



MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

Ville et Eurométropole de Strasbourg
1 Parc de l'Etoile,
67076 STRASBOURG CEDEX
+33 (0)3 68 98 50 00

Marché subséquent périodique n°3

Durée : 1 an à compter de la date de notification

ACCORD-CADRE « PRESTATIONS DE TRAITEURS »

Lot 1 : Plateaux-repas, cocktails, collations avec service.
(Accord-cadre VDS n°2024 / 1008 et EMS n°2024 / 1005)

Cahier des Clauses Techniques Particulières
--

1- Objet du marché subséquent périodique

Le présent marché subséquent périodique porte sur les achats de prestations de traiteurs relatives aux différentes réceptions organisées par les Services de la Ville et de l'Eurométropole de Strasbourg, notamment les réceptions protocolaires pris en charge par le Service du Protocole.

2- Le contenu des différentes formules demandées

Les présentes formules seront d'ordinaire végétariennes et les prestations non-végétariennes seront commandées de façon plus exceptionnelles. Les formules seront servies par défaut avec une formule boissons sans alcool.

L'objectif de ce marché subséquent et de participer à la promotion d'une alimentation saine, moins riche en protéines animales, de diminuer les émissions de gaz à effet de serre liées aux choix des matières premières et de se rapprocher des préconisations des lois EGAlim et Climat et Résilience.

Il s'agit également de dégager des marges financières par la promotion du végétarien afin de permettre un approvisionnement plus local tant pour les légumes, les féculents, que les viandes, poissons et fromages.

Ainsi, il est demandé de prévoir des formules végétariennes, c'est-à-dire sans viande et sans poisson. Ces formules végétariennes feront la part belle aux légumes et assureront un bon apport protéique grâce aux autres protéines animales (produits laitiers, œufs...) et végétales (céréales, légumineuses, oléagineux...). Il est également demandé que les différentes intolérances alimentaires puissent être prises en compte dans les formules.

Il est essentiel qu'une attention particulière soit portée à la présentation des propositions végétariennes ainsi qu'à leurs qualités gustatives et ceci afin de fédérer le plus grand nombre à ce mode d'alimentation en lien avec les objectifs politiques des deux collectivités.

Concernant les produits non végétariens, ces derniers devront s'appuyer sur des labels officiels de qualité tels que label rouge pour la viande et pêche durable pour le poisson.

Les prestations doivent couvrir minimum 50% de produits certifiés bio.

L'ensemble des formules non végétariennes doivent proposer des entrées entièrement végétariens.

Le présent marché subséquent contiendra les formules suivantes :

- Formule 1 : Plateaux-repas chauds ou froids

- ° 1 Entrée
- ° 1 Plat principal végétarien (commande exceptionnelle : viande ou poisson)
- ° Fromage
- ° 1 Dessert

- ° 1 boule de pain

Les plateaux-repas fournis devront pouvoir être, selon la demande, chauds ou froids. Ils peuvent être 100 % BIO seulement sur demande expresse lors de la commande et acceptation par le traiteur (pourcentage de surcoût compris).

- **Formule 2 : Livraison plat du jour** (En prestation facultative.)

- ° 1 Entrée ou un dessert
- ° 1 Plat principal végétarien (commande exceptionnelle : viande ou poisson)
- ° 1 boule de pain
- ° 1 boisson (50cl)

Un plat principal différent devra pouvoir être proposé et fourni chaque jour sur une durée de 8 jours consécutifs.

- **Formule 3 : Panier* sandwiches**

- ° Un ou plusieurs sandwiches végétariens équivalant en quantité à une demi-baguette au minimum ou une salade complète.
- ° 1 Dessert
- ° 50cl d'eau.

Ils peuvent être 100 % BIO seulement sur demande expresse lors de la commande et acceptation par le traiteur (pourcentage de surcoût compris).

- **Formule 4 : Panier* goûters végétariens**

- ° 1 fruit
- ° 1 produit riche en lipides (produit laitier, oléagineux, etc.)
- ° 1 produit à base de céréales
- ° 1 boisson fraîche ou chaude, sans alcool

Ils peuvent être 100 % BIO seulement sur demande expresse lors de la commande et acceptation par le traiteur (pourcentage de surcoût compris).

