

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

n°CCTP/24/20.04 du 30.10.2024

MARCHE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

**Organisation de l'Evènement
« Festival des Entrepreneurs »
de la CCI Marne Ardennes
sur le Site de Reims**

**LOT 4 :
Prestations Traiteur et Services**

Consultation n°2024/CONSU/20 du 30 octobre 2024

CCI MARNE ARDENNES
42 rue Grande Étape - CS 90533
51010 CHALONS EN CHAMPAGNE CEDEX

Article 1 : Dispositions générales du contrat

1.1 - Objet du contrat

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières a pour objet de définir les conditions techniques et les exigences nécessaires pour assurer la prestation traiteur et services durant la phase d'exploitation de l'événement. Ces prestations comprennent l'approvisionnement en boissons non alcoolisées, d'une prestation traiteur pour la soirée dédiée à l'événement ainsi que le service et autres prestations associés.

Ces prestations comprennent la livraison intégrant le transport avec toutes les sujétions qui y sont afférentes, l'installation, le service, le démontage et la gestion des ordures ménagères non traité par la CCI.

Description de l'ambiance du festival des entrepreneurs :

L'événement se veut d'être un festival à part entière. De ce fait, les matériaux et éléments utilisés doivent refléter le style d'un festival tant dans sa forme que dans sa nature. L'ambiance se veut décontracter, bohème, « guinguette » en extérieur avec une touche de modernité. Les visiteurs sont invités à se détendre dans des espaces confortables tout en découvrant les dernières innovations et opportunités d'affaires.

En intérieur, nous rentrons dans l'univers entrepreneuriale du festival. Les escapes sont scénographies en reprenant les codes graphique associés au festival et les espaces proposes différentes ambiances en fonction des thématiques abordés (Numérique, RSE, RH, etc.).

L'atmosphère général se veut accueillante, innovante et stimulante pour créer des émotions et des sentiments vibrants liés à l'entrepreneuriat. Cette ambiance s'intègre parfaitement dans le cadre du festival des entrepreneurs.

Toute prestation, indispensable à la bonne exécution du marché, non prévue dans l'offre du titulaire restera à la charge de celui-ci.

Les travaux d'exécution devront être réalisés dans les règles de l'art et conformément aux textes en vigueur au jour de la consultation (accessibilité, normes ERP, incendie, développement durable, etc.).

Listing des cibles de ces équipements :

- Les publics :
 - Entreprises, entrepreneurs ou futurs entrepreneurs
 - Partenaires de l'événement
 - Partenaires CCI, responsables locaux
 - Personnels de la CCI

- Les usages : Espace d'accueil
 - Espaces d'attente et d'échanges
 - Espaces réunion physique en intérieur et extérieur
 - Espaces de vie, hall
 - Espaces détente
 - Espaces ateliers
 - Espaces conférences

- Les fonctions :
Travail type ateliers
Travail de groupe
Accueil du public
Conférence
Table ronde
Évènementiel
Détente
Restauration

1.2 - Description du lot

La prestation sera composée comme suit :

Désignation
Approvisionnement boissons non alcoolisés
Approvisionnement en boissons alcoolisés
Location et mise en place du matériel et de vaisselles
Approvisionnement en nourriture durant la journée
Prestation type traiteur
Service durant la prestation type traiteur
Autres prestations et matériels associés

1.3 - Description des locaux

L'ensemble de ces locaux et du site se situe au **12 rue André HUET – 51100 REIMS.**

Sont joints au dossier de consultation :

- Un plan vierge 2D au format PDF du niveau ;
- Un plan d'implantation prévisionnel et non définitif 2D au format PDF ;
- Des photos des différents espaces du site ;

Article 2 : Conditions générales des prestations

Ce lot est destiné à la confection des repas et leur service durant la soirée mais également à l'approvisionnement en boissons, matériels et alimentaire durant les 2 jours du festival.

La prestation comprendra, la location, le transport, le montage, le service et le démontage des prestations référencés ci-dessus.

De plus, le prestataire devra gérer quotidiennement les ordures non traitées par la CCI.

Une attention particulière sera apportée aux conditions d'hygiène et à la fraîcheur des produits.

