

Office de Tourisme et des Congrès De Mandelieu - La Napoule



CAHIER DES CHARGES
LOT 1

REFERENCEMENT TRAITEUR
intervenant
POUR LES CLIENTS DE L'OFFICE DE
TOURISME ET DES CONGRES

PREAMBULE

L'Office de Tourisme et des Congrès (OTC) de Mandelieu La Napoule assure la commercialisation et la gestion du **CENTRE EXPO CONGRES** dénommé ci-après CEC ; Il est dans ce cadre amené à travailler avec différents professionnels de ce secteur.

Depuis 2009, l'OTC est réorienté vers la Promotion du Tourisme d'Affaires et de Loisirs et la mise en œuvre de la commercialisation du **CENTRE EXPO CONGRES (CEC)**.

A titre d'information, pour l'année 2024, 62 événements ont été accueillis au CEC sur 205 jours d'activité ce qui représente plus de 73 000 visiteurs / congressistes.

1/ Description détaillée des services attendus

- **Qualité Service traiteur pour divers évènements**

Le CEC propose à ses clients un service traiteur de qualité pour une variété d'évènements : galas, conférences professionnelles, séminaires, salon professionnel et grand public...

- **Proposition de menus variés et adaptés**

Il est attendu du Traiteur référencé une large gamme de menus personnalisés et diversifiés afin de satisfaire les goûts et les préférences des clients tout en tenant compte des régimes alimentaires et spécifiques.

Que ce soit pour un diner de gala, un cocktail dinatoire ou déjeunatoire, un déjeuner léger pendant un séminaire, le traiteur sélectionné doit pouvoir offrir des menus équilibrés et adaptés en chaque occasion. Le traiteur devra privilégier des produits locaux et de saison.

- **Gestion des contraintes liées aux lieux**

Le CEC dispose d'espaces traiteurs :

- Espace de 115 m² : destiné à la mise en place des services avec un accès direct au parking pour permettre le déchargement. Cet espace est équipé d'un évier, 1 lave mains et de 1 hotte aspirante, de tables inox ainsi que des chariots inox.
- Espace de 42 m² : espace dit « sale » équipé de 1 évier et destiné au débarrassage. Cet espace dispose d'un vestiaire pour les équipes du Traiteur.

Les espaces traiteurs ont directement accès sur les différentes salles du CEC de plain-pied ainsi que sur le parking arrière.

Ces espaces sont nettoyés et entretenus par notre équipe d'agents d'entretien. Il ne sera pas toléré de déchets au sol (papiers, mégots...). Le Traiteur référencé devra s'assurer que ses équipes respectent le site.

Le Traiteur référencé bénéficiera des prestations et services gratuits suivants :

- Les boîtiers électriques mis à disposition
- Les chariots traiteurs
- L'électricité consommée
- Les places de parking
- Les vestiaires mis à disposition du personnel du Traiteur référencé

Nos équipes sont expertes en gestion logistique et s'assure des aspects techniques pour garantir un service traiteur fluide et efficace.

- **Engagement social et économique**

Le Traiteur référencé au CEC devra s'engager pour soutenir le dynamisme local. Il devra privilégier des fournisseurs locaux pour ses matières premières. L'OTC accordera une attention particulière aux propositions du Traiteur référencé favorisant les produits et services à faible impact environnemental.

2/ Exigences techniques

- **Qualité et origine des produits**

Les produits de base doivent être de première qualité et d'une fraîcheur irréprochable. Les produits surgelés utilisés exceptionnellement devront être signalés.

- **Respect des normes sanitaires et de sécurité alimentaire en vigueur (HACCP)**

Le traiteur référencé doit se conformer strictement aux lois, règlements et normes en vigueur en ce qui concerne la salubrité, la sécurité et l'hygiène des matériels et du personnel.

Il doit respecter le « paquet hygiène » (Règlementation Européenne) et notamment les règlements (CE) 852/2004 et (CE) 853/2004 sur l'hygiène des denrées alimentaires ainsi que le règlement (CE) 178/2002 relatif à la sécurité des denrées alimentaires et leur traçabilité.

Le Traiteur référencé doit respecter le guide des bonnes pratiques en matière d'hygiène (GBPH) ainsi que la méthode HACCP.

Le Traiteur référencé doit mettre en œuvre toutes les mesures nécessaires pour garantir la sécurité alimentaire des produits proposés. Il doit veiller à l'application correcte des règles à toutes les étapes de fabrication, de transport et de service de ses produits.

Il appartient au Traiteur référencé de s'assurer que les températures de service soient optimales, qu'il s'agisse de plats chaud ou froids et qu'elles respectent les règles HACCP en vigueur lors de la distribution de la prestation.

Le Traiteur doit informer l'Office de Tourisme et des Congrès dans les plus brefs délais et par tous moyens de toute suspicion ou risque avéré d'intoxication alimentaire lié aux denrées servies.

En cas de non-respect des obligations sanitaires, d'hygiène et de sécurité alimentaire, l'OTC appliquera les sanctions dans les conditions prévues dans le contrat de référencement.

- **Compétences du personnel**

Le Traiteur référencé doit démontrer une expérience solide et confirmée dans le domaine de la restauration événementielle.

