



MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

Cahier des clauses techniques particulières

(C.C.T.P.)

Marché de services relatif à des prestations de traiteur pour la CCI Touraine

N° du marché : 2025-228

Procédure adaptée en application des articles L.2123-1 et 3 et R.2123-1 du Code de la commande publique.

SOMMAIRE

Article 1 : Contexte du marché.....	3
1.1 Présentation de la CCI Touraine	3
1.2 Bénéficiaire du marché	3
Article 2 : Objet du marché	3
2.1 Objet du marché	3
2.2 Allotissement	4
2.3 Procédure de passation du marché	4
2.4 Forme du marché public	4
2.5 Nomenclature CPV	4
Article 3 : Conformité	5
Article 4 : Description technique	5
4.1 Périmètre du marché	5
4.2 Dispositions communes à toutes les prestations	5
4.3 Prestations attendues pour chaque lot.....	6
4.3.1 Lot 1 : Plateaux-repas.....	6
4.3.2 Lot 2 : Déjeuner /dîner assis (à l'assiette) (froid ou chaud)	7
4.3.2 Lot n°3 : Buffets/ cocktails	9
Article 5 : Conditions de livraison, enlèvement, remise en état et reprise	11
5.1 Conditions de livraison.....	11
5.2 Modalités d'enlèvement du matériel, des marchandises et de remise en état de lieu	12
Article 6 : Fourniture et location de matériel (en option)	12
6.1 Fourniture de matériel sur demande (en option)	12
6.2 Conditions d'utilisation des prestations optionnelles	13

Article 1 : Contexte du marché

1.1 Présentation de la CCI Touraine

La Chambre de Commerce et d'Industrie de Touraine est un établissement public à caractère administratif, géré par des chefs d'entreprise élus par leurs pairs, et placé sous la tutelle déconcentrée de l'État. La CCI de Touraine remplit plusieurs missions :

- Représenter les entreprises du commerce, des services et de l'industrie (influence et lobbying),
- Exprimer leurs besoins auprès des pouvoirs publics et des collectivités territoriales,
- Informer, conseiller et accompagner les chefs d'entreprise à chaque étape de la vie de leur entreprise,
- Agir pour le développement de l'économie,
- Aménager et développer le territoire en fonction des besoins des entreprises, en concertation avec les acteurs locaux tels que les élus, chefs d'entreprise et partenaires économiques.

La force d'un réseau :

Le réseau des CCI en France est organisé comme suit :

- CCI France au niveau national et européen,
- CCI Centre Val-de-Loire au niveau régional,
- CCI de Touraine au niveau départemental.

Il existe également un réseau international avec les CCI FI, pour Chambres de Commerce et d'Industrie Françaises à l'International, implantées dans plus de 85 pays.

1.2 Bénéficiaire du marché

Les bénéficiaires des prestations couvertes par le présent marché sont les personnes suivantes :

- Les **collaborateurs de la CCI Touraine**, ainsi que ceux du réseau de la Chambre de Commerce et d'Industrie, y compris les élus ;
- Les **ressortissants et partenaires de la CCI Touraine**, lors des événements thématiques organisés par la Chambre, en lien avec ses missions ;
- Des **personnalités de premier plan**, telles que des députés, des sénateurs, des ministres, des chefs d'entreprise, ainsi que des présidents d'organismes publics, invités ou impliqués dans les actions de la CCI Touraine.

Ces bénéficiaires pourront être désignés en fonction des besoins spécifiques des prestations fournies, en tenant compte des objectifs et des circonstances de chaque action.

Article 2 : Objet du marché

2.1 Objet du marché

L'objet principal de ce marché porte sur la fourniture de prestations de services de traiteur pour le compte de la CCI de Touraine.

Les détails spécifiques des prestations sont définis dans les documents administratifs et techniques de la consultation, ainsi que dans les annexes correspondantes.

Lieu d'exécution des prestations : Indre-et-Loire (37).

