

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES



CCI ÎLE DE LA RÉUNION

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES C.C.P.

N° 6226SGTR11

Personne publique contractante :

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE LA REUNION
5 b rue de Paris – CS 31023- 97404 SAINT DENIS Cedex

Objet de la consultation

**Accord cadre de prestations de service traiteurs à la demande
pour évènements de la CCI Réunion 2026-29**



Cofinancé par
l'Union européenne



SOMMAIRE

Article 1 - Objet de la consultation

Article 2 - Définition et description de la prestation

Article 3 - Durée du marché et lieu de la manifestation

Article 4 - Variantes et options

Article 5 - Forme et détermination des prix :

Article 6 - Conditions et modalités d'exécution :

Article 7 - Contrôle de l'exécution des prestations

Article 8 - Pénalités

Article 9 - Règlement

Article 10 - Avance

Article 11 - Acompte

Article 12 - Mode de Paiement

Article 13 -Litiges

Article 14 - Modalités sélection des candidatures et des offres

Article 15 - Délai de validité des offres

Article 16- Pièces à remettre en cours d'exécution du marché



Cofinancé par
l'Union européenne



Article 1 : Objet de la consultation

Le présent accord cadre concerne les prestations de service traiteurs à la demande pour les besoins de la CCI Réunion lors d'événements et ce durant trois années.

Ce marché concerne la fourniture de services de restauration sur la base des propositions des candidats et des dispositions contractuelles conclues avec la CCI Réunion pour une livraison à l'endroit précisé au paragraphe lieux de livraison et ce pour des occasions diverses.

Il comprend entre autres la mise en place des tables du service de l'installation les boissons chaudes et froides, le mobilier, le linge, les décorations, le personnel.

Il consiste principalement dans les actions suivantes :

- La préparation,
- La fourniture,
- La livraison et le service de repas,
- Les collations, boissons et éléments associés nécessaires à la tenue des événements L'organisés par la CCI Réunion, incluant la mise en place,
- Le dressage,
- Le service en salle et le débarrassage et nettoyage de l'espace mis à disposition.

Cet accord cadre de **type multi attributaire** se déroulera en deux (2) phases.

- Phase A : *Pré sélection des candidats maximum 3*
- Phase B : Mise en concurrence lors des besoins, sélection des propositions,

La notification des commandes auprès des candidats donnera lieu à des marchés dits subséquents.

L'estimation totale du marché est de : **140 000€ ht/3ans tous lots, tous titulaires compris**

Environnement

Le marché sera exécuté par émission de bons de commandes successifs selon les besoins des Services de la CCI Réunion. Le rythme et la périodicité ne sont pas établis à ce jour.

L'objectif recherché au travers de cet accord cadre et de disposer de plusieurs formules aux choix au gré des besoins des Services de la CCI Réunion.

Il est attendu des candidats une forte réactivité (disponibilité) au moment de la **phase B lors de la remise en concurrence**.

Article 2 - Définition et description de la prestation

Le marché est composé quatre (4) lots pour les manifestations organisées par la CCI Réunion.

Cette prestation concerne la mise en place du service traiteur à la demande (au coup par coup) pour des menus de types : buffet, banquet et petit déjeuner et des formules apéritives



Cofinancé par
l'Union européenne



Lot 1 : Buffet, décliné en trois formules

Le buffet se définit comme un service de restauration composé de petites bouchées variées présentées en verrines, cuillères, pics ou sous forme d'amuse-bouche et disposées dans plusieurs grands plats pour permettre un service en libre-accès. Le buffet inclut la préparation des pièces, la mise en place (tables, nappage, installation, dressage), ainsi que le débarrassage et le nettoyage en fin de prestation.

- ✓ Gamme intermédiaire (1A)
- ✓ Gamme supérieure (1B)
- ✓ Gamme exceptionnel (1C)

Lot 2 : Banquet décliné en trois formules

Un repas complet, organisé pour un nombre déterminé de convives, comprenant un menu identique pour tous les participants. La prestation inclut des entrées, des plats, des desserts et des cafés, ainsi que la fourniture de la mise en place (tables, nappage, installation, dressage), le service, le débarrassage et le nettoyage en fin de prestation.

