

Groupement de commandes

## **ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES**

**Coordonnateur du groupement : ComUE Lyon Saint-Etienne**

-

**Service des affaires juridiques et des marchés publics**

**92 rue Pasteur**

**CS 30122**

**69361 Lyon Cedex 07**

**Tél: 04 37 37 26 70**



### **PRESTATIONS DE TRAITEURS ET PRESTATIONS ASSOCIÉES**

**Cahier des Clauses Techniques Particulières**

# SOMMAIRE

<b>Article 1 : Objet de la consultation – Dispositions générales .....</b>	<b>4</b>
1.1. <i>Objet de l'accord-cadre .....</i>	4
1.2. <i>Décomposition l'accord-cadre .....</i>	4
1.3. <i>Prix de l'accord-cadre .....</i>	4
<b>Article 2 : Lot 1 - Petits déjeuners, pauses, gouters .....</b>	<b>4</b>
2.1. <i>Objet du lot – Dispositions générales .....</i>	4
2.2. <i>Petit-déjeuner standard .....</i>	5
2.3. <i>Petit-déjeuner amélioré : .....</i>	5
2.4. <i>Pauses sucrées .....</i>	5
2.5. <i>Pause salée : .....</i>	5
2.6. <i>Pause boissons .....</i>	5
2.7. <i>Goûters .....</i>	6
2.8. <i>Modalités d'exécution des prestations .....</i>	6
1. <b>Prestation sans service .....</b>	7
2. <b>Prestation sans service mais avec gestion des déchets .....</b>	7
3. <b>Prestation avec service pendant l'évènement .....</b>	7
<b>Article 3 : Lot 2 - Plateaux-repas – Formules sandwiches / salades .....</b>	<b>8</b>
3.1. <i>Objet du lot – dispositions générales .....</i>	8
3.2. <i>Définition et caractéristiques Plateaux-repas .....</i>	8
3.3. <i>Formules sandwiches et salades .....</i>	9
3.3.1. <i>Formule sandwich .....</i>	9
3.3.2. <i>Formule salade .....</i>	9
3.4. <i>Livraison .....</i>	9
<b>Article 4 : Lot 3 - Cocktails et buffets .....</b>	<b>10</b>
4.1. <i>Objet du lot – dispositions générales .....</i>	10
4.2. <i>Cocktails .....</i>	10
4.2.1. <i>Cocktails standard .....</i>	10
4.2.2. <i>Cocktails prestige .....</i>	12
4.3. <i>Buffets .....</i>	13
<b>Article 5 : Lot 4 - Prestations multiples pour un même événement .....</b>	<b>14</b>
5.1. <i>Objet du lot .....</i>	14
5.2. <i>Contenu des Prestations .....</i>	14
5.3. <i>Modalités d'exécution des prestations multiples .....</i>	15
<b>Article 6 : Engagements environnementaux applicables à tous les lots .....</b>	<b>15</b>
6.1. <i>Approvisionnement responsable .....</i>	15
6.2. <i>Lutte contre la déforestation importée .....</i>	15
6.3. <i>Réduction des déchets et emballages écoresponsables .....</i>	15
6.4. <i>Gestion des boissons et contenants .....</i>	16
6.5. <i>Engagement en faveur du développement durable .....</i>	16

6.6. Rapport annuel et justifications environnementaux .....	16
<b>Article 7 : Normes sanitaires .....</b>	<b>16</b>
<b>Article 8 : Personnel .....</b>	<b>17</b>
8.1. Tenue vestimentaire : .....	17
8.2. Comportement du personnel : .....	17
8.3. Remplacement et responsabilité du titulaire .....	17
<b>Article 9 : Cuisson, température, et présentation des plats.....</b>	<b>18</b>
9.1. Préparation des aliments.....	18
9.2. Présentation.....	18
9.3. Température des plats .....	18
<b>Article 10 : Lieux d'exécution des prestations .....</b>	<b>18</b>

## Article 1 : Objet de la consultation – Dispositions générales

### 1.1. Objet de l'accord-cadre

Les stipulations du présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P) portent sur des prestations de traiteurs et prestations associées destinées aux acheteurs définis dans le C.C.A.P.

Ces prestations couvrent l'organisation de divers événements liés aux activités de recherche, d'enseignement et à la vie interne des structures concernées (vœux, fêtes du personnel, remises de diplômes, colloques, manifestations socioculturelles, galette des rois, etc.).

Le présent CCTP est applicable à l'ensemble des lots de l'accord-cadre.

### 1.2. Décomposition l'accord-cadre

Il est prévu une décomposition en 4 lots décrits ci-dessous, chaque lot faisant l'objet d'un accord-cadre multi-attributaires, attribué à **3 opérateurs économiques** maximum :

Lots	Désignation
1	Petits déjeuners, pauses salées/sucrées, pauses café/boissons et goûter, région lyonnaise
2	Plateaux-repas, formules sandwichs, formules salades, région lyonnaise (lot réservé*)
3	Cocktails et buffets, région lyonnaise
4	Prestations traiteurs multiples pour un même évènement, région lyonnaise

### 1.3. Prix de l'accord-cadre

Les prix indiqués par le titulaire au sein des bordereaux des prix unitaires pour chacun des lots tiennent compte des besoins formulés par les acheteurs au sein du présent CCTP.