- **Formule 5 : Cocktails et apéritifs simples végétariens**

- ° Parts salées ou parts sucrées (fruits, légumes, cakes, bouchées, kougelhofs, nattes, bretzels, etc.)
- 2 pièces par convive

Ils peuvent être 100 % BIO seulement sur demande expresse lors de la commande et acceptation par le traiteur (pourcentage de surcoût compris).

- **Formule 6 : Cocktails et apéritifs classiques végétariens**

- ° Parts salées ou parts sucrées (fruits, légumes, bouchées, kougelhofs, nattes, bretzels, etc.)
- 4/5 pièces par convive

Ils peuvent être 100 % BIO seulement sur demande expresse lors de la commande et acceptation par le traiteur (pourcentage de surcoût compris).

- **Formule 7 : Cocktails et apéritifs gourmands végétariens**

- ° Bouchées salées
- ° Bouchées sucrées
- ° Canapés froids° Pain aux noix
- ° 1 fruit

La commande peut spécifier la livraison de falafels ou knacks végétales ou traditionnelles (de 120 gr. par convive) sans nitrite.

Ils peuvent être 100 % BIO seulement sur demande expresse lors de la commande et acceptation par le traiteur (pourcentage de surcoût compris).

- **Formule 8 : Cocktails et apéritifs gourmands améliorés végétariens**

- ° Bouchées salées
 - ° Bouchées sucrées
 - ° Pain aux noix
 - ° Canapés froids
 - ° Une paire de knacks végétales ou falafels. La commande peut spécifier la livraison de knacks traditionnels sans nitrite (de 120 gr. par convive) .
- 6/7 pièces par personne

Ils peuvent être 100 % BIO seulement sur demande expresse lors de la commande et acceptation par le traiteur (pourcentage de surcoût compris).

- **Formule 9 : Cocktails et apéritifs prestige végétariens**

- ° Bouchées salées
- ° Bouchées sucrées
- ° Pain aux noix
- ° Canapés froids

7/8 pièces par personne

La formule comprend des matières premières haut de gamme.

La commande peut spécifier la livraison de knacks végétales ou traditionnels sans nitrite (120 gr. par convive).

Ils peuvent être 100 % BIO seulement sur demande expresse lors de la commande et acceptation par le traiteur (pourcentage de surcoût compris).

- **Formule 10 : Collation et Petits déjeuners avec service**

Pour le petit déjeuner :

1 fruit + viennoiseries (1 pièce taille standard par convive ou 2 pièces taille « mini » par convive)

ou plateau varié de verrines (non jetables) complètes pour un petit déjeuner équilibré (fruits, fromages, oléagineux, produits céréaliers...)

Pour la collation :

1 fruit, nattes, kougelhofs, brioches, biscuits, cakes (2 pièce par convive)

ou plateau varié de verrines complètes pour une collation équilibrée (fruits, fromages, oléagineux, produits céréaliers...)

Ils peuvent être 100 % BIO seulement sur demande expresse lors de la commande et acceptation par le traiteur (pourcentage de surcoût compris).

Plateaux de fruits (entiers ou bouchées pour une dégustation sans couverts).

Les fruits doivent être entiers ou tranchés, dans tous les cas adaptés à une dégustation sans couvert et en station debout.

- Formule 11 : Brunchs

-Pièces sucrées : viennoiseries, brioches, nattes, kougelhofs (2 parts ou pièces taille standard par convive ou 4 pièces taille « mini » par convive.)

-Fruits

-Pièces salées : fromage, œuf, tartes salées, etc...

(5/6 parts par personne) La commande peut spécifier la livraison de knacks végétales ou traditionnels sans nitrite.

-Pain

Une commande comporte des pièces salées et des pièces sucrées.

Ils peuvent être 100 % BIO seulement sur demande expresse lors de la commande et acceptation par le traiteur (pourcentage de surcoût compris).

- Formule 12 : Plateau de légumes

Plateau et assortiment de légumes avec sauce

-Quantité : environ 150 g par convive

-Variété : au moins 4 légumes de saison différents crus ou cuits.

Ils peuvent être 100 % BIO seulement sur demande expresse lors de la commande et acceptation par le traiteur (pourcentage de surcoût compris).

