

Mairie des 6^{ème} et 8^{ème} Arrondissements

Consultation n°2020_17402_0042

Cahier des Clauses Techniques Particulières

**Prestations traiteur
pour la Mairie
des 6^{ème} et 8^{ème} Arrondissements**

Article 1 : Description des prestations

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières concerne les Prestations traiteur dans le cadre des activités et réceptions organisées par la Mairie des 6^{ème} et 8^{ème} Arrondissements .

L'ensemble des types de prestations et leur contenu respectif précis est décrit dans le tableau ci dessous :

TYPE DE PRESTATION		
COCKTAIL SALÉ Gamme 1	5 pièces salées DIFFÉRENTES par personne	Pizzas Fromage / Anchois
		Quiches Lorraine / Légumes
		Pissaladières / Minis clubs sandwich
		Jus de fruits - Sodas - Eau plate et gazeuse
COCKTAIL SALÉ Gamme 2	6 pièces salées DIFFÉRENTES par personne	Assortiment de feuilletés salés
		Assortiment de canapés salés
		Pains lunch garnis variés
		Jus de fruits- Sodas- Eau plate et gazeuse
		3 apéritifs classiques différents type Pastis / Whisky/ Martini OU Kir OU Cocktail Champagnisé OU Vin
COCKTAIL SALÉ Gamme 3	6 pièces salées DIFFÉRENTES par personne	Assortiment de feuilletés salés
		Assortiment de canapés salés
		Assortiment de bruschettes et brochettes
		Petits pains briochés garnis variés
		Variété de bouchées salées type : Cassolettes / Roulades/ Verrines/ Vosl-au-vent / Thématiques / Autres
		Jus de fruits- Sodas- Eau plate et gazeuse
		3 apéritifs classiques différents type Pastis / Whisky/ Martini OU Kir OU Cocktail Champagnisé OU Vin

COCKTAIL SUCRÉ	5 pièces sucrées DIFFÉRENTES par personne	Tartes et tartelettes variées
		Donuts / Beignets
		Croquants / Biscuits sablés
		Cake / Quatre-quart / Marbré / Verrines / Brochettes de fruits frais
		Citronnade OU Orangeade OU Limonade OU Boisson Chaude (Thé, café, chocolat , autre...) HAUTE QUALITÉ
		Jus de fruits - Sodas - Eau plate et gazeuse
GOÛTER DES ROIS	1 portion généreuse (150 g minimum) de chaque pâtisserie et un fruit par personne	Galette des rois Parisienne (fraiche - Qualité pâtissière)
		Brioche des rois (fraiche - Qualité pâtissière)
		Clémentines
		Cidre ET Crémant
		Jus de fruits - Sodas - Eau plate et gazeuse
COCKTAIL BOISSONS ALCOOLISÉES SEULES Version 1		Vin chaud OU Sangria
COCKTAIL BOISSONS ALCOOLISÉES SEULES Version 2		Cocktail à base de spiritueux (Ex: punch) OU Cocktail Champagnisé

COCKTAIL SALÉ/SUCRÉ Gamme 1	4 pièces salées DIFFÉRENTES et 2 pièces sucrées DIFFÉRENTES par personne	Assortiment de feuilletés salés
		Assortiment de canapés salés
		Assortiment de bruschettes et brochettes
		Petits pains briochés garnis variés
		Variété de bouchées salées type : Cassolettes / Roulades/ Verrines/ Vols-au-vent /Thématiques / Autres
		Assortiment de mignardises
		3 apéritifs classiques différents type Pastis / Whisky/ Martini OU Kir OU Cocktail Champagnisé OU Vin
		Jus de fruits - Sodas - Eau plate et gazeuse
COCKTAIL SALÉ/SUCRÉ Gamme 2	6 pièces salées DIFFÉRENTES et 2 pièces sucrées DIFFÉRENTES par personne	Assortiment de feuilletés salés
		Assortiment de canapés salés
		Assortiment de bruschettes et brochettes
		Petits pains briochés garnis variés
		Variété de bouchées salées type : Cassolettes / Roulades/ Verrines/ Vols-au-vent /Thématiques / Autres
		Assortiment de mignardises / Verrines / Brochettes de fruits frais
		3 apéritifs classiques différents type Pastis / Whisky/ Martini OU Kir OU Cocktail Champagnisé OU Vin
		Jus de fruits - Sodas - Eau plate et gazeuse

