



MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

Prestations de service traiteur pour la CCIAMP

N° 25-M-S3W-029

Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)

*Procédure adaptée établie en application des dispositions des articles L2123-1 2°, R2123-1 3°
(services spécifiques) et R2123-4 à R2123-7 du Code de la commande publique*

**Chambre de Commerce et d'Industrie
métropolitaine Aix-Marseille-Provence**

Palais de la Bourse
9 La Canebière
CS 21856
13221 MARSEILLE Cedex 01

Table des matières

I. PRESENTATION ET CONTEXTE DU MARCHE	3
1.1 Objet du marché	3
1.2 Nature des prestations	3
1.3 Estimation des prestations.....	3
1.4 Lieux d'exécution	3
II. PRESTATIONS ATTENDUES.....	4
2.1 Orientations culinaires	4
2.2 Grammage et calories.....	4
2.4 Qualité et traçabilité des produits.....	6
2.5 Pratiques environnementales	7
2.6 Alcools, Cocktails et Cafés.....	7
2.7 Décoration	8
2.8 Matériels et équipements mis à disposition	9
2.9 Présentation et tenue vestimentaire du personnel	10
2.10 Exigences de fiabilité	10
2.11 Délais de passation de commande	10
2.12 Annulation de commande.....	11
2.13 Hygiène et sécurité	11
III. CATEGORIE DE PRESTATIONS.....	11
3.1 Catégorie « Business » - Petits-déjeuners, rafraichissements, plateaux-repas/snacking	11
1) Accueil/Rafraichissement	11
2) Petit-déjeuner	12
3) Snacking.....	13
4) Déjeuner	15
3.2 Catégorie « Réception » - Cocktails, déjeuners/diners événementiels	16
5) Apéritifs et cocktails	16
6) Repas	19

I. PRESENTATION ET CONTEXTE DU MARCHÉ

1.1 Objet du marché

Le présent accord-cadre a pour objet des prestations de service traiteur lors d'opérations événementielles, de déjeuners d'affaires, de diners institutionnels, de séminaires ou de réunions de travail organisés par les différents services de la CCIAMP.

1.2 Nature des prestations

Les prestations visées sont de différentes natures : petit-déjeuner, rafraichissement, déjeuner, repas dinatoire et cocktail et seront commandées au fur et à mesure des besoins par les différents services.

En fonction des besoins, ces prestations s'accompagneront de la mise à disposition de personnel de cuisine et/ou de serveur ainsi que de matériel vaisselle, nappe... etc.

Le présent marché non alloti est composé de 2 catégories distinctes :

Catégorie « Business » - Petits-déjeuners, rafraichissements, plateaux-repas/snackings

Catégorie « Réception » - Cocktails, déjeuners/diners événementiels, menus thématiques

1.3 Estimation des prestations

Estimation financière :

150 000 € HT/an, soit 600 000 € HT sur la durée totale (4 ans reconductions comprises).

Volumétrie estimative par catégorie :

♦ **Catégorie « Business »** - Petits-déjeuners, rafraichissements, plateaux-repas/snackings
Environ 850 plateaux-repas par an

♦ **Catégorie « Réception »** - Cocktails, déjeuners/diners événementiels
Environ 900 déjeuners/diners et 1 065 cocktails (estimation comptabilisée en nombre de personnes)

1.4 Lieux d'exécution

Les prestations pourront se dérouler sur tout le territoire métropolitain (Bouches-du-Rhône hors circonscription d'Arles) dans les locaux de la CCIAMP, soit dans des locaux loués pour l'occasion, soit chez un partenaire. Toutefois, les prestations se réaliseront essentiellement à Marseille.

Estimation de la répartition géographique des prestations

90% des prestations seront réalisées à Marseille,

5% à Aix-en-Provence

5% dans Bouches du Rhône hors circonscription d'Arles

Ci-dessous les principaux lieux d'exécution :

Marseille 1er arrondissement

Palais de la Bourse – 9 La Canebière

Immeuble CMCI (World Trade Center) – 2 rue Henri Barbusse

Marseille 9e arrondissement

Vaufrèges – 11 avenue de Luminy

Hors Marseille

L'agence de Salon de Provence - 246 Cours Gimon, 13300 Salon de Provence

L'agence de Martigues - 3, avenue José Nobre - ZI Sud, 13500 Martigues

Les agences d'Aix-en-Provence - 11 cours Gambetta et Espace Forbin – 7 place John Rewald, 13100 Aix-en-Provence

L'agence d'Aubagne – Centre Agora - 248 avenue des Paluds 13400 Aubagne

Compte tenu de l'éloignement des sites de la CCIAMP, le titulaire prendra toutes les dispositions nécessaires afin de respecter et garantir la réactivité exigée sur ce type de prestation.

Pour les prestations situées en dehors de Marseille, le titulaire pourra les faire effectuer, sous sa responsabilité et dans le respect des dispositions relatives à la sous-traitance, via un partenaire de son choix.

II. PRESTATIONS ATTENDUES

2.1 Orientations culinaires

Le prestataire proposera une cuisine dite « saine » ; légère, diététique, équilibrée, moderne, goûteuse et novatrice.

Le prestataire fera preuve d'inventivité et de nouveauté dans l'élaboration de ses plats, sans pour autant être dans l'excès et sans en oublier les plats traditionnels. Ce dernier doit être force de proposition dans la diversité des menus d'un événement à l'autre.

2.2 Grammage et calories

Le prestataire veillera à élaborer des repas et/ou menus sains et équilibrés. Le nombre de calories souhaité par repas (déjeuner et dîner) est en moyenne de 800 Kcal.

