



CENTRE CORSE
CENTRU DI CORSICA

C.C.T.P CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

MAÎTRE D'OUVRAGE :

CPIE Centre Corse
Association A Rinascita
7, rue Colonel Feracci BP 1
20 250 CORTE

OBJET DE LA CONSULTATION :

***ORGANISATION DE PRESTATIONS DEJEUNATOIRES,
DINATOIRES OU APERITIFS TYPE TRAITEUR***

Le présent document comprend 8 pages

Sommaire

<i>1 - CONTEXTE</i>	3
<i>2 - OBJET DE LA PRESTATION</i>	5
<i>3 - DESCRIPTIF DE LA PRESTATION</i>	5
<i>4 - DUREE DE LA MISSION</i>	6
<i>5 - MOYENS MIS EN OEUVRE</i>	7
<i>6 - DOCUMENTS ET DONNEES DISPONIBLES</i>	7
<i>7 - NOTE METHODOLOGIQUE</i>	7
<i>8 - CRITERES DE CHOIX DES OFFRES</i>	7

Organisation de prestations type traiteur

1 - CONTEXTE

Présentation de l'association :

L'association A Rinascita di u Vechju Corti, fondée en 1975 est une association de type loi 1901, agréée au titre des associations de protection de l'environnement et **labellisée depuis 2007 Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement Corte Centre Corse.**

Appartenant au réseau national des CPIE qui regroupe 80 associations, notre structure est **fortement ancrée sur son territoire et se positionne sur l'entrée environnementale du développement durable à travers trois modes d'agir : chercher, développer et transmettre.** L'un de ses objectifs est de sensibiliser tous les publics à leur environnement proche afin que chacun puisse s'engager dans une démarche écocitoyenne garante de notre patrimoine naturel et culturel.

Egalement très investie depuis sa création dans le domaine social et représentant tout de même un poids économique conséquent à l'échelle de son territoire, **notre association est aujourd'hui reconnue comme un acteur majeur de l'économie sociale et solidaire en Corse.**

Afin de répondre aux exigences de ce label national, l'association s'est aujourd'hui engagée dans une démarche d'excellence avec pour objectif principal d'œuvrer pour un développement durable de son territoire et de ses habitants aux moyens de ses différents secteurs d'activités. En effet, **notre association située sur le centre Corse est multi sectorielle et s'illustre dans divers domaines. Cependant, on peut regrouper les activités de l'association en trois pôles :**

- **Le pôle environnement :** Service d'éducation à l'environnement, Espace Info Energie, Etudes et accompagnement des territoires dans leurs projets de développement durable.
- **Le pôle social :** Gestion et animation du Centre Social du Centre Corse, Point Accès Multimédias, Bureau Information Jeunesse.
- **Le pôle diffusion de la Culture Scientifique Technique et Industrielle :** Coordination Régionale pour la diffusion de la culture scientifique en Région Corse, coordination de la fête de la science.

Aussi, notre CPIE a choisi de se spécialiser sur la problématique de l'eau et des milieux aquatiques dans une approche transversale et pluridisciplinaire. C'est dans cet esprit que s'inscrit le projet phare de l'association de « Centre Régional de Ressources sur l'Eau et les Milieux Aquatiques » ou plus simplement « Casa di l'Acqua ».

L'association en quelques chiffres :

- **41** ans d'existence
- **20** permanents salariés
- **26** administrateurs bénévoles
- **15 200** personnes concernées par les activités (adhérents, public sensibilisés...)

Notre démarche « développement durable » :

Le CPIE Corte Centre Corse - A Rinascita est une association citoyenne, qui s'est engagée à la fois dans son mode de fonctionnement interne et dans la réalisation de ses missions, dans un système de management qui tend à équilibrer la protection de l'environnement, la dimension humaine et le réalisme économique.

Nous développons une vraie démarche éco-responsable dans nos actions :

- Des outils de communication, totems, stand parapluie totalement éco-conçu.
- Des économies d'énergie
- Un tri des déchets
- Des achats responsables
- Une optimisation de l'utilisation du papier et une préférence donnée aux papiers certifiés « gestion durable des forêts » ainsi qu'aux papiers recyclés

Notre label CPIE (Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement) :

Un CPIE est une association ancrée sur un territoire, dont la vocation est l'éducation-sensibilisation des citoyens à l'environnement et au développement durable et l'accompagnement des territoires vers le développement durable.

Ce label national, qui a été attribué à notre association en 2007, garantit de la qualité et de l'efficacité du travail accompli par nos différents services dans la réalisation de leurs missions.