COCKTAIL SALÉ/SUCRÉ Gamme 3	8 pièces salées DIFFÉRENTES FROIDES ET/OU CHAUDES et 3 pièces sucrées DIFFÉRENTES par personne	Assortiment de feuilletés salés
		Assortiment de canapés salés
		Assortiment de bruschettes et brochettes
		Petits pains briochés garnis variés
		Variété de bouchées salées type : Cassolettes / Roulades/ Verrines/ Vols-au-vent /Thématiques / Autres
		Assortiment de mignardises / Verrines / Brochettes de fruits frais
		3 apéritifs classiques différents type Pastis / Whisky/ Martini OU Kir OU Cocktail Champagnisé OU Vin
		Jus de fruits - Sodas - Eau plate et gazeuse
COCKTAIL SALÉ /SUCRÉ Gamme 4	12 pièces salées DIFFÉRENTES FROIDES ET/OU CHAUDES et 5 pièces sucrées DIFFÉRENTES par personne	Assortiment de feuilletés salés
		Assortiment de canapés salés
		Assortiment de bruschettes et brochettes
		Petits pains briochés garnis variés
		Variété de bouchées salées type : Cassolettes / Roulades/ Verrines/ Vols-au-vent / Thématiques / Autres
		Assortiment de Mignardises / Verrines / Brochettes de fruits frais
		3 apéritifs classiques différents type Pastis / Whisky/ Martini OU Kir OU Cocktail Champagnisé OU Vin
		Jus de fruits- Sodas- Eau plate et gazeuse
BUFFET FROID ASSIS 20 à 50 personnes (base modifiable)	Viande/ Volaille (200 g/pers. environ) OU Poisson type Saumon à Russe (200g /pers. environ) Viandes et Poissons Labellisées	
	Charcuteries	
	Salades composées (275 g/personne minimum) - 2 variétés minimum	
	Plateau de Fromages (50g/pers environ)	
	Pain de qualité artisanale (baguette ou pains individuels)	
	Corbeille de fruits frais variés (1 fruit par personne)	
	Pâtisseries individuelles (100g/ par pers. environ)	
	Vin rouge et /ou rosé A.O.C Régionale (1 bouteille/ 4 personnes)	
	Eau minérale Plate et Gazeuse	

<p>BUFFET CAMPAGNARD 20 à 50 personnes (base modifiable)</p>	Assortiment de charcuteries de qualité artisanale (5 variété différentes: Jambon cru, jambon cuit, saucissons, mortadelle, autres)
	Assortiment de pâtés artisanaux
	Plateau de Fromages (50g/pers environ)
	Pains de qualité artisanale 3 variétés différentes minimum : Campagne, céréales, baguette, autre
	Corbeille de fruits frais variés (1 fruit par personne)
	Pâtisseries individuelles (100g/ par pers. environ)
	Vin rouge et /ou rosé A.O.C Régionale (1 bouteille/ 4 personnes)
	Eau minérale Plate et Gazeuse
<p>BUFFET CHAUD ASSIS 50 à 100 personnes (base modifiable)</p>	Canapés et feuilletés apéritifs
	Cocktail apéritif alcoolisé servi au verre (punch, kir, sangria, soupe champenoise, autre...)
	Entrées variées : Salades composées, charcuteries, viandes et/ou poissons froids
	Plat chaud (sélection parmi trois propositions)
	Plateau de fromages (50g/pers environ)
	Pain de qualité artisanale (baguette ou pains individuels)
	Corbeille de fruits frais variés (1 fruit par personne)
	Dessert thématique portionnable OU pièces individuelles (sélection parmi trois propositions) 120g par pers. environ
	Vin rouge et /ou rosé A.O.C (1 bouteille/ 4 personnes)
	Eau minérale Plate et Gazeuse
Café	
<p>REPAS ASSIS SERVI À L'ASSIETTE GAMME SUPÉRIEURE (produits nobles de qualité) 10 à 15 personnes (base modifiable)</p>	Entrée - (sélection parmi 3 propositions) -160g/pers.
	Plat : Viande (200g/pers. environ) ou poisson (160g / pers. environ) et garniture (sélection parmi 3 propositions)
	Fromage (50g / pers) et Salade
	Dessert - 120g /pers (sélection parmi 3 propositions)
	Pain à volonté de qualité artisanale (petits pains individuels)
	Café
	Mignardises (3 pièces différentes par pers.)
	Vin rouge et /ou rosé A.O.C Régionale (1 bouteille/ 4 personnes)
	Eau minérale Plate et Gazeuse à volonté
	TABLE(S) DE 10/ 12 PERSONNES

