



TITRE DU MARCHÉ :

Prestations de fourniture et de livraison de repas, de catering, de cocktails et de boissons pour la SPL TERRITO'ARTS

**MARCHE PUBLIC DE
FOURNITURES ET DE SERVICES**

**CAHIER DES CLAUSES
TECHNIQUES PARTICULIÈRES
(CCTP)**

ARTICLE 1 – OBJET DU MARCHE – DISPOSITIONS GENERALES

1.1 – Objet du marché

Le présent marché a pour objet la fourniture et livraison de repas, de caterings, de cocktails et de boissons pour la SPL Territo'Arts.

1.2 – Lots

Cet accord-cadre est alloti de manière suivante :

- Lot 1 : Fourniture et livraison de boissons sucrées non alcoolisées
- Lot 2 : Fourniture et livraison de boissons alcoolisées
- Lot 3 : Fourniture et livraison d'eau plate et gazeuse
- Lot 4 : Fourniture et livraison de prestations de catering
- Lot 5 : Fourniture et livraison de biscuits secs sans gluten
- Lot 6 : Fourniture et livraison de mignonettes de chocolat noir
- Lot 7 : Fourniture et livraison de dosettes de miel
- Lot 8 : Fourniture et livraison de repas avec service à l'assiette
- Lot 9 : Fourniture et livraison de repas à emporter
- Lot 10 : Fourniture et livraison de prestations de cocktail

Chacun de ces lots est mono attributaire : un seul candidat sera retenu par lot.

ARTICLE 2 – PRESENTATION DU CONTEXTE

La SPL Territo'Arts a pour objet social d'exercer, exclusivement pour le compte de ses actionnaires et sur le territoire des collectivités territoriales et des groupements de collectivités qui en sont membres, toutes activités relatives à :

- La gestion, y compris la préfiguration de l'exploitation, l'entretien et la maintenance d'équipements à caractère culturel notamment dans les domaines du spectacle vivant et des arts plastiques et visuels ;
- La conception et la réalisation d'actions et d'événements culturels ;
- Toutes prestations en lien avec l'objet social ci-dessus.

Dans ce cadre, la SPL Territo'Arts est amenée à accueillir différents publics tels que des artistes, des spectateurs, des visiteurs, des personnes publiques et des partenaires. Au regard de ses missions d'accueil de différents publics, la SPL Territo'Arts effectue des commandes de comestibles, tels que des boissons, des repas, des caterings et des cocktails.

ARTICLE 3 – CONTENUS ET MODALITES D'EXECUTION DES PRESTATIONS

- **LOT 1 : FOURNITURE ET LIVRAISONS DE BOISSONS SUCREES NON ALCOOLISEES**

Le prestataire s'engage à fournir et livrer sur le site de la Cité des arts des jus de fruits 100% fruits et de sodas.

Lors de l'émission du bon de commande, le pouvoir adjudicateur indiquera les parfums des différents de jus de fruits 100% fruits et de sodas qu'il souhaite.

Boissons sucrées non gazeuses			
Quantité estimée	Caractéristiques	Format	Délai de livraison
475 briques	<ul style="list-style-type: none">- Jus de fruits 100% fruits- Parfums qui peuvent être sélectionnés par le Pouvoir adjudicateur : pomme, multivitaminé, orange, citron	<ul style="list-style-type: none">- Brique de 2 Litres- Pour le citron : Brique ou bouteille de 1 litre	<ul style="list-style-type: none">- Délai de livraison sous 3 jours à compter de l'émission du bon de commande

Boissons sucrées gazeuses			
Quantité estimée	Caractéristiques	Format	Délai de livraison
750 bouteilles	Sodas variés : cola, limonade...	<ul style="list-style-type: none">- Bouteille de 1.5 litres	<ul style="list-style-type: none">- Délai de livraison sous 3 jours à compter de l'émission du bon de commande

- **LOT 2 : FOURNITURE ET LIVRAISON DE BOISSONS ALCOOLISEES**

Le prestataire s'engage à fournir et livrer sur le site de la Cité des arts des boissons alcoolisées comme suit :

