
APPEL A MANIFESTATION D'INTERET

« PRESTATION DE SERVICE TRAITEUR »

Table des matières

APPEL A MANIFESTATION D'INTERET	1
« PRESTATION DE SERVICE TRAITEUR »	1
1. Objet de l'appel à manifestation d'intérêt	2
2. Détail de la prestation	2
a) Jours et horaires d'intervention	3
b) Fourniture de matériel/mobilier	3
c) Elaboration des plats	3
d) Développement Durable / Impact environnemental	3
e) Vente et encaissement	4
f) Tarification	5
g) Respect des normes d'hygiène	5
3. Le service	5
a) Mise en place, nappage et matériel	6
b) Décoration	6
c) Boissons soft	6
4. Obligations	6
5. Critères de jugement des propositions	6
6. Retour des propositions	7



1. Objet de l'appel à manifestation d'intérêt

Le présent appel à manifestation d'intérêt concerne :

La prestation de service de traiteur pour les besoins des journées de professionnalisation les 6 et 7 avril 2020, organisées par le Comité Martiniquais du Tourisme à l'Institut Martiniquais du Sport.

Cet évènement est à destination des professionnels de l'hébergement, de la gastronomie, du spiritourisme et des activités terrestres.

Le titulaire devra fournir une prestation pour un public de 200 à 300 personnes.

2. Détail de la prestation

Le prestataire de service traiteur aura pour mission de prendre en charge, de la conception à la mise en œuvre finale, l'organisation des déjeuners (6 & 7/04) rassemblant 200 à 300 personnes au réfectoire de l'Institut Martiniquais du Tourisme.

Le prestataire assumera plusieurs missions :

- Conseiller le Comité Martiniquais du Tourisme
- Proposer des menus (entrée, plat, dessert) par personne avec un tarif unique
- Planifier son organisation dans le temps et l'espace
- Prévoir les moyens à déployer (humains, matériels, logistiques, culinaires)
- Prise en charge du transport du matériel, des produits qui seront consommés, de la logistique, services aux convives
- Axer l'évènement réceptif sous l'axe du développement durable (proposer des gobelets recyclables par exemple)

Le prix des menus s'entend TTC et devra comprendre tous les coûts liés à l'exécution de la prestation : déplacements, fournitures, mise en place, service, reprise du matériel, remise en état des lieux,.... .

Les produits proposés devront être frais et faits maison avec une valorisation des produits locaux.

Le titulaire devra obligatoirement proposer deux menus différents sur les deux jours.

La prestation intègre un volet développement durable.

Le prestataire veillera donc à minimiser les déchets en remplacement des pailles, de la vaisselle (tasses, couverts, assiettes ...en plastique) par des matériaux réutilisables (bambou ...).

a) Jours et horaires d'intervention

Les prestations devront être exécutées le 6 et le 7 avril 2020 entre 12h et 14h. Le service pourra être prolongé d'une heure, sans facturation supplémentaire.

b) Fourniture de matériel/mobilier

Le prestataire amènera son propre matériel ou mobilier de restauration : assiettes, verres, papiers et couverts réutilisables ou recyclables.

La livraison et l'installation sur le lieu d'exécution ainsi que l'enlèvement de ces mêmes matériels sont à la charge du titulaire.

c) Elaboration des plats

Les prestations demandées devront être fabriqués à partir de produits frais. Il est demandé au titulaire de favoriser la confection de mets à base de produits locaux.

Une attention particulière sera accordée à l'originalité des plats et à leur authenticité en termes de respect de la gastronomie martiniquaise.

La provenance des viandes, des poissons et légumes devra être indiquée au donneur d'ordre.

Deux plats différents par jour (plat à base de **viande** ou **poisson** et plat **végétarien**) devront être proposés.

d) Développement Durable / Impact environnemental

Le Comité Martiniquais du Tourisme recherche un traiteur s'inscrivant dans les démarches suivantes :

- Dans une démarche d'alimentation durable (approvisionnement local, menus avec offre végétarienne, implication dans une démarche de réduction et de gestion des déchets).
- Dans une démarche anti gaspillage (réduction du gaspillage alimentaire).

