

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

Consultation n°2022_17402_0080

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.

Pour certaines prestations et de façon très ponctuelle, une version sans gluten sera susceptible d'être demandée pour un nombre limité de personnes (supplément par personne mentionné dans le BPU).

TYPE DE PRESTATION		
COCKTAIL SALÉ Gamme 1	5 pièces salées DIFFÉRENTES <u>Dont 2 végétariennes</u> 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 <u>Dont 2 végétariennes</u> 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 <u>Dont 2 végétariennes</u> Par Personne	Assortiment de feuilletés salés
		Assortiment de canapés salés
		Assortiment de <u>bruschettes</u> et <u>brochettines</u>
		Petits pains briochés garnis variés
		Variété de bouchées salées type : Cassolettes / Roulades/ Verrines/ Vol-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 (fraîche - Qualité pâtissière)
		Brioche des rois (fraîche - Qualité pâtissière)
		Clémentines
		Cidre ET Crémant
		Jus de fruits - Sodas - Eau plate et gazeuse
COCKTAIL SALÉ/SUCRÉ Gamme 1	4 pièces salées DIFFÉRENTES Dont 1 végétarienne et 2 pièces sucrées DIFFÉRENTES par personne	Assortiment de feuilletés salés
		Assortiment de canapés salés
		Assortiment de brochettes et <u>brochettes</u>
		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 Dont 2 végétariennes et 2 pièces sucrées DIFFÉRENTES par personne	Assortiment de feuilletés salés
		Assortiment de canapés salés
		Assortiment de <u>bruschettes</u> et <u>brochettes</u>
		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 Dont 3 végétariennes Et 3 pièces sucrées DIFFÉRENTES par personne	Assortiment de feuilletés salés
		Assortiment de canapés salés
		Assortiment de <u>bruschettes</u> et <u>brochettines</u>
		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 Dont 4 végétariennes Et 5 pièces sucrées DIFFÉRENTES par personne	Assortiment de feuilletés salés
		Assortiment de canapés salés
		Assortiment de <u>bruschettes</u> et <u>brochettines</u>
		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 CATERING CINEMA (self service, bacs gastronomes) Minimum 10 personnes (base modifiable)	Entrée unique Deux propositions dont une végétarienne	
	Plat unique Deux propositions dont une végétarienne	
	Dessert unique	
	Pain de qualité artisanale (baguette ou pains individuels)	
	Vin rouge et /ou rosé A.O.C Régionale (1 bouteille/ 4 personnes)	
	Eau minérale 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 OU Plat végétarien	
	Charcuteries	
	Salades composées (275 g/personne minimum) Deux variétés minimum dont une végétarienne	
	Plateau de Fromages (50g/pers environ)	
	Pain de qualité artisanale (baguette ou pains individuels)	
	Corbeille de fruits frais variés (150g min. 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 (150g min. 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 dont au moins deux variétés végétariennes
	Cocktail apéritif alcoolisé servi au verre (punch, kir, sangria, soupe champenoise, autre...)
	Entrées variées : Salades composées dont au moins une végétarienne , charcuteries, viandes et/ou poissons froids
	Plat chaud (sélection parmi trois propositions dont une végétarienne)
	Plateau de fromages (50g/pers environ)
	Pain de qualité artisanale (baguette ou pains individuels)
	Corbeille de fruits frais variés (150g min. 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 -160g/pers. (sélection parmi trois propositions dont une végétarienne)
	<u>Plat :</u> 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 trois propositions dont une végétarienne)
	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 . Dont une variété végétarienne)
	Cocktail apéritif servi au verre (kir,sangria, soupe champenoise ou autre)
	Entrée froide 160g par pers. environ (sélection parmi trois propositions dont une végétarienne)
	Plat : Viande (180g/pers. environ) OU poisson(180g / pers. environ) OU équivalent végétarien Garniture
	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 (150g min. par personne)
	Café, thé,chocolat
	Eaux minérales et jus de fruits frais
<p align="center">COCKTAIL BOISSONS ALCOOLISÉES SEULES Version 1</p>	Vin chaud OU Sangria
<p align="center">COCKTAIL BOISSONS ALCOOLISÉES SEULES Version 2</p>	Cocktail à base de spiritueux (Ex: punch) OU Cocktail Champagnisé
<p align="center">PLATEAU D'ACCUEIL GOURMAND</p>	Biscuits secs (croquants, meringues, tuiles, etc...) Cake / Quatre-quart / Marbré /Cannelés /Madeleines /Autres 3 variétés différentes minimum
<p align="center">PLATEAU DE FROMAGES</p>	Fromages <u>AOC</u> - 5 variétés minimum - 150g/personne Pain artisanal Beurre portion