- Formule 13 : Brochettes de fruits de saison

-Les brochettes ont une longueur de 13 cm minimum

-Contiennent au moins 2 fruits de saison différents

-Quantité : 2 brochettes par convive.

Ils peuvent être 100 % BIO seulement sur demande expresse lors de la commande et acceptation par le traiteur (pourcentage de surcoût compris).

- Formule 14 : Livraison de rafraichissements

Fourniture de boissons softs et de boissons alcoolisées tel que le vin ou la bière selon la formule commandée au bordereau des prix unitaires.

Se reporter au bordereau des prix unitaires pour plus de détails.

**L'expression "panier" est utilisée ici comme terme générique qui ne désigne pas nécessairement le contenant (les sandwiches et autres denrées pourront être transportés dans un autre contenant adéquat (boite isotherme ou autre).*

3. - Spécificité sur l'utilisation des produits BIO, matières premières issues de circuits contribuant à développer une agriculture nourricière de proximité, de produits de saison.

3.a.- Utilisation de matières premières issues de l'agriculture biologique

Le présent marché subséquent exige l'utilisation d'aliments certifiés BIO à hauteur de 50 % minimum pour réaliser les préparations à livrer dans le cadre du présent marché. La collectivité pourra effectuer des contrôles aléatoires réguliers directement auprès du prestataire pour vérifier le respect de cette clause.

- ✓ Définition des matières premières BIO : Sont acceptées les matières premières labellisés Bio.

Lorsque la commande le spécifie expressément, l'ensemble des matières premières utilisés pour la préparation des repas doivent être certifiées Bio.

3.b.- Utilisation de matières premières issues de circuits contribuant à développer une agriculture nourricière de proximité

La Ville de Strasbourg et l'Eurométropole de Strasbourg sont pleinement engagées au travers du plan alimentaire territorial (PAT) à pouvoir :

- Produire durablement en accompagnant l'agriculture face aux défis de demain ;
- Produire autrement en favorisant la transition agricole et alimentaire pour préserver l'environnement ;
- Et développer son économie en renforçant ses filières et valoriser ses savoir-faire.

L'approvisionnement des traiteurs doit concourir à ces objectifs au travers des achats en matières premières en incluant les produits issus de circuits contribuant à développer une agriculture nourricière de proximité.

Les produits issus de circuits contribuant à développer une agriculture nourricière de proximité sont caractérisés soit par des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire. Les exigences minimales demandées par la ville de Strasbourg sur les produits issus de circuits contribuant à développer une agriculture nourricière de proximité sont les suivantes :

- Un minimum de 30% de produits issus de circuits contribuant à développer une agriculture nourricière de proximité est requis (en valeur HT d'achats en €, calculée par année civile) parmi les 50% de produits issus de l'agriculture biologique;
- Un minimum de 30% de produits issus de circuits contribuant à développer une agriculture nourricière de proximité est requis (en valeur HT d'achats en €, calculée par année civile) parmi les produits conventionnels.

Ce taux de 30% est un minimum. L'objectif est de l'augmenter progressivement pour viser un taux plus élevé lors du prochain accord cadre.

Afin de travailler en parfaite synergie sur cet enjeu de première importance, des réunions annuelles seront mises en place entre le Titulaire de l'accord-cadre, la chambre d'agriculture, Bio en Grand-Est, la Ville et l'Eurométropole de Strasbourg afin de faire le bilan des approvisionnements, identifier les freins et leviers d'actions et définir conjointement les perspectives d'évolution.

3.c. - Utilisation de matières premières de saison

Les préparations livrées et servies dans le cadre de l'exécution du présent marché subséquent doivent avant tout être des matières premières de saison, en ce qui concerne les fruits et légumes, et fromages. Est considéré comme étant un produit de saison un aliment que l'on consomme quand il arrive naturellement à maturité dans sa zone de production.