<p align="center">REPAS ASSIS SERVI À L'ASSIETTE</p> <p align="center">300 à 350 personnes (base modifiable)</p>	Canapés- Feuilletés (3 par pers.)
	Cocktail apéritif servi au verre (kir, sangria, soupe champenoise ou autre)
	Entrée froide 160g par pers. environ (sélection parmi 3 propositions)
	Plat : Viande (200g/pers. environ) ou poisson(180g / pers. environ) et garniture (sélection parmi 3 propositions)
	Fromage (50g / personne) et Salade
	Dessert - 120g par pers. environ (sélection parmi 3 propositions)
	Pain de qualité artisanale (baguette ou pains individuels)
	Café
	Mignardises (3 pièces différentes par pers.)
	Vin rouge et /ou rosé A.O.C Régionale (1 bouteille/ 4 personnes)
	Eau minérale Plate et Gazeuse - Jus de fruits
	TABLES RONDES 10 /12 PERSONNES - CHAISES (MOBILIER D'EXTÉRIEUR - COULEUR BLANCHE)
<p align="center">PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL</p>	Assortiment de mini-viennoiseries
	Pain
	Beurre, miel et confiture
	Corbeille de fruits frais
	Café, thé, chocolat
	Eaux minérales et jus de fruits frais
<p align="center">CORBEILLE DE FRUITS FRAIS</p>	Assortiment de fruits frais de saison et décoration 4 fruits différents minimum
<p align="center">PLATEAU D'ACCUEIL GOURMAND</p>	Biscuits secs (croquants, meringues, tuiles, etc...)
	Cake / Quatre-quart / Marbré /Canelés /Madeleines /Autres 3 variétés différentes minimum

ASSIETTE ANGLAISE	Assortiment de charcuteries de qualité artisanale (150 gramme /personne) 3 variétés différentes minimum : Jambon cru, jambon cuit, saucissons, autres ...
	Assortiment de viandes froides labelisées (100 gramme /personne) 2 variétés différentes minimum : Rôti de porc, rôti de bœuf , autres
	Pain artisanal
	Beurre portion
	Condiments variés : cornichons, oignons, olives, moutarde portion, ketchup portion
PLATEAU DE FROMAGES	Fromages AOC - 5 variétés minimum - 150g/personne
	Pain artisanal
	Beurre portion
LA DOUZAINNE DE MINI-VIENNOISERIES	Viennoiserie fraîche PUR BEURRE - 3 variétés minimum - Qualité artisanale
PLATEAU - REPAS <u>FROID OU CHAUD</u>	Entrée
	Plat (Protéine + garniture féculents + garniture légumes)
	Fromage individuel (30g)
	Pâtisserie individuelle qualité artisanale OU Fruit
	Bouteille d'eau individuelle (50 cl)
	Kit couverts (Fourchette - Couteau - Serviette jetable)
	Condiments (conditionnement individuel)
FORMULE SANDWICH	Sandwich garni qualité supérieure et pain artinasal (250g minimum)
	Bouteille d'eau individuelle (50 cl) OU Soda en canette (33cl)
	Chips (petit paquet individuel)
	Fruit frais (150g) OU Compote
	Gâteau OU biscuit individuel (50 g minimum)
PLAQUE DE PIZZA (40 X 60 CM)	Préparation fraîche- Garniture gégéreuse -Qualité artisanale
PLAQUE DE QUICHE (40 X 60 CM)	Préparation fraîche- Garniture gégéreuse -Qualité artisanale
PLAQUE DE PISSALADIÈRE (40 X 60 CM)	Préparation fraîche- Garniture gégéreuse -Qualité artisanale
FLAN PÂTISSER 8-10 personnes	Préparation fraîche- Garniture gégéreuse -Qualité artisanale
TARTE AUX FRUITS DE SAISON 8-10 personnes	Préparation fraîche- Garniture gégéreuse -Qualité artisanale