2.2 Allotissement

Le marché se décompose en trois (3) lots, à savoir :

Lots	Description
Lot 1	Plateaux-repas
Lot 2	Déjeuner/dîner (à l'assiette)
Lot 3	Buffets/ cocktails

2.3 Procédure de passation du marché

La procédure retenue pour la passation du marché est la procédure adaptée, conformément aux articles L.2123-1, R.2123-1, R.2123-4, R.2123-5 et R.2123-7 du Code de la commande publique. Ce marché fait également l'objet d'une publicité européenne, en application des articles R.2131-15, R.2131-19 à R.2131-20 et R.2151-3 du même code.

Ce marché public, portant sur des services sociaux et autres prestations spécifiques, est conclu conformément aux dispositions de l'article R.2123-1-3° du Code de la commande publique.

2.4 Forme du marché public

Le présent marché est un accord-cadre, régi par les articles L.2125-1-1°, R.2162-1 à R.2162-6 et R.2162-13 à R.2162-14 du Code de la commande publique.

Il est exécuté exclusivement par l'émission de bons de commande, sans montant minimum, mais avec un plafond fixé à 143 000 € HT, conformément aux articles R.2162-4, R.2162-13 et R.2162-14 du même code.

Les lots sont multi-attributaires, avec un maximum de trois titulaires par lot, sous réserve de la réception d'un nombre suffisant de candidatures.

Pour toute prestation non prévue dans le bordereau des prix initial du marché, le titulaire devra soumettre un devis détaillé, en s'appuyant sur le catalogue des produits et services remis lors de la signature du marché.

Une fois le bon de commande émis, les prix définis dans le devis deviennent contractuels après acceptation par la CCI Touraine et sont intégrés au bordereau des prix unitaires, sans nécessité de conclure un avenant.

2.5 Nomenclature CPV

La classification conforme au vocabulaire commun des marchés européens (CPV) est :

Code principal CPV	Description
55520000-1	Services traiteur
55521200-0	Services de livraison de repas

Article 3 : Conformité

Le titulaire s'engage à respecter l'ensemble des prescriptions législatives et réglementaires en vigueur à chaque étape de la prestation, de l'élaboration des produits à leur transport, distribution et gestion en fin de prestation. Cela comprend, sans s'y limiter, la conformité aux normes de sécurité alimentaire, aux règles d'hygiène des denrées, ainsi qu'aux exigences relatives au transport et à la manipulation des produits alimentaires dans le cadre des services de restauration.

Le titulaire devra également être en possession des agréments requis pour l'exercice de son activité. Il est tenu d'informer le pouvoir adjudicateur de toute modification concernant ces agréments dans les plus brefs délais.

Article 4 : Description technique

4.1 Périmètre du marché

Ce marché couvre des prestations de traiteur pour des journées de travail, réunions, événements, colloques ou autres manifestations organisées par le pouvoir adjudicateur. Ces prestations se dérouleront principalement à son siège ou dans le département de l'Indre-et-Loire, selon les besoins spécifiques de chaque événement.

Les prestations concernent :

- Déjeuners/dîners assis ou à l'assiette ;
- Buffet / cocktails ;
- Plateaux-repas.

Les prestations seront organisées principalement en semaine, tout au long de l'année, sauf durant les fermetures administratives de la CCI Touraine.

4.2 Dispositions communes à toutes les prestations

Avant toute commande, le pouvoir adjudicateur pourra solliciter un devis préalable ou un chiffrage, qui sera intégré dans l'annexe financière. En fonction de la nature de la prestation souhaitée, le titulaire devra fournir l'ensemble des éléments nécessaires à la bonne exécution de la commande (assiettes, verres, serviettes, condiments, etc.), en quantité suffisante pour satisfaire les besoins spécifiés dans la commande.

Les matériaux utilisés pour les couverts, serviettes, nappes et autres éléments similaires devront être recyclés et/ou recyclables. Cette liste d'éléments est non exhaustive et pourra inclure d'autres articles selon les spécifications particulières de chaque prestation.

