

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

n°CCAP/25/06 du 10 mars 2025

ACCORD-CADRE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

**Prestation de service traiteur
pour les services de la CCI Alsace Eurométropole**

Consultation n°2025/CONSU/06 du 10 mars 2025

CCI ALSACE EUROMETROPOLE
14 rue de la Haye – Schiltigheim
CS 10066 - 67012 STRASBOURG CEDEX

SOMMAIRE

1 - Contexte et objectifs	3
1.1 - Objet de l'accord-cadre	3
1.2 - Périmètre de l'accord-cadre	5
2 - Prestations demandées	6
2.1 - Pour les lots n°1 - 4 - 7 : Fourniture de cocktails	6
2.1.1 – Définitions des termes.....	6
2.1.2 – Qualité et origine des produits	6
2.1.3 – Modalités de commande.....	6
2.2 - Pour les lots n°2 - 5 - 8 : Fourniture de repas.....	6
2.2.1 – Définitions des termes.....	6
2.2.2 – Qualité et origine des produits	6
2.2.3 – Modalités de commande.....	6
2.3 - Pour les lots n°3 - 6 - 9 : Fourniture de plateaux-repas	7
2.3.1 – Contenu du plateau-repas	7
2.3.2 – Conditions de remise en l'état des locaux, nettoyage.....	7
2.4 – Prestation des boissons et droit de bouchon.....	7
2.5 – Services annexes communs aux lots n°1 - 4 - 7 (fourniture de cocktails) & n°2 - 5 - 8 (fourniture de repas).....	8

1 - Contexte et objectifs

1.1 - Objet de l'accord-cadre

Dans le cadre de sa mission, la CCI Alsace Eurométropole réalise des prestations événementielles ou organise directement des événements nécessitant des besoins en cocktails, repas et plateaux repas.

Le projet consiste à attribuer un accord-cadre qui couvrirait les besoins de la CCI Alsace Eurométropole, tous sites confondus avec un allotissement permettant de couvrir les différents types de prestations demandées. Dans une logique de proximité, les lots sont organisés par site :

Désignation du Lot	Montant Maximum annuel € HT	Montant Maximum sur 4 ans € HT
Lot 1 : Fourniture de cocktails Strasbourg et département du Bas-Rhin	30 000,00 €	120 000,00 €
Lot 2 : Fourniture de repas Strasbourg et département du Bas-Rhin	30 000,00 €	120 000,00 €
Lot 3 : Fourniture de plateaux-repas Strasbourg et département du Bas-Rhin	4 000,00 €	16 000,00 €
Sous-total sites Strasbourg et département du Bas-Rhin	64 000,00 €	256 000,00 €
Lot 4 : Fourniture de cocktails Colmar et environs	17 000,00 €	68 000,00 €
Lot 5 : Fourniture de repas Colmar et environs	5 000,00 €	20 000,00 €
Lot 6 : Fourniture de plateaux-repas Colmar et environs	8 000,00 €	32 000,00 €
Sous-total sites Colmar et environs	30 000,00 €	120 000,00 €
Lot 7 : Fourniture de cocktails Mulhouse et environs	5 000,00 €	20 000,00 €
Lot 8 : Fourniture de repas Mulhouse et environs	5 000,00 €	20 000,00 €
Lot 9 : Fourniture de plateaux-repas Mulhouse et environs	4 000,00 €	16 000,00 €
Sous-total sites Mulhouse et environs	14 000,00 €	56 000,00 €
TOTAL GENERAL DE L'ENSEMBLE DES LOTS	108 000,00 €	432 000,00 €

Chaque lot sera attribué à un maximum d'opérateurs économiques, sous réserve qu'un nombre suffisant d'offres soit présenté. Le nombre maximum d'opérateurs économiques sont répartis comme suit :

Lot	Désignation	Nombre maximum d'opérateurs économiques
1	Fourniture de cocktails pour les sites de Strasbourg et département du Bas-Rhin	5
2	Fourniture de repas pour les sites de Strasbourg et département du Bas-Rhin	3
3	Fourniture de plateaux-repas pour les sites de Strasbourg et département du Bas-Rhin	3
4	Fourniture de cocktails pour les sites de Colmar et environs	3
5	Fourniture de repas pour les sites de Colmar et environs	3
6	Fourniture de plateaux-repas pour les sites de Colmar et environs	3
7	Fourniture de cocktails pour les sites de Mulhouse et environs	3
8	Fourniture de repas pour les sites de Mulhouse et environs	3
9	Fourniture de plateaux-repas pour les sites de Mulhouse et environs	3

Les candidats peuvent soumissionner à plusieurs lots, et sur plusieurs sites.

