

Agence Centrale des Organismes de Sécurité Sociale
36, Rue de Valmy
93108 MONTREUIL CEDEX

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES
PARTICULIERES
(C.C.T.P)**

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE PRESTATION DE TRAITEUR POUR LES
SITES DE L'ACOSS**

10 LOTS

**APPEL D'OFFRE OUVERT
N° de procédure : P2611-AOO-DRH**

SOMMAIRE

ARTICLE 1.....	CADRE GENERAL DU MARCHE
3	
1.1. OBJET DU MARCHE.....	3
ARTICLE 2.....	PRESENTATION
3	
2.1. ADRESSE DES SITES CONCERNES PAR LES PRESTATIONS.....	3
ARTICLE 3.....	DESCRIPTIONS DES PRESTATIONS LOT 1 A 9
4	
ARTICLE 4.....	DESCRIPTIONS DES PRESTATIONS LOT 10
7	
ARTICLE 5.....	DELAIS D'EXECUTION
7	
ARTICLE 6.....	JOURS ET HORAIRES D'INTERVENTION
8	
ARTICLE 7.....	CONDITIONS DES PRESTATIONS
8	
ARTICLE 8.....	VOLUMETRIE ESTIMATIVE ANNUELLE DES PRESTATIONS
10	
ARTICLE 9.....	DEVELOPPEMENT DURABLE
13	

ARTICLE 1.**CADRE GENERAL DU MARCHÉ****ARTICLE 2.****OBJET DU MARCHÉ**

Le marché a pour objet la **fourniture et livraison de prestations traiteurs (petits-déjeuners, plateaux repas, buffets, cocktails, pauses gourmandes)** dans le cadre des réunions organisées sur les sites AcoSS ne disposant pas de restaurant d'entreprise.

ARTICLE 3.**PRESENTATION**

Le Régime Général de la Sécurité Sociale est composé de cinq branches :

- L'Assurance Maladie
- Les Allocations Familiales
- L'Assurance Vieillesse
- L'autonomie
- Le Recouvrement

La Branche Recouvrement de la Sécurité Sociale a pour mission de collecter, auprès des employeurs privés et publics et auprès des cotisants à titre personnel, les ressources nécessaires au financement de la protection sociale du régime général (maladie, famille, retraite, accidents du travail). Elle procède également au recouvrement de contributions destinées au financement d'autres régimes de protection sociale (indépendants, chômage) et de tiers (Autorités Organisatrices de Transport - AOT, fonds d'action de formation...).

L'Agence Centrale des Organismes de Sécurité Sociale (Urssaf Caisse Nationale) est la caisse nationale de la branche du Recouvrement. Etablissement public à caractère administratif sous tutelle de l'Etat, l'ACOSS oriente et anime les politiques de recouvrement et de contrôle, gère la trésorerie du Régime Général, conçoit les services de simplification offerts aux usagers, organise et alloue les moyens des organismes du recouvrement, produit des statistiques socio-économiques à destination de ses partenaires et des pouvoirs publics.

Le réseau du recouvrement social regroupe 22 Urssaf régionales sur le territoire métropolitain et 4 CGSS dans les départements d'Outre-mer. Il s'agit d'organismes de droit privé qui assurent le service public du recouvrement, c'est-à-dire qu'ils procèdent à la collecte des cotisations et contributions sociales auprès des employeurs et cotisants de leurs circonscriptions.

Deux évolutions structurelles majeures impactent depuis le 1er janvier 2018 la branche du Recouvrement :

- la première inscrite dans l'article 105 de la loi de Finance de la Sécurité Sociale 2017 (LFSS) prévoit la dissolution des 8 centres informatiques de la branche et le transfert de leurs activités et personnels à l'Acoss. L'établissement public administratif (EPA) est passé ainsi de 600 à 1300 salariés.
- la seconde consiste en la suppression du Régime Social des Indépendants (RSI) et à son intégration au régime général. Dans ce cadre, les activités liées au recouvrement sont totalement confiées aux Urssaf.