## Article 2 : Lot 1 - Petits déjeuners, pauses, gouters

### 2.1. Objet du lot – Dispositions générales

Le lot 1 a pour objet la fourniture de petits-déjeuners (et, exceptionnellement, de goûters liés à une occasion particulière), ainsi que de pauses salées/sucrées, de pauses café/boissons et de goûters destinés à un jeune public.

**La sélection des menus doit être renouvelée au moins 4 fois par an.** Une attention particulière est portée à la saisonnalité des produits. Le titulaire s'engage à proposer des menus composés de denrées conformes aux engagements en matière de qualité et de durabilité définis dans le CCAP.

## **2.2. Petit-déjeuner standard**

La prestation comprend

- Boissons : café+ thé+ eau minérale+ jus de fruits issus des circuits courts ;
- +Assortiment de viennoiseries, telles que pains au chocolat, croissants, brioches, chouquettes, pain aux raisins, entre autres (2 par personne) ;
- +Tasses+ lait+ sucre+ touillettes ;
- + Verres.

## **2.3. Petit-déjeuner amélioré :**

La prestation comprend

- Petit-déjeuner standard ;
- + Chocolat chaud ;
- + 1 viennoiserie supplémentaire par personne ;
- + Brochettes de fruits frais.

Ces prestations sont chiffrées au BPU du lot 1.

En accord avec l'acheteur et à prix équivalent, leur contenu peut être adapté ou modifié.

## **2.4. Pauses sucrées**

La prestation comprend

- Boissons : café+ thé+ eau minérale+ jus de fruits issus des circuits courts ;
- + Assortiment de biscuits, cakes, madeleines, cookies, sablés (2 par personne) ;
- + Tasses, lait+ sucre+ touillettes ;
- + Verres.

## **2.5. Pause salée :**

La prestation comprend

- Boissons : eau minérale, eau gazeuse, boisson sans alcool (jus de fruit issus des circuits courts, sirop, limonade, citronnade...) ;
- + Assortiment d'amuse-bouche salés (2 par personne) ;
- + Verres.

Ces prestations sont chiffrées au BPU du lot 1.

En accord avec l'acheteur et à prix équivalent, leur contenu peut être adapté ou modifié.

## **2.6. Pause boissons**

La prestation comprend

- Boissons chaudes (café et thé) avec tasses+ de lait+ sucre, touillettes ;
- + Variété boisson sans alcool (jus de fruit issus des circuits courts, sirop, limonade, citronnade...);

- + Eau minérale et eau gazeuse avec verres.

Ces prestations sont chiffrées au BPU du lot 1.

En accord avec l'acheteur et à prix équivalent, leur contenu peut être adapté ou modifié.

## 2.7. Goûters

Le titulaire propose au moins 2 choix de goûters, comportant chacun au minimum 3 composants ainsi que les boissons froides et chaudes.

Les boissons proposées sont variées et comportent à minima :

- Eau minérale ;
- + Boisson chaude chocolatée (selon saison) ;
- + Boisson sans alcool (jus de fruit issus des circuits courts, sirop, limonade, citronnade...);
- + Verres

Les goûters sont composés de fruits/compotes, pains au chocolat, croissants, brioches, pain confiture et différentes variétés de biscuits individuels.

### **Goûters à thème :**

La prestation comprend :

Galette des rois :

- Choix de galettes frangipane et briochées (2 parts / personne) ;
- + Cidre brut ou doux ;
- + Jus de fruits (issus des circuits courts) au choix (au minimum 2 variétés) ;
- + Eau minérale et eau gazeuse.
- + Verres

Ces prestations sont chiffrées au BPU du lot 1.

En accord avec l'acheteur et à prix équivalent, leur contenu peut être adapté/modifié.

**Sur demande, le goûter doit être compatible avec un public constitué de pré-adolescents et d'adolescents.**

## 2.8. Modalités d'exécution des prestations

Les titulaires doivent proposer des menus composés de denrées répondant aux exigences en matière de qualité et de durabilité, conformément aux prescriptions du CCAP.

Les prestations du lot 1, telles que chiffrées au BPU, incluent :

- La fourniture de nappes,
- Des plateaux et nécessaires de présentation,
- Des serviettes en quantités adaptées au nombre de convives.

Le prix proposé pour chaque formule doit inclure ces éléments.

Les commandes préciseront systématiquement le lieu de la manifestation.

Concernant les boissons chaudes :

- Le thé et le café seront fournis en thermos recyclables et/ou réutilisables.

- Le café soluble ou lyophilisé est interdit. Seul du café moulu d'origine, 100% Arabica, sera accepté.

