

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

Procédure adaptée ouverte

Services sociaux et autres services spécifiques

Articles L. 2123-1 et R. 2123-1 3° du Code de la commande publique.

MARCHE N°2569B05MP

**PRESTATIONS TRAITEUR ET PLATEAUX REPAS
POUR LA CCI DU BEAUJOLAIS**

Pouvoir adjudicateur :

CCI DE REGION AUVERGNE-RHONE-ALPES

32 Quai Perrache - CS10015

69286 LYON CEDEX 02

Etablissement bénéficiaire :

CCI Locale du BEAUJOLAIS

23 Chemin du Martelet

69400 LIMAS

Site internet : <http://www.beaujolais.cci.fr>

Adresse du profil acheteur : <https://www.marches-publics.gouv.fr>

Contact cellule commande publique : marchescclb@auvergne-rhone-alpes.cci.fr

SOMMAIRE

1 – Disposition générales du contrat.....	4
1.1 – Présentation de la CCIL	4
1.2 – Lieu(x) d'exécution	4
1.3 - Objet du contrat.....	4
1.4 - Décomposition du contrat.....	5
1.5 - Type d'accord-cadre	5
1.6 - Conditions d'attribution des bons de commande	5
1.7 - Clause de non-exclusivité.....	6
1.8 - Réalisation de prestations similaires.....	6
2 - Pièces contractuelles	6
3 - Intervenants.....	6
3.1 - Sous-traitance.....	6
4 - Confidentialité et mesures de sécurité	7
5 - Durée et délais d'exécution.....	7
5.1 - Durée du contrat.....	7
5.2 - Reconduction	7
6 - Prix.....	7
6.1 - Caractéristiques des prix pratiqués	7
6.2 - Modalités de variation des prix	7
6.3 - Clause de déclenchement de la révision des prix	8
7 - Garanties Financières.....	8
8 - Avance	8
9 - Modalités de règlement des comptes	8
9.1 - Acomptes et paiements partiels définitifs.....	8
9.2 - Présentation des demandes de paiement	8
9.3 - Délai global de paiement	10
9.4 - Paiement des cotraitants	10
9.5 - Paiement des sous-traitants.....	10
10 - Conditions d'exécution des prestations	10
11 - Développement durable	11
12 - Constatation de l'exécution des prestations	11
12.1 - Vérifications	11
12.2 - Décision après vérification	11
13 - Pénalités	12
13.1 - Pénalités de retard.....	12
13.2 - Pénalité pour travail dissimulé	12
13.3 - Autres pénalités spécifiques	13
14 - Assurances.....	13
15 - Clause de réexamen.....	13
16 - Résiliation du contrat	14
16.1 - Conditions de résiliation de l'accord-cadre	14
16.2 - Redressement ou liquidation judiciaire.....	14
17 - Règlement des litiges et langues.....	15
18 – Dispositif de vigilance (Article D8222-5 du code du travail)	15
19 - Dérogations.....	15
20 - CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES.....	15
20.1 – Description des prestations attendues	15
20.2 – Lieux d'exécution	16

21 - Lot N° 1 : Plateaux repas	16
22 - Lot N° 2 - Apéritifs, cocktails déjeunatoires ou dinatoire et buffets pour des réunions.	17
- Lot N° 3 - Cocktail apéritifs, déjeunatoires ou dinatoires et buffets pour des séminaires et événements.....	20
23 – Normes sanitaires : Hygiène et salubrité.....	22
24 – Organisation de la prestation	22
25 - Mise à disposition de locaux	23
26 - Livraison et Conditionnement.....	23
27 - Renouvellement des cartes et menus	24
28 - Saisonnalité, qualité des produits et variété des prestations	24
29- Régimes alimentaires - Allergènes.....	25
30 - Personnel mis à disposition.....	25
30.1 – Mise à disposition de personnel pour assurer le service.....	25
30.2 – Hygiène.....	26
30.3 – Tenue vestimentaire	26
31 – Accès aux sites.....	26

1 – Disposition générales du contrat

1.1 – Présentation de la CCIL

La chambre de commerce et d'industrie locale du Beaujolais est un établissement public rattachée à la CCI de région Auvergne-Rhône-Alpes placée sous la tutelle de l'État. Ses missions et attributions sont fixées par les textes législatifs et réglementaires en vigueur.

A ce titre, la CCI Locale du Beaujolais assure une mission de représentation des intérêts du commerce, de l'industrie et des services de sa circonscription auprès des pouvoirs publics, et contribue au développement économique, à l'attractivité et à l'aménagement des territoires ainsi qu'au soutien des entreprises et de leurs associations en remplissant les missions de service public et d'intérêt général nécessaires à l'accomplissement de ces missions.

La CCI est administrée par des dirigeants d'entreprises élus.