Plutôt que des associations de défense de l'environnement, les CPIE sont des pédagogues, des accompagnateurs, voire des médiateurs, très présents sur le terrain, pour éduquer le citoyen, accompagner et réaliser des projets avec des acteurs socio-économiques, pour trouver des consensus entre différents usagers de l'environnement, pour aller vers un développement durable.

Les valeurs principales sur lesquelles ils basent leur action sont :

- Une vision globale et humaniste de l'environnement,
- Une vision citoyenne tendant à mettre en avant l'éducation et la responsabilité,
- Un respect de la connaissance et de la démarche scientifiques.

Le label « Centre permanent d'initiatives pour l'environnement » est attribué par l'Union nationale des CPIE pour 10 ans renouvelables sur la base d'une dizaine de critères portant notamment sur les valeurs communes, l'ancrage territorial, les domaines d'activités, l'intérêt général, le professionnalisme...

Chaque CPIE s'évalue régulièrement au regard de ses critères dans le cadre d'une démarche de progrès suivie par l'Union nationale.

- L'association compte au 1^{er} octobre 2015 : 20 permanents salariés (16 CDI, 2 CDD, 2 CAE) et 4 salariés occasionnels.

L'association est soumise à l'ordonnance n° 2005-649 du 6 juin 2005 relative aux marchés passés par certaines personnes publiques ou privées non soumises au code des marchés publics. Afin de respecter cette ordonnance et la volonté de ses financeurs, l'association s'impose donc de procéder à une mise en concurrence de ses fournisseurs et prestataires de service pour ses contrats et achats.

Dans le cadre de son activité l'association fait régulièrement appel à des traiteurs pour des prestations variées pouvant aller d'un déjeuner pour 4 personnes à un buffet dinatoire pour 100 convives.

Afin de rationaliser ces prestations, elle souhaite mettre en place un marché annuel englobant l'ensemble de ses besoins dans ce domaine (traiteur, service, fourniture de vaisselle, décoration...).

2 - OBJET DE LA PRESTATION

Le présent marché a pour objet :

Organisation de prestations de type traiteur pour les besoins de l'association à l'occasion d'événements ou cérémonies se déroulant dans les différents locaux de l'association (tous situés à Corte), ou dans divers lieux sur l'ensemble de la Région notamment lors de manifestations organisées dans le cadre de ses activités de fonctionnement.

Les estimations sont les suivantes. Elles seront confirmées avant chaque événement au moment de la commande.

Sur Corte : 10 prestations (Buffet déjeunatoire)	100 personnes + pause café
	30 personnes
	65 personnes + pause café
	50 personnes + pause café
	50 personnes
	15 personnes
4 prestations (Apéritifs)	100 personnes
	30 personnes + gâteaux soirée
	30 personnes + gâteaux soirée
	50 personnes
3 Prestations diverses (expl.: fournitures petits pains/tartes aux herbes/ falculelle/ tarte cortenaise/ galettes frangipane / brioche)	30 personnes
	30 personnes
	50 personnes
Autres communes (ex : plaine orientale, région Ajaccienne, Bastia et région)	
3 prestations (buffet déjeunatoire)	100 personnes + boissons alcoolisées
	30 personnes
	30 personnes

La liste de ces prestations est une estimation .Elle reste provisoire et pourra être modifiée pour y supprimer ou rajouter des prestations en fonction des événements organisés par l'association.

3 - DESCRIPTIF DE LA PRESTATION

3-1.dispositions communes

En matière de normes, règlements et clauses sanitaires, Le traiteur s'engage à respecter les textes en vigueur, au moment de la passation et de la réalisation de la commande, concernant les différentes étapes de l'élaboration, du transport et de la distribution en matière de restauration.

Les denrées livrées doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à chacune d'entre elles.

Le titulaire doit respecter les dispositions de tous les textes en vigueur, notamment en matière de transport des denrées alimentaires.

Les livraisons seront effectuées directement dans les locaux mentionnés sur le bon de commande. Les titulaires se renseigneront pour connaître les conditions particulières. Ils pourront visiter les locaux au préalable.

Tout retard ou difficultés de livraison doivent être signalés à l'association qui validera ou non les solutions de remplacement éventuelles proposées.

Le titulaire du présent marché aura sous sa responsabilité :

- La fourniture des différents produits proposés, leur transport et leur livraison,
- L'installation sur le lieu
- Le retrait à ses frais en cas de non-conformité des produits.

