



**Communauté de Communes
du Pays d'Étain**

Pouvoir adjudicateur

Communauté de Communes du Pays d'Étain
29 allée du Champ de Foire
BP 08

55400 ETAIN

Tél. 03.29.87.89.78
Adresse Internet (URL) :
www.codecom-pays-etain.fr
Mail : accueil@codecom-pays-etain.fr
Profil acheteur : <https://eurolegales.marches-demat.com/>

Objet de l'accord-cadre

**PRESTATIONS DE FOURNITURE DE REPAS POUR LA COMMUNAUTE DE COMMUNES DU PAYS
D'ÉTAIN**

LOT N°2 TRANCHE FERME: Prestations Traiteur pour fêtes et cérémonies

Accord-cadre passé en application des articles 28 et 78 à 80 du Décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Personne compétente pour la signature du présent marché

Monsieur le Président de la Communauté de Communes du Pays d'Étain ou son représentant dûment habilité

Date limite de réception des offres

Jeudi 24 mai 2018 à 12h00

Date d'envoi de l'avis à la publication

Jeudi 26 avril 2018

ARTICLE I. OBJET DE LA CONSULTATION

1. Objet

Le présent accord-cadre a pour objet des prestations de traiteurs pour les fêtes et cérémonies organisées par la Communauté de Communes du Pays d'Étain.

2. Forme et durée du marché

Lot n°2 : Prestations traiteurs « cérémonies »
Le montant maximum annuel est de 20 000 € HT.
Le montant annuel estimatif est de 15 000 € HT.

L'accord-cadre est conclu pour une durée d'une année scolaire à compter de la réception de la lettre de notification. L'année scolaire débute le 1^{er} septembre 2018 pour se terminer le 31 août 2019.

Il pourra être renouvelé deux fois une année, par lettre recommandée avec accusé de réception deux mois avant la date anniversaire de notification.

3. Description techniques des prestations

Le prestataire devra proposer une prestation prenant en compte le développement durable, en particulier, en ce qui concerne les matériaux utilisés, les produits proposés et les modalités de livraison.

Il est ainsi demandé :

- De favoriser les grands conditionnements, afin de réduire le volume de déchets,
- D'utiliser de la vaisselle lavable et réutilisable, reprise ensuite par le prestataire : plateaux en aluminium, assiettes en porcelaine, verres, couverts en métal...,
- En cas d'utilisation impérative d'un produit jetable (serviettes par exemple), celui-ci devra bénéficier du label NF Environnement, ou de l'Ecolabel Européen ou d'un label équivalent. Ces produits devront, en particulier, être recyclables ou entièrement valorisables.
- La reprise du matériel devra être effectuée par le prestataire (voir conditions d'exécution des commandes, art III).

Pour toutes les prestations de plateaux repas :

Le conditionnement est effectué en portions individuelles : un coffret comprenant un plateau repas d'une personne à la fois.

Les plateaux repas sont livrés avec de la vaisselle recyclable fournie par le prestataire : tout ce matériel (les plateaux, les couverts et les verres ou gobelets) devra être lavable et réutilisable.

Ces prestations comprennent la livraison et la reprise du matériel (voir conditions d'exécution des commandes, art III).

Pour toutes les prestations, elles s'entendent boissons non comprises (excepté pour la prestation petit-déjeuner) et niveau de qualité élevé.

➤ Prestations repas servi à table froid :

Composition du repas : entrée froide, plat principal (assortiments de salades de saison, assortiments de charcuterie/viandes ou de préparations à base de poisson frais), fromage, dessert de saison, café, thé / infusion, petit pain individuel

Qualité : milieu de gamme

Le prestataire devra proposer au minimum 2 menus différents.

➤ **Prestations repas servis à table chaud :**

Composition du repas : entrée froide ou chaude, plat (poisson ou viande avec accompagnement de saison), fromage, dessert de saison, petit pain individuel, café, thé/infusion

Qualité : milieu de gamme

Le prestataire devra proposer au minimum 2 menus différents.

➤ **Prestations buffets assis ou debout et chaud ou froid :**

Compositions : assortiments charcuteries/viandes, poissons, salades, verrines, desserts, café, thé/infusion, pain

Qualité : Milieu de gamme

Le prestataire devra proposer au minimum 2 menus différents

➤ **Prestations plateaux repas haut de gamme**

Compositions : amuse-bouche, entrée froide ou chaude, plat (poisson ou viande avec 2 accompagnements de saison), fromage à la coupe, dessert de saison, café, thé / infusion

Qualité : haut de gamme

Le prestataire devra proposer au minimum 2 menus différents

➤ **Prestations plateaux repas milieu de gamme**

Compositions : entrée froide ou chaude, plat (poisson ou viande avec accompagnement de saison), fromage, dessert, café, thé / infusion

Qualité : milieu de gamme

Le prestataire devra proposer au minimum 2 menus différents

➤ **Prestations cocktail**

Compositions : pièces salées chaudes et/ou froides, préparations en verrines,..., propositions à détailler dans le cadre de réponse

Qualité : milieu de gamme

➤ **Prestations petit déjeuner**

Compositions : café, thé, chocolat chaud(ou lait nature et poudre chocolatée), jus de fruits, eau, petites viennoiseries y compris tasses et cuillères lavables et réutilisables, sucres non emballés individuellement.