1.2 – Lieu(x) d'exécution

Les prestations sont exécutées dans les locaux de la CCI du Beaujolais soit :

Nom du site	Adresse
CCI siège « Bâtiment CCI Beaujolais »	23 Chemin du Martelet, 69400 Limas
Port fluvial	175 rue Denis Papin, 69400 Villefranche sur Saône
Parcexpo	221 Av. de l'Europe, 69400 Villefranche-sur-Saône
Aérodrome des Portes du Beaujolais	494 Avenue Odette et Edouard Durand, 69620 Frontenas
Campus du Beaujolais	92 rue Henri Depagneux, 69400 Limas

Exceptionnellement, des prestations peuvent être exécutées sur des lieux de manifestations dans le périmètre du Beaujolais. Dans ce cas, le lieu d'exécution, les consignes de sécurité et plan d'accès seront fournis lors de la demande de devis au titulaire. Un supplément de livraison pourra être facturé, le cas échéant, sur la base du barème kilométrique fiscal.

1.3 - Objet du contrat

Les stipulations du présent Cahier des clauses particulières (CCP) concernent des prestations traiteur et plateaux repas pour la CCI du Beaujolais.

Cet accord-cadre fixe toutes les conditions d'exécution des prestations, il est exécuté au fur et à mesure de l'émission de bons de commande émis par le pouvoir adjudicateur.

1.4 - Décomposition du contrat

Les prestations sont réparties en 3 lot(s) :

Lot(s)	Désignation	Montant annuel Maximum €HT	Nombre de titulaires
01	Plateaux repas	8 000 €	2
02	Apéritifs, cocktails déjeunatoires ou dinatoires et buffets pour des réunions.	30 000 €	2
03	Cocktail apéritifs, déjeunatoires ou dinatoires et buffets pour des séminaires et évènements	30 000 €	2

Chaque accord-cadre sera attribué à un ou plusieurs opérateurs économiques (sous réserve d'un nombre suffisant d'offres).

1.5 - Type d'accord-cadre

L'accord-cadre avec un montant maximum de 272 000 €HT est passé en application des articles L2125-1 1°, R. 2162-1 à R. 2162-6, R. 2162-13 et R. 2162-14 du Code de la commande publique. Il donnera lieu à l'émission de bons de commande.

1.6 - Conditions d'attribution des bons de commande

Le ou les titulaires se verront attribuer les bons de commande au fur et à mesure des événements organisés, jusqu'au dernier jour de validité du marché.

Pour l'ensemble des lots :

En cascade : consiste à faire appel en priorité au titulaire le mieux disant. Si celui-ci n'est pas en mesure de répondre à la prestation demandée et dans les délais exigés, l'acheteur pourra s'adresser au titulaire dont l'offre a été classée deuxième.

Les mentions devant figurer sur chaque bon de commande sont les suivantes :

- le nom ou la raison sociale du titulaire.
- la date et le numéro du marché ;
- la date et le numéro du bon de commande ;
- la nature et la description des prestations à réaliser ;
- les délais de livraison (date de début et de fin) ;
- les lieux de livraison des prestations ;
- le montant du bon de commande ;
- les délais laissés le cas échéant aux titulaires pour formuler leurs observations.

Seuls les bons de commande signés par le représentant du pouvoir adjudicateur peuvent être honorés par le ou les titulaires.

1.7 - Clause de non-exclusivité

De manière exceptionnelle et limitée, le présent marché peut déroger au principe d'exclusivité dans les cas suivants :

- En cas de manifestations/ événements extérieurs
- Les titulaires du marché ne sont pas en mesure de répondre de manière satisfaisante au besoin exprimé
- En cas d'indisponibilité des titulaires du marché
- La non-adéquation avec les conditions de la prestation demandée

Dans ce cadre, la CCI du Beaujolais s'autorise à passer des commandes en direct avec d'autres opérateurs dans le respect des règles de la commande publique.

1.8 - Réalisation de prestations similaires

Le pouvoir adjudicateur pourra confier au titulaire de l'accord-cadre, en application des articles L. 2122-1 et R. 2122-7 du Code de la commande publique, un ou plusieurs nouveaux accords-cadres ayant pour objet la réalisation de prestations similaires.

La durée pendant laquelle un nouvel accord-cadre pourra être conclu ne peut dépasser 3 ans à compter de la notification du présent accord-cadre.

2 - Pièces contractuelles

Les pièces contractuelles de l'accord-cadre sont les suivantes et, en cas de contradiction entre leurs stipulations, prévalent dans cet ordre de priorité :

- L'acte d'engagement (AE)
- Le Bordereau de prix unitaires (BPU)
- Le cahier des clauses particulières (CCP)
- Le cahier des clauses administratives générales (CCAG) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services, approuvé par l'arrêté du 30 mars 2021
- Le cadre de réponse du titulaire
- Les bons de commande
- Les éventuels avenants survenant en cours d'exécution de marché

3 - Intervenants

3.1 - Sous-traitance

Les tâches essentielles effectuées exclusivement par le titulaire sont :

La sous-traitance est limitée à des prestations de livraison des produits (plateaux repas - cocktails), ou des prestations de service (personnel serveur).