### **Types de prestations et niveaux de service**

Les prestations demandées peuvent correspondre aux niveaux de service suivants :

#### **1. Prestation sans service**

La prestation comprend :

- Le titulaire assure la livraison sur le lieu d'exécution.
- À l'issue de la prestation, il récupère les thermos et autres matériels réutilisables dans les délais convenus, et au plus tard à J+1.
- L'acheteur est responsable de la gestion des déchets comprenant :
  - Le nettoyage du lieu après l'évènement,
  - La mise en sacs poubelle des déchets et leur évacuation,
  - La mise à disposition des objets récupérables pour enlèvement par le titulaire.

#### **2. Prestation sans service mais avec gestion des déchets**

La prestation comprend :

- Le titulaire assure la livraison sur le lieu d'exécution.
- L'acheteur peut solliciter une prestation de gestion des déchets auprès du titulaire, dont les prix sont définis dans le BPU.
- En cas de mise en place de cette prestation :
  - Le service prescripteur communiquera au titulaire l'heure de fin de l'évènement lors de la passation de la commande.
  - Le titulaire sera alors responsable de :
    - L'enlèvement des déchets après l'évènement,
    - La remise en état du lieu (évacuation des sacs poubelle, rangement des équipements laissés sur place).
  - L'acheteur doit s'assurer que l'accès au site est disponible pour le titulaire au moment de l'enlèvement des déchets.

#### **3. Prestation avec service pendant l'évènement**

La prestation comprend :

- Aucun coût de livraison ne peut être facturé.
- La prestation comprend :
  - La livraison et l'installation sur le lieu d'exécution,
  - Le service pendant la prestation,
  - L'enlèvement et la remise en état du lieu d'exécution après la prestation, y compris le nettoyage et l'évacuation des déchets.

Les titulaires doivent compléter le BPU et le cadre de mémoire technique (MT) du Lot 1 pour chacune des prestations mentionnées. Ils fourniront également des fiches descriptives détaillant les formules proposées.

## **Article 3 : Lot 2 - Plateaux-repas – Formules sandwichs / salades**

### **3.1. Objet du lot – dispositions générales**

Le lot 2 porte sur la fourniture de **plateaux-repas, formules sandwichs et formules salades** pour les acheteurs situés dans la région lyonnaise.

Le titulaire peut également proposer des menus spécifiques (100 % biologique, sans gluten, entre autres). **La sélection des menus doit être renouvelée au moins 4 fois par an.** Une attention particulière est portée à la saisonnalité des produits. Le titulaire s'engage à proposer des menus composés de denrées conformes aux engagements en matière de qualité et de durabilité définis dans le CCAP.

### **3.2. Définition et caractéristiques Plateaux-repas**

Les plateaux-repas sont proposés en trois gammes distinctes :

#### **a. Gamme classique**

La prestation comprend la fourniture et la livraison de plateaux-repas de gamme classique. Cette gamme propose trois menus comprenant des mets élaborés simplement à partir de produits de bonne qualité.

#### **b. Gamme intermédiaire**

La prestation comprend la fourniture et la livraison de plateaux-repas d'une gamme intermédiaire. Cette gamme propose trois menus. À la différence des menus de gamme classique, cette gamme s'apprécie au regard d'une qualité de produits supérieure et d'une préparation de mets plus élaborée.

#### **c. Gamme supérieure**

La prestation comprend la fourniture et la livraison de plateaux-repas de gamme supérieure. Cette gamme propose trois menus. Cette gamme propose des mets à partir de produits plus nobles et de préparation plus sophistiquée. En outre, des produits complémentaires (une salade supplémentaire ou une sélection de plusieurs fromages par exemple) peuvent être proposés.

**Chaque gamme doit inclure au minimum trois menus, dont :**

- Un menu à base de poisson
- Un menu végétarien
- Un menu à base de viande

#### **Composition obligatoire des plateaux-repas**

Chaque plateau-repas doit inclure un menu complet et équilibré, comprenant :

- Une entrée ;
- + Un plat principal (viande ou poisson avec son accompagnement, ou une alternative végétarienne) ;
- + Un petit pain ;
- + Un morceau de fromage ou un produit laitier ;
- + Un dessert.



- Sur demande de l'acheteur, le titulaire fournit de l'eau plate en bouteille (50 cl ou 1 L).

**Les plateaux doivent également contenir :**

- Les condiments nécessaires (sel+ poivre+ moutarde+ etc.) ;
- Une serviette ;
- Un jeu de couverts recyclables.

Les plateaux-repas sont livrés dans un conditionnement adapté et recyclable, pouvant servir de plateau ou de set de table.

### 3.3. Formules sandwiches et salades

Le titulaire doit proposer au minimum deux formules sandwiches et une formule salade.

Chaque formule est livrée dans un conditionnement adapté, incluant :

- Les condiments nécessaires (sel + poivre + moutarde+ etc.) ;
- Une serviette ;
- Un jeu de couverts recyclables.