L'ACOSS (Agence Centrale des Organismes de Sécurité Sociale) – Personne morale de droit public, dont le siège social est situé à Montreuil (93100) et qui, pour ce marché, prend en compte les besoins des sites en région, dans le cadre d'une volonté d'équité de traitement entre les sites, et les souhaits d'optimiser les réunions de travail sur site en limitant les déplacements sur la plage médiane et de réduire les coûts forfaitaires des remboursements sur les repas de midi.

ARTICLE 4.**ADRESSE DES SITES CONCERNES PAR LES****PRESTATIONS**

Les sites ACOSS au bénéfice desquels le présent marché est conclu sont :

- Site de Biot : 750, avenue de Roumanille – Sophia Antipolis – 06410 BIOT
- Site de Caen : 20, avenue Alfred Kastler – 14063 CAEN
- Site de Lille : 13, rue Denis Papin – Parc d'activités des Prés – 59658 VILLENEUVE D'ASCQ cedex
- Site de Lyon : 590, cours du 3^{ème} Millénaire – 69792 SAINT PRIEST cedex et rue Jacques Monod – 69320 FEYZIN
- Site de Marseille : 20, avenue Viton – BP 31 – 13274 MARSEILLE cedex
- Site de Montpellier : 13 avenue Albert Einstein – 34000 Montpellier cedex
- Site de Nancy : 12, rue du Bois de la Champelle – Parc d'activités du Brabois – 54500 VANDOEUVRE LES NANCY
- Site de Nantes : 2-4, rue Coulongé – BP 12833 – 44328 NANTES cedex
- Site de Valbonne : 480 route des Dolines– 06914 Sophia Antipolis
- Site du Gaumont (Montreuil) : 36 rue de Valmy, 93100 MONTREUIL
- Site du WI (Montreuil) : 38 rue de la République 93100 MONTREUIL

Il est précisé qu'un déménagement du siège social est programmé au cours de l'exécution du marché vers la nouvelle adresse suivante : 68-70, rue de Lagny – 93100 Montreuil.

Les sites de Biot et Valbonne seront au début de l'année 2028 réunis sur le site de La Canopée : 300 route des crêtes - 06560 Valbonne

En cas de modification ou de déménagement de l'un de ces sites, les adresses exactes seront communiquées au titulaire dans le cadre de l'exécution du marché.

ARTICLE 5.

DESCRIPTIONS DES PRESTATIONS LOT 1 A 9

Le lot 1 constitue un lot réservé aux ESAT et entreprises d'insertion spécifique au site de Valbonne et Biot.

Les prestations sont confectionnées à la demande au moment de la réservation et font l'objet de bons de commande spécifiques par le représentant de la Personne Publique.

Au titre de ces prestations, le Titulaire peut être sollicité par la Personne Publique pour la réalisation et la fourniture de :

- Petits déjeuners composés de diverses viennoiseries ;
- Boissons - Café/Thé (en thermos), eau, jus, etc... ;
- Buffets, cocktails (déjeunatoire ou dinatoire) ;
- Autres prestations de bouche (galettes des rois, brioche, etc...) ;
- La restauration à la carte.
- Prestations de Maître d'Hôtel et/ou serveurs en supplément ;
- Une carte complémentaire de vins et boissons alcoolisées et non alcoolisées doit être tenue à la disposition de la Personne Publique.

La variété des mets pourra être changée à la demande. **Une place importante sera faite dans l'offre à la variété des mets et aux produits locaux et de saison.**

Le titulaire devra préciser dans leur offre l'origine des produits (traçabilité, fabrication artisanale ou industrielle, fabrication maison ou achat du produit fini à un fournisseur, produits sans OGM).

Le Titulaire s'engage à transmettre, avant chaque prestation, la liste exhaustive des ingrédients composant les produits fournis.

A) Plateau repas

Dans le cadre de réunions de travail, de séminaires, de formations, etc., l'ACOSS est amenée à commander des plateaux repas livrés sans service inclus par le Titulaire à une heure convenue.

Il s'agit de permettre aux participants d'une réunion de disposer d'un repas adapté tout en demeurant dans le cadre d'une journée de travail en réduisant le temps de pause déjeuner.