Le sous-traitant devra impérativement respecter les règles d'hygiène, de sécurité et de confidentialité

4 - Confidentialité et mesures de sécurité

Les prestations sont soumises à des mesures de confidentialité et sécurité conformément aux articles 5.1 et 5.3 du CCAG-FCS.

Le titulaire doit informer ses sous-traitants des obligations de confidentialité et/ou des mesures de sécurité.

5 - Durée et délais d'exécution

5.1 - Durée du contrat

L'accord-cadre est conclu pour une période initiale de 1 an à compter de la date de notification du contrat.

Les délais d'exécution ou de livraison des prestations sont fixés à chaque bon de commande conformément aux stipulations des pièces de l'accord-cadre.

5.2 - Reconduction

L'accord-cadre est reconduit tacitement jusqu'à son terme. Le nombre de périodes de reconduction est fixé à 3. La durée de chaque période de reconduction est de 12 mois. La durée maximale du contrat, toutes périodes confondues, est de 4 ans, soit 48 mois.

La reconduction est considérée comme acceptée si aucune décision écrite contraire n'est prise par le pouvoir adjudicateur au moins 3 mois avant la fin de la durée de validité de l'accord-cadre. Le titulaire ne peut pas refuser la reconduction.

6 - Prix

6.1 - Caractéristiques des prix pratiqués

Les prestations sont réglées par des prix unitaires selon les stipulations de l'acte d'engagement.

6.2 - Modalités de variation des prix

Les prix de l'accord-cadre sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de remise de l'offre par le titulaire ; ce mois est appelé " mois zéro ".

Les prix sont révisés annuellement, à compter de la date de notification par application aux prix de l'accord-cadre d'un coefficient Cn donné par les formules suivantes :

Formules
$C_n = 0.0\% + 100.0\% (010766370 (n) / 010766370 (o))$

selon les dispositions suivantes :

- Cn : coefficient de révision.
- Index (n) : valeur de l'index de référence au mois n.
- Index (o) : valeur de l'index de référence au mois zéro.

Le mois " n " retenu pour le calcul de chaque révision périodique est celui qui précède le mois au cours duquel commence la nouvelle période d'application de la formule. Les prix ainsi révisés sont invariables durant cette période.

La révision définitive des prix s'opère sur la base de la dernière valeur d'index publiée au moment de l'application de la formule. Aucune variation provisoire ne sera effectuée.

Les index de référence, publié(s) au Moniteur des Travaux Publics ou par l'INSEE, sont les suivants :

Code	Libellé
010766370	Indices des prix de production des services français aux entreprises françaises (BtoB) - CPF 56.2 - Services de traiteurs et autres services de restauration

6.3 - Clause de déclenchement de la révision des prix

La révision de prix ne s'appliquera que lorsque l'incidence de la révision sera supérieure ou égale à 1% du montant des prix initiaux.

7 - Garanties Financières

Aucune clause de garantie financière ne sera appliquée.

8 - Avance

Aucune avance ne sera versée.

9 - Modalités de règlement des comptes

9.1 - Acomptes et paiements partiels définitifs

Les modalités de règlement des comptes sont définies dans les conditions de l'article 11 du CCAG-FCS.

9.2 - Présentation des demandes de paiement

Le dépôt, la transmission et la réception des factures électroniques sont effectués exclusivement sur le portail de facturation Chorus Pro. Lorsqu'une facture est transmise en dehors de ce portail, la personne publique peut la rejeter après avoir rappelé cette obligation à l'émetteur et l'avoir invité à s'y conformer.

La date de réception d'une demande de paiement transmise par voie électronique correspond à la date de notification du message électronique informant l'acheteur de la mise à disposition de la facture sur le portail de facturation (ou, le cas échéant, à la date d'horodatage de la facture par le système d'information budgétaire et comptable de l'Etat pour une facture transmise par échange de données informatisé).

Sans préjudice des mentions obligatoires fixées par les dispositions législatives ou réglementaires, les factures électroniques transmises par le titulaire et le(s) sous-traitant(s) admis au paiement direct comportent les mentions suivantes :

1° La date d'émission de la facture ;

2° La désignation de l'émetteur et du destinataire de la facture ;

3° Le numéro unique basé sur une séquence chronologique et continue établie par l'émetteur de la facture, la numérotation pouvant être établie dans ces conditions sur une ou plusieurs séries ;

4° En cas de contrat exécuté au moyen de bons de commande, le numéro du bon de commande ou, dans les autres cas, les références du contrat ou le numéro de l'engagement attribué par le système d'information financière et comptable du destinataire de la facture ;

5° La désignation du payeur, avec l'indication, pour les personnes publiques, du code d'identification du service chargé du paiement ;

6° La date de livraison des fournitures ou d'exécution des services ou des travaux ;

7° La quantité et la dénomination précise des produits livrés, des prestations et travaux réalisés ;

8° Le prix unitaire hors taxes des produits livrés, des prestations et travaux réalisés ou, lorsqu'il y a lieu, leur prix forfaitaire ;

9° Le montant total de la facture, le montant total hors taxes et le montant de la taxe à payer, ainsi que la répartition de ces montants par taux de taxe sur la valeur ajoutée, ou, le cas échéant, le bénéfice d'une exonération ;

10° L'identification, le cas échéant, du représentant fiscal de l'émetteur de la facture ;

11° Le cas échéant, les modalités de règlement ;

12° Le cas échéant, les renseignements relatifs aux déductions ou versements complémentaires.