Boissons alcoolisées			
Quantité estimée	Caractéristiques	Format	Délai de livraison
1450 canettes	Bière entre 4 et 5°	Canette de 33.cl	Délai de livraison sous 3 jours à compter de l'émission du bon de commande
30 bouteilles	Vin blanc de qualité vin de pays ou AOP/AOC	Bouteille de 75 cl	Délai de livraison sous 3 jours à compter de l'émission du bon de commande
30 bouteilles	Vin rouge de qualité vin de pays ou AOP/AOC	Bouteille de 75 cl	Délai de livraison sous 3 jours à compter de l'émission du bon de commande

- **LOT 3 : FOURNITURE ET LIVRAISON D'EAU PLATE ET GAZEUSE**

Le prestataire s'engage à fournir et livrer sur le site de la Cité des arts des bouteilles d'eau minérale.

Eau plate minérale			
Quantité estimée	Caractéristiques	Format	Délai de livraison
3000 bouteilles	Eau plate	Bouteille de 50 cl	Délai de livraison sous 3 jours à compter de l'émission du bon de commande

Eau gazeuse minérale			
Quantité estimée	Caractéristiques	Format	Délai de livraison
1000 bouteilles	Eau gazeuse	Bouteille de 50 cl	Délai de livraison sous 3 jours à compter de l'émission du bon de commande

- **LOT 4 : FOURNITURE ET LIVRAISON DE PRESTATIONS DE CATERING**

Un catering est une collation donnée aux artistes dans le cadre d'une programmation dans un établissement culturel.

Pour ce lot, le prestataire s'engage à effectuer les livraisons **en jours ouvrés, dimanches et jours fériés compris**.

Le prestataire s'engage à fournir et livrer des paniers individuels selon ces 2 options :

PANIER INDIVIDUEL CATERING OPTION 1

- 3 mignardises sucrées par personne
- 3 mignardises salées par personne
- 35 grammes de fruits secs par personne
- 70 grammes par personne de fruits frais présentés sous forme de salade fruits (avec les fruits de saison) en verrine
- 2 mini cakes sucrés

Quantité estimée : 670 paniers

PANIER INDIVIDUEL CATERING OPTION 2

- 150 grammes par personne de fruits frais présentés
- 50 grammes par personne de fruits secs
- 3 biscuits par personne
- 2 mini cakes sucrés

Quantité estimée : 800 paniers

Ces prestations se présenteront sous forme de paniers servis dans des plateaux.

Le prestataire s'engage à livrer l'ensemble de la marchandise dans des contenants en matériaux recyclables ou réutilisables.

Le prestataire devra assurer la livraison des paniers sur le site de la Cité des Arts ou tout autre site défini par le Pouvoir adjudicateur. Les salades de fruits frais devront être livrées dans des contenants respectueux du maintien de leur température. La distribution des paniers se fera par le personnel du Pouvoir adjudicateur.

A chaque émission de bon de commande et au plus tard 4 jours avant la prestation, le Pouvoir adjudicateur précisera quelle option sera à livrer ainsi que le nombre de paniers individuels attendus pour cette option.

- **LOT 5 : FOURNITURE ET LIVRAISON DE BISCUITS SECS SANS GLUTEN**

Le prestataire s'engage à fournir et livrer sur le site de la Cité des arts des biscuits secs sans gluten.

Biscuits secs sans gluten			
Quantité estimée	Caractéristiques	Format	Délai de livraison
150 paquets	Biscuits de type cookies sans gluten	Paquet de 12 biscuits	Délai de livraison sous 3 jours à compter de l'émission du bon de commande

- **LOT 6 : FOURNITURE ET LIVRAISON DE MIGNONNETTES DE CHOCOLAT NOIR**

Le prestataire s'engage à fournir et livrer sur le site de la Cité des arts des mignonnettes (mini tablettes) de chocolat noir.

Mignonnettes de chocolat noir			
Quantité estimée	Caractéristiques	Format	Délai de livraison
70 paquets	Mini tablette (carré) de chocolat noir	Paquet de 24 mignonnettes	Délai de livraison sous 3 jours à compter de l'émission du bon de commande

- **LOT 7 : FOURNITURE ET LIVRAISON DE DOSETTES DE MIEL**

Le prestataire s'engage à fournir et livrer sur le site de la Cité des arts des dosettes de miel.