Le plateau repas individuel comprend :

- une entrée
- un plat principal
- un fromage et/ou un dessert de saison
- un petit pain
- une petite bouteille d'eau plate

Les plateaux repas doivent être préparés sur une base individuelle et sont élaborés afin d'être consommés froids. Ils doivent être variés et équilibrés, en valorisant dans la mesure du possible les produits frais de saison et les produits régionaux avec une garantie sur leur origine et leur traçabilité. Un équilibre juste entre naturalité, saisonnalité et plaisir.

Les boissons (eau gazeuse, jus, vin, ...) et les cafés ne sont pas compris dans le prix des plateaux et donnent lieu à une facturation complémentaire.

Les plateaux repas devront comprendre la fourniture de la vaisselle écoresponsable jetable et/ou récupérable au plus tard le lendemain de la prestation (vaisselle, serviettes et gobelets) nécessaire à leur consommation et adapté au contenu des plateaux repas.

Le Titulaire propose au moins trois types de buffets qui sont à renouveler une ou plusieurs fois par mois et selon la saisonnalité :

- Un plateau « classique » ;
- Un plateau « gastronomique » de qualité améliorée ;
- Un plateau végétarien.

Le Titulaire s'engage à transmettre, avant chaque prestation, la liste exhaustive des ingrédients composant les produits fournis.

B) Les petits déjeuners / pauses

Le Titulaire propose plusieurs types de prestations :

- Café ou thé d'accueil : Café en thermos de 1 litre et thé (sachet) + thermos d'eau chaude ;
- Formule petit déjeuner : Café, thé, jus de fruits et des viennoiseries (croissant, pain au chocolat), (à minima un produit pour chaque convive) ;
- Bouteille de jus de fruit 1L ;
- Corbeille de fruits (minimum 10) ;
- Pause : Café, thé (sachet), jus de fruit, gâteaux, autres ;
- Galette des rois (6/8 personnes) ;
- Autres propositions.

Le service de ces prestations comprend sucre, dosette de crème/lait, gobelets (adaptés aux boissons), agitateurs ou cuillères, serviettes en papier, et tout autre élément nécessaire à ce service.

La vaisselle et linge de tables devront être écoresponsable.

Il est à noter que les boissons doivent être conservées chaudes ou froides dans des bouteilles thermos.

C) Les buffets sans service inclus

Dans le cadre de la fourniture d'un buffet, les prestations demandées sont les suivantes :

- Confection
- Livraison selon la procédure en vigueur du site ;

Le service de ces prestations comprend, sel, poivre, les gobelets (adaptés aux boissons), couverts, assiettes, serviettes en papier, couverts de service et tout autre élément nécessaire.

La vaisselle et linge de tables devront être écoresponsable.

Aucun nettoyage de vaisselle, ni conservation ne pourra être fait sur place du fait de l'absence d'équipements de cuisine adaptés (réfrigérateurs, lave-vaisselles...).

Le Titulaire propose au moins trois types de buffets qui sont à renouveler une ou plusieurs fois par mois et selon la saisonnalité :

- Un buffet « classique » ;
- Un buffet « gastronomique » de qualité améliorée ;
- Un buffet végétarien.

Chaque buffet comportera à minima un plat de résistance, et un dessert pour chaque convive.

Le Titulaire proposera des menus variés et équilibrés en variant la composition du buffet d'une commande à l'autre et veillera à limiter les assaisonnements et sauces.

Il pourra proposer des quiches, tartes et cakes salées ou sucrées sous grand format prédécoupé (en lieu et place de portions individuelles).

Le Titulaire doit également être en mesure de proposer, sur demande expresse de la Personne Publique, un menu spécifique et identifié (végétarien, végétalien, sans gluten...) aux mêmes conditions tarifaires.

Le Titulaire s'engage à transmettre, avant chaque prestation, la liste exhaustive des ingrédients composant les produits fournis.