A titre indicatif, certains évènements sont organisés de façon récurrente sur certains lots :

Lot 1 : Fourniture de cocktails pour les sites de Strasbourg et département du Bas-Rhin

Evènement	Période / Récurrence	Nombre de convives estimé
Afterwork des élus	Mars	80 personnes
Afterwork des élus	Juin	80 personnes
Afterwork des élus	Octobre	80 personnes
Remise des diplômes à CCI CAMPUS	Novembre	500 - 600 personnes

Lot 2 : Fourniture de repas pour les sites de Strasbourg et département du Bas-Rhin

Evènement	Période / Récurrence	Nombre de convives estimé
Repas des collaborateurs	Avril / Mai	80 personnes

Lot 4 : Fourniture de cocktails pour les sites de Colmar et environs

Evènement	Période / Récurrence	Nombre de convives estimé
Réunion du personnel	Février	250 personnes
Remise des diplômes à CCI CAMPUS	Novembre	300 - 400 personnes

1.2 - Périmètre de l'accord-cadre

Le périmètre de l'accord comprend les sites de la CCI Alsace Eurométropole, y compris les sites de CCI Campus.

Adresses d'exécution :

Lot	N°	Site	Adresse
Pour les lots 1 - 2 - 3 : sites de Strasbourg	1	Siège CCIAE Schiltigheim	14 rue de la Haye 67300 SCHILTIGHEIM
	2	Antenne Gutenberg	10 place Gutenberg 67000 STRASBOURG
	3	CCI Campus Strasbourg	234 avenue de Colmar 67100 STRASBOURG
Pour les lots 4 - 5 - 6 : sites de Colmar	4	Hôtel Consulaire Colmar	1 place de la Gare 68000 COLMAR
	5	CCI Campus Colmar	4 rue du Rhin 68000 COLMAR
Pour les lots 7 - 8 - 9 : sites de Mulhouse	6	Hôtel Consulaire Mulhouse	8 rue du 17 novembre 68100 MULHOUSE
	9	Business Campus	15 rue des Frères Lumière 68350 MULHOUSE
	10	CCI Campus Mulhouse	15 rue des Frères Lumière 68350 MULHOUSE

Les lots sont répartis par site, mais les titulaires pourront également être sollicités pour des prestations qui seront exécutées sur des sites extérieurs des lieux d'exécution listés ci-dessus :

- pour le site de Strasbourg : dans le département du Bas-Rhin
- pour le site de Colmar : dans la moitié nord du département du Haut-Rhin
- pour le site de Mulhouse : dans la moitié sud du département du Haut-Rhin

Sur certains sites privés, des redevances sur les prestations de traiteur peuvent être appliquées par le gestionnaire du site. Ces redevances seront clairement identifiées sur la facture des titulaires.

Exception faite de l'application de la redevance mentionnée ci-dessus, les tarifs contractuels du BPU et du catalogue fournisseur demeureront applicables même sur un site extérieur.

Pour toute livraison en dehors des adresses d'exécution mentionnées ci-dessus, un supplément de livraison pourra être facturé, uniquement si le trajet hors adresses de livraison de la CCI Alsace Eurométropole comporte plus de kilomètres qu'un trajet vers les adresses de livraison de la CCI Alsace Eurométropole. Seule la différence de kilomètres sera facturée sur la base du barème kilométrique fiscal. Il appartiendra au titulaire de prouver le supplément de tarification en le mentionnant dans sa réponse au marché subséquent.

2 - Prestations demandées

2.1 - Pour les lots n°1 - 4 - 7 : Fourniture de cocktails

2.1.1 – Définitions des termes

Une prestation cocktail consiste en l'exécution d'une prestation correspondant en une collation prise debout. Les mets sont proposés sous une forme et une taille adaptée à cette situation. Les pièces sont dressées sur plateau et doivent être prêtes à consommer. Le pain et les condiments devront être prévus en quantité suffisante et adapté au nombre de convives.

2.1.2 – Qualité et origine des produits

Les produits devant être utilisés en priorité doivent être des produits locaux, de saison. Les prestations devront être variées en valorisant les produits frais de saisons.

Un affichage relatif à la composition du menu est souhaité.

2.1.3 – Modalités de commande

Les prestations cocktails peuvent être demandées avec ou sans service, au choix du service demandeur.

Livraison de pièces salées et/ou sucrées en fonction des types de prestation souhaitées

6 à 15 pièces selon formule

Service, le cas échéant

Boissons, le cas échéant

Décoration et matériel le cas échéant

Les quantités seront précisées par le service demandeur lors de la remise en concurrence.

2.2 - Pour les lots n°2 - 5 - 8 : Fourniture de repas

2.2.1 – Définitions des termes

Un repas/buffet comporte des mets qui se servent dans une assiette et se consomment avec des couverts. Les invités peuvent manger debout (buffet) ou à table (repas) et les mets doivent être adaptés en fonction du contexte. Le pain et les condiments devront être prévus en quantité suffisante et adapté au nombre de convives.

2.2.2 – Qualité et origine des produits

Les produits devant être utilisés en priorité doivent être des produits locaux, de saison.