#### 3.3.1. Formule sandwich

Le titulaire doit proposer dans chaque formule sandwich trois menus :

- Un menu à base de viande ;
- Un menu à base de poisson ;
- Un menu végétarien.

Chaque menu doit être complet et équilibré, incluant :

- Une entrée ;
- + Un sandwich garni (exemple : wrap, ciabatta, bagel, pain de mie, baguette, etc.) ;
- + Un dessert.
- Sur demande de l'acheteur, le titulaire fournit de l'eau plate en bouteille (50 cl ou 1 L).

#### 3.3.2. Formule salade

Chaque formule salade doit inclure :

- Une salade composée ;
- +Un dessert.
- Sur demande de l'acheteur, le titulaire fournit de l'eau plate en bouteille (50 cl ou 1 L).

### 3.4. Livraison

Le prix de la livraison n'est pas inclus dans le prix des plateaux-repas.

Les titulaires doivent compléter le BPU et le cadre de mémoire technique (MT) Lot 2 pour chacune des prestations mentionnées, et fournir des fiches descriptives des formules proposées.

## Article 4 : Lot 3 - Cocktails et buffets

### 4.1. Objet du lot – dispositions générales

Le lot 3 a pour objet la fourniture de **cocktails de niveau standard et prestige**, ainsi que de **buffets** dans la région lyonnaise.

Les prestations doivent être élaborées à partir de produits de qualité et présentées de manière soignée. Le titulaire est en mesure de proposer des **spécialités régionales** ainsi que des **plats typiques de la gastronomie lyonnaise**, à la demande de l'acheteur. De plus, il doit être capable de proposer des denrées adaptées aux différents régimes alimentaires.

Le titulaire doit s'assurer que les menus sont composés de denrées respectant les critères de qualité et de durabilité définis dans le **CCAP**.

Le titulaire devra clairement afficher l'offre des produits proposés lors de la prestation (menu et/ou étiquette sur les plateaux)

**A la demande de l'acheteur**, le titulaire devra pouvoir assurer des cocktails 100% végétariens.

**À la demande de l'acheteur**, le titulaire doit fournir des **boissons alcoolisées** (vin, crémant, champagne, etc.) pourront être proposées.

Le titulaire s'engage à reprendre sans frais et facturation les **boissons non consommées**, à condition qu'elles ne soient pas ouvertes.

Les titulaires complèteront le **BPU** et le **cadre du mémoire technique (MT) Lot 3** pour chaque prestation mentionnée, et fourniront des **fiches descriptives** des formules proposées.

### 4.2. Cocktails

Le cocktail est une prestation prise debout, où les mets doivent pouvoir être dégustés sans l'usage de couverts. Deux niveaux de gammes sont proposés :

- **Standard**
- **Prestige**

#### 4.2.1. Cocktails standard

La gamme **salée** propose un assortiment varié comprenant des légumes, viandes, poissons, des options végétariennes et fromages, présentés sous forme de bouchées, canapés, feuilletés, brioches, verrines, brochettes, cuillères, etc. Certaines pièces peuvent être chaudes ; le matériel de réchauffage est alors fourni par le titulaire et inclus dans le prix par convive.

La gamme **sucrée** propose une sélection de bouchées, mousses, petits fours frais et secs, etc.

#### Cocktail apéritif :

La partie chiffrée au BPU comprend pour chaque convive :

- Un assortiment de 6 pièces salées + 3 pièces sucrées.
- + Boissons fraîches : eau minérale plate +, boisson sans alcool (jus de fruit issus des circuits courts, sirop, limonade, citronnade).

- + Boissons chaudes : café + thé.
- + Éléments de présentation : nappes, + plateaux, nécessaires de présentation, + verres et serviettes en quantités adaptées au nombre de convives.

### **Cocktail déjeunatoire ou dinatoire :**

La partie chiffrée au BPU comprend pour chaque convive :

- Assortiment de 12 pièces salées (froides ou chaudes) + 5 pièces sucrées.
- + Assortiment de fromages et pains variés.
- + Boissons fraîches : eau minérale plate +, eau gazeuse, + jus de fruits, + soda.
- + Boissons chaudes : café + thé.
- + Éléments de présentation : nappes, + plateaux, nécessaires de présentation, + verres et serviettes en quantités adaptées au nombre de convives.

### **Types de prestations, niveaux de service et prestations sur mesure**

Les prestations demandées peuvent correspondre aux niveaux de service suivants :

#### **1. Prestation sans service**

- Le titulaire assure la livraison sur le lieu d'exécution.
- À l'issue de la prestation, il récupère les thermos et autres matériels réutilisables dans les délais convenus, et au plus tard à J+1.
- L'acheteur est responsable de la gestion des déchets comprenant :
  - Le nettoyage du lieu après l'évènement,
  - La mise en sacs poubelle des déchets et leur évacuation,
  - La mise à disposition des objets récupérables pour enlèvement par le titulaire.

