

Lot n° 4 Services de plateaux-repas et panier-repas à Paris

## Article 2 - Nature et étendue des prestations

Les prestations comprennent la confection et la livraison des plateaux repas chaud ou froid, ou des paniers-repas, à visé de travail.

Le Pouvoir adjudicateur peut être amené à commander une même prestation sur plusieurs jours consécutifs pour les mêmes personnes. 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 (casher, hallal, sans sel, sans gluten, végétarien, etc.) ainsi que des allergies alimentaires.

### **2-1- Composition des différents types plateaux et paniers repas**

#### **2-1-1- Composition des plateaux repas**

Les prestations définies ci-après **ne sont pas exhaustives**, elles constituent un exemple succinct des prestations attendues. Elles ne sauraient engager le pouvoir adjudicateur. Il convient de prévoir que les plateaux repas définis dans le présent article auront lieu assis.

Les plateaux repas se composent d'une entrée, d'un plat, d'un fromage, d'un petit pain, d'un dessert et d'une eau plate 50 cl pour un total minimum de 470 g par plateau-repas.

Les prestations comprennent **2 (deux)** qualités pour les **plateaux** repas pour lesquels il convient d'utiliser des produits frais avec le souci de la qualité gustative :

Type de plateau repas demandé	Composition
<b>Qualité standard</b> : produits simples et économiques	<ul style="list-style-type: none"><li>- Une entrée</li><li>- Un plat principal de saison avec accompagnement : viande ou poisson ou végétarien (selon la demande) + garniture (légumes ou féculent)</li><li>- Fromage.</li><li>- Dessert</li><li>- 1 bouteille d'eau minérale</li><li>- Petit pain individuel</li></ul>
<b>Qualité supérieure</b> : produits élaborés et recherchés tant dans l'association de goûts que dans la présentation	<ul style="list-style-type: none"><li>- Une entrée</li><li>- Un plat principal de saison avec accompagnement viande ou poisson ou végétarien (selon la demande) + garniture (légumes ou féculent)</li><li>- Fromage</li><li>- Dessert</li><li>- 1 bouteille d'eau minérale</li><li>- Petit pain individuel</li></ul>

## 2-1-2- Composition des paniers repas

Il convient de prévoir que les paniers repas définis dans le présent article pourront être emportés et être pris en position debout.

**Pour le panier-repas**, la composition sera la suivante :

- un sandwich ou équivalent **ou** salade composée
- un dessert (pâtisserie ou fruit)
- 1 bouteille d'eau minérale de 50 cl.

Le titulaire devra proposer plusieurs variétés de sandwich, type parisien, bagel, wrap, etc. ou de salade composée :

- Viande ;
- Poisson ;
- Végétarien ;
- Végétalien.

Le pain utilisé pour les sandwichs sera de type baguette classique, tradition, pain de campagne, etc.

## 2-2- Boissons supplémentaires

Le pouvoir adjudicateur peut commander auprès du titulaire une boisson froide supplémentaire, non incluse dans les descriptions de l'article 2 :

- Eau : 50 cl. ;
- Jus de fruits : 25 cl. ;
- Bière : 25 cl. ;
- Vin : 20 cl.

## 2-3- Fournitures incluses dans les prestations

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

- La fourniture de condiments (sel, poivre, sauce pour la salade) ;
- Sucre emballé, touillettes (pour le yaourt nature par exemple) ;
- la fourniture de l'ensemble du matériel individuel ou collectif, jetable ou non jetable : une assiette, des couverts, un gobelet à boisson, une serviette, etc. (liste non exhaustive).

## 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 GPEM/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 et 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 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.

La 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 prestataire devra fournir la traçabilité de ces produits (origine, récolte, abattage, conservation, transport, etc.) à la demande du pouvoir adjudicateur.

Le titulaire devra être particulièrement attentif à la qualité des plateaux repas ou des paniers repas, à la fraîcheur des produits et au caractère saisonnier de ces 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 plateaux-repas doit être le plus rapproché possible de l'instant de leur livraison. Autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des plateaux-repas doit être optimale lors des transports.

## **Article 3 - Conditions de livraison et mise en place**

### **3-1- Livraison**

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**

L'installation sur le lieu du déjeuner des plateaux ou paniers repas ainsi que l'enlèvement de ces mêmes matériels peuvent être à la charge du titulaire.

Toute vaisselle fournie dite jetable, appropriée et/ou recyclée (couverts, serviettes, verres) sera adaptée aux plateaux ou paniers, en quantité suffisante et doit toujours être en adéquation avec les mets et la prestation demandée. Le choix des produits et matériaux d'emballages prendra en compte les objectifs de développement durable.

## Article 4 - Modalités de service

### 4-1- Modalité de service

Le titulaire sera attentif à la présentation des plateaux et paniers ainsi qu'au renouvellement des visuels de ces derniers. Les mets proposés lors des différentes prestations devront être variés dans chacune des qualités proposées.

Dans le cadre de l'exécution de chaque type de prestation, tous lots et qualités confondus, les prestations devront inclure la fourniture des accessoires nécessaires au débarrassage (ex. sacs poubelle pour les paniers repas).

### 4-2- Qualité

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.

## Article 5 - Mise en œuvre d'éléments à caractère environnemental

### 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.