Article 2 : Caractéristiques des prestations

L'ensemble des prestations proposées devra respecter impérativement les caractéristiques générales suivantes :

- Utilisation de produits frais **(l'utilisation de produits surgelés doit être marginale)**
- Respect de la saisonnalité des matières premières
- Créativité dans les préparations proposées
- Originalité des propositions
- Présentation soignée et harmonieuse
- Soin apporté à la décoration
(décoration florale, harmonie des contenants, respect du thème)
- Nappes et verrerie de qualité
- Utilisation de consommables jetables biodégradables (serviettes , vaisselle etc.)

Article 3 : Spécifications techniques relatives au matériel

L'ensemble du matériel devra correspondre aux normes en vigueur.

Le titulaire du marché devra fournir, si besoin est, à la demande de la Mairie des 6^{ème} et 8^{ème} arrondissements, les pièces justificatives donnant agrément de son matériel.

Le matériel devra être installé conformément à la réglementation du site.

Article 4 : Spécifications techniques relatives à la préparation et la livraison des repas

4.1 : Généralités

Le titulaire s'engage à n'utiliser de produits surgelés, sous vide ou lyophilisés, qu'avec l'accord de la Mairie des 6^{ème} et 8^{ème} arrondissements.

4.2 : Liaison froide

Les conditions de fabrication, de stockage, de transport et d'utilisation sur le principe de la liaison froide seront conformes à la réglementation en vigueur.

4.3 : Température des plats

Autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des plats doit être optimale à l'instant du service, qu'il s'agisse des plats chauds ou de préparations froides.

En ce qui concerne les viandes rôties ou grillées, toutes les précautions doivent être prises afin que les procédés de maintien en température n'entraînent aucun dessèchement, ni racornissement .

La même procédure s'appliquera au poisson grillé ou aux préparations chaudes à base de poisson.

Le titulaire du marché aura donc à utiliser des camions frigorifiques et du matériel provisoire de cuisine et de réchauffage.

4.4 : Qualité et variété des prestations

Les éléments des différentes prestations devront être variés, notamment lors de livraisons successives dans le cadre de manifestations protocolaires qui se suivent, et ce quelque soit leur fréquence.

Le titulaire veillera au maintien des qualités organoleptiques des aliments présentés tout au long de l'exécution du marché.

Article 5 : Repas spécifiques

Selon les délégations pouvant être reçues par le Maire, des prestations spécifiques de type cacher ou hallal pourront être demandées au titulaire. Les spécifications techniques restent identiques pour chaque type de prestations décrites dans le BPU .

Elles devront simplement être adaptées à la spécificité de ces prestations.

Le titulaire du marché sera, à cet égard, dans l'obligation de respecter l'ensemble des règles tant en matière de produits de base, que de confection, de service et de matériel.

Le titulaire devra impérativement apposer de façon visible lors du déroulement du repas la certification obtenue.

Article 6 : Réglementation et contrôle

6.1 Au titre des conditions sanitaires

Le titulaire devra se tenir aux dispositions en vigueur et notamment celles fixées par le Décret modifié du 21 Juillet 1971, par l'arrêté ministériel du 22 Janvier 1993 modifié, relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché d'échanges de produits à base de viande et du 23 décembre 1992 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche, pendant toute la durée du marché.