Dosettes de miel			
Quantité estimée	Caractéristiques	Format	Délai de livraison
600 dosettes	Mini dosettes de miel	Dosette de 20 grammes	Délai de livraison sous 3 jours à compter de l'émission du bon de commande

- **LOT 8 : FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS A L'ASSIETTE**

Pour ce lot, le prestataire s'engage à effectuer les livraisons **en jours ouvrés, dimanches et jours fériés compris**.

La prestation se fera suite à l'émission de bons de commande indiquant les repas type pour la prestation, le nombre de repas et le lieu exact de restauration. Le prestataire devra, le cas échéant, varier les menus entre l'offre du midi, du soir et de la veille.

Le service de livraison devra respecter la réglementation en vigueur, notamment le transport des repas dans des conteneurs alimentaires isothermes et par des véhicules adaptés.

Le prestataire s'engage à effectuer le service de table ainsi que toute tâche inhérente à l'activité de restauration (la plonge, la mise en place des tables fournies par le Pouvoir adjudicateur...).

Les repas doivent être servis dans une vaisselle réutilisable.

Repas type viande ou poisson à l'assiette			
Quantité estimée	Caractéristiques	Format	Délai de livraison
525 Repas	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Un repas type viande</u> : 1 plat principal chaud avec accompagnement du moment + 1 boisson ou - <u>Un repas type poisson</u> : 1 plat principal chaud avec accompagnement du moment + 1 boisson 	Formule avec assiette et service Pour le service et la vaisselle, 1 à 2 personne(s) en fonction du nombre de repas à fournir.	- A la commande qui sera passée au plus tard 4 jours avant la prestation

Repas type végétarien à l'assiette			
Quantité estimée	Caractéristiques	Format	Délai de livraison
225 Repas	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Un repas type végétarien</u> : 1 plat principal chaud avec accompagnement du moment + 1 boisson 	Formule avec assiette et service Pour le service et la vaisselle, 1 à 2 personne(s) en fonction du nombre de repas à fournir	- A la commande qui sera passée au plus tard 4 jours avant la prestation

Repas type végétalien avec service à l'assiette			
Quantité estimée	Caractéristiques	Format	Délai de livraison
225 Repas	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Un repas type végétalien</u> : 1 plat principal chaud avec accompagnement du moment + 1 boisson 	Formule avec assiette et service Pour le service et la vaisselle, 1 à 2 personne(s) en fonction du nombre de repas à fournir	- A la commande qui sera passée au plus tard 4 jours avant la prestation

Repas type sans gluten avec service à l'assiette			
Quantité estimée	Caractéristiques	Format	Délai de livraison
165 Repas	- <u>Un repas type sans gluten</u> : 1 plat principal chaud avec accompagnement du moment + 1 boisson	Formule avec assiette et service Pour le service et la vaisselle, 1 à 2 personne(s) en fonction du nombre de repas à fournir	- A la commande qui sera passée au plus tard 4 jours avant la prestation

- **LOT 9 : LIVRAISON ET FOURNITURE DE REPAS A EMPORTER**

Pour ce lot, le prestataire s'engage à effectuer les livraisons **en jours ouvrés, dimanches et jours fériés compris**.

La prestation se fera suite à l'émission de bons de commande indiquant les repas type pour la prestation, le nombre de repas et le lieu exact de restauration. Le service de livraison devra respecter la réglementation en vigueur, notamment le transport des repas dans des conteneurs alimentaires isothermes et par des véhicules adaptés. Le prestataire devra également fournir les couverts en matériaux recyclables ou réutilisables : contenant, fourchette, couteau, cuillère.

La température des repas livrés ne devra pas être inférieure à 63°.