Enfin, la CCI rentrant dans une démarche « RSE » globale, une attention particulière sera portée à la vaisselles jetables utilisés durant la journée qui doit respecter au maximum notre environnement.

Le titulaire devra débarrasser le site de tout emballage, résidu et produit résultant de son intervention et laisser les lieux en état de fonctionnement.

Les organisateurs du festival mettent à disposition du prestataire :

- une cuisine attenante à l'espace « Salle 60p » équipée pour cuisiner et réchauffer (plaque vitrocéramique, four, hotte, chauffe plat, etc.),
- un espace de stockage intérieur
- des bacs à destination des ordures ménagères traités par la CCI (cartons, ordures alimentaires)

A l'exception des éléments cités, ci-dessus, l'ensemble du matériel de cuisine et de service sera fourni par le prestataire.

Article 3 : Caractéristiques techniques

3.1- Schéma d'implantation

Un schéma d'implantation type est fourni par la CCI dans le dossier de consultation à titre consultatif.

3.2 - Technique

Tous les matériels loués seront réputés conformes, sécurisé et de qualité, tant dans leurs composants que dans les différentes pièces d'assemblage, les matériaux, les revêtements, et accessoires. Ils devront autant que possible être esthétique pour rentrer dans la thématique globale du festival.

3.3 - Esthétique

Les choix des menus proposés devront s'intégrer dans le style propre du festival en rapport avec la charte graphique. Le choix définitif sera réalisé auprès du ou des titulaire(s) au vu des propositions présentées.

3.4 - Développement durable

Un engagement de la part des candidats dans le développement durable est demandé, dont les principaux enjeux liés au présent marché sont les suivants :

- Limiter les impacts environnementaux des produits depuis sa fabrication jusqu'à sa fin de vie en visant une certification environnementale potentielle : NF Environnement, Eco label européen...,
- Limiter la quantité de déchets et la part des déchets non recyclés ou non valorisés en veillant à la longévité et la garantie des fournitures, à l'utilisation de matériaux recyclés, à la recyclabilité des fournitures, à la limitation voire la suppression des emballages de livraison,
- Privilégier une production locale ou européenne afin de limiter les importations coûteuses en CO²,
- Réduire les actions polluantes.

3.5 - Les normes qualitatives

Les prestations du titulaire doivent être conformes aux clauses de l'ensemble des lois, décrets, arrêtés, règlements, circulaires, normes et tous les textes européens, nationaux ou locaux applicables aux prestations de la présente opération. Le fait de ne pas énumérer ces normes et règlements ne peut être pris pour arguments d'ignorance par le titulaire, celui-ci étant réputé les connaître.

Le titulaire devra fournir tous les éléments permettant de vérifier la qualité des produits.

Article 4 : Description du lot

4.1 - Lot n°4 : LOCATION ET MISE EN PLACE DE CTS, STRUCTURES, MATERIAUX TECHNIQUES ET PRESTATIONS SCENIQUES

Ce lot est dédié aux prestations de services et traiteur en intérieur et extérieur du site de la CCI Marne Ardennes répartie en plusieurs espaces sur les parties : PATIO, ESPACE CONFERENCE / SOIREE.

Vous trouverez dans le dossier les plans 2D de ses espaces.

Un support détaillé vous est demandé en annexe qui regroupera le détail des éléments pour chaque prestation :

- Menus proposés,
- Boissons approvisionnées,
- Matériels proposés,
- Vaisselles proposées,

Ce support détaillé et imagé servira pour le chiffrage dans le DPGF.

JOURNEE DU 14 MAI 2025 :

PATIO :

Objectif :

- Assurer la satisfaction des partenaires et invités VIP tout au long du festival en leur fournissant un service de qualité.