Qualité : milieu de gamme

Les prestations pourront s'accompagner, en fonction des besoins, de la mise à disposition de personnel (de cuisine et de service) et de matériel (vaisselle, nappage, décoration florale) ainsi que de la mise en place de la salle, nettoyage et entretien des matériels (vaisselle, cuisine, tables, etc...).

ARTICLE II. CONSISTANCE DE L'OFFRE DE L'ENTREPRISE

1. Résultats à atteindre

Les résultats attendus sont :

- la préparation, la livraison et le service des différentes prestations avec des produits variés et d'une qualité (sanitaire, gustative, olfactive et visuelle) irréprochable et constante ; la livraison est comprise dans le prix de la prestation. Quel que soit le lieu de la réception sur le territoire de la Communauté de Communes du Pays d'Etain, la nature et le montant du bon de commande, il ne sera facturé aucun frais de transport ;
- le recours prioritaire à des produits locaux, de saison (liste des produits locaux à préciser dans le cadre de réponse joint au dossier) ;
- la mise en œuvre et le respect de la réglementation en vigueur en matière d'hygiène

- (relative notamment au transport de denrées périssables, à leur entreposage...);
- la mise à disposition de personnel (personnel de cuisine, de service, etc...) sérieux, de bonne tenue, discret et efficace (mise en place, service, desserte, éventuellement nettoyage et entretien du matériel fourni : vaisselle, cuisine, etc...). La rémunération applicable sera un coût horaire par personne mise à disposition conformément au bordereau des prix unitaires. La durée prévisionnelle de mise à disposition du personnel sera indiquée sur le bon de commande et facturée au temps réel. Les titulaires devront, pour les personnels employés, être en conformité avec la législation du travail. Les candidats préciseront s'ils ont recours à du personnel propres ou s'ils recourent à des "extras" tant sur la préparation que sur le service ;
 - les titulaires sont responsables de leurs serveurs en toutes circonstances et pour quelque cause que ce soit. Ils sont responsables des accidents, dégradations et dégâts survenus par le fait de leur personnel ainsi que des vols pouvant être commis par leurs préposés ;
 - la mise à disposition éventuelle de matériel : vaisselle lavable et réutilisable, nappage, plats de service... ;
 - une grande disponibilité et une forte capacité de réaction dès la réception des bons de commande.

2. Description des prestations

Les titulaires devront disposer d'une capacité technique et logistique de préparation et d'organisation de réceptions pour un volume pouvant aller de 1 à 150 convives. Ils devront être en mesure de fournir tout le matériel nécessaire à l'exécution des prestations notamment nappage, serviettes, vaisselle, décoration florale. Ils devront également être en mesure d'intervenir en tout type de lieux (lieux équipés, non équipés, intérieurs, extérieurs, ...).

Les titulaires devront disposer d'une capacité d'intervention géographique sur l'ensemble du territoire de la Communauté de Communes du Pays d'Etain.

Les titulaires prennent en charge les frais et les risques du transport à la livraison.

Le prestataire devra assurer la livraison chaude et froide.

Les titulaires ne pourront demander aucun supplément pour la réalisation de prestations dans des lieux non équipés.

Les prestations ne devront comporter, dans leur base, aucun produit chimique, déshydraté ou génétiquement modifié, surgelé ou congelé.

Les titulaires s'engagent à mettre tout en œuvre pour garantir à la Communauté de Communes du Pays d'Etain une grande variété et diversité dans les préparations proposées.

D'une manière générale, les titulaires s'engagent à mettre en œuvre tous les moyens dont ils disposent et qui s'avèreront nécessaires à la bonne réalisation du marché.

3. Qualité des mets et présentation :

• Qualité

Les prestataires seront tenus de fournir la liste de produits locaux qu'ils proposent (périmètre de la Meuse ou Lorraine).

Les mets salés seront élaborés directement par le prestataire, en laboratoire. Le prestataire portera un soin particulier à l'équilibre alimentaire des menus proposés ainsi qu'à la sécurité sanitaire des plats (prévention du risque microbiologique).

Les prestataires doivent garantir une qualité de fraîcheur et traçabilité irréprochables des produits. Aucun produit congelé ou surgelé ne sera autorisé. Tous canapés ou mets préparés à l'aide du moindre produit à

fraîcheur et traçabilité non garantie entraînera une potentielle résiliation immédiate du marché. Toutes pièces justificatives pourront inopinément être réclamées par le pouvoir adjudicateur aux titulaires.