- ✓ Gamme intermédiaire (2A)
- ✓ Gamme supérieure (2B)
- ✓ Cuisine du monde (2C)

Lot 3 : Service prestation de restauration légère

- ✓ Petit déjeuner (3A)

Service prestation de restauration légère servie le matin, destinée à accueillir des participants lors d'événements institutionnels, professionnels ou associatifs

- ✓ Apéritif (3B)

Le service Apéritif correspond à la préparation, la livraison, la mise en place et le service d'un assortiment de bouchées salées (souvent chaudes), accompagnées de boissons non alcoolisées.

Lot 4 : Service repas à emporter et à livrer pour événements

- ✓ Zone sud et nord

Mode de commande :

Les commandes seront émises au fur et à mesure des besoins et constitueront les marchés dits subséquents durant les trois (3) ans.

Mode passation

Il est passé selon la procédure suivante :

- Procédure adaptée : Articles R2123-1 en Accord Cadre R.2162-1 et 4
- Avec négociation : R2123-5
- De type subséquent et bon de commande : R2162-7 et 12 et R2162-13 et 14
- Multi attributaire : Article R2162-10
- Allotissement : Article R2113-1 à 3
- Avec un minimum qui porte sur 2 commandes par an, tous titulaires compris.

Selon le décret du Code de la Commande Publique



Cofinancé par
l'Union européenne



Le Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (CCAG/FCS) en vigueur à la date de la signature du présent marché (Ce document réputé public n'est pas joint au marché).

Pièces contractuelles

Les pièces contractuelles de l'accord-cadre sont les suivantes et, en cas de contradiction entre leurs stipulations, prévalent dans cet ordre de priorité :

- L'acte d'engagement (AE)
- Le cahier des clauses particulières (CCP) et bordereau de prix
- L'offre technique du candidat

Article 3 Durée du marché et lieu de la manifestation

L'accord-cadre est conclu pour une période initiale de 1 an à compter de la date de notification du contrat. Il est renouvelable deux fois soit un maximum de trois ans (36 mois) .

La reconduction est considérée comme acceptée si aucune décision écrite contraire n'est prise par le pouvoir adjudicateur au moins 3 mois avant la fin de la durée de validité de l'accord-cadre. Le titulaire ne peut pas refuser la reconduction.

Les manifestations se feront en fonction des besoins de la CCI Réunion sur les lieux indiqués lors de la phase B.

Les demandes de devis vous seront faites en règle générale par le service Moyens Généraux

Néanmoins, la CCI Réunion pourra demander la résiliation du marché :

- 2 mois avant la date anniversaire chaque année,
- En cas d'inexécution des conditions prévues.
- Un fait imprévisible et extérieur aux parties (exemple : annulation de la manifestation).

Article 4- Variantes et options

4.1 - Variantes

Ouverte pour le choix des mets

4.2– Options

Non

Article 5 Forme et détermination des prix :

5-1 Les prix

Les prix sont fermes et révisable ils sont exprimés sous la forme de prix forfaitaire. Ces prix sont établis aux conditions économiques correspondant au mois de la demande.

Les prix sont révisables annuellement, ils restent à l'initiative du prestataire en joignant tous les justificatifs nécessaires selon la formule :

$$P = P0 \times (0,20 + 0,80 \times (I_n / I_0))$$

Indices : IPC restauration – INSEE.

Révision à chaque date anniversaire, première révision après 12 mois.



Cofinancé par
l'Union européenne



Unité monétaire

Les candidats sont informés que la personne publique conclura le marché dans l'unité monétaire suivante : EURO (€).

Article 6 Conditions et modalités d'exécution :

Le titulaire du marché assurera la direction et la responsabilité de l'exécution des prestations.

A ce titre il doit être couvert par un **contrat d'assurance en cours de validité** garantissant les conséquences pécuniaires qu'il pourrait encourir en cas de dommages corporel, matériels et sanitaire causés à l'occasion de l'exécution de la prestation.

Article 7 Contrôle de l'exécution des prestations

7-1 Vérification quantitative

Les opérations de vérification quantitative seront effectuées lors de la livraison des mets et ce en fonction des commandes sur le nombre de pièces par personne/quantité totale.

➤ Lutte contre le gaspillage

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage il sera demandé au prestataire retenu la fourniture à titre gracieux des contenant de type barquette ou autres afin de récupérer le reste de repas périssables.

7-2 Vérification qualitative

Les opérations de vérification qualitative se feront par rapport aux engagements du candidat sur la qualité, la fraîcheur des mets. Cette réception définitive sera établie par la mention « Certifié Service Fait » par : par les services ayant effectué la commande (Moyens Généraux).