Description des Prestations :

1. **Boissons Chaudes :**
 - Fourniture de thés variés, chocolat chaud et infusions.
 - Présentation attrayante pour répondre aux préférences des invités.
2. **Boissons Fraîches :**
 - Offre de jus de fruits (orange, pomme, multifruits, etc.).
 - Présentation attrayante pour répondre aux préférences des invités.
3. **Produits Alimentaires :**
 - Sélection de fruits frais de saison, présentés de manière appétissante.
 - Variété de biscuits, y compris des options sucrées et salées, pour répondre à différents goûts aux différentes heures de la journée.
4. **Matériel et Équipements :**
 - Mise en place de matériel adapté aux besoins de la demande.
5. **Vaisselle :**
 - Fourniture de la vaisselle nécessaire (assiettes, couverts, tasses, flûtes de Champagne, etc.) en respectant l'esthétique de l'événement.
 - Options durables ou biodégradables privilégiées pour réduire l'impact environnemental.
6. **Service :**
 - Personnel qualifié pour assurer le service, avec une attention particulière à la convivialité et à l'efficacité.
 - Service Champagne auprès des invités de cet espace.
 - Service continu pendant les horaires indiqués, avec un point de contact disponible pour répondre aux demandes des invités.

Estimation des Volumes :

Prévoir la prestation et le service pour 300 personnes par jour.
Trafic maximal dans l'espace en simultané : 40 personnes.

Budget :

Le coût total ne doit pas dépasser 5 € HT par personne, incluant tous les éléments mentionnés ci-dessus.

Horaires de la Prestation :

Le service sera actif de 9h à 17h, couvrant ainsi l'ensemble des activités du festival.

ESPACE CONFERENCE / SOIREE :

Cette soirée est dédiée à l'accueil des festivaliers VIP et des invités, et sera ponctuée par des animations culinaires, musicales et d'autres moments forts répartis sur plusieurs espaces. L'ambiance doit être conviviale et festive, favorisant les échanges entre les participants.

Budget :

Le coût total ne doit pas dépasser 30 € HT par personne, incluant tous les éléments mentionnés ci-dessous.

Estimation des Volumes :

Prévoir la prestation et le service pour 350 personnes.

Zones de Restauration**Configuration :**

- Quatre zones de restauration, réparties de manière équilibrée sur les extérieurs du chapiteau.
- Création de zones d'ateliers culinaires pour inciter à la déambulation des invités.

Types de Zones :

- **Trois zones culinaires chaudes** : Proposant des plats chauds à déguster.
- **Une zone culinaire froide** : Offrant des options légères et rafraîchissantes.

Propositions de Pièces :

- Chaque invité pourra déguster jusqu'à 15 pièces, comprenant 11 options salées et 4 options sucrées.
- Les amuse-bouche et apéritifs seront distribués sur plateaux pour une expérience de service fluide.

Service et Logistique

- **Zone culinaire en libre-service** : Permettant aux invités de se servir à leur convenance.
- **Service et gestion des déchets** : Assurés par le prestataire, incluant le nettoyage et le maintien de la propreté des zones de restauration.

Horaires de Prestation

- **Horaire de service** : 19h30 – 23h00.

Bar Central

- Un bar opérationnel sera installé pour servir les boissons.
- Personnel qualifié pour assurer le service
- **Matériel nécessaire** :
 - Tireuse à bière
 - Percolateur
 - Bouilloire
 - Autres équipements nécessaires pour garantir un service optimal
 - Verrerie pour boissons alcoolisées et non alcoolisées.

Service :

- Personnel qualifié pour assurer le service, avec une attention particulière à la convivialité et à l'efficacité.
- Service Champagne, boissons alcoolisées et non alcoolisées auprès des invités de cet espace dans le bar mis à disposition.
- Service continu pendant les horaires indiqués, avec un point de contact disponible pour répondre aux demandes des invités.

Verrerie requise :

- Verres à eau
- Verres à bière
- Flûtes à champagne

Boissons

- **Boissons chaudes** : Café, thé, chocolat, infusions.
- **Boissons fraîches** : Jus de fruits, lait.
- **Boissons alcoolisées** : Bières blondes et bières rouges
- **L'approvisionnement en champagne sera géré par la CCI elle-même.**

Fourniture et provenance : Les boissons et matières premières doivent être de préférence locales, afin de soutenir les producteurs locaux.