CARTON DE 6 BOUTEILLES D'EAU PLATE EN VERRE DE PROVENANCE LOCALE (75CL)	-
CARTON DE 6 BOUTEILLES D'EAU FINES BULLES EN VERRE DE PROVENANCE LOCALE (75CL)	-
CARTON DE 6 BOUTEILLES D'EAU GAZEUSE EN VERRE DE PROVENANCE LOCALE (75CL)	-
CORBEILLE DE FRUITS FRAIS (150g min. par personne)	Assortiment de fruits frais de saison et décoration 4 fruits différents minimum
LA DOUZAIN 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 gami qualité supérieure et pain artisanal (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 généreuse – Qualité artisanale
PLAQUE DE QUICHE LORRAINE (40 X 60 CM)	Préparation fraîche- Garniture généreuse – Qualité artisanale
PLAQUE DE QUICHE AUX LEGUMES (40 X 60 CM)	Préparation fraîche- Garniture généreuse – Qualité artisanale
PLAQUE DE PISSALADIÈRE (40 X 60 CM)	Préparation fraîche- Garniture généreuse – Qualité artisanale
TARTE AUX FRUITS DE SAISON 8-10 personnes	Préparation fraîche- Garniture généreuse – Qualité artisanale
FLAN PÂTISSER 8-10 personnes	Préparation fraîche- Garniture généreuse – 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
- Proposition à minima d'une marque d'eau en bouteille en verre.
Le prestataire veillera à ce que l'approvisionnement et la disponibilité des bouteilles d'eau soient rapide, réduisant de cette façon les distances entre les partenaires concernés : producteur, distributeur et le prestataire.
- Créativité dans les préparations proposées
- Originalité des propositions
- Présentation soignée et harmonieuse
- Soin apporté à la décoration :harmonie des contenants, respect du thème, décoration florale (les fleurs coupées sont proscrites)
- Nappes et verrerie de qualité

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 au développement durable

L'ensemble des contenants, verres et couverts utilisés pour réaliser les prestations proposées devront impérativement exclure le plastique et privilégier les matériaux recyclables (verre, carton, bois etc.).

Article 5 : Spécifications techniques relatives à la préparation et la livraison des repas

5.1 : 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.

5.2 : 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.

5.3 : 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.

5.4 : 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 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

8.1 Lieu d'exécution des prestations

Le pouvoir adjudicateur sera susceptible de faire appel aux prestations du présent marché sur l'ensemble du territoire de la Ville de Marseille, sur sites avec ou sans bâtiments (parcs, jardins, plages, places, etc)

8.2 Modalités spécifiques 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.

8.3 Autres modalités communes

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, lieu
- le nombre de convives
- le type de prestation demandée
- les spécificités éventuelles
- la proposition retenue en annexe (cas des prestations avec demande de proposition)

8.4 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 6 jours.

Le délai de livraison en urgence ne pourra excéder 72 heures.

Le délai de modification quantitative d'une commande ne pourra excéder 48 h avant la date de la prestation.

Le délai de modification qualitative d'une commande ne pourra excéder 72 h avant la date de la prestation

Le délai d'annulation d'une commande par le pouvoir adjudicateur ne pourra excéder 72h avant la date de la prestation

Spécifiquement pour les prestations « Formule sandwich » et « Plateaux repas », le délai de livraison en urgence ne pourra excéder 48 heures.

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 réglera 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.

Article 10 : Informations diverses

A titre d'information, au cours de l'année 2021, 40 prestations de traiteurs ont été commandées pour un total de 35 344 €