Le titulaire respectera, pour chaque type de prestation les grammages présentés ci-dessous. La quantité de gramme correspond à des aliments crus.

Nombre de grammages par personne et pour tous types de REPAS prévus au présent CCTP

COMPOSITION	Portions en gramme
Entrée	120g
Viande	150g
Poissons	200g
Légumes	100g (net cuit)
Fromages	40g Trio ou duo avec lit de salade
Mignardises	3 par personne
Crevettes calibrées 40/60 cuites	80g
Noix de Saint-Jacques avec corail	70g
Huitres calibre 3 – Elevage d'origine France (*)	6 huitres
Dessert	Quantité suffisante

(*) Le prestataire précisera leur provenance lors de l'établissement du chiffrage.

Nombre de grammages par personne et pour tous types d'apéritifs et cocktails prévus au présent CCTP

COMPOSITION	Portions en gramme
Salés simples Biscuits secs type crackers, navettes...	200g tout compris (Apéritif Classique)
Pièces salées froides Canapés Feuilletés Tartelettes Verrines	20g 25g 25g 25g
Pièces salées chaudes	20 à 30g (Cocktail dînatoire)
Pièces sucrées Tartelettes sucrées Gâteaux de soirée	40g 40g

Nombre de grammages par personne et par PETIT-DEJEUNER

COMPOSITION	Portions en gramme
Mini Viennoiserie/navettes, croquants, petits cakes, fruits découpés	20g par pièce
Petits gâteaux secs	Entre 80 et 100g

2.3 Origine et conformité des produits

Le prestataire devra être titulaire de l'agrément CEE et justifiera de la conformité des produits livrés aux normes et règlements de la Communauté Européenne en vigueur, notamment en matière d'environnement, de sécurité et de santé des personnes.

Le prestataire doit être en mesure de fournir la preuve qu'il maîtrise l'origine et les conditions de fabrication des produits.

Les fournitures livrées devront être conformes aux textes en vigueur en application de la loi du 01.08.1905 sur les fraudes, modifiée par la loi n° 78.23 du 10.01.1978 et notamment :

- Le décret du 12.10.1972 (art.3) sur les denrées alimentaires,
- Le décret du 26 avril 1991 fixant les prescriptions en matière d'hygiène alimentaire destinée à la consommation humaine et les arrêtés des 9 mai 1995 modifiés par le décret du 19.10.2001, et le décret du 28 mai 1997 modifié par l'arrêté du 30 juillet 1999,
- L'arrêté du 2 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n°37/2005 et abrogeant l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments,
- L'agrément sanitaire CEE, visant les établissements préparant, transformant, manipulant ou entreposant des produits d'origine animale.

Le prestataire devra pouvoir justifier cette conformité tout au long du marché, sur simple demande de l'Acheteur.

En cours de marché, il devra se conformer à toute modification éventuelle de la réglementation ou des normes.

L'acheteur se réserve le droit de faire procéder, à tout moment, à l'analyse bactériologique des produits proposés, par un organisme agréé indépendant.

2.4 Qualité et traçabilité des produits

Les produits proposés seront de qualité et autant que faire se peut frais. Une grande rigueur sera exigée au niveau de la qualité des matières premières utilisées par le prestataire. Il veillera à la saveur, à la qualité des produits préparés et à leur présentation (décoration et présentation des mets à travers des cartels/étiquetages avec intitulé du met, ingrédients et allergènes).

Les matières premières devront, de préférence, remplir les conditions ci-dessous :

- Produits frais, principalement de saison,
- Produits de qualité et durables (labels SIQO),
- Viandes de race élevée en France,
- Poissons principalement sauvages ou bio,
- Fruits et légumes bio ou issus de l'agriculture raisonnée,
- Des produits certifiés comme le pain bio ou le café et thé équitable,
- De provenance locale ou de terroir d'origine (AOC, AOP, IGP, ...), issues du commerce équitable

Sur demande des services, le titulaire fournira tous les éléments permettant de justifier la :

- Traçabilité des viandes (contrat de transparence...),
- Traçabilité de l'origine des fruits et légumes (catégorie, qualité, provenance...),
- Traçabilité de l'origine des poissons, crustacés et coquillages (catégorie, qualité, provenance...).
- Justificatifs des certifications

Au niveau des compositions proposées, le prestataire tiendra compte :

- Des desserts de saison variés, simples et diététiques,
- Des pains spéciaux et de qualité,

- Des portions suffisantes,
- Des entrées et plats « végétariens ».

Il pourra être demandé des compositions sans porc ou végétarienne sur simple demande, sans supplément, lors de la demande du chiffrage ou de la validation du menu par les différents services.

2.5 Pratiques environnementales

D'une manière générale, le prestataire est encouragé à mettre en œuvre toute mesure de protection de l'environnement utile, tant dans le fonctionnement général de son entreprise, que dans les prestations et le choix des produits proposés, leur entretien, leur conditionnement, le recyclage des emballages ainsi que dans le mode de transport utilisé.

Le titulaire fera toute proposition qu'il jugera utile, au titre de son rôle de conseil et en sa qualité de professionnel du secteur.

Dans un souci de responsabilité sociétale des entreprises, il est demandé au prestataire :

❖ *Démarches environnementales*

- Un bilan des émissions de gaz à effet de serre du titulaire
- L'existence de mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment dans le cas des événements.
- Une gestion responsable des déchets

❖ *Transport et livraison*

- Pour chaque événement, il pourra être demandé la quantification des émissions de GES liées au transport
- De favoriser des modalités de livraison écoresponsables

❖ *Suivi et reporting*

- Un reporting annuel sur la qualité environnementale des produits et la gestion des déchets alimentaires sera fourni à la date anniversaire du marché par le titulaire.