#### **2. Prestation sans service mais avec gestion des déchets**

- Le titulaire assure la livraison sur le lieu d'exécution.
- L'acheteur peut solliciter une prestation de gestion des déchets auprès du titulaire, dont les prix sont définis dans le BPU.
- En cas de mise en place de cette prestation :
  - Le service prescripteur communiquera au titulaire l'heure de fin de l'évènement lors de la passation de la commande.
  - Le titulaire sera alors responsable de :
    - L'enlèvement des déchets après l'évènement,
    - La remise en état du lieu (évacuation des sacs poubelle, rangement des équipements laissés sur place).
  - L'acheteur doit s'assurer que l'accès au site est disponible pour le titulaire au moment de l'enlèvement des déchets.

#### **3. Prestation avec service pendant l'évènement**

- Aucun coût de livraison ne peut être facturé.
- La prestation comprend :
  - La livraison et l'installation sur le lieu d'exécution,
  - Le service pendant la prestation,

- L'enlèvement et la remise en état du lieu d'exécution après la prestation, y compris le nettoyage et l'évacuation des déchets.

#### **4. Prestations sur mesure (marché subséquent) :**

En complément des prestations définies ci-dessus et des prestations proposées au BPU, l'acheteur peut, en complément des recourir à des prestations sur mesure, faisant l'objet d'une remise en compétition des trois meilleurs titulaires du lot. Dans ce cas, les coûts annexes applicables (livraison et service) restent ceux indiqués au BPU pour les formules cocktails standard. **Les conditions relatives à la mise en œuvre du marché subséquent sont détaillées à l'article 6 du CCAP.**

##### 4.2.2. Cocktails prestige

Le cocktail **Prestige** correspond à un cocktail dînatoire ou déjeunatoire haut de gamme, élaboré à partir de produits nobles. Le titulaire doit être en mesure de proposer une présentation originale et soignée, et peut offrir des animations culinaires (par exemple : cuisson minute, découpe de jambon ou de saumon) en lieu et place de certains éléments de la prestation, à prix équivalent.

Le budget maximum par personne pour ce type de prestation est de **30 € TTC** (boissons comprises).

La partie chiffrée au BPU comprend pour chaque convive :

- Un assortiment de 12 pièces salées (froides ou chaudes) +5 pièces sucrées ;
- + Un plateau de fromages et pains variés ;
- + Boissons : eaux minérales plates et gazeuses, + vins pétillants, + vins blanc et rouge, + jus de fruits. À la demande de l'acheteur, du champagne pourra être proposé (flûte en verre comprise).
- + Un café ou thé par convive accompagné d'une mignardise.

#### **Types de prestations, niveaux de service et prestations sur mesure**

Les prestations demandées peuvent correspondre aux niveaux de service suivants :

**Dans le cadre du cocktail Prestige, la prestation est toujours réalisée avec service.**

##### **1. Prestation avec service pendant l'évènement**

Le prix inclut également :

- La mise à disposition de vaisselle de qualité supérieure (porcelaine, verres à pied/ flute) ;
- + Le nappage et les serviettes en tissu de qualité ;
- + La mise en place d'une décoration florale ou autre ;
- + La livraison, l'installation et le service (1 serveur pour 50 convives) ;
- + Le matériel de réchauffage ou de maintien au froid ;
- + L'enlèvement et la remise en état du lieu d'exécution après la prestation, et l'évacuation des déchets.

Le titulaire doit pouvoir proposer au moins **deux présentations de table différentes** (décoration florale ou autre).

Le personnel de service doit posséder les qualifications et l'expérience requises pour ce type d'évènement.

Le service se déroule habituellement de **19h00 à 23h00**, avec un temps de préparation à prévoir pour la mise en place et le rangement.

## **2. Prestations sur mesure (marché subséquent) :**

En complément des prestations définies ci-dessus et des prestations proposées au BPU, l'acheteur peut, en complément des recourir à des prestations sur mesure, faisant l'objet d'une remise en compétition de l'ensemble des titulaires du lot. Dans ce cas, les coûts annexes applicables (livraison et service) restent ceux indiqués au BPU pour les formules cocktails prestige. **Les conditions relatives à la mise en œuvre du marché subséquent sont détaillées à l'article 6 du CCAP.**

### **4.3. Buffets**

Le buffet est une prestation composée d'un repas complet et équilibré nécessitant des assiettes et des couverts pour la dégustation. Le titulaire doit proposer au minimum **trois menus différents**.

Le buffet doit inclure au minimum :

- Un assortiment d'entrées froides et/ou chaudes ;
- + Un choix de plats froids ou chauds (viande ou poisson) et leurs accompagnements ;
- + Un plateau de fromages ;
- + Plusieurs variétés de pains ;
- + Des boissons fraîches (eau minérale, eau gazeuse, jus de fruits, soda) ;
- + Un choix de desserts ;
- + Thé ou café par personne.