Afin de limiter les impacts environnementaux de la prestation de restauration, le traiteur devra mettre en place les actions suivantes (dans la mesure du possible) :

Axes	Actions mises en place
1. Approvisionnement durable	Servir des produits issus de l'agriculture biologique (AB)
	Servir des produits frais et de saison
	Servir des produits locaux (provenant de Martinique)
2. Menu et recette	Proposer des plats végétariens (sans viande, ni poisson) attractifs et qualitatifs
	Incorporer des protéines végétales (légumineuses ; tofu ; champignons ; noix ; graines et oléagineux ; fruits secs...).
3. Prévention et gestion des déchets	Utiliser de la vaisselle lavable
	Servir l'eau en carafe ou en bonbonne 18 L
	Trier et valoriser les bio-déchets
	Trier et valoriser les déchets recyclables (plastique, carton, métal)
	Servir les jus de fruits frais (en carafe en verre)
	Bannir les contenants en plastique à usage unique pour le café/thé/tisane
	Bannir les sachets individuels de sel/poivre/sucre
4. Lutte contre le gaspillage alimentaire	Ajuster le nombre de convives au plus proche de la date de l'évènement
	Adapter les quantités par convives (proposer 2 options de menus entrée + plat + boisson OU plat + dessert + boisson)
	Proposer un doggy bag à chaque convive dès que nécessaire

e) Vente et encaissement

La vente et l'encaissement des menus reste entièrement à la charge et au bénéfice du prestataire. Il lui est demandé de prévoir la logistique nécessaire à l'encaissement des recettes (carte bleu, fond de caisse ou autre moyens de paiement)



f) Tarification

Les propositions tarifaires relatives à la vente ne devront pas excéder 20 € par menu :

- Plat principal
- Dessert
- Boisson/café

g) Respect des normes d'hygiène

Il appartient au titulaire du marché de s'assurer des bonnes conditions d'hygiène aussi bien au niveau du moyen de transport des repas qu'au niveau de leur confection.

Les appareils permettant de maintenir à température choisie des aliments sont indispensables.

La chaîne du froid ne devra pas être interrompue. Les prestations chaudes devront être livrées en container isotherme ou sortir de la cuisson.

Le prestataire doit veiller au strict respect des normes de sécurité et d'hygiène alimentaire en vigueur. Il devra garantir la fraîcheur et assurer la traçabilité de tous les produits et denrées fournies.

Le prestataire sera tenu pour responsable en cas de manquement à ses obligations.

3. Le service

Le prestataire s'engage à fournir un service professionnel, rapide, discret et actif lors de l'exécution des prestations. Le CMT exige une tenue vestimentaire correcte, la ponctualité, la bonne présentation, la discrétion des serveurs et qu'ils fassent preuve d'un comportement irréprochable lors du service. Ils suivront les consignes données par le ou les représentants du CMT. Ils assureront la mise en place, le service et la remise en état des lieux à l'issue de la prestation.

Le personnel devra être formé et de qualifié. Le prestataire devra être en conformité avec la législation du travail.

Les serveurs s'assureront que la consommation des préparations s'effectue régulièrement (approvisionnement continu des plateaux repas par exemple) tout au long de la réception.

a) Mise en place, nappage et matériel

Le titulaire doit avoir achevé la mise en place, le nappage, la décoration et l'installation du matériel au plus tard 30 minutes avant le début de celle-ci.

Le titulaire devra fournir le nappage, celui-ci devra comprendre des nappes de qualité.

La vaisselle proposée par le titulaire devra correspondre à un bon niveau de qualité et en adéquation avec la composition des plats.

Dans tous les cas, le prestataire fournira le matériel de service à l'issue de la prestation, ainsi qu'à l'évacuation des déchets et le nettoyage des lieux.

b) Décoration

Le prestataire a à sa charge la décoration (décoration florale...). Celle-ci doit être d'un goût certain et respecter le cadre environnant.

c) Boissons soft

Le CMT demande au prestataire de fournir les boissons soft : jus de fruits, eaux minérales plates et gazeuses....

Le prestataire devra également proposer des boissons chaudes : café, thé péyi uniquement (fourniture du matériel, de la vaisselle, des condiments...par le prestataire).

4. Obligations

Le prestataire devra :

- Assurer la livraison de la prestation au lieu d'exécution convenu et respecter les horaires
- Installer la commande dans l'espace réservé à cet effet selon le plan établi
- S'assurer des moyens de logistique dont il dispose sur place
- Reprendre à la fin de la prestation le matériel, mobilier fourni
- Remettre les locaux en l'état à la fin de la prestation

5. Critères de jugement des propositions

Les propositions seront appréciées en fonction des critères énoncés ci-dessous :



1. La valeur technique de la proposition (Originalité et qualité des menus, composition des équipes, décoration, développement durable): 70%
2. Le prix des menus : 30%

6. Retour des propositions

La date limite de retour des propositions concernant le présent appel à manifestation d'intérêt est fixée au **lundi 9 mars 2020 à minuit**, dernier délai.

Les dépôts devront se faire **uniquement** par mail à l'adresse suivante : gastronomie@martiniquetourisme.com

Le2020

Signature et cachet du candidat