Repas à emporter viande ou poisson incluant une boisson			
Quantité estimée	Caractéristiques	Format	Délai de livraison
230 repas	<u>Un repas Viande ou Poisson</u> : 1 plat principal chaud avec accompagnement du moment + 1 boisson	Récipient réutilisable ou recyclable	- A la commande qui sera passée au plus tard 4 jours avant la prestation

Repas à emporter végétarien incluant une boisson			
Quantité estimée	Caractéristiques	Format	Délai de livraison
35 repas	<u>Un repas type végétarien</u> : 1 plat principal chaud avec accompagnement du moment + 1 boisson	Récipient réutilisable ou recyclable	- A la commande qui sera passée au plus tard 4 jours avant la prestation

Repas à emporter végétalien incluant une boisson			
Quantité estimée	Caractéristiques	Format	Délai de livraison
15 repas	<u>Un repas type végétalien</u> : 1 plat principal chaud avec accompagnement du moment +1 boisson	Récipient réutilisable ou recyclable	- A la commande qui sera passée au plus tard 4 jours avant la prestation

Repas à emporter sans gluten incluant une boisson			
Quantité estimée	Caractéristiques	Format	Délai de livraison
10 repas	<u>Un repas type sans gluten</u> : 1 plat principal chaud avec accompagnement du moment +1 boisson	Récipient réutilisable ou recyclable	- A la commande qui sera passée au plus tard 4 jours avant la prestation

• **LOT 10 : FOURNITURE ET LIVRAISON DE PRESTATIONS DE COCKTAIL**

Dans le mémoire argumentaire, le prestataire indique les différentes mignardises et mises en bouche qu’il pourra proposer pour cette prestation. Le Pouvoir adjudicateur s’engage à sélectionner uniquement les propositions faites dans le mémoire argumentaire. Le prestataire s’engage à livrer la marchandise et effectuer le service durant toute la durée du cocktail. Le dressage et démontage des tables se fera par le prestataire retenu. La prestation se fera suite à l’émission de bons de commande indiquant le nombre de personnes correspondant au nombre d’unités commandées, le lieu, le jour et l’heure de la prestation. Le service de livraison devra respecter la réglementation en vigueur, notamment le transport des repas dans des conteneurs alimentaires isothermes et par des véhicules adaptés.

Cocktail			
Quantité estimée	Caractéristiques	Format	Délai de livraison
1500 personnes	<ul style="list-style-type: none"> - 2 canapés ou mignardises sucrés par personne - 4 canapés ou mignardises salés par personne - 1 boisson sans alcool par personne au choix : eau plate, eau gazeuse, jus de fruits, soda 	<ul style="list-style-type: none"> - Une unité commandée comprend 2 canapés ou mignardises sucrés, 4 canapés ou mignardises salés, et une boisson sans alcool au choix (servie au verre) - Service effectué par le prestataire 	A la commande qui sera passée au plus tard 4 jours avant la prestation

La description des prestations n'a pas un caractère limitatif : le titulaire devra prévoir l'ensemble des opérations indispensables à l'accomplissement de sa mission. Les connaissances professionnelles du titulaire doivent suppléer aux détails qui pourraient être omis dans le présent dossier de consultation.

Modalités d'exécution des prestations :

Désignation d'un interlocuteur unique

Le titulaire devra communiquer :

- les coordonnées d'un interlocuteur unique.

Respect de la législation en vigueur

Le titulaire est tenu de respecter les règles en vigueur régissant sa profession, ainsi que celles relevant de la législation du travail, notamment les conventions collectives nationales en vigueur.

Rappel important : les personnels du titulaire demeurent, à tous égards, les salariés de ce dernier (législation du travail, sécurité sociale, congés payés, déplacements...). Notamment, tout accident ou maladie pouvant affecter les agents du titulaire pendant l'exécution des prestations est entièrement pris en charge par le titulaire. En cas d'accident du travail survenant sur place, le représentant du Pouvoir adjudicateur en informe le titulaire, lequel, en sa qualité d'employeur, est juridiquement chargé des déclarations.

Le travail dissimulé est formellement interdit.

Commande des prestations

Pour l'ensemble des lots, la commande sera effective dès transmission d'un bon de commande signé par le Pouvoir adjudicateur.

Contrôle de l'exécution des prestations

Les prestations devront être livrées au lieu indiqué par le Pouvoir adjudicateur, à la Cité des arts ou sur le territoire de la CINOR. Elles sont réceptionnées par un salarié du Pouvoir adjudicateur qui signera un bon de livraison, après vérification de la conformité de la marchandise avec la commande et le cahier des charges.