2.6 Alcools, Cocktails et Cafés

La CCIAMP disposant de sa propre cave à vin, ses services opérationnels pourront commander des prestations « sans vin, champagne et/ou alcool ». Dans ce cas, les bouteilles seront mises à disposition du prestataire qui en assurera le service. Cette prestation ne fera pas l'objet d'une facturation particulière.

En fin de chaque service, le prestataire remettra au représentant de la CCIAMP, les bouteilles (eau, jus de fruit, vins, alcool et/ou champagne) non ouvertes ou non consommées, en complément des mets restants.

Concernant les différentes boissons, les contenants en verre seront appréciés par l'Acheteur et devront être proposés autant que faire se peut dans le document « 25-M-S3W-029 Prestations de service traiteur Annexe CRT ».

VIN

Les candidats proposeront une « grille des vins » composée de 3 catégories (par ordre croissant de qualité). Les vins proposés seront de préférence d'origine de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Les candidats proposeront un prix unique par catégorie, sans faire de différence entre le rouge, le rosé et le blanc.

La CCIAMP précisera pour chaque prestation la catégorie souhaitée dans leur demande de chiffrage. Toutefois, le titulaire aura un rôle de conseil pour associer les vins aux mets servis.

CHAMPAGNE

Les candidats proposeront une « grille des champagnes bruts » composée de 2 catégories : classique et supérieure.

ALCOOL

Les candidats proposeront une « grille des alcools » : pastis, vin cuit type « martini », whisky, cocktail avec alcool.

COCKTAIL SANS ALCOOL

Une attention particulière sera apportée à la qualité des cocktails sans alcool. Le titulaire proposera des cocktails sans alcool originaux et variés, sur la base de produits frais, en rapport éventuellement avec le thème de la manifestation. Les propositions de cocktail avec ou sans alcool devront être mentionnées sur une ardoise à la craie ou par tout autre affichage visible et soigné pour donner libre choix aux participants de l'événement.

CAFE

Une ATTENTION toute particulière sera portée au CAFE.

La CCIAMP commandera au titulaire, selon la nature de la prestation, des cafés « espresso » équitable. Le prix d'un café sera précisé au bordereau de prix unitaires.

Lorsque le nombre de convives sera supérieur à 10, le titulaire prévoira de mettre à disposition le nombre suffisant de machines à café professionnelles « espresso » afin que le service soit fluide et rapide.

De même, le titulaire prévoira le nombre de capsules ou dosettes nécessaires ou capacité suffisante de grains à moulin*, à disposition des convives, pour toutes les prestations servant du café. (+ 30 % de capsules).

* Il peut également s'agir de machines à café en grains (automatiques).

2.7 Décoration

Les décorations des buffets et des tables proposées seront modernes, minimalistes, esthétiques et seront renouvelées régulièrement. Un assortiment de couleur sobre sera apprécié. Le titulaire évitera les décorations traditionnelles avec les fleurs au centre de la table.

Le titulaire sera force de proposition et s'adaptera aux événements. Il aura en charge la mise en place de la décoration si demandé.

Les « décorations naturelles » sont incluses dans le prix des prestations. En revanche, le coût de la prestation « décoration naturelle améliorée » figurera au Bordereau de Prix unitaires.

2.8 Matériels et équipements mis à disposition

Les matériels et équipements mis à disposition par le titulaire seront assortis, parfaitement propres et en bon état.

Le titulaire fournira, outre les couverts, assiettes et verres, le pain, les condiments et tous les autres produits nécessaires à une parfaite exécution du marché en quantité suffisante pour toutes les manifestations.

Conformément à l'évolution normative prévue au 1^{er} janvier 2020 et selon le décret du 30 août 2016, la vaisselle « écologique » devra être compostable en compostage domestique et constituée pour tout ou partie de matières biosourcées.

Ainsi par « Vaisselle écologique ou écoresponsable à usage événementiel » nous entendons un matériel de vaisselle avec des matériaux issus de ressources renouvelables (bambou, fécule de pomme de terre, cellulose, etc.) ou compostables ou recyclés, en cohérence avec un impact environnemental réduit."

Lorsqu'il n'utilise pas de vaisselle en porcelaine, le titulaire s'engage à présenter ses prestations sur des plateaux et des boîtes pâtisseries en adéquation avec les normes en vigueur.

D'une manière générale, le titulaire veillera à garantir la conformité des prestations délivrées à la législation en vigueur (loi EGALIM notamment).

Par ailleurs, il est demandé au titulaire d'accorder une attention particulière aux contenants et à la vaisselle ainsi qu'aux emballages :

❖ Contenants & vaisselle

- Utiliser des bouteilles en verre ou matériaux recyclés/recyclables,
- Favoriser les plateaux-repas et contenants réutilisables ou recyclables,
- Utiliser de la vaisselle réutilisable ou issue de ressources renouvelables/recyclées,
- Fournir des nappes/serviettes en textile réutilisable ou papier recyclé.

❖ Emballages

- Privilégier les emballages réutilisables, recyclés, recyclables ou biodégradables,
- Eviter les matières plastiques autant que possible.