3-2. Objet et étendue des Prestations

Les prestations susceptibles d'être demandées sont les suivantes :

- **Apéritifs** (pièces salées, canapés, pièces sucrées, pièces chaudes ou /et froides, présentation sur plateau, etc...)
- **Buffets** (entrées, salades composées, viandes (rouge/blanche), poissons, légumes, fromage, desserts, café, etc...)
- **Petits-déjeuners et/ou pauses-café** avec boissons chaudes (cafés, chocolats, thés), viennoiseries, petits pains, jus de fruit, eau minérale, produits laitiers de type yaourt, Beurre, confiture, miel, agitateurs, gobelets, sucre, édulcorants)

Avec ou sans

Boissons Alcoolisées (spiritueux, vins, vins pétillants et champagnes...),

Boissons Non alcoolisées (eaux, jus de fruits, ...),

Prestations annexes préparation, nappage, service, vaisselle, etc...

4 – FORMALISATION DES COMMANDES

4-1. Transmission de commande et de livraison

Lors de la survenance d'un besoin, l'association adresse une demande de proposition de prestation par mail ou fax dans laquelle sont précisées la nature et la description des prestations à réaliser (buffets ou apéritifs, etc...) et les prestations annexes facultatives éventuelles, la date, l'heure et le lieu de livraison et/ou d'exécution de la prestation.

Après acceptation de la proposition, chaque prestation fera l'objet d'un bon de commande qui comportera les mentions suivantes.

- la nature et la description des prestations à réaliser ;
- la date et l'heure de livraison imposées ou les délais d'exécution (date de début et de fin) ;
- la personne à contacter pour la livraison et la vérification de la prestation et toute autre consigne ;
- l'adresse de livraison ;
- l'adresse de facturation ;
- le montant détaillé du bon de commande ;

4-2. Organisation de la prestation

Le traiteur devra pouvoir assurer des prestations tous les jours - du lundi au dimanche.
En principe, le nombre de convives présents, sera confirmé au plus tard la veille de la date de la manifestation.

5 - DUREE DE LA MISSION

La mission est conclue pour une durée d'une année correspondant à l'année civile. Pour la première année, la durée de la mission couvre la période comprise entre la date de notification d'attribution du marché et le 31 décembre de la même année, date d'échéance du contrat.

La mission est renouvelable par tacite reconduction, sauf dénonciation par lettre recommandée avec accusé de réception trois mois avant la date de clôture de l'année civile.

6 - MOYENS MIS EN OEUVRE

Le prestataire aura à intervenir directement auprès des services de l'association afin d'obtenir les données ou précisions nécessaires à la réalisation de ses missions. Dans l'exécution de sa mission, le prestataire devra conserver un contact étroit avec la direction de l'association et/ou ses représentants.

Le prestataire et ses collaborateurs devront se conformer au règlement intérieur de l'association. Ils seront tenus conventionnellement au secret professionnel le plus absolu, sur toutes les informations auxquelles ils auront accès dans le cadre du marché à intervenir.

7 - FACTURATION ET MODE DE REGLEMENT

Le paiement s'effectuera par chèque ou virement à réception de la facture suivant les règles de la comptabilité tenue par l'association.

Le paiement s'effectuera sur présentation d'une facture.

Il est demandé d'établir une facture distincte par bon de commande sur laquelle seront indiquées les mentions suivantes :

- La nature des services
- Les quantités
- La date
- Le nombre de personnes
- La photocopie du devis accepté (bon de commande) et le détail des prestations supplémentaires demandées (exemple : nappage, service, vaisselle,...)
- le montant de la prestation exécutée

Les factures seront établies en euros et adressées à
- CPIE CENTRE CORSE -A RINASCITA
7 rue colonel Feracci -BP 1
20250 CORTE

Toute facturation incomplète ou erronée ne sera pas prise en compte et sera retournée au prestataire pour rectification.

8 - NOTE METHODOLOGIQUE

La proposition du prestataire devra nécessairement contenir :

-Le prix TTC

Le prix des éventuelles prestations annexes : coût du transport, mise en place, service voire fourniture de petit mobilier et enlèvement dans certains cas.

-Le coût de la location du matériel éventuel

-Délais de réalisation à partir de la commande

9 - CRITERES DE CHOIX DES OFFRES

L'offre économiquement la plus avantageuse sera appréciée en fonction des critères pondérés énoncés ci-après :

- Coût de la prestation : 40 %
- Valeur technique et qualité de la prestation : 40 %
- Références du prestataire : 20 %

Délai de réponse : le 22 mars 2016

Candidature à adresser par courrier postal et sous pli à :

Monsieur le Président
Association A Rinascita – CPIE Centre Corse
7, Rue Colonel Feracci
BP 1
20250 CORTE

Ou bien par mail à l'attention de Monsieur le Président, en précisant l'objet : « **organisation de prestations déjeunatoires, dinatoires ou apéritifs type traiteur** » : contact@cpie-centrecorse.fr