

## **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°3 : Fourniture de petits déjeuners et pause-café à Strasbourg**

**Lot n°6 : Fourniture de petits déjeuners et pause-café 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
2-1-1-	Les petits-déjeuners .....	3
2-1-2-	Les pauses-café .....	3
2-2-	Boissons et produits-type 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 .....	5
4-1-	Modalité de service.....	5
4-2-	Qualité .....	5
4-3-	Reprise des marchandises non consommées.....	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.....	6

## 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° 3 Fourniture de petits déjeuners et pause-café à Strasbourg

Lot n° 6 Fourniture de petits déjeuners et pause-café à Paris

## Article 2 - Nature et étendue des prestations

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

### 2-1-1- Les petits-déjeuners

Les petits déjeuners se composent ainsi :

Type de produit	Descriptif
1) Boisson chaude	<b>2 tasses</b> par personne : <ul style="list-style-type: none"><li>- Café en thermos</li><li>- Sachets de thé Bio et tisane, (minimum 3 variétés, sachet en mousseline)</li><li>- Sachets pour boissons chocolatées</li><li>- Thermos d'eau chaude</li><li>- Sucre emballé et édulcorant</li><li>- Lait</li></ul>
2) Boisson froide	<b>0,25 cl</b> par personne (ou 1 l pour 4 personne) <ul style="list-style-type: none"><li>-eau plate, eau gazeuse</li><li>-jus de fruits variés (2 types) pur jus</li></ul>
3) Produit-type <i>(prise en compte d'allergies alimentaires le cas échéant : sans sel, sans gluten,)</i>	<b>2 mini viennoiseries</b> par personne Croissant, pain au chocolat, escargot, etc.
	<b>2 tranches/pièces de gâteau</b> par personne Brioche, cakes, mignardises, etc.
	<b>2 pièces de biscuit</b> par personne Sablés, cookies, etc.

### 2-1-2- Les pauses-café

Les pauses-café se composent ainsi :

Type de produit	Descriptif
1) Boisson chaude	<b>2 tasses</b> par personne : <ul style="list-style-type: none"><li>- Café en thermos</li><li>- thé, infusion et chocolat en sachets, accompagnés de thermos d'eau chaude</li><li>-Sucre</li><li>- Lait</li></ul>
2) Produit-type biscuit sec emballé individuellement <i>(prise en compte d'allergies alimentaires le cas échéant : sans sel, sans gluten)</i>	<b>2 pièces</b> par personne Spéculos, galettes bretonnes, petits beurrés, spritz, etc.

## **2-2- Boissons et produits-type supplémentaires**

Le pouvoir adjudicateur peut commander auprès du titulaire une boisson froide ou chaude, un produit type, non inclus dans les descriptions des articles 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 plate, café, thé, infusions.

Les produits type visés par le présent article concernent les viennoiseries, tranches ou pièces de gâteau et biscuits secs.

Le pouvoir adjudicateur peut commander, sur catalogue, auprès du titulaire d'autres produits, type galettes des rois, beignets ou autres, pour couvrir certains évènements annuels.

## **2-3- Fournitures incluses dans les prestations**

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

- Sucre emballé, touillettes, etc. ;
- la fourniture de l'ensemble du matériel individuel ou collectif, jetable ou non jetable : cuillères à café, gobelet à boisson, tasse, serviette, etc. (liste non exhaustive).

Le matériel est livré dans un conditionnement adapté.

## **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 dans la mesure du possible certifiés AB.

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

Le titulaire devra être particulièrement attentif à la qualité de présentation des petits déjeuners.

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

La préparation et la cuisson des produits-type doivent être effectuées avec le plus grand soin, autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, avec une température optimale lors des transports.

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

### 3-1- Livraison

Les produits seront livrés frais du jour. 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

Les prestations s'exécutent traditionnellement entre 8h00 et 10h00 pour le matin vers 16h00 l'après-midi.

La mise en place sur le lieu des petits déjeuners et pause-café peut être à la charge du titulaire, et se réalise généralement autour d'une table, sans service.

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

Le titulaire met à disposition le matériel de réchauffe (bouilloires), de maintien au chaud (thermos) adapté aux boissons et aux denrées alimentaires qui lui sont commandées. Ces matériels sont inclus dans le prix de la prestation par personne.

## Article 4 - Modalités de service

### 4-1- Modalité de service

Le titulaire sera attentif à la présentation des petits déjeuners. Les produits proposés lors des différentes prestations devront être variés.

Dans le cadre de l'exécution de chaque type de prestation, tous lots et qualités 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.) ;
- l'évacuation des déchets à l'issue de son intervention et le nettoyage des installations de préparation utilisées.

### 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 boissons de saison.

Le pouvoir adjudicateur sera attentif aux respects des lieux, la ponctualité et l'efficacité du titulaire sur l'exécution des différentes prestations.

#### 4-3- 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.

L'administration se charge, à l'issue de la manifestation, de débarrasser, mettre en sacs poubelle les déchets et procéder à leur enlèvement.

### 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'empreinte 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.