7-3 Admission

Suite à ces vérifications qualitatives, les équipes de la CCI Réunion prendront la décision suivante :

- Une décision d'admission si aucun problème,
- Une réfaction sur le prix en cas de problème.

La CCI Réunion rassemblera tous les justificatifs des manquements éventuels du titulaire à ses obligations, telles définies par le marché.

7-4 RESILIATION – SANCTION / SUBSTITUTION

Conformément aux dispositions en vigueur l'inexactitude des documents et renseignement mentionné à l'article R2142-1 à 27 du code ou le refus de produire les pièces prévues à l'article D-822-5 du code de travail entraînera la résiliation de plein droit aux torts du titulaire du marché.

En outre, la CCI Réunion pourra prononcer la résiliation de plein droit aux frais et risques exclusifs du titulaire dans les cas suivants :

En cas de non-respect des clauses contractuelles, il peut être procédé à la résiliation de l'accord cadre auprès du prestataire en cause sans que celui-ci ne puisse prétendre à quelque indemnité que ce soit (après 3 avertissements écrits et fondés).

Ce dernier, au préalable, est invité par la CCI Réunion à présenter ses observations dans un délai de 05 jours.



Cofinancé par
l'Union européenne



- En cas de refus de livraison non justifié,
 - Pour des livraisons incomplètes (signalées par écrit plus de trois fois) et sans aucune amélioration constatée,
 - Pour des retards de livraisons ayant un impact sur l'organisation interne CCIR
 - Suite au non-remplacement dans les délais accordés d'un produit ayant fait l'objet d'un rejet, (signalées par écrit plus de trois fois),
 - La répétition non motivée de ces difficultés sera considérée comme une infraction aux clauses contractuelles. La CCI Réunion se fournira là où elle le jugera utile.
-
- Redressement ou liquidation judiciaire : Le jugement instituant le redressement ou la liquidation judiciaire est notifié immédiatement au pouvoir adjudicateur par le titulaire de l'accord-cadre. Il en va de même de tout jugement ou décision susceptible d'avoir un effet sur l'exécution de l'accord-cadre.

Conditions de résiliation des marchés subséquents

En cas de résiliation de chaque **marché subséquent** par le pouvoir adjudicateur et pour motif d'intérêt général (48h avant), le titulaire ne percevra aucune indemnisation.

7-5 – Conformité sanitaire et sécurité alimentaire

Le titulaire garantit la **sécurité sanitaire** des denrées servies et s'engage à :

1. Mettre en œuvre un **Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)** intégrant la méthode **HACCP**, la traçabilité, les autocontrôles et les procédures de correction ;
2. Respecter en permanence les **Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)**, les **températures réglementaires** (production, stockage, transport, remise en température, service) et l'**étiquetage/allergènes** ;
3. Détenir et maintenir à jour les **déclarations/agréments** requis (notamment déclaration d'activité auprès des autorités compétentes), et autoriser tout **contrôle** de l'acheteur ou des autorités ;
4. Mettre à disposition, sur simple demande, les **enregistrements et preuves** des contrôles (fiches de traçabilité, relevés de températures, plans de nettoyage/désinfection, attestations de formation hygiène, certificats des matériels de transport frigorifique, fiches techniques produits, etc.).

Tout **incident sanitaire** (suspect ou avéré) doit être **signalé immédiatement** au représentant du pouvoir adjudicateur, avec mise en œuvre sans délai des **mesures correctives** (retrait/rapel de lots, isolement, remplacement des denrées, désinfection, etc.). Les prestations non conformes sont **rejetées et remplacées aux frais et risques** du titulaire, sans préjudice des pénalités et/ou de la résiliation.

Personnel, présentation et discipline

Le titulaire garantit la moralité, la compétence et la présentation de son personnel affecté (tenue adaptée et propre, port de badge nominatif, hygiène stricte des mains et EPI). Il assure la formation et la sensibilisation régulières de ses équipes aux règles d'hygiène, de sécurité alimentaire, de service et d'accueil. Il veille à ce que l'effectif soit adapté au besoin (mise en place, service en salle, débarrassage) et à la bonne exécution des consignes du responsable de site.