De plus, les installations relatives à la prestation incluront :

- Le nappage des tables (papier ou tissu, conformément aux spécifications) ;
- La mise en place des boissons, aliments, couverts et serviettes ;
- Le nettoyage et l'enlèvement du matériel ainsi que des déchets à la fin de la prestation.

Les prestations seront fournies en option, et le pouvoir adjudicateur pourra commander ces prestations selon ses besoins spécifiques, en fonction des éléments mis à sa disposition lors de la commande et selon les montants chiffrés dans l'annexe financière.

4.3 Prestations attendues pour chaque lot

4.3.1 Lot 1 : Plateaux-repas

Ces prestations de livraison de plateaux-repas seront organisées uniquement sur le site de la CCI Touraine, entre 11h00 et 21h00, du lundi au vendredi.

Le minimum à respecter pour commander cette prestation sera de **3 personnes**.

Le pouvoir adjudicateur pourra choisir des prestations :

- Livrées.

Dans le cadre de ces prestations (plateaux repas), au titre de boisson(s), le pouvoir adjudicateur pourra commander une (ou plusieurs) bouteille(s) de :

- eau (minérale ou gazeuse) ;
- jus de fruits ;
- vin (rouge, rosé, blanc) et/ou champagne.

Dans le cadre de ces prestations (plateaux repas), le pouvoir adjudicateur pourra commander du vin, du café et/ou du thé accompagné de sucre et/ou de lait.

La composition des plateaux-repas doit être variée et modifiée plusieurs fois par an, les viandes et poissons doivent être de qualité et durables, et les fruits (hors boissons) et légumes doivent être au maximum frais et de saison.

Le titulaire devra proposer un plateau avec :

Plateaux repas	<u>Minimum de commande : 3 plateaux repas</u>
Prestation	<p>Une entrée</p> <p>Un plat principal, qui sera soit:</p> <p>de la viande (viande rouge, viande blanche) et son accompagnement (riz, pâtes, pommes de terre, légumes, ...)</p> <p>du poisson et son accompagnement (riz, pâtes, pommes de terre, légumes, ...)</p> <p>- un plat végétarien</p> <p>Fromage ou dessert</p>

	Un petit pain individuel Une petite bouteille d'eau de 50 cl
--	---

Il est demandé au prestataire dans le cadre de ces prestations des emballages et/ou du matériel recyclés et/ou recyclables : sucre, condiments, serviettes, nappes, verres, ...

Tous les plats et toutes les entrées entrant dans la composition des plateaux repas devront être préparés le jour-même de la livraison.

La composition des plateaux repas comprend :

Formule plateaux-repas	
Composition du plateau repas	Attentes particulières de la CCI Touraine
Entrée (froide ou chaude)	
Plat principal (froid ou chaud)	Lors de chaque commande, il sera possible de demander soit un plat végétarien, soit un plat avec de la viande (possibilité de préciser sans porc), soit un plat avec du poisson. Pour toute commande, le pouvoir adjudicateur est limité à deux choix différents au sein d'une même commande
Fromage ou dessert	
1 petit pain individuel	
1 bouteille d'eau de 50cl	Au choix eau minérale ou eau gazeuse

A la demande du pouvoir adjudicateur, l'entrée et/ou le plat principal pourront être livrés froids et réchauffés au sein de la CCI de Touraine.

Estimation indicative pour le lot 1, frais de livraison compris :

CCI Touraine évalue le prix maximum d'un plateau-repas entre 23 et 30 € TTC, frais de livraison compris. Il est précisé que, dans le cas où plusieurs commandes sont passées le même jour, le titulaire ne pourra pas facturer plusieurs fois les frais de livraison. Le prestataire devra être en mesure de regrouper toutes les commandes et de les livrer en une seule fois, afin de limiter les coûts de transport.

4.3.2 Lot 2 : Déjeuner /dîner assis (à l'assiette) (froid ou chaud)

Ces prestations seront organisées uniquement sur le site de la CCI Touraine, entre 11h00 et 21h00, du lundi au vendredi.

