

## Marché relatif aux prestations de service type traiteur

### Document technique

#### Article 1 : Objet et étendue du marché

Le présent document a pour objet de préciser les attentes, les besoins et l'organisation des prestations de type traiteur pour l'Institut Régional d'administration de Nantes lors de manifestations organisées en interne dans le cadre de ses activités.

Les prestations susceptibles d'être demandées sont les suivantes :

- Plateaux-repas
- Cocktails
- Buffets froids
- Galettes des rois 1 fois par an en janvier
- Sac individuel pique-nique.

A titre indicatif, les commandes passées depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022 :

- 500 plateaux repas
- 0 buffet
- 7 cocktails pour une moyenne de 80 personnes

Les indications fournies ici ne sont pas exhaustives.

#### Article 2 : Description du besoin

Il est demandé au candidat de varier les menus en les renouvelant selon les saisons, de varier les menus quotidiennement lorsque la commande est prévue sur au moins deux jours consécutifs. Les menus proposés devront être équilibrés. Le titulaire s'engage à livrer des produits faits maison fraîchement cuisinés.

##### Les plateaux repas :

Les plateaux repas doivent être livrés dans un coffret biodégradable comprenant tous les éléments utiles (couverts, verre, sel, poivre, serviette, etc.) servis dans de la vaisselle jetable biodégradable.

Les plateaux repas froids doivent être composés de :

- Une entrée
- Un plat principal (viande ou poisson ou protéine végétale) avec un accompagnement
- Fromage, pain, beurre
- Dessert
- Eau, café chaud

Pour chaque commande de plateaux repas, le candidat doit se conformer à la demande de l'acheteur qui précisera ses besoins :

- Pour la formule « standard » qui correspond à une cuisine traditionnelle
- Pour la formule « prestige » qui correspond à une cuisine raffinée
- Pour la formule « végétarienne »

L'offre devra préciser clairement :

- le nombre de plateaux minimal pour la prise en compte d'une commande par le titulaire
- le montant des frais de livraison en fonction du nombre de plateaux commandés
- le nombre de plateaux minimal qui ne génère pas de frais de livraison

**La composition des plateaux repas devra être parfaitement adaptée à une consommation froide sauf demandes expresse de l'acheteur.**

### **Cocktails:**

La composition des cocktails sera de 10 pièces minimum (soit salées, soit sucrées, soit salées ou sucrées) par personne.

L'acheteur fixera le nombre de pièces en amont de la commande et finalisera le choix des pièces et la commande au vu des propositions du titulaire. Celles-ci devront inclure 2 versions : 1 basique et 1 améliorée qui pourront être mixées lors de la commande.

Le prestataire doit prévoir des plateaux de présentation pour y déposer les pièces du cocktail et des couverts appropriés à la dégustation. La livraison, la mise à disposition de la vaisselle, le nappage des tables mais également la décoration, le montage/démontage sur place devront faire l'objet d'un montant forfaitaire indiqué dans le BPU.

Le titulaire devra laisser les lieux de la manifestation, pour l'espace qui le concerne, dans l'état de propreté initial (évacuations des bouteilles vides, vaisselle et déchets débarrassés dans le respect de la maîtrise des contaminations, etc.).

### **Buffets avec un plat principal froid**

Les buffets doivent correspondre à une cuisine traditionnelle.

Les buffets comprennent :

- des entrées variées (salades composées, terrines)
- de la charcuterie et/ou de la viande et/ou du poisson et/ou des protéines végétales
- accompagnement
- assortiment de fromages
- assortiment de desserts
- petits pains
- café « chaud », sucrés
- eau.

Le titulaire doit fournir de la vaisselle adaptée pour les buffets (assiettes, couverts, verres, etc.). La vaisselle sera de préférence non jetable ou recyclable et reprise par le titulaire.

L'acheteur indiquera sur le bon de commande le détail des plats au vu des propositions du titulaire.

La livraison, la mise à disposition de la vaisselle, le nappage des tables mais également la décoration, le montage/démontage sur place devront faire l'objet d'un montant forfaitaire indiqué dans le BPU.