Les factures comportent en outre les numéros d'identité de l'émetteur et du destinataire de la facture, attribués à chaque établissement concerné ou, à défaut, à chaque personne en application de l'article R. 123-221 du code de commerce.

Informations à utiliser pour la facturation électronique sur CHORUS PRO

CCI LOCALE DU BEAUJOLAIS

- Identifiant de la structure publique (SIRET) : 13002269200367

- Code service : Code Service : ETB100

- Numéro d'engagement juridique : 2569B05MP

Contact facturation :

fournisseurs-beaujolais@auvergne-rhone-alpes.cci.fr

9.3 - Délai global de paiement

Les sommes dues au(x) titulaire(s) seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des demandes de paiement.

En cas de retard de paiement, le titulaire a droit au versement d'intérêts moratoires, ainsi qu'à une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 €. Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points de pourcentage.

9.4 - Paiement des cotraitants

En cas de groupement conjoint, chaque membre du groupement perçoit directement les sommes se rapportant à l'exécution de ses propres prestations. En cas de groupement solidaire, le paiement est effectué sur un compte unique, ouvert au nom du mandataire, sauf stipulation contraire prévue à l'acte d'engagement.

Les autres dispositions relatives à la cotraitance s'appliquent selon l'article 12.1 du CCAG-FCS.

9.5 - Paiement des sous-traitants

Le sous-traitant adresse sa demande de paiement libellée au nom du pouvoir adjudicateur, dans les conditions des articles L. 2193-10 à L. 2193-14 et R. 2193-10 à R. 2193-16 du Code de la commande publique. Conformément à la réglementation, sans validation du titulaire sous un délai de 15 jours, la demande de paiement est considérée comme validée.

10 - Conditions d'exécution des prestations

Les prestations devront être conformes aux stipulations du contrat (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du contrat). L'accord-cadre s'exécute au moyen de bons de commande dont le délai d'exécution commence à courir à compter de la date de notification du bon.

Notification par le biais du profil d'acheteur

La notification d'une décision, observation ou information faisant courir un délai peut être effectuée par le biais du profil d'acheteur, conformément aux dispositions de l'article 3.1 du CCAG-FCS.

Processus de remplacement d'une personne nommément désignée

Lorsque le titulaire s'engage sur l'intervention d'une personne physique, nommément désignée, et que cette personne n'est plus en mesure d'intervenir, son remplacement est effectué dans les conditions de l'article 3.4.3 du CCAG-FCS.

L'acheteur est informé sans délai de cet empêchement, et le titulaire propose un remplaçant dans un délai de 30 jours à compter de la date d'envoi de cette information.

11 - Développement durable

Les conditions d'exécution des prestations comportent des éléments à caractère environnemental qui prennent en compte les objectifs de développement durable comme suit :

- Les matériaux recyclés ou recyclables seront privilégiés : emballages biodégradables, couverts en bois sauf pour les lots où il est demandé un service avec vaisselle.
- Gestion, tri, et recyclage des déchets : les prestations comportent le moins possible de déchets ultimes. Le titulaire devra mettre à disposition des sacs poubelles et un collecteur à verre. L'évacuation des bouteilles en verre ouvertes devra être assurée par le titulaire.

12 - Constatation de l'exécution des prestations

12.1 - Vérifications

Les vérifications qualitatives et quantitatives des produits livrés seront réalisées par le correspondant de la CCI Beaujolais, en charge de l'organisation de l'évènement (qualité des mets et quantité de plateaux livrés en adéquation avec le bon de commande). En cas de non-conformité, un email sera adressé au titulaire au plus tard dans les 48 heures suivant l'évènement.

12.2 - Décision après vérification

A l'issue des opérations de vérification, le pouvoir adjudicateur prendra sa décision dans les conditions suivantes :

A l'issue des opérations de vérification, le pouvoir adjudicateur prendra sa décision dans les conditions suivantes :

- En cas de nombre insuffisant de plateaux repas ou de mets en quantité insuffisante, le pouvoir adjudicateur pourra demander au prestataire de compléter les quantités.
- Dans les 48h suivant la livraison, la fourniture est soit admise, soit admise avec réfaction.

La réfaction se traduira par une réduction du prix de la prestation réalisée au regard de l'étendue des imperfections constatées et en fonction de la gravité des manquements constatés. Le montant de la réfaction sera déduit automatiquement du montant de la facture correspondante. Cette décision ne sera motivée et notifiée au titulaire qu'après qu'il ait été mis à même de présenter ses observations.

En l'absence de réclamation ou dans le silence de la CCI Beaujolais dans les 48h suivant la livraison ou l'exécution des prestations, la prestation sera réputée admise.

