CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES RÉGISSANT LE MARCHÉ PORTANT SUR LA PRESTATION DE SERVICES DE TRAITEUR POUR LES ÉVÉNEMENTS PROTOCOLAIRES ET/OU INSTITUTIONNELS ORGANISÉS PAR LA DÉLÉGATION DU GOUVERNEMENT AUPRÈS DE L'UNION EUROPÉENNE

1. OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet la prestation des services de traiteur pour les événements protocolaires (événements réunissant des hauts responsables et impliquant des tiers extérieurs au ministère) et/ou d'événements institutionnels organisés par la Délégation du gouvernement auprès de l'Union européenne et susceptibles d'être organisés à Bruxelles (Belgique) ou dans un rayon ne dépassant pas 50 km, ainsi que pour des événements ou journées organisés par le ministère et d'une durée supérieure ou égale à deux heures.

Exclusions :

- les réunions de travail courantes du personnel du ministère sont exclues ;
- sont également exclus les services de traiteur devant être assurés dans un lieu faisant l'objet d'un contrat d'exclusivité avec une entreprise déterminée ou ceux se déroulant au-delà d'un rayon maximal de 50 km ;
- sont également exclus les services de traiteur pour des congrès, conférences et autres événements organisés par le ministère et devant faire l'objet d'un appel d'offres conjoint avec d'autres services.

2. DESCRIPTION DU SERVICE

Le service de traiteur est le suivant :

Type	Contenu minimum du service
Petit-déjeuner/Collation/Pause-café (avec service en salle et mobilier)	- Cafés et infusions - Lait de vache - Lait végétal - 2 types d'accompagnements salés et/ou sucrés - Fruit - Jus et eaux - Mobilier
Buffets (avec service en salle et mobilier)	- 5 amuse-bouches froids ou chauds - Vins rouges et blancs - Cava - Boissons non alcoolisées, jus de fruits et eaux - Mobilier
Réception complète (avec service en salle et mobilier)	- 3 amuse-bouches froids - 3 amuse-bouches chauds - 1 dessert - Cava - Vins rouges et blancs - Boissons non alcoolisées, jus de fruits et eaux - Mobilier

3. PRESTATIONS À RÉALISER

Le service de traiteur comprendra :

a) Livraison du mobilier dans les locaux de la Délégation. L'entreprise doit apporter dans les bureaux tout le mobilier nécessaire à la prestation du service que la Délégation n'est pas en mesure de fournir.
b) Service de traiteur comprenant la préparation, la mise en place et le service d'amuse-bouches et de boissons destinés à être consommés.
c) Nettoyage du matériel et enlèvement des déchets.

Une fois le marché attribué, la Délégation s'engage à fixer avec l'entreprise attributaire un calendrier de travail recensant les événements prévus, afin d'assurer le service objet du marché.
En cas d'imprévu, l'entreprise est tenue de faire connaître ses disponibilités dans un délai de 15 jours.

4. HORAIRES

La période du service de traiteur est convenue entre la Délégation et l'entreprise titulaire.

En tout cas, les horaires de travail doivent être strictement conformes à la législation sectorielle en vigueur.

5. MOYENS À AFFECTER AU MARCHÉ

5.1. Ressources en personnel :

- L'entreprise titulaire doit disposer du personnel suffisant pour exercer son activité de manière efficace.
- L'entreprise titulaire est responsable de l'exécution du contrat et le personnel qui exécute les tâches, objet du contrat, est sous sa responsabilité, de sorte qu'on ne peut y voir aucune relation de travail quelconque entre le personnel en question et la Délégation.
- L'entreprise attributaire du marché doit garantir aux personnes assignées la mise en œuvre et le maintien des conditions de travail et de prévention des risques professionnels établies par la réglementation en vigueur.

6. PARTICULARITÉS POUR L'ÉLABORATION DES MENUS

6.1 Denrées – aliments et boissons

Les menus doivent répondre aux exigences suivantes :

- lors de l'élaboration du menu, il faudra tenir compte de la maladie cœliaque, des allergies et/ou des intolérances alimentaires, ainsi que de la diversité culturelle/religieuse ;

- en application du règlement (UE) n° 1169/2011, il peut être exigé à tout moment de l'entreprise attributaire qu'elle fournisse des informations sur les allergènes contenus dans les aliments et qu'elle mette à disposition une évaluation nutritionnelle de chaque portion ;
- pour les cafés et infusions, outre le sucre blanc classique, il convient également de proposer du sucre de canne complet issu du commerce équitable ainsi qu'un édulcorant adapté aux diabétiques ;
- l'entreprise ne peut pas proposer de plats ultratransformés ni de produits industriels de basse qualité ; elle devra privilégier des ingrédients frais, de proximité et présentant le plus faible degré de transformation possible ;
- l'entreprise doit privilégier l'utilisation d'ingrédients frais et de saison et, dans la mesure du possible, de proximité, en réduisant sa dépendance aux produits congelés ou précuisinés ;
- l'entreprise doit réduire au minimum l'utilisation de plastiques à usage unique, favoriser les matériaux recyclables ou compostables et mettre en place des mesures visant à réduire le gaspillage alimentaire.

6.2. Conditions d'hygiène et de salubrité :

- L'entreprise titulaire du marché est seule responsable de la qualité des produits qu'elle fournit et du bon état des denrées alimentaires. Elle doit en outre garantir le respect des normes d'hygiène alimentaire ainsi que des qualités organoleptiques et nutritives des aliments, conformément au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, chapitre IV de l'annexe II (JOUE L 139 du 30/04/2004).

6.3. Transport

Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires :

- doivent être propres et en bon état d'entretien ;
- être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés ;
- être réservés au transport de denrées alimentaires si celles-ci sont susceptibles d'être contaminées par des chargements d'autre nature ;
- lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent, au besoin, être séparés efficacement ;
- les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum le risque de contamination ;
- si cela est nécessaire, les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport de denrées alimentaires doivent être aptes à maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées et permettre le contrôle desdites températures.