La prestation inclut également :

- La mise à disposition de vaisselle classique, nappage, plateaux, nécessaires de présentation, couverts, verrerie et serviettes ;
- Le matériel de réchauffage ou de maintien au froid.

## **Types de prestations, niveaux de service et prestations sur mesure**

Les prestations demandées peuvent correspondre aux niveaux de service suivants :

### **1. Prestation sans service**

- Le titulaire assure la livraison sur le lieu d'exécution.
- À l'issue de la prestation, il récupère les thermos et autres matériels réutilisables dans les délais convenus, et au plus tard à J+1.
- L'acheteur est responsable de la gestion des déchets comprenant :
  - Le nettoyage du lieu après l'évènement,
  - La mise en sacs poubelle des déchets et leur évacuation,
  - La mise à disposition des objets récupérables pour enlèvement par le titulaire.

### **2. Prestation sans service mais avec gestion des déchets**

- Le titulaire assure la livraison sur le lieu d'exécution.
- L'acheteur peut solliciter une prestation de gestion des déchets auprès du titulaire, dont les prix sont définis dans le BPU.

- En cas de mise en place de cette prestation :
  - Le service prescripteur communiquera au titulaire l'heure de fin de l'événement lors de la passation de la commande.
  - Le titulaire sera alors responsable de :
    - L'enlèvement des déchets après l'événement,
    - La remise en état du lieu (évacuation des sacs poubelle, rangement des équipements laissés sur place).
  - L'acheteur doit s'assurer que l'accès au site est disponible pour le titulaire au moment de l'enlèvement des déchets.

### **3. Prestation avec service pendant l'évènement**

- Aucun coût de livraison ne peut être facturé.
- La prestation comprend :
  - La livraison et l'installation sur le lieu d'exécution,
  - Le service pendant la prestation,
  - L'enlèvement et la remise en état du lieu d'exécution après la prestation et l'évacuation des déchets.

### **4. Prestations sur mesure (marché subséquent) :**

En complément des prestations définies ci-dessus et des prestations proposées au BPU, l'acheteur peut, en complément des recourir à des prestations sur mesure, faisant l'objet d'une remise en compétition des trois meilleurs titulaires. Dans ce cas, les coûts annexes applicables (livraison et service) restent ceux indiqués au BPU pour les formules cocktails standard. **Les conditions relatives à la mise en œuvre du marché subséquent sont détaillées à l'article 6 du CCAP.**

Les prestations de ce lot seront exécutées conformément aux conditions définies à l'article 6 du CCAP.

## **Article 5 : Lot 4 - Prestations multiples pour un même événement**

### **5.1. Objet du lot**

Le lot 4 a pour objet la fourniture de prestations traiteurs multiples pour un même événement sur la région lyonnaise, dans le cadre de manifestations telles que des colloques, séminaires, conférences, etc., organisées sur une ou plusieurs journées.

**A la demande de l'acheteur**, le titulaire devra pouvoir assurer des cocktails 100% végétariens.

### **5.2. Contenu des Prestations**

Les prestations du lot comprennent, au minimum, la fourniture d'une prestation cocktails standards, cocktail prestige ou et buffets, ainsi que la fourniture d'au moins une des prestations suivantes :

- Petit déjeuner standard ;
- Petit déjeuner amélioré ;
- Pause salée ;
- Pause sucrée,
- Pause boissons.
- Gouter destiné à un public constitué de pré-adolescents et adolescents
- Gouter à thème : Galette des rois

### 5.3. Modalités d'exécution des prestations multiples

Le titulaire doit, pour ce lot, respecter les prescriptions générales des lots concernés (soit les lots 1 et 3).

Les titulaires doivent compléter le BPU, la simulation de commande et le cadre de mémoire technique (MT) Lot 4, pour chacune des prestations mentionnées ci-dessus et fournir des fiches descriptives des formules proposées.

Les prestations de ce lot seront exécutées conformément aux conditions définies à l'article 6 du CCAP.

## Article 6 : Engagements environnementaux applicables à tous les lots

Les dispositions suivantes sont à compléter par l'ensemble des exigences prévues dans le **CCAP**. Conformément aux objectifs définis par la loi EGalim de 2018, et renforcés par la loi Climat et Résilience de 2021, les repas servis dans le cadre de ce marché doivent inclure au moins **50 % de produits durables** et de qualité, dont **20 % de produits issus de l'agriculture biologique**. Ces pourcentages seront évalués sur l'ensemble de la durée d'exécution du marché.

### 6.1. Approvisionnement responsable

Le titulaire doit favoriser :

- **Les circuits courts, les produits frais, issus des circuits courts et de saison** afin de limiter l'empreinte carbone.
- **Les produits biologiques, équitables et labellisés**, en précisant leurs certifications (ex. : AB, Label Rouge, AOP, IGP, Fair Trade).
- **Des alternatives alimentaires adaptées**, incluant du pain issu de l'agriculture biologique et une option sans gluten lorsque nécessaire.