❖ Au niveau de la réalisation des prestations

Il sera demandé :

- Une présentation soignée des prestations,
- Un dressage des tables accueillant et convivial,
- Un espacement confortable entre les convives pour les prestations assises,
- Des couverts, assiettes et verres, sobres et classiques,
- Un mobilier confortable et d'un état irréprochable,
- Une rapidité dans l'exécution du service,
- Une adaptabilité à chaque situation d'urgence.

Pour chaque prestation, le titulaire devra au moment de l'établissement du chiffrage communiquer le menu détaillé et compréhensible de l'ensemble des composantes de la prestation. Sur demande, Il communiquera également la liste des allergènes présents et possibles.

Pour satisfaire un niveau d'exigence qualitatif, une démarche d'amélioration continue sera mise en place avec le titulaire. Cette démarche portera sur l'analyse de l'appréciation des prestations et les mesures d'amélioration.

Les prestations pourront être commandées avec ou sans serveur.

Les prestations de repas sont commandées avec ou sans vin.

2.9 Présentation et tenue vestimentaire du personnel

Le personnel portera une tenue correcte, propre et identique à tous et aura une bonne présentation :

Costume noir, chemise blanche, cravate pour les hommes et jupe ou pantalon noir, chemisier blanc pour les femmes.

Les livreurs, notamment pour la livraison des plateaux-repas porteront une tenue correcte et facilement identifiable.

Le personnel de service reste sous l'entière responsabilité du titulaire. Ce dernier assurera leur encadrement afin de garantir la bonne exécution des prestations.

Le titulaire s'assurera notamment que le nombre de serveurs et de maîtres d'hôtel est suffisant au regard de l'événement pour lequel la commande est passée. Le titulaire s'engage à faire exécuter les prestations par du personnel qualifié et formé.

Selon la nature de l'événement, l'Acheteur se laisse la possibilité de demander une mise à disposition de personnel supplémentaire (maitre d'hôtel et/ou serveur) afin d'effectuer, par exemple, un service continu pour une table d'honneur.

Les prix indiqués dans le bordereau de prix unitaires intègrent toutes les charges salariales et patronales ainsi que toutes les autres charges afférentes à la parfaite exécution du présent marché.

2.10 Exigences de fiabilité

Une attention particulière sera apportée tout au long du marché sur le respect des exigences suivantes :

- Le respect des horaires,
- La réactivité pour les demandes urgentes,

Les manquements à ces exigences pourront générer l'application de pénalités prévue à l'article 14 du CCAP.

2.11 Délais de passation de commande

Les délais de l'ensemble des prestations, à l'exception des snackings sont les suivants :

Une demande de chiffrage sera adressée au titulaire précisant le type de prestation souhaitée ainsi que le nombre estimatif de convives :

- **J-8 au plus tard** avant l'événement quel que soit le nombre de convives attendus.

Le titulaire communiquera au service demandeur un chiffrage détaillé de l'ensemble des prestations proposées (menu et accessoires) sous 24h00 maximum. Le service demandeur

validera les éléments proposés dans un délai 48h00 maximum en retournant le chiffrage signé au titulaire.

Un bon de commande correspondant à la prestation sera fourni à **J-3 au plus tard** avant la manifestation, avec le nombre définitif de convives (+ ou -10 %).

Concernant les snackings et les petits-déjeuners inférieurs à 20 convives, le délai de commande est de **J-1 avant 10h00**.

Concernant ces commandes passées **après 10h00 du jour J-1 ou le jour J avant 10h00**, le titulaire n'est plus tenu de respecter la composition décrite à l'article 3 du présent CCTP, les plateaux-repas/Lunch bag seront composés selon les suggestions du chef.

2.12 Annulation de commande

Les délais et les conditions d'annulation de commande sont précisés à l'article 1.5 du CCAP.

2.13 Hygiène et sécurité

Le titulaire s'engage à assurer tout au long des étapes de transformation et de livraison la salubrité de ses denrées comme la loi l'y oblige.

Dès la fin du service, le titulaire débarrassera, reprendra tout son matériel et sa vaisselle et prendra en charge le nettoyage sommaire des lieux mis à sa disposition pour l'exécution des prestations.

Enfin, quel que soit le lieu d'exécution des prestations, le titulaire s'engage à respecter toutes les consignes de sécurité liées aux locaux.

III. CATEGORIE DE PRESTATIONS

3.1 Catégorie « Business » - Petits-déjeuners, rafraichissements, plateaux-repas/snacking

Les prestations concernées par la catégorie « Business » sont les suivantes :

1. ACCUEIL/ RAFFRAICHISSEMENT	1A Accueil café – sans serveur 1B Pause permanente
2. PETIT-DEJEUNER	2A Petit-déjeuner debout - avec serveur 2B Petit-déjeuner debout - sans serveur
3. SNACKING	3A Plateau-repas - sans serveur 3B Lunch bag / Panier repas
4. DEJEUNER	4A Déjeuner Direction Générale / Présidence – avec serveur

1) Accueil/Rafraichissement

Les prestations dites d'accueil/rafraichissement se dérouleront en ouverture ou pendant l'événement.

1A Accueil café - sans serveur

Cette prestation nécessite une installation puis un débarrassage à l'issue. Le service n'est pas demandé. L'accueil café concerne des prestations de 1h30 à 3h environ.

❖ **Composition**

Les collations seront composées de :

- Café équitable (Cf. Paragraphe 2.4 du présent CCTP),
- Thé équitable (un thé noir et un thé vert),
- Jus de fruits avec une composition à 100 % pur jus ou avec des produits bio,
- Eau minérale plate et gazeuse,

❖ **Matériel lié à la prestation**

- Buffet droit d'environ deux mètres (le nombre sera fonction du nombre de convives).
Le prestataire positionnera le buffet en plusieurs points de services pour éviter l'affluence des convives devant un seul point de service,
- Nappes selon l'option choisie par la CCIAMP,
- Serviettes en papier,
- Couverts inox ou en matière respectueuses de l'environnement (plastique exclu),
- Vaisselle écologique.