Contraintes techniques :

- Service sous chapiteau, réparti sur différentes zones.
- Zone traiteur tampon en extérieur pour l'installation de matériel de mise en température ou de conservation au froid. Zone protégée sous un appentis.
- Possibilité d'utilisation de la cuisine traiteur à disposition à l'intérieur de la CCI, en fonction des besoins et des disponibilités de celle-ci. Elle se trouve à 70 mètres de l'espace dédié à la soirée. L'accès à cette cuisine pour les préparations est possible uniquement à partir de 14h.

Ce brief vise à garantir que tous les aspects du cocktail pour la soirée "La Nuit des Entrepreneurs" soient pris en compte, tout en respectant l'identité et l'esprit de l'événement. Les propositions doivent également démontrer une capacité à innover et à offrir une expérience mémorable aux invités.

JOURNÉE DU 15 MAI 2025

PATIO :

Objectif :

- Assurer la satisfaction des partenaires et invités VIP tout au long du festival en leur fournissant un service de qualité.

Description des Prestations :

1. **Boissons Chaudes** :
 - Fourniture de thés variés, chocolat chaud et infusions.
 - Présentation attrayante pour répondre aux préférences des invités.
2. **Boissons Fraîches** :
 - Offre de jus de fruits (orange, pomme, multivitamins, etc.).
 - Présentation attrayante pour répondre aux préférences des invités.
3. **Produits Alimentaires** :

- Sélection de fruits frais de saison, présentés de manière appétissante.
- Variété de biscuits, y compris des options sucrées et salées, pour répondre à différents goûts aux différentes heures de la journée.

4. **Matériel et Équipements :**

- Mise en place de matériel adapté aux besoins de la demande.

5. **Vaisselle :**

- Fourniture de la vaisselle nécessaire (assiettes, couverts, tasses, flûtes de Champagne, etc.) en respectant l'esthétique de l'événement.
- Options durables ou biodégradables privilégiées pour réduire l'impact environnemental.

6. **Service :**

- Personnel qualifié pour assurer le service, avec une attention particulière à la convivialité et à l'efficacité.
- Service Champagne auprès des invités de cet espace.
- Service continu pendant les horaires indiqués, avec un point de contact disponible pour répondre aux demandes des invités.

Estimation des Volumes :

Prévoir la prestation et le service pour 300 personnes par jour.

Trafic maximal dans l'espace en simultané : 40 personnes.

Budget :

Le coût total ne doit pas dépasser 5 € HT par personne, incluant tous les éléments mentionnés ci-dessus.

Horaires de la Prestation :

Le service sera actif de 9h à 17h, couvrant ainsi l'ensemble des activités du festival.

ESPACE CONFERENCE / SOIREE :

Présentation :

Le déjeuner twister est une expérience conviviale dédiée aux festivaliers et aux partenaires de l'événement. Il sera ponctué par une animation de 2 heures, favorisant l'interaction, l'entraide et les échanges entre les participants.

Budget :

Le coût total ne doit pas dépasser 20 € HT par personne, incluant tous les éléments mentionnés ci-dessous.

Estimation des Volumes :

Prévoir la prestation et le service pour 150 personnes.

Zones de Restauration

Configuration :

- Les zones de restauration seront réparties sur les 2/3 du chapiteau, avec quatre zones distinctes, situées de manière équilibrée sur les extérieurs du CTS.
- Création de zones d'ateliers culinaires pour encourager la déambulation des invités. Ces zones vont connaître un trafic plus intense à la fin de l'animation.

Types de Zones :

- **Trois zones culinaires chaudes :** Proposant une sélection de plats chauds.
- **Une zone culinaire froide :** Offrant des options légères et rafraîchissantes.

Propositions de Pièces :

Chaque invité pourra déguster jusqu'à 10 pièces, comprenant :

- 8 options salées
- 2 options sucrées.

Service et Logistique

- **Zone culinaire en libre-service** : Permettant aux invités de se servir à leur convenance.
- **Service et gestion des déchets** : Assurés par le prestataire, incluant le nettoyage et le maintien de la propreté des zones de restauration.

Horaires de Prestation

- **Horaire de service** : 12h00 – 14h00.

Bar Central

- Un bar opérationnel sera installé pour servir les boissons, avec un personnel qualifié pour assurer un service convivial.
- **Matériel nécessaire** :
 - Tireuse à bière
 - Percolateur
 - Bouilloire
 - Autres équipements nécessaires pour garantir un service optimal
 - Verrerie pour boissons alcoolisées et non alcoolisées.