Tous les fruits et légumes doivent être frais et de saison. Les viandes et poissons fournis doivent respecter les exigences de qualité et de durabilité définies par la loi EGalim.

### 6.2. Lutte contre la déforestation importée

Dans le cadre de la stratégie nationale de lutte contre la déforestation importée, le titulaire :

- **Limite l'utilisation d'huile de palme et de coco**, en garantissant, lorsque leur présence est nécessaire, qu'elles sont certifiées durables (RSPO pour l'huile de palme).
- **Réduit progressivement l'usage de produits laitiers issus de filières utilisant du soja importé non durable**.
- **Garantit la traçabilité des ingrédients utilisés**, en fournissant les justificatifs demandés par l'acheteur.

### 6.3. Réduction des déchets et emballages écoresponsables

Le titulaire doit limiter au maximum l'utilisation d'emballages et privilégier les alternatives durables :

- **Suppression des plastiques à usage unique**, y compris les contenants, couvercles et films d'emballage, sauf pour les petits volumes de catering léger.
- **Utilisation de plateaux-repas réutilisables** ou en matériaux recyclés/recyclables.

- **Privilégier les grands conditionnements**, éviter les emballages individuels et minimiser les emballages secondaires et tertiaires.
- **Utilisation obligatoire de matériaux recyclables, compostables ou biodégradables**, notamment pour les tasses et verres, couverts et serviettes.
- **Les contenants alimentaires fournis ne doivent pas contenir de Bisphénol A**, conformément à la loi 2012-1142 du 24 décembre 2012.
- **Favoriser les conditionnements consignés**

Lorsqu'une vaisselle réutilisable est requise, celle-ci est fournie par le titulaire. À défaut, elle doit être fabriquée à partir de **ressources renouvelables ou recyclées**, avec une certification garantissant une gestion durable des forêts (FSC, PEFC ou équivalent).

#### 6.4. Gestion des boissons et contenants

Le titulaire doit respecter les exigences suivantes :

- **Toutes les bouteilles (eau, jus, sodas, boissons alcoolisées) doivent être en verre ou en matériaux recyclés/recyclables**. L'usage de bouteilles en plastique à usage unique est interdit.
- **Favoriser les conditionnements consignés**
- **Les boissons sont servies en carafe ou, pour les boissons chaudes, en thermos recyclables et/ou réutilisables** dès que possible pour limiter l'usage des contenants jetables.
- Le café soluble ou lyophilisé est interdit. Seul du café moulu d'origine, 100% Arabica, sera accepté.
- Le thé, café, jus de fruits, sucre, fruits, chocolat doivent obligatoirement être issues de l'agriculture biologique (label AB, Fair Trade Max Havelaar ou équivalent) et/ou du commerce équitable.

#### 6.5. Engagement en faveur du développement durable

Afin de réduire son impact environnemental, le titulaire doit :

- **Optimiser les trajets de livraison** pour limiter les émissions de CO<sub>2</sub>.
- **Réduire les déchets alimentaires** grâce à une meilleure gestion des portions et en mettant en place des partenariats pour la redistribution des surplus.
- **Limiter les matériaux non recyclables et superflus**, notamment en remplaçant les caisses en carton jetables par des caisses réutilisables.

Le titulaire doit garantir la **traçabilité de tous les produits livrés** et assurer leur conformité avec la réglementation en vigueur, notamment en ce qui concerne la présence d'OGM et d'allergènes.

#### 6.6. Rapport annuel et justifications environnementaux

Le titulaire est tenu de remettre à la date anniversaire du contrat, un rapport environnemental détaillant le respect des engagements environnementaux. Les détails et les modalités de remise concernant ce rapport sont précisés à l'article 5 du CCAP.

### Article 7 : Normes sanitaires

Les denrées utilisées dans la confection des prestations doivent impérativement répondre aux dispositions de la réglementation en vigueur concernant les denrées alimentaires, qu'elles soient de nature générale ou spécifique à chaque type de produit.



Ces denrées doivent également être conformes aux exigences suivantes :

- Aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR (Association Française de Normalisation) ;
- Aux spécifications techniques et réglementations inscrites dans les décisions du Groupe Permanent d'Études des Marchés de Denrées Alimentaires (G.E.M/R.C.N), y compris toutes les mises à jour, modifications et nouvelles publications. Toute disposition nouvelle du G.E.M/R.C.N.A sera applicable dès sa publication, sans préavis.

En outre, le titulaire s'engage à respecter les dispositions de tous les textes en vigueur relatifs à la sécurité sanitaire des aliments, et notamment :

- La gestion de la chaîne du froid, depuis la réception des denrées jusqu'à leur consommation ;
- Les conditions de transport des denrées alimentaires, en veillant à ce qu'elles soient adaptées pour préserver leur qualité et leur sécurité sanitaire ;
- Le respect des délais et conditions de stockage, en particulier concernant les produits périssables.