La qualité et l'aspect du matériel doivent être irréprochables

1B Pause permanente

Cette prestation est utilisée lors d'événement se déroulant tout une journée et comprend l'installation et le débarrassage. Le service n'est pas demandé. La durée estimative est de 6h de prestation.

Toutefois, pour certains événements, il pourra être commandé via le BPU une vacation pour le service et le ravitaillement.

❖ **Composition**

- Boissons chaudes (thé, café et chocolat), eaux plates et eaux pétillantes, en bouteilles en verre ou plastique recyclable/recyclé, jus de fruits bio.

❖ **Matériel lié à la prestation**

- Buffet droit d'environ deux mètres (le nombre sera fonction du nombre de convives).
Le prestataire positionnera le buffet en plusieurs points de services pour éviter l'affluence des convives devant un seul point de service,
- Nappes selon l'option choisie par la CCIAMP,
- Serviettes en papier,
- Vaisselle « écologique »

La qualité et l'aspect du matériel doivent être irréprochables.

2) Petit-déjeuner

2A Petit-déjeuner debout - avec serveur

Cette prestation nécessite la mise en place, le service et le débarrassage.

❖ **Composition**

Les prestations de petit-déjeuner seront un panaché de viennoiseries traditionnelles (croissants, pains au chocolat, brioches, pains au raisin...) fraîches et fruits frais de saison (coupés ou en brochettes).

Trois pièces par personne sont attendues (Cf. grammage paragraphe 2.2 du présent CCTP).

Les collations seront composées de :

- Café équitable (Cf. Paragraphe 2.4 du présent CCTP),
- Thé équitable (un thé noir et un thé vert),
- Lait entier, écrémé, en bouteille et dosettes,
- Chocolat chaud,
- Jus de fruits pur jus bio, sans sucres ajoutés,
- Eau minérale plate et gazeuse,
- Sucre et édulcorant.

❖ Matériel lié à la prestation

- Buffet droit d'environ deux mètres (le nombre sera fonction du nombre de convives).
Le prestataire positionnera le buffet en plusieurs points de services pour éviter l'affluence des convives devant un seul point de service,
- Nappes selon l'option choisie par la CCIAMP,
- Serviettes en papier,
- Utilisation d'une vaisselle **type verrerie classique**.

La qualité et l'aspect du matériel doivent être irréprochables.

2B – Petit-déjeuner debout sans serveur

Cette prestation nécessite la mise en place et le débarrassage uniquement. Pas de service demandé.

❖ Composition

Les prestations de petit-déjeuner seront un panaché de viennoiseries traditionnelles (croissants, pains au chocolat, brioches...) et fruits frais de saison (coupés ou en brochettes).

Trois pièces par personne sont attendues (Cf. grammage paragraphe 2.2 du présent CCTP).

Les collations seront composées de :

- Café équitable (Cf. Paragraphe 2.4 du présent CCTP),
- Thé équitable (un thé noir et un thé vert),
- Lait entier, écrémé, en bouteille et dosettes,
- Chocolat,
- Jus de fruits pur jus bio, sans sucres ajoutés,
- Eau minérale plate et gazeuse,
- Sucre et édulcorant,

❖ Matériel lié à la prestation

- Buffet droit d'environ deux mètres (le nombre sera fonction du nombre de convives).
- Le prestataire positionnera le buffet en plusieurs points de services pour éviter l'affluence des convives devant un seul point de service,
- Nappes selon l'option choisie par la CCIAMP,
- Serviettes en papier,
- Utilisation d'une **vaisselle type « Vaisselle écologique ou écoresponsable à usage événementiel »**

3) Snacking

3A Plateau-repas - sans serveur

Les plateaux-repas visent à assurer un repas léger, complet et équilibré (éviter l'assemblage de type féculent en entrée et en accompagnement du plat principal).

Le titulaire veillera à la diversité des propositions de menus au cours d'une même semaine et sur 2 semaines consécutives. Il proposera des repas sains, diététiques et variés. Il tiendra compte également de la saisonnalité des produits.

Les couverts devront être solides (couverts type inox, bois, bambou ou qualité équivalente). Les couverts tout en plastique sont proscrits.

❖ **Composition**

- 1 entrée type salade à base de poisson, viande ou volaille ou 1 entrée végétarienne et végan ou 1 quiche ou 1 tartelette salée,
- 1 plat principal froid (viande ou poisson accompagné de légumes de saison et d'une garniture et une alternative végétarienne et végan),
- 2 petits pain originaux, spéciaux et de qualité,
- 1 portion de fromage,
- 1 dessert (de préférence à base de fruits frais).

❖ **Boissons**

- Eau minérale plate et gazeuse 0.5 litre par personne
- Vin et café en supplément

Concernant le café, le titulaire mettra à disposition le nombre de machine à café professionnelle « espresso » nécessaire à la réalisation de la prestation (Cf. Paragraphe 2.4 du présent CCTP). Le cas échéant, l'acheteur se réserve la possibilité de rajouter une ou plusieurs bouteilles de vin ou de champagne issus de sa cave ou de la carte du titulaire et ce, sans supplément de prix lié au service.