13 - Pénalités

13.1 - Pénalités de retard

Lorsque le délai contractuel d'exécution ou de livraison est dépassé, par le fait du titulaire, celui-ci encourt :

Lot 1 - Plateaux repas : Les pénalités de retard peuvent être appliquées si le délai de livraison (date et heure figurant sur le bon de commande et acceptées par le titulaire) est dépassé au moins 1 heure et que cela porte préjudice à l'évènement organisé. Le titulaire encourt une pénalité forfaitaire de 50 € par heure de retard constatée jusqu'à la livraison effective.

Lots 2 et 3 : cocktails

Cas des retards sans perturbations :

Dans le cas où le retard de livraison est tel que le titulaire se présente à l'heure ou au-delà de l'heure de début de la manifestation (cocktail, buffet, évènement), mais n'engendre pas de perturbation dans le déroulé de la manifestation, le titulaire n'encourt pas de pénalités.

Cas des retards avec perturbations :

Dans le cas où le retard de livraison est tel que le titulaire se présente à l'heure ou au-delà de l'heure de début de la manifestation (cocktail, buffet, évènement), et engendre ainsi une perturbation dans le déroulé de la manifestation, le titulaire encourt une pénalité représentant 10% du montant total de la facture.

Les pénalités de retard sont appliquées avec mise en demeure préalable du titulaire, en cas de retard non significatifs répétés ou sans mise en demeure en cas de retard significatif ayant engendré des perturbations importantes.

Par dérogation à l'article 14.1.3 du CCAG-FCS, il n'est prévu aucune exonération à l'application des pénalités de retard.

Le montant total des pénalités de retard n'est pas plafonné.

Les pénalités de retard sont appliquées après mise en demeure adressée au titulaire et restée sans effet dans un délai de 15 jours, conformément à l'article 14.1.1 alinéa 1 du CCAG-FCS.

13.2 - Pénalité pour travail dissimulé

Si le titulaire de l'accord-cadre ne s'acquitte pas des formalités prévues par le Code du travail en matière de travail dissimulé par dissimulation d'activité ou d'emploi salarié, le pouvoir adjudicateur applique une pénalité correspondant à 10,0 % du montant TTC de l'accord-cadre.

Le montant de cette pénalité ne pourra toutefois pas excéder le montant des amendes prévues à titre de sanction pénale par le Code du travail en matière de travail dissimulé.

13.3 - Autres pénalités spécifiques

Pénalités	Occurrence	Valeurs
Absence de prise en charge des déchets en fin de service.	Forfaitaire, si répété	50,00 €

Les pénalités sont appliquées avec mise en demeure préalable du titulaire, en cas de manquements répétés.

Conformément aux stipulations de l'article 14.1.2 du CCAG-FCS, le montant total des pénalités de retard est plafonné à 10,0 % du montant du marché, de la tranche ou du bon de commande.

Les pénalités de retard sont appliquées après mise en demeure adressée au titulaire et restée sans effet dans un délai de 15 jours, conformément à l'article 14.1.1 alinéa 1 du CCAG-FCS.

14 - Assurances

Conformément aux dispositions de l'article 9 du CCAG-FCS, tout titulaire (mandataire et cotraitants inclus) doit justifier, dans un délai de 15 jours à compter de la notification du contrat et avant tout commencement d'exécution, qu'il est titulaire des contrats d'assurances, au moyen d'une attestation établissant l'étendue de la responsabilité garantie.

15 - Clause de réexamen

Une procédure de réexamen des conditions d'exécution de l'accord-cadre peut être menée en application des articles L. 2194-1 1° et R. 2194-1 du Code de la commande publique. Toute modification des conditions d'exécution acceptée à l'issue de cette procédure de réexamen fait l'objet d'un avenant au présent accord-cadre.

Cette procédure s'applique lorsque la teneur des modifications n'est pas prévue initialement dans l'accord-cadre, et ce pendant toute la durée de son exécution.

La présente clause n'implique pas un droit acquis au réexamen des conditions d'exécution. Le cas échéant, le titulaire doit notamment produire tous les justificatifs nécessaires à l'instruction de la demande. Le pouvoir adjudicateur peut également procéder à un contrôle des informations données par le titulaire.

Si le principe et les conditions de mise en œuvre du réexamen sont acceptés par les parties, il trouve à s'appliquer quel que soit le montant des modifications qu'il induit.

L'initiative de la demande de réexamen appartient aux deux parties, et la procédure de réexamen n'interrompt en aucun cas l'exécution des prestations.

La demande doit être transmise par tout moyen matériel ou dématérialisé permettant de déterminer de façon certaine la date de sa réception.

A compter de la date de réception de la demande, la partie destinatrice dispose d'un délai de 15 jours pour se prononcer sur les conditions de réexamen. Si aucun accord n'est intervenu dans ce délai, il est convenu que la position du pouvoir adjudicateur est retenue par défaut, cette stipulation ne valant pas renonciation à recours pour le titulaire.

