

## DESCRIPTIF DES BESOINS MARCHE TRAITEUR

**MA25ES0018**

**PRESTATIONS DE TRAITEURS POUR L'ENSEMBLE DES MANIFESTATIONS ET  
REUNIONS ORGANISEES PAR LA DIRECTION REGIONALE EST DE FILIERIS**

*Filiéris est une marque déposée pour son offre de santé par la CANSSM*

**CAISSE AUTONOME NATIONALE DE LA SÉCURITÉ SOCIALE DANS LES MINES**

77, avenue de Ségur - 75714 PARIS CEDEX 15

## ARTICLE 1. OBJET ET ALLOTISSEMENT DU MARCHÉ

### 1.1. Objet

Le marché concerne les PRESTATIONS DE TRAITEURS POUR L'ENSEMBLE DES MANIFESTATIONS ET REUNIONS ORGANISEES PAR LA DIRECTION REGIONALE EST DE FILIERIS

### 1.2 Allotissement

Le marché est alloti en 3 lots :

- LOT 1 : prestations de traiteur pour le secteur de Moselle
- LOT 2 : prestations de traiteur pour le secteur du Haut-Rhin
- LOT 3 : prestations de traiteur pour le secteur de Saône et Loire

## ARTICLE 2. DEFINITION DES PRESTATIONS

Les prestations sont attendues :

- Pour le LOT 1 : à titre principal sur les secteurs de la Direction Régionale à Metz en Moselle Est secteur de Freyming Merlebach. Des manifestations nécessitant le recours à ces prestations pourront se tenir sur en Lorraine Nord secteur ALGRANGE jusqu'à LONGWY).
- Pour le LOT 2 : sur le secteur de Wittenheim
- Pour le LOT 3 : sur le secteur de Montceau les Mines

Si besoin, des frais kilométriques pourront être appliqués selon le lieu d'exécution de la prestation.

Il est demandé un changement de carte au minimum 1 fois par an tous les 6 mois.

### 2.1 PLATEAUX REPAS

Le prestataire assurera la prestation complète de réalisation et de livraison de plateaux-repas.

Les plateaux-repas (chauds ou froids) devront répondre aux trois formules suivantes :

- Formule « *standard* » qui correspond à une cuisine traditionnelle
- Formule « *premium* » qui correspond à une cuisine raffinée
- Plateau « *du marché* » / « *saisonnier* »
- Plateau végétarien (excluant viandes, poissons)
- Plateau spéciaux pour intolérants (lactose, gluten,...)

Les plateaux-repas seront composés d'une entrée, d'un plat principal froid, fromage, dessert et pain, sauces, couverts lavables et réutilisables, serviettes. Les couverts seront impérativement récupérés par le Titulaire.

Chaque formule comprendra plusieurs menus au choix (au minimum 2).

Le candidat remettra dans sa proposition une plaquette présentant toute sa gamme de plateaux-repas respectant les prix maximum fixés ci-avant.

Il est demandé aux candidats de varier les menus en les renouvelant selon les saisons.

Les plateaux-repas devront être livrés dans un coffret comprenant tous les éléments utiles (couverts, verre, serviette, sel, poivre etc.)

**Pour les formules « standard » et plateau du marché :** ces éléments seront dans la mesure du possible servis dans de la vaisselle jetable en privilégiant les matériaux recyclables, recyclés ou éco labélisés.

**Pour la formule premium :** ces éléments seront de la vaisselle jetable

Les boissons suivantes pourront également être commandées, en supplément uniquement sur bon de commande : Eau minérale - Eau gazeuse - Jus de fruit - Sodas ...