Matériels, locaux et transport

Le titulaire fournit les matériels nécessaires (y compris ustensiles, buffets, contenants, vaisselle, nappage, petits équipements de maintien en température) conformes aux normes d'hygiène et de sécurité, et en parfait état de propreté et de fonctionnement.

Les véhicules et conteneurs isothermes utilisés garantissent la chaîne du froid/chaud. Tout dommage causé aux locaux ou aux biens de l'acheteur par le titulaire ou ses intervenants est réparé à ses frais.

Responsabilité civile et assurances

Le titulaire maintient, pendant toute la durée du marché et jusqu'à l'expiration des garanties, une assurance Responsabilité Civile Exploitation et Professionnelle couvrant les dommages corporels,



Cofinancé par
l'Union européenne



matériels et immatériels consécutifs (notamment intoxications alimentaires), pour des montants suffisants et adaptés au risque.

Il transmettra, avant le démarrage des prestations puis annuellement, une attestation d'assurance à jour. À défaut, l'acheteur pourra suspendre les prestations, appliquer les pénalités prévues et/ou résilier le marché aux torts du titulaire.

Sous-traitance et responsabilité

Le recours à la **sous-traitance** est soumis aux **dispositions du marché** (déclaration/acceptation). En tout état de cause, le titulaire demeure **seul responsable** des prestations sous-traitées et de la conformité sanitaire, logistique et qualitative des denrées et services fournis.

Protection des données et confidentialité

Le titulaire s'engage à respecter la **confidentialité** des informations portées à sa connaissance dans le cadre du marché (notamment listes d'invités, régimes particuliers, données professionnelles) et, le cas échéant, la **réglementation relative aux données personnelles**. Aucune donnée ne doit être communiquée à des tiers sans l'autorisation de l'acheteur.

Force majeure

Aucune des parties n'est tenue responsable si l'inexécution résulte d'un événement **imprévisible, irrésistible et extérieur** constituant un cas de **force majeure**. La partie qui l'invoque en informe **sans délai** l'autre partie et prend toutes **mesures utiles** pour en limiter les effets. Les obligations sont **suspendues** pendant la durée de l'empêchement, à l'exclusion des **retards imputables** au titulaire ou à ses sous-traitants.

Indemnisation

Le titulaire prend à sa charge **toute réparation** due aux **dommages** causés à l'acheteur ou à des tiers du fait de l'exécution des prestations. Il **garantit** l'acheteur contre toute **réclamation** ou **recours** liés à un manquement de sa part (ou de ses sous-traitants), y compris en matière **sanitaire**.

Article 8 Pénalités

Des pénalités peuvent être appliquées dans les cas suivants :

- Non-respect lié à l'effectif indiqué pour assurer la prestation sur site
- D'absence répétées ou retard sur site
- Le titulaire du marché sera passible des pénalités suivantes : 100€

Article 9 Règlement

Les prix sont fermes et forfaitaires et sont réputés comprendre toutes charges fiscales et parafiscales ou autre frappant obligatoirement les prestations de ce type.

Article 10 Avance

Confère article R. 2191-3 à 19 du décret n°2019-259 du 29 mars 2019 relatif au code de la commande publique.

Article 11 Acompte

Confère article R. 2191-20 à 22 du décret n°2019-259 du 29 mars 2019 relatif au code de la commande publique.

Article 12 Mode de Paiement

Le délai global de paiement ne pourra excéder 30 jours conformément au code de la Commande Publique.

Le paiement se fera par virement bancaire d'après le RIB fourni par le candidat



Cofinancé par
l'Union européenne



L'ordonnance n° 2014-697 du 26 juin 2014 a rendu la **facturation électronique obligatoire** dans les marchés publics de manière progressive. Déjà déployée pour les entreprises de plus de 10 salariés la **facturation électronique est devenue obligatoire** depuis le 1^{er} janvier 2020 (article L. 2192-1 du Code de la Commande Publique).

Cette obligation suppose que l'ensemble des demandes de paiement soient transmises de manière dématérialisée sur le portail public de facturation, désigné sous le nom de **Chorus PRO**.

Il s'agit d'une solution mutualisée, **mise à disposition par l'Etat** et qui **le dépôt, la réception et la transmission des factures sous forme électronique**.