La procédure de réexamen ainsi définie peut être initiée dans les cas suivants :

- Référencement de nouveaux produits en lien direct avec l'objet du marché en réponse à une modification des besoins de la CCI Beaujolais ou à la disparition de certains produits référencés.
- Augmentation significative du prix des matières premières

16 - Résiliation du contrat

16.1 - Conditions de résiliation de l'accord-cadre

Les conditions de résiliation de l'accord-cadre sont définies aux articles 38 à 45 du CCAG-FCS.

En cas de résiliation de l'accord-cadre pour motif d'intérêt général par le pouvoir adjudicateur, le titulaire ne percevra aucune indemnisation. En cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés aux articles R. 2143-3 et R. 2143-6 à R. 2143-10 du Code de la commande publique, ou de refus de produire les pièces prévues aux articles R. 1263-12, D. 8222-5 ou D. 8222-7 ou D. 8254-2 à D. 8254-5 du Code du travail conformément à l'article R. 2143-8 du Code de la commande publique, le contrat sera résilié aux torts du titulaire.

16.2 - Redressement ou liquidation judiciaire

Le jugement instituant le redressement ou la liquidation judiciaire est notifié immédiatement au pouvoir adjudicateur par le titulaire de l'accord-cadre. Il en va de même de tout jugement ou décision susceptible d'avoir un effet sur l'exécution de l'accord-cadre.

Le pouvoir adjudicateur adresse à l'administrateur ou au liquidateur une mise en demeure lui demandant s'il entend exiger l'exécution de l'accord-cadre. En cas de redressement judiciaire, cette mise en demeure est adressée au titulaire dans le cas d'une procédure simplifiée sans administrateur si, en application de l'article L627-2 du Code de commerce, le juge commissaire a expressément autorisé celui-ci à exercer la faculté ouverte à l'article L622-13 du Code de commerce.

En cas de réponse négative ou de l'absence de réponse dans le délai d'un mois à compter de l'envoi de la mise en demeure, la résiliation de l'accord-cadre est prononcée. Ce délai d'un mois peut être prolongé ou raccourci si, avant l'expiration dudit délai, le juge commissaire a accordé à l'administrateur ou au liquidateur une prolongation, ou lui a imparti un délai plus court.

La résiliation prend effet à la date de décision de l'administrateur, du liquidateur ou du titulaire de renoncer à poursuivre l'exécution de l'accord-cadre, ou à l'expiration du délai d'un mois ci-dessus. Elle n'ouvre droit, pour le titulaire, à aucune indemnité.

17 - Règlement des litiges et langues

En cas de litige, seul le Tribunal administratif de Lyon est compétent en la matière.

Tous les documents, inscriptions sur matériel, correspondances, demandes de paiement ou modes d'emploi doivent être entièrement rédigés en langue française ou accompagnés d'une traduction en français, certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté.

18 – Dispositif de vigilance (Article D8222-5 du code du travail)

Le titulaire s'engage à fournir tous les 6 mois à compter de la notification du marché et jusqu'à la fin de l'exécution de celui-ci, les pièces et attestations sur l'honneur prévues à l'article D 8222-5 ou D 8222-7 du code du travail.

Les pièces et attestations mentionnées ci-dessus sont déposées par le titulaire sur la plateforme **E-ATTESTATIONS** mise à disposition gratuitement par la CCI, à l'adresse suivante : <https://declarants.e-attestations.com>

A défaut de production des pièces sur E-attestations, le marché pourra être résilié aux torts du titulaire.

19 - Dérogations

- L'article 12.1 du CCP déroge à l'article 27 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- L'article 12.1 du CCP déroge à l'article 28 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- L'article 12.2 du CCP déroge à l'article 29 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- L'article 12.2 du CCP déroge à l'article 30 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- L'article 13.1 du CCP déroge à l'article 14.1.1 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- L'article 13.1 du CCP déroge à l'article 14.1.3 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- L'article 13.1 du CCP déroge à l'article 14.1.2 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- L'article 16.1 du CCP déroge à l'article 42 du CCAG - Fournitures Courantes et Services

20 - CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

20.1 – Description des prestations attendues

Les prestations peuvent être organisées tout au long de l'année, en semaine, week-end et jours fériés compris.

La CCI est amenée à organiser ou à accueillir des réunions, formations, séminaires ou événements. Elle attache beaucoup d'importance à la qualité du service, la qualité de la présentation, au renouvellement des menus et des buffets et à la fraîcheur des produits.