La qualité des mets s'apprécie au regard d'une part, de la **variété** des produits, d'autre part, de leur **origine** et de leur **fraîcheur** et enfin, ainsi que des **références et qualifications du personnel de cuisine affecté à la préparation des denrées**.

Dans ce cadre, les candidats fourniront à la Communauté de Communes du Pays d'Etain tous documents et éléments d'information qu'ils jugent utile de porter à sa connaissance et lui permettant d'apprécier leur candidature.

En outre, les candidats rempliront l'annexe à l'acte d'engagement "Cadre de réponse" prévues à cet effet concernant la variété des mets, l'origine et la fraîcheur des produits proposés, ainsi que le nombre, les qualifications et références du personnel de cuisine affecté à la préparation des repas.

Les candidats préciseront, dans les cadres prévus à cet effet, l'origine des produits proposés (produits labellisés, vins d'appellation contrôlée, produits certifiés d'origine, label NF Environnement ou Ecolabel Européen...) et apporteront tous éléments d'information permettant à la Communauté de Communes d'apprécier leur qualité.

• **Présentation**

La présentation des pièces à cocktail doit être soignée. En cas de prestations identiques successives, le prestataire devra varier à la fois la présentation et la composition afin d'éviter tout risque de lassitude pour le consommateur.

La présentation devra favoriser les grands conditionnements, afin de réduire le volume de déchets. Une vaisselle lavable et réutilisable sera utilisée et reprise ensuite par le prestataire : plateaux en aluminium, assiettes en porcelaine, verres, couverts en métal... .

La température des plats doit être optimale au moment du service, qu'il s'agisse de plats chauds ou de préparations froides.

ARTICLE III. CONDITIONS D'EXECUTION DES COMMANDES

1. Conditions générales :

Les commandes sont passées, au fur et à mesure des besoins, à l'aide d'un bon de commande.

La notification d'un bon de commande vaut ordre d'exécuter les prestations et déclenchement des obligations relatives aux délais.

En cas d'urgence, la communication aux titulaires par l'administration de la commande peut être effectuée par téléphone ou courriel puis confirmé par télécopie. Les titulaires en accuseront réception par télécopie ou courriel.

Toute commande sera ensuite confirmée par la transmission d'un bon de commande (éventuellement par télécopie puis par courrier).

Le bon de commande comportera d'une manière générale toutes les informations nécessaires à la satisfaction des besoins et notamment :

- nature détaillée des prestations demandées ;
- prix ;
- nombre de personnes prévues ;
- lieu, date et heure de la réception ;
- éventuellement : personnel nécessaire pour assurer le service, fourniture et installation de matériels (vaisselle, nappage, décoration florale), le mode de conditionnement souhaité pour les plateaux repas.

La reprise du matériel (vaisselle, conditionnement) devra être effectuée par le prestataire contre délivrance d'un bordereau de reprise à la fin de la prestation ou, dans le cas de plateaux repas, à la prochaine commande.

A cet égard, la mise en place par le prestataire d'un système de consigne du matériel est fortement recommandée.

2. Modification ou annulation d'une commande :

La Communauté de Communes du Pays d'Etain se réserve le droit d'annuler ou de modifier une commande et ce, sans indemnisation au profit des titulaires, sauf cas exceptionnel dûment justifié par ce dernier. La décision d'annulation devra intervenir 4 jours au plus tard avant la date d'exécution de la prestation.

ARTICLE IV. DELAIS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

Le titulaire doit adopter un mode de gestion des commandes qui garantisse une réponse rapide au demandeur. A ce titre, les candidats renseigneront, dans le bordereau des prix unitaires, les délais de prévenance sur lesquels ils s'engagent avant l'exécution des prestations (critère de réactivité).

ARTICLE V. LOCAUX

La Communauté de Communes du Pays d'Etain précisera à l'appui du bon de commande les caractéristiques des lieux d'exécution des prestations (équipement et matériel disponible, disposition de la salle...). Une visite des lieux pourra être organisée avec le titulaire avant la manifestation.

ARTICLE VI. HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE

Dès la fin du service, les titulaires devront débarrasser et nettoyer le matériel leur appartenant et prendre en charge le nettoyage sommaire des lieux mis à leur disposition pour l'exécution de la prestation. Le prestataire devra nettoyer sur place la vaisselle mise éventuellement à sa disposition sur les lieux de la prestation. La vaisselle des prestataires sera emportée par ceux-ci et les déchets déposés à l'extérieur de façon hygiénique, en veillant à leur tri préalable, dans le respect de la maîtrise des contaminations (dépôt dans les locaux à poubelles). Cet enlèvement se fera immédiatement après la fin de la prestation. D'une manière générale, les prestations, objet du présent marché, devront être exécutées dans le strict respect des conditions d'hygiène et de sécurité alimentaire prescrites par la loi.