## 2.2 BUFFETS

**Il s'agit des buffets assis, le service n'est pas inclus de base dans la prestation. Si besoin une prestation relative au service sera commandée.**

A titre indicatif il est précisé dans le tableau ci-dessous les groupes d'aliments à inclure dans les buffets

Détail de la prestation	Charcuterie	Pâté	Viandes	Crudités	Fromage	pain avec beurre	Tarte
Buffet simple	X	X		X (plusieurs variétés)	X	X	X
Buffet haut de gamme	X	X	X (plusieurs variétés)	X (plusieurs variétés)	X	X	X

Les buffets devront correspondre :

- à un buffet simple
- à un buffet haut de gamme

Ils comprendront des entrées variées (salades composées, terrines...), de la charcuterie et/ou viande froide ou chaude et/ou poisson froid ou chaud, accompagnement, assortiment de fromages, assortiment de desserts, petits pains, café, sucre, sauces, verrerie, nappage table (installation), désinstallation le jour même...

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'apporter ses propres boissons lors des réceptions, cocktails et réunions.

Les buffets devront être servis dans de la vaisselle non jetable et repris par le titulaire ou dans des consommables recyclés, recyclables ou éco labélisés.

**Dans le cas d'un buffet avec service,** le titulaire devra laisser les lieux de la manifestation, pour l'espace qui le concerne, dans l'état de propreté initial (évacuation des bouteilles vides, vaisselle et déchets débarrassés etc.)

## 2.3 COCKTAILS ou BUFFETS DEBOUTS

La présente prestation concerne deux types de cocktails :

- Cocktail « apéritif »
- Cocktail « déjeunatoire / dînatoire »

Le service n'est pas inclus de base dans la prestation. Si besoin une prestation relative au service sera commandée

La composition du cocktail « apéritif » salé et/ou sucré sera, au minimum, de 6 pièces par personne.

La composition du cocktail déjeunatoire / dîatoire sera, au minimum, de 12 pièces par personne (8 pièces salées et 4 sucrées).

Des variantes vegans, intolérants (lactose ou gluten) devront être proposées

Les prestations suivantes pourront figurer dans les menus proposés :

- petits fours salés,
- canapés chauds ou froids,
- navettes,
- feuilletés,
- pains surprises,
- verrines salées,
- mini-cakes,
- petits fours sucrés,
- mini pâtisseries,
- mignardises,
- verrines sucrées,
- café – sucre,
- pain de glace...

Le titulaire devra faire des propositions qui tiennent compte des saisons.

L'organisation des cocktails pourra se faire avec ou sans service.

Les cocktails seront, selon la commande, servis dans des consommables recyclés, recyclables ou éco labélisés.

Dans le cas d'un cocktail avec service, le titulaire devra laisser les lieux de la manifestation, pour l'espace qui le concerne, dans l'état de propreté initial (évacuation des bouteilles vides, vaisselle et déchets débarrassés etc.)

## 2.4 SANDWICH ET MENUS SNACK

1. La typologie de **sandwichs** attendus est la suivante :

- **Sandwich jambon /beurre** Composition : pain (½ baguette fraîche) + beurre + jambon dégraissé.
- **Sandwich fromage /beurre** Composition: pain (½ baguette fraîche) + beurre + fromage.
- **Sandwich crudités** Composition : pain (½ baguette fraîche) + diverses crudités de saison
- **Sandwich viandes diverses** Composition : pain (1/2 baguette) + viandes (jambon, poulet, roti de porc, de veau....) et/ou fromage (gruyère, autres...) + sauce au choix.
- **Sandwich complet thon** Composition : pain (½ baguette fraîche) +thon au naturel + tomates + salade + œuf + mayonnaise

- **Wraps** Composition : galette blé + viandes émincées + légumes de saison + sauce
- **Sandwichs vegans**
- **Sandwichs pour intolérants**

2. La typologie des **menus snacks** attendus est :

Détail de la prestation	pâtes ou pizza	sauce	gruyère râpé	fromage	salade	pain avec beurre	Dessert
Menu simple pâtes cuisinées	X	X	X			X	X
Menu amélioré pâtes cuisinées	X	X	X	X	X	X	X
Menu lasagne	X			X	X	X	X
Menu pizza	Ø 24 / 26				X		X