D) Les Cocktails

Dans le cadre de la fourniture d'un cocktail, les prestations demandées sont les suivantes :

- Confection,
- Livraison selon la procédure en vigueur du site ;

Le service de ces prestations comprend, les coupe/verre (adaptés aux boissons), assiettes, serviettes en papier, couverts de service, tasses à café et tout autre élément nécessaire.

La vaisselle et linge de table devront être écoresponsable.

Le Titulaire s'engage à transmettre, avant chaque prestation, la liste exhaustive des ingrédients composant les produits fournis.

Aucun nettoyage de vaisselle ne pourra être fait sur place du fait de l'absence d'équipements de cuisine adaptés (réfrigérateurs, lave-vaisselles...).

Une prestation de maitre d'hôtel pourra être commandé en supplément. Se référer à l'article 2.1.E du CCTP.

Le Titulaire propose trois gammes, qui sont à renouveler une selon la saisonnalité :

- Un cocktail « classique » ;
- Un cocktail « gastronomique » de qualité améliorée ;
- Un cocktail « végétarien ».

E) Les boissons

Les boissons proposées dans le cadre des buffets et cocktails sont l'eau (plate et gazeuse), boissons non alcoolisées, une carte des vins.

F) Prestations de service (Maître d'hôtel, serveurs)

Pour les manifestations incluant ce besoin, la prestation consiste en des vacations pour :

- Acheminer la prestation jusqu'au lieu de consommation ;
- La mise en place de la prestation (installation des mobiliers, nappage, décoration éventuelle, etc) ;

- Assurer le service ;
- Le débarras et le tri des déchets en les jetant les déchets selon leur matière après consommation ;
- Nettoyer les tables ;

La prestation minimale est de 2 heures et est rémunérée à l'heure.

Les maitres d'hôtel devront disposer d'une tenue de travail, pantalon noir et chemise blanche a minima. Ils devront avoir une attitude professionnelle irréprochable. Idem pour les serveurs qui devront disposer d'une tenue uniforme et avoir une attitude professionnelle irréprochable.

La Personne Publique se réserve le droit d'interdire l'accès à une personne si elle ne répond pas au respect des règles.

F) Recours au catalogue du titulaire

L'acheteur peut recourir au catalogue du titulaire (dont les prix publics sont remisés du taux indiqué dans le cadre de réponse financier) pour des prestations de traiteur complémentaires figurant au catalogue, en lien direct avec l'objet du marché. Elles doivent appartenir aux familles homogènes de prestations initiales et respecter les conditions financières du marché, notamment en termes de prix et du taux de remise appliqué au catalogue du titulaire. Le recours à cette prestation ne doit pas dépasser 10% du montant max du marché sur toute sa durée.

ARTICLE 6.

DESCRIPTIONS DES PRESTATIONS LOT 10

Le lot 10 constitue un lot réservé aux ESAT et entreprises d'insertion spécifique au site de Montreuil ; il porte sur la fourniture et la livraison de plateaux repas.

Dans le cadre de réunions de travail, de séminaires, de formations, etc., l'ACOSS est amenée à commander des plateaux repas livrés sans service inclus par le Titulaire à une heure convenue.

Il s'agit de permettre aux participants d'une réunion de disposer d'un repas adapté tout en demeurant dans le cadre d'une journée de travail en réduisant le temps de pause déjeuner.

Le plateau repas individuel comprend :

- une entrée
- un plat principal
- un fromage et/ou un dessert de saison
- un petit pain
- une petite bouteille d'eau plate

Les plateaux repas doivent être préparés sur une base individuelle et sont élaborés afin d'être consommés froids. Ils doivent être variés et équilibrés, en valorisant dans la mesure du possible les produits frais de saison et les produits régionaux avec une garantie sur leur origine et leur traçabilité. Un équilibre juste entre naturalité, saisonnalité et plaisir.

Les boissons (eau gazeuse, jus, vin, ...) et les cafés ne sont pas compris dans le prix des plateaux et donnent lieu à une facturation complémentaire.

Les plateaux repas devront comprendre la fourniture de la vaisselle écoresponsable jetable et/ou récupérable au plus tard le lendemain de la prestation (vaisselle, serviettes et gobelets) nécessaire à leur consommation et adapté au contenu des plateaux repas.