### **Prestations supplémentaires**

Parfois, la nature de la manifestation exige la réalisation d'une prestation annexe et secondaire que le titulaire devra être en mesure de proposer. Il s'agit :

- Des boissons pour les cocktails et buffets
  - Le titulaire doit proposer des boissons qui s'accordent avec les cocktails, buffets.

- De matériel et mobilier de restauration

- La location de matériel ou de mobilier peut être faite auprès du titulaire en supplément de la fourniture et de la livraison de repas, cocktails ou buffets.

Il peut s'agir, selon les cas :

- de tables mange debout
- de tables rondes de préférence pouvant accueillir 6 ou 8 personnes chacune minimum (ou ovales ou rectangulaires selon les besoins, ou tables spéciales buffet).

Le titulaire se chargera de la livraison, de l'installation sur le lieu de la réception ainsi que de l'enlèvement des dits matériels.

- Personnel de service (à titre exceptionnel)

- La prestation consiste en la mise à disposition de personnel pour le service dans le cadre des cocktails, buffets.

La rémunération applicable sera un coût horaire par personne mis à disposition.

Le titulaire devra, pour les personnels employés, être en conformité avec la législation du travail.

Il devra doter son personnel d'une tenue vestimentaire appropriée.

Le personnel devra faire preuve de ponctualité, de la plus grande correction, de discrétion, de confidentialité et de réserves.

Le personnel devra suivre les consignes données par l'IRA.

#### Modalités de reprise

Le titulaire s'engage à reprendre sans les facturer les boissons non consommées tant que les boissons ne sont pas ouvertes.

Les fournitures et produits non conformes à la commande devront être repris par le titulaire aux frais de celui-ci à l'issue de la prestation.

#### Normes sanitaires

Tous les produits faisant l'objet de la présente consultation ainsi que toutes les denrées utilisées dans la préparation des plateaux repas, cocktails et buffets froids et autres prestations, doivent être conformes aux spécifications et normes en vigueur, et répondre aux prescriptions de la réglementation en vigueur en matière d'hygiène alimentaire.

#### Livraison

Le titulaire devra disposer et utiliser de camions frigorifiques et prendre toutes les dispositions pour effectuer le transport selon les règles sanitaires en vigueur.

Les risques afférents au conditionnement, à l'emballage, au chargement, au transport et à la livraison incombent au titulaire.

Le titulaire devra gérer ses stocks de manière à pouvoir faire face à ses obligations contractuelles.

**La livraison devra s'effectuer au plus tard une demi-heure avant le début de la manifestation et en tout état de cause la mise en place de la prestation devra être effective 15 minutes avant le début de l'évènement.**

### Lieu d'exécution des prestations

Les locaux de l'IRA de Nantes sont mis à la disposition du titulaire. Le titulaire est tenu de les restituer dans l'état où il les aura reçus. Il appartient au titulaire de faire toutes les remarques nécessaires avant son intervention.

La remise en état s'effectuera le jour même pour les manifestations se tenant le midi. Le lendemain matin, au plus tard, pour les prestations se tenant le soir (dans ce cas, le stockage s'effectuera dans un lieu indiqué par le responsable logistique de l'IRA de Nantes).

### Echantillons

La remise d'échantillons est obligatoire afin de pouvoir procéder à la définition de la note « saveur » comprise dans le critère d'attribution valeur technique.

**Le prestataire livrera un seul et unique plateau repas standard pour juger de la qualité gustative des menus proposés dans le mémoire technique.**

Après réception des offres, un jury composé au maximum de trois personnes dégustera ce plateau repas.

En raison du caractère périssable des denrées, la date et l'heure de livraison des échantillons sera précisée aux candidats ayant déposés une offre 5 jours ouvrés avant la dégustation.

Les échantillons devront être accompagnés d'une fiche explicative des plats.

<p style="text-align: center;">Le candidat, <i>(date, cachet signature)</i></p>	<p style="text-align: center;">A Nantes, le    novembre 2022</p> <p style="text-align: center;">L'acheteur,</p> <p style="text-align: center;">Yamina LAMRANI-CARPENTIER</p>
---	---