❖ **Matériel lié à la prestation**

- Verre et tasse en carton,
- Couverts (type inox, bois, bambou ou qualité équivalente),
- Serviettes en papier,
- Sel, poivre et sucre en poudre en sachet, rince doigt si nécessaire.

3B Lunch bag / panier repas

Le lunch bag offrira la possibilité de consommer sur place ou à emporter et permettra une consommation moins conventionnelle. Il se consommera essentiellement pour des déjeuners. Il n'y aura pas de serveur pour cette prestation.

❖ **Composition**

- Entrée légère dans une barquette type salade version viande/poisson ou végétarienne,
- Sandwich élaboré en termes de saveurs dans un pain baguette ou wrap ou club sandwich,
- Dessert type salade de fruits, tartelette...

Le tout disposé dans un sac kraft/éco (plastique exclu).

Le titulaire respectera la chaîne du froid lors de la livraison.

❖ **Boissons**

- Eau minérale plate ou gazeuse 0.5 litre par personne.
- Vin et café en supplément.

❖ **Matériel lié à la prestation**

- Sac kraft recyclable
- Serviette en papier,

- Couverts écologiques

4) Déjeuner

4A Déjeuner Direction Générale / Présidence – avec serveur

En principe, ces déjeuners se dérouleront dans des salles de réunion où les tables seront déjà installées.

Cette prestation est celle utilisée pour les déjeuners de travail du Président, de la Direction Générale et en particulier l'organisation du déjeuner du Président avec les membres du Bureau de la CCIAMP.

Le titulaire s'engagera à réaliser des menus différents et variés durant la même semaine et d'une semaine à l'autre sur le même type de prestation, sous réserve des dispositions plus spécifiques (déjeuner d'Assemblée Générale notamment). Il pourra être demandé de thématiser le plat.

Le titulaire veillera à proposer des repas simples, diététiques, variés et dans la mesure du possible en relation avec la saison. Le commanditaire indiquera au moment de la commande s'il souhaite une assiette froide ou chaude ainsi que son contenant (viande, poisson ou végétarien).

Par ailleurs, il sera demandé au maître d'hôtel d'installer le plat et le dessert en même temps de sorte à ne pas perturber la réunion en cours et d'éviter les allers/retours. Lors du café, il veillera à débarrasser les assiettes précédentes (plat et dessert).

❖ Composition

- Assiette froide OU assiette chaude (viande ou poisson accompagné de légumes de saison et d'une garniture et une alternative végétarienne et végétal),
- Dessert,
- Pain individuel (nature, céréales, olives...)

❖ Boissons

- Eau minérale plate et gazeuse, 0.5 litre par personne,
- Café espresso (Cf. Paragraphe 2.4 du présent CCTP),
- Vin en supplément.

❖ Matériel lié à la prestation

- Couverts classiques (type Inox),
- Assiettes classiques,
- Verres à pied (1 à eau et 1 à vin),
- Tasse à café en verre ou en porcelaine,
- Nappe et serviettes en tissu.

3.2 Catégorie « Réception » - Cocktails, déjeuners/diners événementiels

Les prestations concernées par la catégorie « Réception » sont les suivantes :

5. APERITIFS ET COCKTAILS	5A - Cocktail apéritif 3 pièces – avec serveur 5B - Cocktail prestige 12 pièces – avec serveur 5C - Cocktail dinatoire 18 pièces – avec serveur 5D – Cocktail buffet – avec serveur
6. REPAS	6A.1 - Déjeuner classique – avec serveur 6A.2 - Déjeuner prestige – avec serveur 6B.1 - Dîner classique – avec serveur 6B.2 - Dîner prestige – avec serveur

5) Apéritifs et cocktails

5A Cocktail apéritif 3 pièces – avec serveur

Cette prestation nécessite la mise en place, le service et le débarrassage.

❖ **Composition**

- 3 pièces salées type feuilletés par personne,
- Cocktail sans alcool (variés et originaux),
- Eau minérale plate et gazeuse,
- Jus de fruits/sodas,
- Vins et alcool en supplément.

La CCIAMP se réserve la possibilité de rajouter une ou plusieurs bouteilles de vin ou de champagne issues de sa cave ou de la carte du titulaire et ce, sans supplément de prix lié au service.

❖ **Matériel lié à la prestation**

- Buffet droit d'environ deux mètres (le nombre sera fonction du nombre de convives),
Le titulaire devra positionner le buffet en plusieurs points de services pour éviter l'affluence des convives devant un seul point de service.
- Nappes selon l'option choisie par la CCIAMP,
- Décoration naturelle ou l'option choisie par la CCIAMP,
- Couverts inox ou en matière respectueuses de l'environnement (plastique exclu),
- Vaisselle porcelaine blanche et verrerie traditionnelle correspondant à la prestation,
- Seaux à glace,
- Serviettes en papier.

Le titulaire proposera des décorations sobres, minimalistes, esthétiques avec quelques touches de couleurs et renouvelées.

5B Cocktail prestige 12 pièces - avec serveur

Cette prestation nécessite la mise en place, le service et le débarrassage.

❖ Composition

Cocktail de 12 pièces

Un mélange des propositions suivantes sera réalisé pour chaque opération et quelle que soit la formule choisie.

- **9 salées et 3 sucrées** : Feuilletés, canapés, petits pains garnis, petits fours ou mignardises, verrines... liste non exhaustive.

OU

- **2 mini plats chauds** servis en bodéga, **2 pièces salées** feuilletées et **2 pièces sucrées**

La proposition des compositions tiendra compte de la saisonnalité et sera renouvelée.

La composition intégrera des critères diététiques.