En cas de contrôle inopiné, le titulaire du marché devra justifier auprès de l'Administration concernée la mise en œuvre de l'ensemble des mesures réglementaires applicables à ses activités dans le cadre du présent marché.

6.2 Au titre de la bonne exécution du marché

Les produits utilisés devront être impérativement de première fraîcheur et de qualité irréprochable.

La Mairie des 6^{ème} et 8^{ème} arrondissements pourra procéder à des contrôles inopinés de la qualité et de la quantité des denrées alimentaires.

Ces contrôles pourront avoir lieu dans les locaux du titulaire ou sur le lieu même de l'exécution des prestations. La Ville de Marseille se réserve le droit de faire appel à un service de contrôle d'hygiène alimentaire ou de faire procéder à ces contrôles par des organismes extérieurs spécialisés.

Article 7 : Personnel

Le personnel de service devra avoir une attitude empreinte de discrétion, de courtoisie et un savoir faire reconnu.

Pour les repas servis à l'assiette le service des convives d'une même table doit se faire de façon simultanée.

Le prestataire devra s'assurer d'une tenue vestimentaire homogène et adaptée à la qualité des personnalités accueillies.

La Mairie des 6^{ème} et 8^{ème} arrondissements, dans le cas de l'attitude manifestement inadaptée d'un personnel, se réserve le droit d'exiger l'arrêt immédiat de sa prestation. Le titulaire devra prendre toute mesure afin que cela ne retarde ni le début du service ni sa durée.

Article 8 : Modalités des prestations et délais de livraison

Cas des prestations avec demande de proposition :

Dans le cas où le type de prestation demandée implique un choix parmi plusieurs propositions, la Mairie des 6^{ème} et 8^{ème} arrondissements envoie un courriel, **en amont du bon de commande** avec le lieu, la date, le type de prestation demandée, et la demande de plusieurs propositions.

Dans les 24 heures, le titulaire transmet à la Mairie des 6^{ème} et 8^{ème} arrondissements les propositions par retour de courriel.

La Mairie des 6^{ème} et 8^{ème} arrondissements dispose d'un délai de 24 heures pour valider l'une des propositions ou demander au titulaire de nouvelles propositions.

L'envoi du bon de commande au titulaire intervient après la validation finale de la proposition par la Mairie des 6^{ème} et 8^{ème} arrondissements.

Dans tous les cas

La Mairie des 6^{ème} et 8^{ème} arrondissements transmet par courriel au titulaire un bon de commande, (avec en annexe la propositions validée pour les types de prestations concernées, le cas échéant)

Le bon de commande indique :

- la date, l'heure et le lieu de la prestation
- le nombre de convives
- le type de prestation demandée
- Les spécificités éventuelles
- La proposition retenue en annexe (cas des prestations avec demande de proposition)

Délais de livraison

Les délais de livraison contractuels renseignés dans l'Acte d'Engagement s'appliquent à compter de la date de réception du bon de commande par le titulaire.

Cependant , en tout état de cause :

Le délai de livraison usuel ne pourra excéder 10 jours ouvrés.

Le délai de livraison en urgence ne pourra excéder 5 jours ouvrés.

Le titulaire devra avoir procédé à l'installation du matériel et la mise de table **une heure** avant l'heure prévue de début de repas et être prêt à servir à l'heure prévue. Il appartient au titulaire de se prémunir contre l'absence ou le retard de personnel.

A l'issue du repas, le titulaire dispose d'un délai maximum de 2 h 30 pour procéder au retrait de l'ensemble du matériel, à la reprise des déchets, emballages, poubelles.

Annulation pour cause de Covid 19

En cas d'annulation de la manifestation par le Pouvoir Adjudicateur, pour des raisons de crise sanitaire, celui-ci informera le prestataire au plus tôt et ne règlera que les produits déjà mis en préparation.

Article 9 : Assurance du prestataire

Le titulaire doit garantir la ville contre tout dommage intervenu sur un site de réception suite à son intervention ou celle de son personnel tant envers les biens qu'envers les personnes.