Le minimum à respecter pour commander cette prestation sera de 3 personnes.

Le pouvoir adjudicateur pourra choisir des prestations :

- livrées
- Livrée et dressée

En option* : le dressage et le service des repas, conformément aux indications du BPU.

Dans le cadre de ces prestations déjeuner /dîner assis (à l'assiette), au titre de boisson(s), le pouvoir adjudicateur pourra commander une (ou plusieurs) bouteille(s) de :

- eau (minérale ou gazeuse) ;
- jus de fruits ;
- vin (rouge, rosé, blanc) et/ou champagne.

Dans le cadre de ces prestations déjeuner /dîner assis (à l'assiette), le pouvoir adjudicateur pourra commander du vin, du café et/ou du thé accompagné de sucre et/ou de lait.

La composition des plateaux-repas doit être variée et modifiée plusieurs fois par an, les viandes et poissons doivent être de qualité et durables, et les fruits (hors boissons) et légumes doivent être au maximum frais et de saison.

Le titulaire devra proposer un repas déjeuner /dîner assis (à l'assiette) avec :

Déjeuner /dîner assis (à l'assiette)	<u>Minimum de commande : 3 repas à l'assiette</u>
Prestation	Une entrée Un plat principal, qui sera soit: de la viande (viande rouge, viande blanche) et son accompagnement (riz, pâtes, pommes de terre, légumes, ...) du poisson et son accompagnement (riz, pâtes, pommes de terre, légumes, ...) - un plat végétarien Fromage ou dessert Un petit pain individuel Une petite bouteille d'eau de 50 cl

Il est demandé au prestataire dans le cadre de ces prestations des emballages et/ou du matériel recyclés et/ou recyclables : sucre, condiments, serviettes, nappes, verres, ...

Tous les plats et toutes les entrées entrant dans la composition des plateaux repas devront être préparés le jour-même de la livraison.

La composition des repas à l'assiette comprend :

Formule repas à l'assiette	
Composition du plateau repas	Attentes particulières de la CCI Touraine
Entrée (froide ou chaude)	
Plat principal (froid ou chaud), en fonction de la saison	Lors de chaque commande, il sera possible de demander soit un plat végétarien, soit un plat avec de la viande (possibilité de préciser sans porc), soit un plat avec du poisson. Pour toute commande, le pouvoir adjudicateur est limité à deux choix différents au sein d'une même commande
Fromage ou dessert	
1 petit pain individuel	
1 bouteille d'eau de 50cl	Au choix eau minérale ou eau gazeuse

À la demande du pouvoir adjudicateur, l'ensemble de la commande devra être livrée dans des caissons réfrigérés (chauds ou froids) et sera mise à disposition du pouvoir adjudicateur pendant toute la durée du repas.

Le titulaire s'engage à récupérer le matériel le jour même (entre 15h00 et 16h30) ou le lendemain, sans frais supplémentaires pour le pouvoir adjudicateur.

Le nettoyage de la vaisselle fournie sera à la charge du titulaire. La CCI Touraine, quant à elle, s'engage à assurer le débarrasage de la prestation et à remettre le matériel dans les caissons de livraison.

Estimation indicative pour le lot 2, frais de livraison inclus :

La CCI de Touraine estime que le prix maximum d'un plateau-repas se situe entre 30 et 35 € TTC, frais de livraison inclus. Il est précisé que si le titulaire prend en charge plusieurs commandes le même jour, les frais de livraison ne pourront pas être facturés plusieurs fois. Le prestataire devra être en mesure de regrouper toutes les commandes et de les livrer en une seule fois afin d'optimiser les coûts de transport.

Précision : pour les repas déjeuner/dîner servis à l'assiette, la CCI de Touraine pourra mettre à disposition du titulaire les assiettes nécessaires au dressage du plat principal.