Ces prestations sont à livrer jusqu'au lieu de consommation à savoir dans l'espace séminaire du RdC, les salles de réunions en étage (Gaumont et Wi), dans la salle de restauration, dans le jardin ou dans la Salle du Conseil du 6^{ème} étage.

ARTICLE 7.

DELAIS D'EXECUTION

Le titulaire s'engage à être en mesure de répondre à toute commande dans un délai maximum de 8 jours ouvrés avant la date de réalisation de la prestation.

Les quantités pourront être ajustées jusqu'à 3 jours ouvrés avant la date d'exécution de la prestation, sous réserve que cette modification n'entraîne pas de changement substantiel de la commande.

Le lieu de l'évènement et toutes précisions sur le local qui aura été réservé pour la prestation, ainsi que le nom d'un contact sur place seront communiqués au prestataire au moins 5 jours avant la date de l'évènement.

ARTICLE 8.

JOURS ET HORAIRES D'INTERVENTION

5.1 - Plateaux-repas et pauses gourmandes (goûters)

Les prestations faisant l'objet de chaque bon de commande devront être exécutées sur la tranche horaire de 11h30 à 14h15 tous les jours de la semaine hors jours fériés.

A noter que le dimanche, sauf à titre exceptionnel, il ne sera pas commandé de prestations au titulaire.

5.2 – Petits-déjeuners

Les prestations faisant l'objet de chaque bon de commande devront être exécutées sur la tranche horaire entre 8h00 et 9h30 tous les jours de la semaine hors jours fériés.

5.3 – Buffets et cocktails déjeunatoires

Principe : Les prestations faisant l'objet de chaque bon de commande devront être exécutées sur la tranche horaire de 11h00 à 15h00 tous les jours de la semaine hors jours fériés.

5.4 – Buffets et cocktails dînatoires

Principe : Les prestations faisant l'objet de chaque bon de commande devront être exécutées sur la tranche horaire de 17h30 (début d'installation à convenir conjointement en fonction du nombre des participants et de la configuration des lieux) à 21h00 tous les jours de la semaine hors jours fériés.

D'une manière générale, pour les moments de convivialité, les tranches horaires indiquées ci-dessus, seront adaptées et convenues en collaboration avec le prestataire en fonction de la nature de l'évènement.

ARTICLE 9.

CONDITIONS DES PRESTATIONS

7.1 – Traçabilité et approvisionnement par des circuits courts

Les prestations demandées devront être fabriquées à partir de produits frais et non surgelés, sauf accord préalable de l'ACOSS.

Il est demandé au titulaire de favoriser la confection de mets à base de produits régionaux.

La provenance des viandes, des poissons, des fruits et légumes et des fromages devra être indiquée au donneur d'ordre.

Pour les prestations annexes 100% du café, du thé et du chocolat chaud fournis doivent être issus du commerce équitable (ex: Max Havelaar, Fairtrade, ou équivalent).

Un contrôle pourra être effectué pour valider la véracité de la provenance de ces produits.

7.2 – Respect des normes d'hygiène

Il appartient au titulaire du marché de s'assurer des bonnes conditions d'hygiène aussi bien au niveau du moyen de transport des repas qu'au niveau de leur confection.

Les appareils permettant de maintenir à température choisie des aliments sont indispensables pour chaque commande.

La chaîne du froid ne devra pas être interrompue : la marchandise sera soit entreposée en chambre froide, soit mise en place 30 min avant le début de la réception.

Les prestations chaudes devront être livrées en container isotherme ou sortir de la cuisson.

Les aliments chauds doivent être maintenus à une température supérieure ou égale à 63° à cœur et inférieure à 10° à cœur pour les aliments froids.

L'ACOSS pourra vérifier à tout moment l'état d'hygiène.

Le prestataire doit veiller au strict respect des normes de sécurité et d'hygiène alimentaire en vigueur. Il devra garantir la fraîcheur et assurer la traçabilité de tous les produits et denrées fournies.

Le titulaire du marché s'engage à vérifier, à réception, la qualité et les caractéristiques des denrées servant à la conception.