Le titulaire aura sous sa responsabilité :

- La fourniture des différents produits proposés, leur transport, leur livraison et leur reprise après événement,
- Le retrait à ses frais en cas de non-conformité des produits,

Pour les lots « cocktail » :

- L'installation sur le lieu
- Le service, si demandé

20.2 – Lieux d'exécution

Les prestations sont exécutées dans les locaux de la CCI du Beaujolais soit :

Nom du site	Adresse
CCI siège « Bâtiment CCI Beaujolais »	23 Chemin du Martelet, 69400 Limas
Port fluvial	175 rue Denis Papin, 69400 Villefranche sur Saône
Parcexpo	221 Av. de l'Europe, 69400 Villefranche-sur-Saône
Aérodrome des Portes du Beaujolais	494 Avenue Odette et Edouard Durand, 69620 Frontenas
Campus du Beaujolais	92 rue Henri Depagneux, 69400 Limas

Exceptionnellement, des prestations peuvent être exécutées sur des lieux de manifestations dans la le périmètre du Beaujolais. Dans ce cas, le lieu d'exécution, les consignes de sécurité et plan d'accès seront fournis lors de la demande de devis au titulaire. Un supplément de livraison pourra être facturé sur la base du barème kilométrique fiscal.

21 - Lot N° 1 : Plateaux repas

La prestation « Plateaux repas » comprend deux formules au plus (standard ou gourmet).

Il s'agit de plateaux froids servis lors de déjeuners ou dîners de travail qui ont lieu dans les locaux de la CCI du Beaujolais. Les plateaux sont fournis dans des boîtes en carton et avec de la vaisselle jetable sans reprise. Ils doivent être livrés dans des caissons isothermes.

Chaque plateau vise à assurer un repas complet et équilibré pour une personne. Le titulaire devra prendre en compte les différents régimes alimentaires existants, le cas échéant.

Les plateaux repas doivent comporter

- Une entrée
- Une viande ou un poisson et sa garniture ou un plat végétarien (sur demande)
- Un morceau de fromage
- Un dessert
- Du pain (en quantité suffisante)
- Des couverts, 1 verre et 1 serviette
- Des condiments sel/poivre

La CCI du Beaujolais fournit l'eau.

A chaque consultation, le titulaire doit pouvoir proposer au moins trois menus différents :

- Base viandes/volailles
- Base poissons

Prestations incluses :

Livraison uniquement.

Prestations complémentaires éventuelles :

La CCI peut demander, en plus, la fourniture de bouteilles de vin (Beaujolais exclusivement) soit environ 1 bouteille pour 6 personnes.

L'ouverture des bouteilles se fait au fur et à mesure du service. Le titulaire ne reviendra pas chercher les bouteilles commandées même si elles ne sont pas ouvertes. La CCIB les intégrera à son stock.

Toutefois, la CCI peut demander exceptionnellement au titulaire de reprendre les bouteilles commandées et livrées mais non ouvertes et non consommées. Le coût des boissons ainsi reprises est déduit de la facture.

Cette prestation fait l'objet d'une commande en sus.

Horaires de livraison :

La livraison des plateaux repas intervient généralement entre 11h et 12h pour le déjeuner, et entre 17h30 et 19h pour le dîner, sauf indication spécifique de la CCI du Beaujolais.

22 - Lot N° 2 - Apéritifs, cocktails déjeunatoires ou dinatoire et buffets pour des réunions.

Le titulaire devra fournir et mettre en place le nappage et la vaisselle de présentation.

La mise à disposition de vaisselle et de matériel lié à la prestation (caisson isotherme,...) est comprise dans le prix de la prestation.

La vaisselle en matière recyclée peut être proposée.

Selon les cas, la CCI pourra ajuster le nombre de pièces en fonction de la réunion.

Proposition de cocktail :

A chaque consultation, le titulaire devra proposer 2 types de cocktails aux référents de la CCI.

Le titulaire pourra faire des propositions pour remplacer ou compléter les denrées ou le matériel (en fonction notamment des pratiques de la profession, des saisons et des besoins qu'il juge nécessaire de satisfaire pour l'exécution de la prestation demandée).

Le matériel de maintien au froid des aliments doit être prévu par le titulaire.

L'ouverture des bouteilles se fait au fur et à mesure du service. Les bouteilles non consommées sont laissées à la CCI qui les intégrera à son stock.

Prestation de base cocktail apéritif (sans service)

La prestation de base est constituée de :

- 8 pièces froides par personne (salées et sucrées),
- 1 ou 2 pièces supplémentaires, par personne pourront être demandées selon les cas.
- Boissons fraîches et jus de fruit et eaux (plates et gazeuses)
- Café et thé PAS DE CAFE SOLUBLE

Prestation de base cocktail déjeunatoire ou dinatoire

La prestation de base est constituée de :

- 12 pièces froides par personne (salées et sucrées),
- 1 ou 2 pièces supplémentaires, par personne pourront être demandées selon les cas.
- Boissons fraîches et jus de fruit et eaux (plates et gazeuses)
- Café et thé PAS DE CAFE SOLUBLE

Buffets froids et chauds

Une sélection d'entrées (salades composées, légumes, charcuterie, etc...) – 150 g par personne ;

- Un plat (viande et/ou poisson) et sa garniture – 200 g par personne ;
- Un choix de dessert – 150 g par personne ;
- Un plateau de fromages ;
- Une sélection de pain ;
- La fourniture de boissons uniquement sans alcool (jus de fruits 100% pur jus, eau de source, eau minérale plate ou gazeuse en bouteille en verre, sodas).
- Prestations incluses : livraison, nappage, vaisselle, décoration, service (1 serveur pour 30 personnes environ), reprise.