Service :

- Personnel qualifié pour assurer le service, avec une attention particulière à la convivialité et à l'efficacité.
- Service Champagne, boissons alcoolisées et non alcoolisées auprès des invités de cet espace dans le bar mis à disposition.
- Service continu pendant les horaires indiqués, avec un point de contact disponible pour répondre aux demandes des invités.

Verrerie requise :

- Verres à eau
- Verres à bière
- Flûtes à champagne

Boissons :

- **Boissons chaudes** : Café, thé, chocolat, infusions.
- **Boissons fraîches** : Jus de fruits, lait.
- **Boissons alcoolisées** : Bières blondes et rouges.
- **L'approvisionnement en champagne sera géré par la CCI elle-même.**

Fourniture et provenance :

Les boissons et matières premières doivent être de préférence locales, afin de soutenir les producteurs locaux.

Contraintes techniques :

- Service sous chapiteau, réparti sur différentes zones.
- Zone traiteur tampon en extérieur pour l'installation de matériel de mise en température ou de conservation au froid, protégée sous un appentis.

Ce brief vise à assurer que tous les aspects du déjeuner soient pris en compte tout en respectant l'identité et l'esprit de l'événement. Les propositions doivent également démontrer une capacité à innover et à offrir une expérience mémorable aux invités.

AUTRES PRESTATIONS ET MATERIELS ASSOCIES :

Dans le cadre de l'événement, plusieurs autres prestations sont nécessaires pour le bon déroulement de celui-ci.

Prestations Traiteur

1. Camion Frigorifique :

- **Fonction :** Assurer la conservation des produits frais et garantir la chaîne du froid tout au long de l'événement.
- **Spécifications :**
 - Capacité suffisante pour stocker les aliments nécessaires selon les différentes activités prévues.
 - Équipements de surveillance de la température pour assurer la conformité aux normes sanitaires.

2. Office Traiteur Mobile :

- **Emplacement :** Sous un appentis en extérieur, accessible depuis le parking VIP.
- **Utilisation :**
 - Préparation des plats chauds et froids pour les repas, notamment pour la soirée "La Nuit des Entrepreneurs" et le déjeuner.
 - Service de mise en place et de rangement rapide pour assurer un flux continu de la restauration sans perturber les activités.
- **Équipements nécessaires :**
 - Équipements de cuisson, si des plats doivent être préparés sur place ou réchauffés.

Objectifs des Prestations Traiteur

- **Garantie de Fraîcheur :** Assurer que tous les aliments servis soient frais et conformes aux normes sanitaires.
- **Fluidité du Service :** Faciliter le service de restauration lors des différents temps forts de l'événement, notamment pendant les déjeuners et les soirées, tout en permettant une déambulation des invités.
- **Satisfaction des Invités :** Proposer des options alimentaires variées, adaptées aux différents régimes alimentaires et préférences.

Logistique et Contraintes Techniques

- **Coordination avec le Traiteur :** le prestataire doit travailler en étroite collaboration avec les équipes de l'événement pour assurer une logistique fluide.
- **Accès et Mobilité :** Le camion frigorifique et l'office traiteur doivent être placés de manière à ne pas gêner la circulation des participants tout en restant accessibles pour le personnel de service.
- **Respect de l'Environnement :** le traiteur doit s'engager à minimiser les déchets et à utiliser des matériaux écoresponsables lorsque cela est possible.

Article 5 : Conditions, modalités de livraison et de montage, Garantie et S.A.V.

5.1 - Conditions, modalités de livraison et de montage

La livraison interviendra à l'adresse suivante : 12 rue André HUET – 51100 REIMS.

Les livraisons et installations seront programmées entre le **14 et le 15 MAI 2025** dans les créneaux horaires de 7h00 à 9h00 pour les livraisons pour la journée du festival. Pour la livraison pour la soirée du festival, celle-ci sera programmée ultérieurement selon les prestataires sélectionnés.