Conformément à la réglementation en vigueur, les factures sont déposées sur la plateforme de l'Etat « Chorus PRO » : <https://communaute.chorus-pro.gouv.fr>

Vos factures et pièces complémentaires sont à déposer avec le code Siret et code service suivants :

Sites	Code service dépôt facture sous chorus-pro	SIRET
HC/MEN	SG DIRECTION FINANCIERE	189 742 117 000 14
CRITT		
MEE		
PF Nord	PF-COMPTABILITE	189 742 117 000 97
PF CENTHOR		
PF CIRFIM		
PF CPOI		
MEO	SG DIRECTION FINANCIERE	189 742 117 000 14
MEFS et DDP		

Article 13 Litiges

Seul le droit français est applicable en cas de litige né de l'exécution ou de l'interprétation du présent contrat, le tribunal compétent sera le Tribunal Administratif de saint Denis de La Réunion. Tout rapport, toute documentation, toutes correspondances relatives au présent marché doivent être rédigés en français.

Instance chargée des procédures de recours :

Tribunal administratif - secrétariat du greffe, 27 Rue Félix Guyon - CS 61107 97404, Saint-Denis. Tél. 02 62 92 43 61. Fax 02 62 92 43 62.

Introduction des recours :

Précisions concernant le(s) délai(s) d'introduction des recours : 2 mois à compter de la date de notification du marché.

Article 14 modalités sélection des candidatures et des offres

Cf article 6 du règlement de consultation

Langue de rédaction des propositions

Les propositions doivent être rédigées en langue française

Article 15 Délai de validité des offres

Le délai de validité des propositions est de 180 jours à compter de la date limite fixée pour la réception des propositions.



Cofinancé par
l'Union européenne



16- Pièces à remettre en cours d'exécution du marché

Outre les pièces fournies lors de l'attribution du marché, le titulaire s'engage à remettre à la CCI Réunion tous les 6 mois et ce jusqu'au terme du présent marché :

- Une attestation de fourniture de déclarations sociales datant de moins de 6 mois,
- Une attestation relative aux déclarations fiscales, et le cas échéant à l'emploi des salariés.

Utilisation des données personnelles dans le cadre de la consultation

Cf art 7.5 du RC

A _____, le

"Lu et accepté"

Le prestataire

(*Signature et cachet*)

« à parapher toutes les pages svp »



Cofinancé par
l'Union européenne



Marché N° 6226SGTR11

Prestations traiteurs à la demande

Pour évènements de la CCI Réunion

Annexe n°1

Annexe conflit d'intérêt

Cahier des Clauses Particulières relatif

Déclaration annexée à la candidature à un marché public de la CCI ...

Marché n°...

Je, soussigné, agissant tant à titre personnel qu'en tant que représentant de l'entité économique candidate au marché public en rubrique pour mes préposés et pour les entreprises dans lesquelles je détiens directement ou indirectement des participations déclare :

- Ne pas être en situation de conflit d'intérêt prohibée par l'article ... du règlement intérieur de la CCI qui stipule : « Les membres de la Chambre doivent s'abstenir de contracter avec la Chambre dans les domaines où ils sont titulaires d'attributions ou de compétences, qu'il s'agisse, d'une part, d'un pouvoir propre ou issu d'une délégation, détenu de manière exclusive ou partagé avec d'autres, d'autre part, d'un pouvoir de préparation ou de proposition de décisions prises par d'autres [...] » ;
- atteste avoir connaissance de l'article 432-12 du Code pénal relatif à la prise illégale d'intérêts qui réprime :
 - « le fait, par une personne dépositaire de l'autorité publique ou chargée d'une mission de service public ou par une personne investie d'un mandat électif public, de prendre, recevoir ou conserver, directement ou indirectement, un intérêt quelconque dans une entreprise ou dans une opération dont elle a, au moment de l'acte, en tout ou partie, la charge d'assurer la surveillance, l'administration, la liquidation ou le paiement, est puni de cinq ans d'emprisonnement et de 75 000 € d'amende ;
 - Dans les cas prévus par cet article, peuvent être prononcées, à titre complémentaire, les peines suivantes : 1°) L'interdiction des droits civils, civiques et de famille, suivant les modalités prévues par l'article 432-17 du code pénal ; 2°) L'interdiction suivant les modalités prévues par l'article 432-17 du code pénal, d'exercer une fonction publique ou d'exercer l'activité professionnelle ou sociale dans l'exercice ou à l'occasion de l'exercice de laquelle l'infraction a été commise ;[...] »

Fait à ...le...

Prénom :

Nom :