



ESC Dijon-Bourgogne, 823 945 753 RCS Dijon

29 rue Sambin
BP 50608
21006 DIJON Cedex

MARCHE DE SERVICE

BURGUNDY SCHOOL OF BUSINESS
REFERENCEMENT DE PRESTATAIRES TRAITEURS A LYON
MAPA26-04

4

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Établi par : BURGUNDY SCHOOL OF BUSINESS (BSB)

À Dijon, le 5 juin 2026

Pouvoir adjudicateur : BSB, représentée par son Directeur
Général,

Monsieur Stéphane Bourcieu

Lu et Accepté par l'entrepreneur soussigné,

A, le

Lot 1 : Petit-déjeuner, gâteaux sucrés/salés & mignardises, sandwiches

Cible :

- VIP
- Administratif et Etudiant

1. Petit déjeuner

À titre d'exemple :

Café

Thé

(Avec suffisamment de sachets & gobelets pour les quantités indiquées)

Jus de fruit

Mini viennoiseries

(Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins, brioche, etc. présentés sur plat prêt à mettre sur les tables)

Rythme et volume : selon la saisonnalité, des commandes peuvent être réalisées de manière quotidienne voire biquotidienne, du lundi au samedi. Les quantités peuvent varier de 2 à 20 litres pour le café (besoin d'un conditionnement en percolateur chauffant sur les grands volumes) et de 10 à 300 mini-viennoiseries selon les événements.

2. Gâteaux et tartes sucrés/salés & mignardises

(De 0,500 Kg à plusieurs Kg) donner le prix au Kg ou à la pièce

À titre d'exemple :

Gougères

Feuilletés salés variés

Gâteaux secs sucrés

(Tuile, macaron, meringue, etc.)

Mini gâteaux

(Figue, tarte, chou, éclair, muffin, etc.)

Galettes des rois

Mini tartelettes salées

(Quiche, pizza, croque-monsieur, tarte au fromage, tarte au saumon, tarte aux légumes)

Conditionnement : Les produits seront présentés sur plat prêt à mettre sur les tables.

3. Sandwich

À titre d'exemple :

Sandwichs variés (végétarien & avec viande)

Avec possibilité d'offre sous formules complète

Lot 2 : Menu express froid/chaud

Cible :

- Etudiant et prospect

À titre d'exemple :

Bowls (végétariens & avec viande)
Salades (végétariennes & avec viande)
Hot-dog/burger/soupe/parts de pizza/quiche/croque-monsieur/tarte légume

Devront pouvoir être proposés sous forme de formules avec boissons et/ou desserts, ainsi qu'en conditionnement individuels mais aussi parfois en grand format à partager.

Lot 3 : Cocktail apéritif, déjeuner, dînette

Cible :

- VIP
- Standard/ classique (exemple administratif)
- Etudiant et prospect

1. Cocktail apéritif – d'accueil

4 à 8 pièces de salés par personne
(*Canapés, pain fourré, mini brochettes etc.*)
Mignardises variées 1 à 3 pièces par personne

2. Cocktail déjeuner et dînette

12 à 20 pièces (salés et sucrés compris) par personne

Pour le salé : Pièces individuelles travaillées types *canapés, pain fourré avec offre intégrant options végétariennes, végan... ou format planches ; viandes, fromages, légumes*

Pour le sucré : *mignardise, mini tartelettes, salade de fruits etc.*

Prestations possibles en livraison uniquement ou avec services éventuels suivants :

- ✓ Mise en place avec nappage du buffet, ainsi que la fourniture du service et de la vaisselle, s'il y a lieu
- ✓ Fourniture de la vaisselle jetable
- ✓ Fourniture de la vaisselle, verres et couverts réutilisables
- ✓ Boissons alcoolisées ou non
- ✓ Fourniture du matériel de cuisine nécessaire (étuves, bacs à glace, four, etc.)

Pour les points 1 et 2, faire 2 types de propositions : entrée de gamme & haut de gamme.

Lot 4 : Plateaux repas froid, chaud

Cible :

- VIP
- Standard/ classique (exemple administratif)

Les candidats fourniront dans leur offre des exemples détaillés de plateaux repas (composition précise et prix).

Les prestataires retenus s'engagent à :

- ✓ Faire évoluer régulièrement les propositions en fonction des saisons, en privilégiant des produits de saison ;
- ✓ Garantir une **diversité des menus proposés**, incluant systématiquement des options variées : viande, poisson et végétarien (voire végétalien le cas échéant) ;
- ✓ Assurer une **rotation des menus**, afin d'éviter la répétition des mêmes compositions lors de commandes rapprochées destinées à un même public (notamment en cas de prestations sur plusieurs jours consécutifs ou rapprochés).

Les candidats devront également démontrer leur capacité à proposer une offre **souple et adaptable**, incluant la prise en compte de contraintes spécifiques, notamment :

- ✓ Régimes alimentaires particuliers (végétarien, végétalien, sans gluten, etc.) ;
- ✓ Allergies ou intolérances alimentaires ;
- ✓ Demandes spécifiques ponctuelles (logique de semi-sur-mesure, dans des proportions compatibles avec une prestation standardisée).

Les candidats devront chiffrer les options suivantes :

- ✓ Offre complète entrée – plat – fromage – dessert avec boisson non alcoolisée ;
- ✓ Fourniture de vaisselle, verres et couverts jetables ;
- ✓ Fourniture de vaisselle, verres et couverts réutilisables ;
- ✓ Mise en place éventuelle de la salle (service le cas échéant, nappage, disposition, rangement) ;
- ✓ Café.

Les candidats présenteront obligatoirement **deux gammes de prestations** :

- ✓ Une offre entrée de gamme ;
- ✓ Une offre haut de gamme.

Lot 5 : Buffet froid, chaud

Cible :

- VIP
- Standard/ classique (exemple administratif)
- Etudiant et prospect

Les candidats fourniront dans leurs offres des exemples de buffets froids et chauds (compositions et prix).

Tous les buffets devront être accompagnés de sauces, sel, moutarde, pain, et condiment s'associant aux produits proposés.

L'ensemble des produits sera dressé sur plat de présentation.

Les prestataires retenus actualiseront les produits proposés suivant la saison.

Les candidats devront chiffrer les options suivantes :

- ✓ Mise en place du buffet, service (s'il y a lieu), nappage, vaisselle et rangement
- ✓ Fourniture de vaisselle, verres et couverts jetables
- ✓ Fourniture de la vaisselle, verres et couverts réutilisables
- ✓ Boissons alcoolisées ou non
- ✓ Eau minérale
- ✓ Café
- ✓ Fourniture du matériel de cuisine nécessaire (étuves, bacs à glace, four, etc.)

Faire 2 types de propositions : entrée de gamme & haut de gamme.

Le titulaire s'engage sur des délais garantis de livraison à préciser dans son offre.

Les prestations décrites au présent CCTP sont susceptibles d'être commandées de manière ponctuelle et variable.

Elles feront l'objet, pour chaque besoin, d'une consultation des titulaires de l'accord-cadre, conformément aux dispositions du CCAP.