Il sera impératif que le livreur/monteur respecte ce planning, et ce, afin que les personnes en charge des réceptions et des contrôles puissent les accompagner dans leurs livraisons.

Outre la livraison, la mise en place des aménagements, la prestation comprend :

- Le déballage,
- Le stockage aux endroits dédiés
- La reprise des emballages, le nettoyage du chantier

5.2 - Moyens de livraison

Les modalités de livraisons et d'acheminements au site sont laissées à l'appréciation du ou des prestataires. Elles ne pourront faire prévaloir d'un surcôt lié aux contraintes spécifiques du site, et devront garantir les parfaits états des environnements extérieurs et intérieurs.

Les expéditions sont faites aux risques et périls du titulaire du marché.

Le camion doit être équipé d'un hayon et d'un transpalette. Le livreur doit assurer le déchargement, la livraison en état et le montage du produit.

La mise en place sera effectuée sans apporter de gêne au bon fonctionnement de l'établissement.

5.3 - Protection des ouvrages et des mobiliers

Le ou les fournisseurs retenus feront leur affaire des contraintes de livraisons.

Il leur appartiendra de prendre connaissance des contraintes d'accès aux différents bâtiments et de circulation à l'intérieur des bâtiments.

En aucun cas, ils ne pourront se prévaloir d'une contrainte pouvant avoir un impact sur les conditions de livraisons ou de montage des aménagements.

Le(s) fournisseur(s) retenu(s) pourra (ont) utiliser les escaliers et les ascenseurs à condition de mettre en place un matériel approprié pour la protection de ces espaces communs.

Il(s) s'engage(ent) à respecter le règlement de l'immeuble où il(s) livre(nt) et installe(nt) son, leurs structures ainsi que les règles d'emménagements spécifiques qui lui seront précisées.

Le(s) fournisseur(s) retenu(s) prendra(ont) à sa (leur) charge la protection des sols et des murs. Toute dégradation des aménagements sera imputable à l'entreprise intervenue en dernier.

Le ou les fournisseurs restent responsables de l'état des aménagements et équipements livrés et installés, jusqu'aux réceptions et contrôles qui seront réalisés.

Un état des lieux du bâtiment sera diligenté avant et après les opérations de livraisons.

Le fournisseur retenu s'engage à enlever tous ses emballages et autres déchets à ses frais et immédiatement après le chantier.

Le fournisseur est responsable de tous les dégâts qu'il pourrait occasionner sur ses structures, les ouvrages ou mobiliers des autres corps d'état ou les ouvrages mitoyens.

La remise en état sera alors à sa charge et à ses frais et ceci sans délai d'exécution.

L'établissement ne pourra être tenu pour responsable en cas de blessures légères ou graves intervenu lors du montage de l'événement.

Le prestataire s'engage à utiliser tous les EPI pour garantir une sécurité maximale de ses équipes.

Pour pallier ces inconvénients, il lui appartient donc de prendre toutes les précautions utiles :

- Protections, bâchages, etc.,
- Protections contre le vol et le vandalisme,
- Équipements de sécurité (EPI)

Toutes ces précautions sont implicitement contenues dans sa proposition.

Il assurera directement ou par l'entremise d'un responsable compétent, une surveillance sérieuse des installations.

Article 6 : Informations complémentaires

Le candidat s'engage à fournir un chiffrage prévisionnel ne dépassant pas le montant alloué pour le lot maximum indiqué par personne pour chaque prestation citée ci-dessus.

Le nombre de repas & services précis et détaillés par jour sera remis au prestataire, **au plus tard, 9 jours ouvrés** avant le début de la manifestation soit le **29 avril 2025**.

Documents à fournir :

Le candidat s'engage à fournir un chiffrage ne dépassant pas le montant maximum indiqué par personne pour chaque prestation citée ci-dessus.

Un mémoire technique comprenant :

- une proposition de menus pour chacune des prestations et imagée.
- le nombre et qualification des personnels présents lors de la prestation,
- le descriptif du matériel mis à disposition par le prestataire,
- le planning de montage et de démontage,
- la valeur d'assurance du matériel mis à disposition par le prestataire,
- le respect des normes en vigueur avec la loi EGALIM du 30 octobre 2018.