Le titulaire devra préciser dans le mémoire technique l'origine des produits (traçabilité, fabrication artisanale ou industrielle, fabrication maison ou achat du produit fini à un fournisseur, produits sans OGM).

La composition des menus respectera les grammages des aliments conformément aux normes en vigueur.

La variété des mets pourra être changée à la demande. **Une place importante sera faite dans l'offre à la variété des mets et aux produits locaux et de saison.**

7.3 – Qualité des produits et respect de la loi EGalim

Le Titulaire s'engage à fournir des denrées alimentaires répondant aux exigences de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime.

- Part des produits durables et de qualité : Au moins 50 % de la valeur totale des achats de denrées servant à la confection des plateaux-repas et prestations annexes doivent être composés de produits dits "durables et de qualité" au sens de la loi.
- Part de produits Bio : Au sein de ces 50 %, une part minimale de 20 % de la valeur totale des achats doit être issue de l'Agriculture Biologique ou en conversion.
- Origine et saisonnalité : Le Titulaire doit privilégier les produits de saison (calendrier de saisonnalité joint en annexe ou issu du guide CNRC). Pour les viandes (bovines, porcines, ovines et volailles), le Titulaire garantit une origine 100% France (naissance, élevage, abattage).
- Produits de la mer : 100 % des poissons servis doivent être issus d'une pêche durable (absence d'espèces menacées selon la liste rouge de l'UICN) et, pour le frais, livrés dans un délai maximal de 5 jours après débarque.
- Interdiction du plastique : Conformément à la loi EGalim, aucun contenant alimentaire de cuisson, de réchauffe ou de service en plastique ne sera admis.

7.4 – Obligation du titulaire

Le prestataire devra :

- Répondre aux mails signifiant la passation de commande dans un délai de 48 heures maximum.
- Assurer la livraison de la prestation au lieu d'exécution convenu et respecter les horaires.
- Installer la commande dans l'espace réservé à cet effet selon le plan établi par l'ACOSS.
- S'assurer des moyens logistiques dont il dispose sur place.
- Respecter les conditions d'accès au bâtiment et les règles de sécurité applicables.

- Reprendre à la fin de la prestation le matériel.
- Laisser sur place les bouteilles en verre qui auraient pu être fournies par l'ACOSS (pour traçabilité).

A la notification du marché, il sera procédé à une reconnaissance des lieux et des règles de sécurité avec le titulaire.

Le titulaire est soumis à une obligation de moyens. Il s'engage à exécuter au mieux de ses compétences et dans les règles de la profession les prestations objet du présent marché.

Le titulaire devra fournir pour l'ensemble de la prestation un catalogue détaillé, incluant notamment les produits proposés, la présentation, la décoration des différents types de menus.

Le titulaire devra tenir compte des éventuelles demandes exceptionnelles, quant aux risques allergènes, ou de régimes spécifiques qui pourraient intervenir lors de l'exécution du présent marché (allergie aux produits laitiers, gluten, diabète, etc...).

L'ACOSS s'efforcera de préciser ces éléments lors de la passation de la prestation.

ARTICLE 10. PRESTATIONS

VOLUMETRIE ESTIMATIVE ANNUELLE DES

L'estimation annuelle des commandes est la suivante :

Galettes

	Nbre de cmde global	Nbre de commande pour 12 pax	Nbre de commande pour 48 pax	Nbre de commande pour 90 pax
Biot/Valbonne	2	0	1	1
Caen	1	0	1	0
Nantes	1	0	1	0
Montpellier	1	0	1	0
Lille	1	0	1	0
Lyon	2	0	1	1
Marseille	1	0	1	0
Nancy	1	0	1	0
Montreuil - Lot 9	11	3	4	4

Petit-déjeuner

	Nbre de commande global	Nbre de commande pour 10 pax	Nbre de commande pour 25 pax	Nbre de commande pour 50 pax	Nbre de commande pour 80 pax
Biot/Valbonne	28	14	8	4	2
Caen	4	3	1	0	0
Nantes	6	3	2	1	0
Montpellier	3	1	2	0	0
Lille	2	1	1	0	0