## **Article 8 :    Personnel**

### **8.1.    Tenue vestimentaire :**

Le titulaire doit fournir à l'ensemble du personnel affecté à l'exécution de l'accord-cadre une tenue vestimentaire homogène, propre et adaptée à la nature des prestations. Cette tenue doit être en bon état et permettre une identification claire du personnel. Le port d'un badge nominatif pourra être exigé afin de faciliter l'identification des intervenants.

### **8.2.    Comportement du personnel :**

Le personnel du titulaire doit adopter une attitude professionnelle et respecter les règles de courtoisie en toutes circonstances. Il doit faire preuve de **ponctualité, de discrétion, de confidentialité, de réserve et de correction** vis-à-vis des usagers et du personnel de l'acheteur. Toute forme de comportement inapproprié, impoli ou irrespectueux pourra entraîner des mesures immédiates de la part de l'acheteur.

Le personnel est tenu de respecter scrupuleusement **les consignes de sécurité et d'hygiène** en vigueur sur les lieux d'exécution des prestations. Il doit suivre les instructions et directives données par le représentant de l'entité ou du service acheteur, notamment en matière de **prévention des risques, d'accès aux locaux et de manipulation des équipements et denrées alimentaires.**

### **8.3.    Remplacement et responsabilité du titulaire**

En cas de **comportement inadéquat, de manquement aux obligations contractuelles ou de non-respect des consignes**, l'acheteur se réserve le droit d'exiger, sans délai, le remplacement immédiat d'un ou plusieurs membres du personnel du titulaire ou de ses sous-traitants. Cette demande pourra être formulée oralement ou par écrit, avec confirmation écrite en cas de besoin.

Le titulaire assume l'entière responsabilité des éventuels litiges avec ses salariés, préposés ou sous-traitants résultant d'une décision de remplacement ou d'éviction, et ne pourra en aucun cas engager la responsabilité de l'acheteur à ce titre.

## **Article 9 : Cuisson, température, et présentation des plats**

### **9.1. Préparation des aliments**

L'instant de préparation des plats doit être le plus rapproché possible de l'instant de leur distribution.

### **9.2. Présentation**

La présentation générale de la prestation doit être soignée, tout comme celle des plats/ aliments. Pour l'ensemble des lots, l'étiquetage des aliments servis, doit répondre aux exigences de la réglementation INCO (date de péremption, liste des ingrédients avec allergènes, valeurs nutritionnelles, conditions de conservation ou de remise en température). Le cas échéant, l'origine des viandes doit être mentionnée. **La date de fabrication est également indiquée** sur chaque plateau ainsi que, les noms des services destinataires, tels que mentionnés dans la commande.

### **9.3. Température des plats**

Pour des raisons sanitaires et gastronomiques, la température des plats doit rester optimale durant toute la période de manipulation des produits par le titulaire, notamment lors des transports. L'acheteur pourra vérifier la température des produits à leur arrivée à destination.

## **Article 10 : Lieux d'exécution des prestations**

Les prestations doivent être réalisées à l'adresse spécifiée sur le bon de commande. Les adresses suivantes sont fournies à titre indicatif :

- **ComUE Lyon Saint-Étienne** (Université de Lyon) : Plusieurs adresses possibles :
  - 92 rue Pasteur, 69007 Lyon
  - Le Centre de Santé, 102 rue de Marseille, 69007
  - I-Factory, Avenu Jean Capelle, 69100 Villeurbanne
  - Divers sites des Labex implantés dans les établissements lyonnais
- **ENS de Lyon** :
  - Site Descartes : 15 Parvis Descartes, 69007 Lyon
  - Site Monod : 46 Allée d'Italie, 69007 Lyon
  - Site Buisson : 19 Allée de Fontenay, 69007 Lyon
  - Site IGFL : 32-34 Avenue Tony Garnier, 69007 Lyon
- **IEP de Lyon** : Plusieurs adresses possibles :
  - Bat Pédagogique – L : 1 Rue Charles Appleton, 69007 Lyon
  - Bat Bibliothèque (B), Amphithéâtre Aubrac (C.), et Administratif (D), 14 Avenue Berthelot, 69007 Lyon
  - Site Blandan – Public Factory : 10, Ruelle du Grand Casernement 69007 Lyon
  - Des prestations peuvent également être réalisées dans des locaux extérieurs à l'IEP.
- **CNRS Rhône Auvergne** : Lyon et sa proche agglomération
- **CNSMD** : 3 quai Chauveau  
CP.120

69266 LYON cedex 09

- **INSA :** Campus de la DOUA à Villeurbanne.
  - Des prestations peuvent également être réalisées dans des locaux extérieurs à l'INSA Lyon.
- **ENSSIB :** 17-21, bd du 11 novembre 1918, 69623 Villeurbanne Cedex ;
- **INRIA :** Plusieurs adresses possibles :
  - CEI-2, 56 Bd Niels Bohr, Villeurbanne
  - I-Factory (à compter sept.25), 8 avenue Albert Einstein, 69100 Villeurbanne
  - Autres sites possibles à Lyon et environs (Bron)