



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

POUVOIR ADJUDICATEUR :

Fédération des Parcs naturels régionaux de France (FPNRF)
association régie par la loi du 1er juillet 1901
enregistrée sous le numéro SIRET 784 845 026 00045
siège 27, rue des Petits Hôtels à Paris (75010)
représentée par son Président en exercice, Monsieur Michaël Weber

OBJET DE LA CONSULTATION :

Marché n°2023-30-SA
Buffet de produits « Valeurs Parc naturel régional »

SOMMAIRE

ARTICLE 1 – CONTEXTE	3
ARTICLE 2 – OBJECTIFS	3
ARTICLE 3 – DESCRIPTION DES PRESTATIONS ATTENDUES	3
ARTICLE 4 – MODALITES D’EXECUTION	4
- PILOTAGE ET SUIVI D’EXECUTION	4
- METHODOLOGIE	4
- LIVRABLES	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
- DELAIS D’EXECUTION	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
- DUREE	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
- QUANTITE	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
ARTICLE 5 – ANNEXES TECHNIQUES	4

ARTICLE 1 – CONTEXTE

La Fédération des Parcs naturels régionaux de France a créé une marque commune unique aux 58 Parcs « Valeurs Parc naturel régional » en 2016 avec une charte graphique et un dépôt pour le compte de l'Etat à l'INPI. L'attribution de cette marque commune unique sur les territoires de Parc est du ressort de chacun des syndicats mixtes de gestion des Parcs.

La Fédération a mis en place un plan de déploiement de cette marque au plan national avec des priorités en matière de communication afin de rendre plus lisible la marque auprès du grand public, et des actions pour accompagner sa mise en œuvre au sein des Parcs. Dans ce cadre, elle propose actions de promotion s'appuyant sur les produits et services « marqués » et les chefs d'entreprise qui les proposent.

Parmi celles-ci, la Fédération organise des buffets à différentes occasions valorisant les produits bénéficiaires de la marque « Valeurs Parc naturels régional » non cuisinés à l'occasion de manifestations.

ARTICLE 2 – OBJECTIFS

Appuyer la FPNRF dans l'organisation de buffets de produits marqués « Valeurs Parc naturels régional » à Paris ou en Province, à l'occasion d'événementiels.

ARTICLE 3 – DESCRIPTION DES PRESTATIONS ATTENDUES

Ces buffets sont organisés à Paris ou en Province, pour le déjeuner.

La prestation se réalisera sur une journée ou sur 2 jours selon l'éloignement du site de l'événementiel.

La Fédération organise en direct l'achat des produits composant le buffet. Elle pourra mettre à disposition selon le type d'événement, des nappes et tabliers siglés.

Buffet froid, déjeunatoire, servi.

Quantité : la fourchette estimative du nombre de convives peut varier de 40 à 120 personnes

Prestations attendues :

- Appui au choix des produits et quantités en amont de l'événement
- Organisation de la logistique du buffet : fourniture des équipements et matériels nécessaires à la présentation et au service du buffet : vaisselle lavable, cafetière, pichets, plats de services et couverts de services. consommables, etc.
- Fournitures des consommables d'accompagnement : café, thé, sauces et assaisonnements, etc.
- Mise en place du buffet : disposition des mets, mise en valeur des produits et de la marque « Valeur Parc naturel régional », décoration
- Service
- Rangement et nettoyage des équipements et matériels

En option (selon les événements) :

- Mise à disposition d'une chambre froide sur site
- Gestion de la réception et de la livraison des produits sur le site de l'événementiel

Une attention sera portée à la limitation des déchets, eu tri et compostage.

Dans le cas de prestation en province, les frais d'hébergement et de transports (frais kilométriques) seront pris en charge par la FPNRF.

ARTICLE 4 – MODALITES D'EXECUTION

- Pilotage et suivi d'exécution

La mission est pilotée par Stéphane Adam, à la FPNRF. Les prestations seront conduites en relation étroite avec lui, dans le cadre d'échanges préalables pour définir et ou valider les contenus de certaines prestations.

Un calendrier des évènements sera fourni au prestataire par la FPNRF au minimum 3 mois avant la date de l'évènement.

- Méthodologie

Le prestataire devra indiquer un prix forfaitaire :

- pour l'organisation d'un buffet à Paris
- pour l'organisation d'un buffet en Province (2 jours)
- pour les prestations optionnelles suivantes (selon les évènements) :
 - Mise à disposition d'une chambre froide sur site
 - Gestion de la réception et de la livraison des produits sur le site de l'évènementiel

Il devra indiquer les moyens humains et matériels dont il dispose et qu'il pourra mettre à disposition de chaque buffet.

ARTICLE 5 – ANNEXES TECHNIQUES

La liste des produits marqués "Valeurs Parc naturel régional" est consultable sur le lien suivant : <https://www.parc-naturels-regionaux.fr/valeurs-parc>