4.3.2 Lot n°3 : Buffets/ cocktails

Dans le cadre de la prestation « buffet », le titulaire fournira au choix du pouvoir adjudicateur lors de la commande les prestations suivantes :

Buffet Froid et/ou chaud	Minimum de commande : 10 personnes
Prestation	Plateaux de viande / charcuterie / poisson Accompagnement : salades au choix (assortiment de salades, riz, pâtes, pommes de terre, crudités, taboulé, légumes de saison, ...) Composition sucrée Pain

Il est demandé au prestataire dans le cadre de ces prestations :

- des emballages recyclés et/ou recyclables : sucre, condiments ;
- du matériel recyclé et/ou recyclable : serviettes, nappes ;
- de la vaisselle durable : recyclée et/ou recyclable et/ou en dur.

Formule buffet froid et/ou chaud		
Formules au choix	B1	<ul style="list-style-type: none"> - Viande ou charcuterie et/ou poisson - Salades au choix (assortiment de salades, riz, pâtes, pommes de terre, crudités, taboulé, légumes de saison, ...) - Composition sucrée - Pain
	B2	<ul style="list-style-type: none"> - Salades au choix (assortiment de salades, riz, pâtes, pommes de terre, crudités, taboulé, légumes de saison, ...) - Plateaux de fromages - Composition sucrée - Pain
	B3	<ul style="list-style-type: none"> - Viande ou charcuterie et/ou poisson - Salades au choix (assortiment de salades, riz, pâtes, pommes de terre, crudités, taboulé, légumes de saison, ...) - Plateaux de fromages - Composition sucrée - Pain

Et selon les attentes ci-dessous :

Composition du buffet	Attentes de la CCI Touraine
Salades	3 choix à proposer dont 1 végétarien : assortiment de salades, riz, pâtes, pommes de terre, crudités, taboulé, légumes de saison, etc.
Plateaux de viande ou charcuterie, et/ou poisson	Lors de chaque commande, le pouvoir adjudicateur sera en mesure de demander un plateau avec de la viande (possibilité de préciser sans porc) ou de la charcuterie, et/ou un plateau avec du poisson
Plateaux de fromage	Assortiment de plusieurs fromages
Composition sucrée	Assortiment de verrines, pâtisseries, tartes de fruits, macarons, etc.
Pain	
<p><i>Pour toute commande, le titulaire devra être en mesure d'accepter la commande de deux formules différentes.</i></p> <p><i>A titre d'exemple, 2 formules B2 et 4 formules B3 pour une même commande.</i></p>	

A la demande de le pouvoir adjudicateur, les salades et plateaux (viande, charcuterie, poisson) pourront être livrés froids ou chauds au sein du lieu d'exécution des prestations.

Dans le cadre de la prestation « cocktail », le titulaire fournira au choix de le pouvoir adjudicateur lors de la commande les prestations suivantes :

Formule cocktail		
Prestations	Formules	Contenus * et **
Cocktail de 6 pièces variées par personne	C1	6 pièces
Cocktail de 8 pièces variées par personne	C2	8 pièces
Cocktail de 10 pièces variées par personne	C3	10 pièces

** possibilité de demander sans porc ou végétarien*

*** possibilité de panachage pièces salées / pièces sucrées selon la proportion souhaitée par le pouvoir adjudicateur*

Il est demandé au prestataire dans le cadre de ces prestations :

- des emballages recyclés et/ou recyclables : sucre, condiments ;
- du matériel recyclé et/ou recyclable : serviettes, nappes ;
- de la vaisselle durable : recyclée et/ou recyclable et/ou en dur.

En option* : le dressage et le service des repas, conformément aux indications du BPU.

Article 5 : Conditions de livraison, enlèvement, remise en état et reprise

5.1 Conditions de livraison

Le présent marché concerne le siège de la CCI de Touraine mais également les lieux d'Indre-et-Loire pouvant accueillir les événements de la CCI Touraine. Les livraisons se feront à l'adresse indiquée par le pouvoir adjudicateur sur le bon de commande.

Le titulaire garantit un horaire de livraison permettant, selon le type de prestation commandée (livrée ; livrée et dressée ; livrée, dressée et servie), le déballage et l'installation des produits en vue de leur consommation, le maintien en état de fraîcheur des aliments avant leur consommation.