## 2.5 PRESTATIONS COMPLEMENTAIRES

La nature de la manifestation peut nécessiter la réalisation d'une prestation annexe et secondaire que le titulaire devra être en mesure de proposer. Il s'agit au choix du pouvoir adjudicateur qui précisera ses besoins lors de la commande :

- De l'apéritif qui comprend boissons non alcoolisées (jus de fruit, eau plate, eau pétillante, soda...). Le candidat fournira le catalogue/carte des boissons dans son offre.
- Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'apporter ses propres boissons lors des réceptions, cocktails et réunions sans contrepartie de droit de bouchon auprès du Titulaire.
- Du nappage et de la vaisselle : le prestataire doit être en mesure de proposer des nappages et éventuellement des serviettes en tissu blanc ou de couleur ou jetable selon la demande ainsi que de la vaisselle
- De matériel et mobilier de restauration : tables mange debout, tables, décoration florale, des chaises ou autres, vestiaires... Dans ce cas, le prestataire se chargera de la livraison, de l'installation sur le lieu de la réception ainsi que de l'enlèvement des matériels
- Personnel de service : mise à disposition de personnel pour le service dans le cadre des cocktails, buffets ou repas servis à table. La rémunération applicable sera un coût horaire par personne mis à disposition. Le prestataire devra doter son personnel d'une tenue vestimentaire appropriée. Le personnel devra faire preuve de ponctualité, de discrétion, de confidentialité et de réserves.

## 2.6 PETITS DEJEUNERS ET MOMENT DE CONVIVIALITE

La typologie des prestations attendues :

- boissons chaudes (café, thé)
- jus de fruits
- mini viennoiseries
- Galette des rois

## 2.7 TAUX DE REMISE CATALOGUE

Il est demandé à chaque société d'indiquer un taux de remise sur catalogue pour toute commande de matériels ou prestations non reprise dans l'un ou l'autre des BPU.

## 2.8 ANIMATIONS

Les candidats pourront présenter des animations culinaires.

Celles-ci ne sont pas une exigence contractuelle mais sont un plus pour l'appréciation de la qualité des prestations proposées

## 2.9 DELAIS

Le pouvoir adjudicateur devra communiquer au prestataire au moins 4 jours ouvrés à l'avance.

- La date de l'évènement et les horaires de la prestation,
- Le lieu de l'évènement et toutes précisions sur le local réservé à cet effet.
- Les prestations complémentaires (quantité) commandées
- Il précisera également le nombre de convives au minimum 24 heures à l'avance.

Cependant des commandes pourront être passées et devront être honorées dans un délai de prévenance de 2 jours, dans ce cas-là le nombre de participants sera indiqué dès la commande.

## 2.10 ANNULATION DES PRESTATIONS PAR FILIERIS

Dans le cadre où une commande serait annulée par le pouvoir adjudicateur, une indemnisation sera due au prestataire selon les conditions suivantes :

- Annulation à j-3 de la prestation : indemnisation à hauteur de 30% du montant total de la commande alimentaire hors boisson
- Annulation à j-2 de la prestation indemnisation : indemnisation à hauteur de 40% du montant total de la commande alimentaire hors boisson, sauf en cas de force majeure.
- Annulation à j-1 de la prestation indemnisation : indemnisation à hauteur de 50% du montant total de la commande alimentaire hors boisson, sauf en cas de force majeure.
- Annulation à j -0 : 1 de la prestation indemnisation : indemnisation à hauteur de 70% du montant total de la commande alimentaire hors boisson, sauf cas en de force majeure.

## 2.11 NORMES SANITAIRES

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générale, soit particulière à chacune d'entre elles. Les inscriptions et explications apparaissant sur les produits devront être libellées en langue française. Elles doivent en outre être conformes aux normes homologuées.

Les titulaires devront respecter les dispositions de tous les textes en vigueur notamment en matière de transport des denrées alimentaires. (Respect de la chaine du froid et du chaud).

Les camions frigorifiques utilisés par le Titulaire seront équipés d'un système permettant l'enregistrement automatique des températures. Le responsable de la commande pourra faire effectuer des contrôles d'enregistrements.