❖ Boissons

- Jus de fruits de première qualité,
- Sodas (2 variétés minimum),
- Eau minérale plate et gazeuse,
- Cocktail sans alcool (variés et originaux),
- Boissons alcoolisées en supplément.
Concernant les boissons alcoolisées, le service demandeur pourra choisir entre les deux propositions suivantes :
 - Cocktails alcoolisés
OU
 - Vins : rosé, rouge et blanc (1 bouteille pour 5 personnes)

Le cas échéant, l'acheteur se réserve la possibilité de rajouter une ou plusieurs bouteilles de vin ou de champagne issues de sa cave ou de la carte du titulaire et ce, sans supplément de prix lié au service.

❖ Matériel lié à la prestation

- Buffet droit d'environ deux mètres (le nombre sera fonction du nombre de convives),
Le titulaire devra positionner le buffet en plusieurs points de services pour éviter l'affluence des convives devant un seul point de service.
- Nappes selon l'option choisie par la CCIAMP,
- Décoration naturelle améliorée ou l'option choisie par la CCIAMP,
- Couverts et verrerie classiques correspondant à la prestation,
- Serviettes en papier,
- Seaux à glace et/ou seaux à champagne.

Le titulaire proposera des décorations sobres, minimalistes, esthétiques avec quelques touches de couleurs et renouvelées.

5C Cocktail dînatoire 18 pièces - avec serveur

Cette prestation nécessite la mise en place, le service et le débarrassage.

❖ **Composition**

18 pièces salées et sucrées,

La proposition devra être composée de :

- **14 pièces salées chaudes et froides** type Feuilletés, canapés, petits pains garnis, petits fours ou mignardises, verrines, ... liste non exhaustive.
- **4 pièces sucrées** dont un fruit (en brochette, pré découpé ou toute composition à base de fruits frais).

OU

- **2 mini plats chauds** servis en bodéga, **6 pièces salées** feuilletées et **4 pièces sucrées** dont un fruit

5D – Cocktail buffet – avec serveur

Cette prestation nécessite la mise en place, le service et le débarrassage.

Cette prestation concerne l'organisation d'un buffet à thème ou animations culinaires pouvant reprendre des spécialités asiatiques, italiennes, provençales, cuisines du monde...

❖ **Composition**

Il pourra être demandé sur cette prestation l'équivalent quantitatif de 18 pièces salées/sucrées dans la thématique choisie par la CCIAMP.

Les produits présentés par le prestataire pour le buffet thématique seront décidés d'un commun accord avec le service demandeur de la CCIAMP tout en conservant la limite financière renseignée au B.P.U.

❖ **Boissons**

- Jus de fruits de première qualité,
- Sodas (2 variétés minimum),
- Eau minérale plate et gazeuse,
- Cocktail sans alcool liés à la thématique choisie,

- Boissons alcoolisées en supplément.
Concernant les boissons alcoolisées, le service demandeur pourra choisir entre les deux propositions suivantes :
 - Cocktails alcoolisés liés à la thématique choisie
OU
 - Vins : rosé, rouge et blanc (1 bouteille pour 5 personnes)

Le cas échéant, la CCIAMP se réserve la possibilité de rajouter une ou plusieurs bouteilles de vin ou de champagne issues de sa cave ou de la carte du prestataire et ce, sans supplément de prix lié au service.

❖ **Matériel lié à la prestation**

- Buffet droit d'environ deux mètres (le nombre sera fonction du nombre de convives),
Le titulaire devra positionner le buffet en plusieurs points de services pour éviter l'affluence des convives devant un seul point de service.
- Mange debout (à partir de 80 personnes),

- Nappes selon l'option choisie par la CCIAMP,
- Décoration naturelle améliorée ou l'option choisie par la CCIAMP, appropriée à la thématique,
- Seaux à glace et/ou seaux à champagne,
- Assiettes ou palettes avec clip à verre blanches en porcelaine,
- Couverts et verrerie traditionnels,
- Serviettes en papier.

Le prestataire proposera des décorations sobres, minimalistes, esthétiques en harmonie avec la thématique de la prestation.

6) Repas

6A.1 - Déjeuner classique – avec serveur

Il est attendu ici une cuisine classique, traditionnelle avec une alternative végétarienne ou végan.

❖ **Composition** (cf. Grammages, paragraphe 2.2 du présent CCTP)

- Entrée,
- Plat chaud,
- Dessert,
- Pains individuels originaux, spéciaux et de qualité.

❖ **Boissons**

- Eau minérale plate et gazeuse : 0.5 litre par personne,
- Café et thé,
- Vin en supplément.

Le cas échéant, la CCIAMP se réserve la possibilité de rajouter une ou plusieurs bouteilles de vin ou de champagne issues de sa cave ou de la carte du prestataire et ce, sans supplément de prix lié au service.

❖ **Matériel lié à la prestation**

- Table ronde ou table en U de 10 à 12 couverts,
- Nappe selon l'option choisie par la CCIAMP,
- Serviettes en tissu blanc ou autre couleur,
- Décoration naturelle ou l'option choisie par la CCIAMP,
- Couverts classiques en inox,
- Assiettes blanches en porcelaine
- Chaises type « Napoléon »
- Verres à pied (1 à eau, 1 à vin).

6A.2 - Déjeuner prestige – avec serveur

Il est attendu ici une cuisine raffinée, recherchée et audacieuse pouvant mettre en valeur les produits du terroir avec une alternative végétarienne ou végan.

Certains de ces repas pourront être à thèmes. Dans ce cas, la décoration et les mets proposés devront être adaptés.