Il est responsable du maintien en conditions sanitaires optimales des produits livrés sur site jusqu'à la fin de la dégustation par les convives.

Le titulaire est responsable des opérations de conditionnement, d'emballage, de chargement et de déchargement des denrées. Les risques afférents au transport jusqu'au lieu de destination incombent également au titulaire. Le mode de livraison est laissé à l'initiative du titulaire.

Les bouteilles commandées devront être livrées pleines et avec bouchon scellé.

Le titulaire s'organise de façon à ce que la prestation commandée soit prête à l'heure figurant sur le bon de commande. Les bons de livraison seront remis au réceptionnaire la CCI Touraine (personne habilitée à réceptionner les prestations en tant que collaborateur désigné par le service à l'origine de la commande).

Les bons de livraison devront mentionner :

- Le nom du titulaire du lot du marché,
- Le nom du service à l'origine du bon de commande,
- La date, l'heure et le lieu de livraison,
- Le numéro de bon de commande,
- La nature des prestations,
- Les quantités livrées.

Le titulaire prend contact avec le collaborateur l'origine de la commande pour toute question relative à la disponibilité, l'accessibilité, la disposition des locaux, ou encore liées à des conditions d'exécution particulières des prestations.

Tout retard ou difficulté de livraison doit être signalé au collaborateur l'origine de la commande qui validera ou non les solutions de remplacement éventuelles proposées.

En cas d'erreur du lieu de livraison par le titulaire, le réceptionnaire la CCI Touraine lui demandera de déménager son installation et/ou de livrer la prestation au lieu indiqué dans le bon de commande.

5.2 Modalités d'enlèvement du matériel, des marchandises et de remise en état de lieu

Pour chaque lot, à son arrivée, il appartient au titulaire de formuler toutes les réserves nécessaires concernant l'état de propreté des lieux avant de prendre possession de ceux-ci. En l'absence de réserves, cela sera considéré comme un accord sur l'état des locaux.

Après son intervention, le titulaire est responsable de l'enlèvement du matériel et des marchandises dans les locaux où il a intervenu, sauf indication contraire du service demandeur.

L'enlèvement du matériel lié aux prestations doit être effectué le jour même où, au plus tard, le lendemain matin pour les prestations se déroulant en soirée. Le cas échéant, le stockage du matériel se fera dans un lieu désigné par le collaborateur responsable de la commande.

Article 6 : Fourniture et location de matériel (en option)

6.1 Fourniture de matériel sur demande (en option)

Sur demande et en fonction des prestations commandées, le titulaire pourra fournir, en option, le matériel suivant :

- Nappes et serviettes, de couleur blanche de qualité ou nappes et serviettes intissées de couleur blanche ou noire, selon les besoins et spécifications du pouvoir adjudicateur ;

- Assiettes (grandes et/ou petites) en porcelaine blanche de qualité, ainsi que les couverts et les verres, y compris les flûtes à champagne si nécessaire ;
- Tasses ;
- Thermos à café et/ou thermos à thé,
- Etc, selon la nature de la prestation.

Cette prestation optionnelle est disponible sur demande, et les prix seront précisés en fonction des quantités et du type de vaisselle requis pour la prestation. Le titulaire fournira une estimation tarifaire pour ces prestations en fonction des besoins du pouvoir adjudicateur.

6.2 Conditions d'utilisation des prestations optionnelles

Les prestations mentionnées ci-dessus sont proposées en option et devront être spécifiées au moment de la commande. Leur coût sera ajusté en fonction des quantités demandées et des besoins spécifiques exprimés par le pouvoir adjudicateur.

Le titulaire devra fournir une estimation tarifaire pour chacune des options choisies, qui viendra compléter le devis global pour l'événement concerné. Les prestations supplémentaires devront être clairement indiquées dans le bon de commande et dans la facturation.

Ces options doivent être confirmées par le pouvoir adjudicateur en fonction des besoins spécifiques des événements organisés.