Lyon	17	9	5	2	1
Marseille	7	4	3	0	0
Nancy	4	3	1	0	0
Montreuil - Lot 9	124	45	45	24	10

Buffet

	Nbre de commande global	Nbre de commande pour 20 pax	Nbre de commande pour 35 pax	Nbre de commande pour 60pax	Nbre de commande pour 85 pax
Biot/Valbonne	7	1	3	2	1
Caen	2	2	0	0	0
Nantes	2	1	1	0	0
Montpellier	2	1	1	0	0
Lille	1	1	0	0	0
Lyon	6	3	2	1	0
Marseille	2	1	1	0	0
Montreuil - Lot 9	46	15	15	11	5

Cocktail

	Nbre de commande global	Nbre de commande pour 25 pax	Nbre de commande pour 45 pax	Nbre de commande pour 70 pax
Biot/Valbonne	2	1	0	1
Lyon	1	0	1	0
Montreuil - Lot 9	12	4	4	4

Plateaux repas

	Nbre de commande global	Nbre de commande pour 10 pax	Nbre de commande pour 25 pax	Nbre de commande pour 40 pax
Biot/Valbonne	5	3	1	1
Nantes	2	1	1	0
Montpellier	1	0	1	0
Lyon	4	1	2	1
Marseille	1	0	1	0
Montreuil - Lot 10	17	6	7	4

Fête du personnel

- Petit déjeuner de Noël : petit déjeuner gourmand
- Voeux du DG : cocktail déjeunatoire
- Ensemble avant l'été : goûter avec animation culinaire

	Nbre de participant
Biot/Valbonne	250
Caen	60
Nantes	100
Montpellier	40
Lille	55
Lyon	200
Marseille	80
Nancy	70
Montreuil - Lot 9	750

ARTICLE 11.

DEVELOPPEMENT DURABLE

Pour le présent marché, la stratégie de développement durable s'inscrit dans la continuité des actions déjà entreprises à l'UCN. Elle est principalement basée sur les objectifs suivants :

- L'utilisation de matériaux recyclables,
- La réduction significative de l'usage de composants toxiques pour l'environnement et pour les utilisateurs,
- La mise en œuvre d'une procédure de récupération des déchets en vue de leur recyclage ou de leur traitement final dans un cadre de respect de l'environnement et des normes en vigueur.

Le titulaire présente une prestation prenant en compte le développement durable et notamment l'utilisation de matériaux (par exemple l'utilisation de couverts en bois,), les temps de trajet entre le lieu de production et le lieu de transformation.

L'ensemble des matériaux et/ou emballages utilisés seront dans la mesure du possible recyclables et valorisables.

Le titulaire doit proposer des produits issus de l'agriculture biologique (certifiés selon les labels en vigueur) qu'il décrira dans les annexes descriptives de son offre (fruits et légumes de saison, produits régionaux, produits issus du commerce équitable).

Dans une logique de développement durable, la promotion des circuits courts et la saisonnalité des produits frais devra être privilégiée (denrées produites en région et plus largement en France métropolitaine, pendant la saison considérée).

9.1 – Reporting et traçabilité EGalim

Le Titulaire est tenu de fournir un état annuel (au plus tard le 31 mars de l'année N+1) détaillant la part des produits EGalim et Bio achetés pour l'exécution du marché. Ces données devront être télédéclarées par le Titulaire sur la plateforme "Ma Cantine".

9.2 – Lutte contre le gaspillage et dons alimentaires

Le Titulaire mettra en œuvre un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire comprenant :

- L'ajustement des portions (grammages différenciés selon le type de plateau).
- Une gestion optimisée des stocks pour limiter les invendus de prestations "petits déjeuners" et "pauses gourmandes".
- En cas d'invendus consommables, le Titulaire privilégiera la conclusion d'une convention avec une association d'aide alimentaire locale.

9.3 – Commerces équitables

Pour les prestations annexes 100% du café, du thé et du chocolat chaud fournis doivent être issus du commerce équitable (ex: Max Havelaar, Fairtrade, ou équivalent).