Le Traiteur référencé et les membres de son personnel doivent posséder une grande flexibilité et la capacité de s'adapter rapidement. Ils doivent être capables de répondre à des demandes spécifiques, des modifications de dernière minute, de régimes alimentaires particuliers ou de contraintes logistiques.

Le personnel doit être doté d'un uniforme professionnel et élégant. L'uniforme doit être une tenue homogène, propre et bien entretenu pour tout le personnel de service.

De même, tous les signes ostentatoires témoignant d'une appartenance politique, associative ou religieuse sont interdits.

- **Matériel, logistique et équipements**

Le Traiteur référencé doit s'assurer qu'il dispose de suffisamment de personnel qualifié, de matières premières et d'équipements pour répondre à toutes les demandes sans retard.

Le Traiteur référencé est responsable de ses équipements de service : la vaisselle, la verrerie, les couverts et les appareils électroménagers.

Il doit entretenir ces équipements pour garantir qu'ils soient propres.

En cas de casse ou de perte, le Traiteur référencé doit être en mesure de les remplacer rapidement.

Le Traiteur référencé doit disposer ou louer des véhicules adaptés en parfait état et réfrigérés si nécessaire pour garantir un transport sécurisé des denrées alimentaires et des équipements tout en respectant la chaîne du froid.

Le Traiteur référencé devra avoir son laboratoire à son nom.

Ce laboratoire devra être situé dans un rayon d'accès maximum de 90 minutes du CEC ce qui permettra une action rapide en cas d'imprévu.

Le Traiteur référencé ne pourra pas sous-traiter sa prestation sans avoir obtenu l'accord préalable et écrit de l'OTC.

Le Traiteur référencé restera redevable de la redevance sur le CA de la prestation sous-traitée.

3/ Critères RSE

L'OTC en s'engageant dans une démarche éco responsable, accordera une attention particulière aux propositions du Traiteur référencé favorisant les produits et services à faible impact environnemental.

De plus, l'OTC valorisera les mesures visant à limiter la production de déchets ainsi que les modalités de gestion de surplus.

- **Approvisionnement durable**

Le Traiteur référencé devra présenter une politique d'approvisionnement durable favorisant les circuits courts et les produits biologiques et de saison.

- **Gestion des déchets**

Le traiteur référencé présentera dans son mémoire technique la mise en place du tri sélectif dans son organisation pour répondre aux obligations de :

- La loi Grenelle II de 2010 de la réduction du gisement de déchets, tri à la source et valorisation des bio déchets
- La loi n° 2016-138 du 11/02/2016 pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Au sein du CEC, le Traiteur référencé se conformera à la gestion d'évacuation des déchets et aux instructions du personnel des équipées de nettoyage.

Les bennes de tri sont mises à disposition :

- Benne couvercle jaune pour les déchets recyclables
- Benne couvercle vert pour les ordures ménagères
- Benne spécifique pour le verre
- Benne spécifique pour les cartons qui doivent être impérativement mis à plat

Il est également mis à disposition du traiteur référencé un site de compostage avec 4 bacs distincts, le mode d'emploi figure sur le site.

- **Utilisation des matériaux écologiques**

Le Traiteur référencé doit limiter les emballages superflus et utiliser des matériaux recyclables.

La vaisselle jetable devra être biodégradable ou recyclable.

- **Lutte contre le gaspillage alimentaire**

Le Traiteur s'engage à mettre en place des mesures efficaces pour diminuer les excédents alimentaires. Cela inclut l'ajustement précis des portions et des quantités en fonction du nombre de convives prévu.

Il serait souhaitable que le Traiteur référencé propose des solutions de dons à des associations caritatives ou des banques alimentaires pour distribuer des denrées non servies.

Le CEC peut également se mettre en rapport avec le CCAS de Mandelieu La Napoule pour la redistribution des produits non frais.

- **Conditions de travail**

Le Traiteur référencé devra garantir des conditions de travail respectueuses et conformes aux réglementations en vigueur.

Le Traiteur référencé s'engage à promouvoir l'égalité des chances et à lutter contre toute forme de discrimination.

- **Certifications et labels**

Le traiteur référencé devra mettre en avant les certifications et labels attestant de son engagement en faveur de la qualité, de la durabilité et de la responsabilité sociétale.

4/ Critères économiques

Le Traiteur référencé devra s'acquitter auprès de l'OTC **d'une commission De 10% du chiffre d'affaires réalisé** auprès des clients finaux de l'OTC, hors frais de personnel et de livraison.

Les conditions de versement de cette commission seront précisées dans le contrat de référencement.

La déclaration du CA de la prestation réalisée devra être fourni au chef de projet du CEC au plus tard 10 jours après l'évènement avec les justificatifs à l'appui (Factures, commandes des clients finaux...).

5/ Modalités et suivi de contrôle

Les traiteurs référencés seront soumis à une obligation de moyens quant à la satisfaction des clients de l'OTC.

L'OTC se réserve le droit de contrôler ou de faire contrôler les installations des Traiteurs référencés sur les installations présentes au CEC ou dans les infrastructures du Traiteur référencé.

En cas d'absence ou de mauvaises exécutions des prestations, le prestataire référencé perdra son référencement.