Les prestations devront être variées en valorisant les produits frais de saisons.

Un affichage relatif à la composition du menu est souhaité.

2.2.3 – Modalités de commande

Les prestations repas/buffet peuvent être demandées avec ou sans service, au choix du service demandeur.

Le prestataire devra proposer trois choix de plats minimum : un plat de viande et poisson et un plat végétarien.

Livraison de repas complets, avec ou sans mise en bouche apéritive,

1 à 3 plats selon formule

Boissons, le cas échéant

Décoration et matériel le cas échéant

Livraison de buffets, avec ou sans plats chauds en fonction des types de prestation souhaitées
Service, le cas échéant
Boissons, le cas échéant
Décoration et matériel le cas échéant

Les quantités seront précisées par le service demandeur lors de la remise en concurrence.

2.3 - Pour les lots n°3 - 6 - 9 : Fourniture de plateaux-repas

2.3.1 – Contenu du plateau-repas

Livraison de plateaux repas composés d'une entrée, d'un plat, de fromage et d'un dessert.

Quelle que soit la gamme souhaitée (classique ou prestige), les titulaires du lot devront être en mesure de proposer, lors de chaque remise en concurrence :

- 1 entrée de saison
- Au choix 3 plats (froid) (avec viande et avec poisson et version végétarienne). Privilégier les produits locaux et les légumes de saison.
- Fromage
- 1 boule de pain par personne.
- 1 dessert de saison.
- Boissons, le cas échéant.

La gamme améliorée consiste en des produits plus prestigieux et raffinés.

Le choix sera indiqué par le service demandeur au moment de la commande qui pourra avoir la possibilité de panacher sa commande (exemple : pour 10 commandes, choisir 5 options viandes, 3 options poissons et 2 options végétariens).

Le plateau-repas contiendra d'office du sel et du poivre. Un assaisonnement de type vinaigrette pourra l'accompagner si nécessaire en fonction du plat proposé.

Les couverts doivent être en matériaux recyclés et recyclables et suppose une certaine solidité afin d'être utilisable selon les plats proposés (exemple : pour couper de la viande rouge).

Une affiche décrivant le menu du plateau-repas serait souhaitée.

Le prestataire s'engage à varier les produits du plateau repas, si plusieurs commandes consécutives sont passées sur la même semaine.

Les menus proposés devront être actualisés au minimum 4 fois par an (en fonction des saisons par exemple).

Le prestataire s'engage à fournir le menu à chaque changement de saison aux adresses : s.wartenberg@alsace.cci.fr, campus@alsace.cci.fr & a.sardini@grandest.cci.fr.

Les produits à utiliser en priorité doivent être des produits locaux dans la mesure du possible, de saison, circuits courts.

2.3.2 – Conditions de remise en l'état des locaux, nettoyage

Le prestataire doit remettre des sacs poubelles pour chaque prestation (1 sac poubelle de 100 litres pour 10 personnes, avec au minimum 2 sacs par livraison).

2.4 – Prestation des boissons et droit de bouchon

Les prestations relatives aux boissons sont considérées comme des prestations optionnelles qui pourront ou non être commandées selon le choix du service demandeur. Si le pouvoir adjudicateur choisit de fournir ses propres boissons, **aucun droit de bouchon** ne sera exigé pour la consommation de ces boissons lors des prestations du traiteur.

2.5 – Services annexes communs aux lots n°1 - 4 - 7 (fourniture de cocktails) & n°2 - 5 - 8 (fourniture de repas)

Les services annexes peuvent être commandés en sus des prestations de base et optionnelles lorsqu'ils ne sont pas inclus dans le prix des prestations. Les prix sont définis dans le BPU et le cas échéant au sein du catalogue fournisseur.

Les services annexes sont les suivants :

- Vaisselle : les locations de vaisselle comprennent leur transport puis leur enlèvement sur le lieu de la manifestation. La vaisselle étant restituée au titulaire non nettoyée. La vaisselle proposée par le titulaire devra correspondre au niveau de qualité et à la composition de la prestation pour laquelle elle est destinée.
- Matériel et mobilier de restauration : la livraison et l'installation sur le lieu de la réception ainsi que l'enlèvement de ces mêmes matériels sont à la charge du titulaire. Le mobilier sera une option pouvant être choisie par le service demandeur au moment de la commande (mange debout, tabourets hauts, chaises, tables, contenant permettant d'accrocher le verre sur l'assiette...).
- Service : la prestation consiste en la mise à disposition de personnel. Ces opérations visent aussi bien le service que le nettoyage et l'entretien des matériels (vaisselle, verrerie, couverts, installations frigorifiques, ...).
- Décoration : la décoration devra être prévue et incluse pour les lots n°1 - 4 - 7 : Fourniture de cocktails. Une décoration de table spécifique pourra être faite sur demande.