Il est donc corrélativement prohibé d'utiliser dans les préparations réalisées lors des mois de novembre, décembre, janvier, février et mars d'utiliser les matières premières fraîches suivantes:

- concernant les légumes frais: toutes les variétés de tomates, de poivrons, concombres, courgettes, aubergines, asperges, artichauts, haricots.
- concernant les fruits frais: tous les fruits rouges, la rhubarbe, les raisins, les pêches, les abricots, les pruneaux, les mirabelles, les figues, les pastèques et les melons.
- concernant les fromages: brique, cabécou, camembert, chaource, rocamadour, reblochon, saint Félicien, ricotta, Bleu de Bresse

Les fruits et légumes qui ont fait l'objet d'une congélation au moment de leur récolte sont acceptés.

3.d. -Le thon et le soja non français sont des aliments à exclure.

4.- Présentation des devis

Le commanditaire adresse avant chaque passation de commande une demande de devis auprès du prestataire pour convenir des modalités d'exécution de la prestation. Le devis présenté devra comporter notamment les éléments suivants :

- Le numéro du marché public dont relève la commande, ainsi que le ou les formules sur lesquelles porte la commande.

- Si la commande porte également sur le service, indiquer le nombre de personnel affecté à la réalisation du service, ainsi que leurs fonctions. (Même si le service est compris dans le prix unitaire de la commande avec service : le coût horaire du service ne pourra être chiffré, il s'agit d'un forfait qui comprend la prestation et le service.)
- Le montant total H.T. de la commande, ainsi que les montants des différents T.V.A. applicables, ainsi que le montant total T.T.C. de la commande.
- Détailler si possible le grammage approximatif de produits livrés par convive.
- Détailler le pourcentage de matières premières BIO contenu dans les produits livrés, si c'est demandé à la commande.

5.- Affichage de la liste des allergènes contenus dans les aliments et de la provenance locale et / ou bio.

Lors de chaque commande, le titulaire du marché transmet au commanditaire la liste des différents allergènes contenus dans la livraison.

Si c'est la collectivité qui assure la réception (commande uniquement en livraison auprès du titulaire), c'est elle qui se chargera de l'affichage de la liste des allergènes contenus dans les plats. Si la commande concerne également le service, il incombe au titulaire du marché de se charger de l'affichage de la liste des allergènes contenus dans les plats lors de la réception.

Dans le cas d'une commande 100% bio, il est demandé d'afficher le logo AB sur la table.

6.- Procédure de remise de matériel à l'issue d'une prestation

Lorsque la prestation de traiteurs implique l'utilisation de vaisselle ou autre matériel appartenant au traiteur, ce dernier remet à la collectivité la « *fiche de remise du matériel traiteur* » complété au moment de la livraison.

Cette fiche permet d'optimiser l'inventaire du matériel déposé. Elle sera également complétée par le commanditaire et remise au traiteur au moment de la récupération du matériel concerné.

Le traiteur est invité à récupérer son matériel auprès du commanditaire dans un délai de 72 heures à l'issue de la prestation.

7.- Remise en état des salons et de l'office

À chaque fin de prestation, le titulaire s'engage à remettre en état les salons utilisés et l'office, à savoir évacuer les poubelles, nettoyer la cuisine, passer un nettoyage rapide dans les salons utilisés.

8.- Indicateurs d'évaluation des prestations

Les prestations réalisées seront évaluées par les services sur la base de plusieurs indicateurs :

- Conformité de la commande selon les termes du cahier des charges,
- Présentation de la prestation,
- Respect de la part de produits bio,
- Respect des matières premières issues de circuits contribuant à développer une agriculture nourricière de proximité,

- Respect de la part de produits végétariens,
- Respect des exigences environnementales (labels, mode de livraisons),
- Fournitures des informations aux fins de communication (origine des produits, labels, mode de production, liste des ingrédients incluant les allergènes),
- Gestion des déchets et du gaspillage alimentaire,
- Ponctualité / respect du délai de livraison ou de réalisation,
- Respect de la facture par rapport au devis.

9. – Plan de prévention

Un plan de prévention est annuellement co-signé par la collectivité et par le titulaire du marché pour prémunir des risques de co-activité lors des livraisons et lors des réceptions.

10.- Application du CCTP de l'accord-cadre

Concernant les autres exigences relatives au présent marché subséquent périodique, les dispositions figurant dans le Cahier des Clauses Techniques Particulières de l'accord-cadre VDS n°2024 / 1008 et EMS n°2024 / 1005 sont pleinement applicables.