❖ **Composition** (cf. Grammages, paragraphe 2.2 du présent CCTP)

- Mise en bouche,

- Entrée (viande ou poisson accompagné de légumes de saison et d'une garniture),
 - Plat chaud, (viande ou poisson accompagné de légumes de saison et d'une garniture),
 - Entremet,
 - Pains individuels originaux, spéciaux et de qualité
- Fromage affiné en supplément.

Pour chaque prestation le titulaire communiquera, au moment de l'établissement du chiffrage, le menu détaillé ainsi que l'ensemble des composantes de la prestation. Il communiquera également la liste des allergènes présents et possibles.

Il est à noter que le menu sera unique pour l'ensemble des convives.

❖ Boissons

- Eau minérale plate et gazeuse, 0.5 litre par personne,
 - Café qualité (espresso),
 - Thé noir et un thé vert,
 - Des mignardises pour accompagner le café et le thé,
- Vin en supplément.

Le cas échéant, la CCIAMP se réserve la possibilité de rajouter une ou plusieurs bouteilles de vin ou de champagne issues de sa cave ou de la carte du prestataire et ce, sans supplément de prix lié au service.

❖ Matériel lié à la prestation

- Table d'honneur pouvant accueillir entre 10 et 20 convives,
- Table ronde de 8 couverts, avec un espacement confortable entre les convives,
- Chaises capitonnées non pliantes type Napoléon/Louisiane assorties à la décoration choisie,
- Nappes en coton ou lin blanc ou autre couleur,
- Sur-nappage coordonné,
- Serviettes en tissu assorties à la nappe,
- Seaux à glace (Ice bag exclu),
- Glaçons,
- Cuillère à glace,
- Seaux à champagne (si besoin),
- Décoration naturelle améliorée ou l'option choisie par la CCIAMP,
- Double couverts et couverts à entremet en inox de qualité ou en métal argenté,
- Verres à pied en cristal (1 à eau, 2 à vin) et champagne si nécessaire,
- Assiettes en porcelaine, assorties à la décoration (nappes, décoration florale...).

6B.1 - Dîner classique – avec serveur

Il est attendu ici une cuisine classique, traditionnelle avec une alternative végétarienne ou végan.

❖ Composition (cf. Grammages, paragraphe 2.2 du présent CCTP)

- Entrée,
- Plat chaud,
- Dessert,
- Pains individuels originaux, spéciaux et de qualité.

❖ Boissons

- Eau minérale plate et gazeuse : 0.5 litre par personne,
- Café et thé,
- Vin en supplément.

Le cas échéant, la CCIAMP se réserve la possibilité de rajouter une ou plusieurs bouteilles de vin ou de champagne issues de sa cave ou de la carte du prestataire et ce, sans supplément de prix lié au service.

❖ **Matériel lié à la prestation**

- Table ronde ou table en U de 10 à 12 couverts,
- Nappe selon l'option choisie par la CCIAMP,
- Serviettes en tissu blanc ou autre couleur,
- Décoration naturelle ou l'option choisie par la CCIAMP,
- Couverts en inox,
- Assiettes blanches en porcelaine
- Chaises type « Napoléon »
- Verres à pied (1 à eau, 1 à vin).

6B.2 - Dîner prestige – avec serveur

Il est attendu ici une cuisine raffinée, recherchée et audacieuse pouvant mettre en valeur les produits du terroir avec une alternative végétarienne ou végan.

Certains de ces repas pourront être à thèmes. Dans ce cas, la décoration et les mets proposés devront être adaptés.

❖ **Composition** (cf. Grammages, paragraphe 2.2 du présent CCTP)

- Mise en bouche,
- Entrée (viande ou poisson accompagné de légumes de saison et d'une garniture),
- Plat chaud (viande ou poisson accompagné de légumes de saison et d'une garniture et une alternative végétarienne et végan),
- Entremet,
- Pains individuels originaux, spéciaux et de qualité
- Fromage affiné en supplément.

Pour chaque prestation le titulaire communiquera, au moment de l'établissement du chiffrage, le menu détaillé ainsi que l'ensemble des composantes de la prestation. Il communiquera également la liste des allergènes présents et possibles.

Il est à noter que le menu sera unique pour l'ensemble des convives.

❖ **Boissons**

- Eau minérale plate et gazeuse, 0.5 litre par personne,
- Café qualité (espresso),
- Thé noir et un thé vert,
- Des mignardises pour accompagner le café et le thé,
- Vin en supplément.

Le cas échéant, la CCIAMP se réserve la possibilité de rajouter une ou plusieurs bouteilles de vin ou de champagne issues de sa cave ou de la carte du prestataire et ce, sans supplément de prix lié au service.

❖ **Matériel lié à la prestation**

- Table d'honneur pouvant accueillir entre 10 et 20 convives,
- Table ronde de 8 couverts, avec un espacement confortable entre les convives,
- Chaises capitonnées non pliantes type Napoléon/Louisiane assorties à la décoration choisie,
- Nappes en coton ou lin blanc ou autre couleur,
- Sur-nappage coordonné,
- Serviettes en tissu assorties à la nappe,
- Seaux à glace (Ice bag exclu),
- Glaçons,
- Cuillère à glace,
- Seaux à champagne (si besoin),
- Décoration naturelle améliorée ou l'option choisie par la CCIAMP,
- Double couverts et couverts à entremet en inox de qualité ou en métal argenté,
- Verres à pied en cristal (1 à eau, 2 à vin) et champagne si nécessaire,
- Assiettes en porcelaine, assorties à la décoration (nappes, décoration florale...).