Les prestations type buffets froids ou chauds proposent un menu complet et équilibré, comprenant obligatoirement :

La CCI peut demander au titulaire de fournir des boissons alcoolisées sur commande tels que vin, vin effervescent. Il est demandé 1 bouteille pour 6 personnes.

Cette prestation fait l'objet d'une commande en sus.

L'ouverture des bouteilles se fait au fur et à mesure du service. Le titulaire s'engage à reprendre les bouteilles commandées et livrées mais non ouvertes et non consommées.

Le coût des boissons ainsi reprises est déduit de la facture.

Les plats chauds seront livrés prêts à être maintenus ou remis en température. Le cas échéant, le titulaire prévoira une étuve aux dimensions adaptées aux locaux.

Les pièces de buffet froid seront dressées sur des plats de présentation.

Les différents éléments qui constituent ces buffets classiques (entrée, plat, garniture, fromages, dessert) pourront être commandés indépendamment les uns des autres.

La description des différentes prestations n'a pas un caractère limitatif.

Le titulaire pourra faire des propositions pour remplacer ou compléter les denrées ou le matériel (en fonction notamment des pratiques de la profession, des saisons et des besoins qu'il juge nécessaire de satisfaire pour l'exécution de la prestation demandée).

Le titulaire devra proposer 2 types de buffet froid et 2 types de buffet chaud aux référents de la CCI.

Prestations incluses :

Livraison, nappage, vaisselle, décoration, reprise.

Service :

Le service peut être prévu en sus. Il n'est pas compris dans la prestation de base.

Il comprend 1 serveur pour 30 personnes environ.

Prestations complémentaires

La CCI se réserve le droit de préciser à l'occasion de chaque manifestation :

- ⇒ Le choix des boissons alcoolisées
- ⇒ Le nappage souhaité (papier ou tissu)
- ⇒ Le nombre de maîtres d'hôtel

Les prestations, objets du présent lot, peuvent être éventuellement complétées par les prestations suivantes :

- La location de matériels et de mobiliers de restauration (mange debout, ...)
- La location de vaisselle,
- De divers services (service assis, à l'assiette, au buffet, accueil, etc...),
- De simple installation,
- De décoration.

Reprise du matériel et des déchets :

Une reprise du matériel et des déchets doit être programmée pour un enlèvement après chaque évènement.

- Lot N° 3 - Cocktail apéritifs, déjeunatoires ou dinatoires et buffets pour des séminaires et événements

Le titulaire devra fournir et mettre en place le nappage et la vaisselle de présentation lors des cocktails.

La mise à disposition de vaisselle et de matériel lié à la prestation (caisson isotherme, étuve,...) est comprise dans le prix de la prestation.

La vaisselle en matière recyclée peut être proposée.

Selon les cas, la CCI pourra ajuster le nombre de pièces en fonction de la manifestation.

Proposition de cocktail :

A chaque consultation, le titulaire devra proposer 2 types de cocktails aux référents de la CCI.

Le titulaire pourra faire des propositions pour remplacer ou compléter les denrées ou le matériel (en fonction notamment des pratiques de la profession, des saisons et des besoins qu'il juge nécessaire de satisfaire pour l'exécution de la prestation demandée).

Pour les cocktails supérieurs à 80 personnes, il est demandé au titulaire de répartir la mise en place sur plusieurs espaces distincts.

Le matériel de chauffe et de maintien au chaud ainsi que le matériel de maintien au froid des aliments doivent être prévus par le titulaire.

L'ouverture des bouteilles se fait au fur et à mesure du service. Les bouteilles non consommées sont laissées à la CCI qui les intégrera à son stock.

Prestation de base cocktail (sans service)

La prestation de base est constituée de :

- 14 pièces froides et/ou chaudes par personne (salées et sucrées),
- 1 ou 2 pièces supplémentaires par personne pourront être demandées selon les cas.
- Boissons fraîches et jus de fruit et eaux (plates et gazeuses)
- Café et thé PAS DE CAFE SOLUBLE

Prestation de base cocktail déjeunatoire ou dinatoire

La prestation de base est constituée de :

- 12 pièces froides par personne (salées et sucrées),
- 1 ou 2 pièces supplémentaires, par personne pourront être demandées selon les cas.
- Boissons fraîches et jus de fruit et eaux (plates et gazeuses)
- Café et thé PAS DE CAFE SOLUBLE

Buffets froids et chauds

Une sélection d'entrées (salades composées, légumes, charcuterie, etc...) – 150 g par personne ;

- Un plat (viande et/ou poisson) et sa garniture – 200 g par personne ;
- Un choix de dessert – 150 g par personne ;
- Un plateau de fromages ;
- Une sélection de pain ;
- La fourniture de boissons uniquement sans alcool (jus de fruits 100% pur jus, eau de source, eau minérale plate ou gazeuse en bouteille en verre, sodas).
- Prestations incluses : livraison, nappage, vaisselle, décoration, service (1 serveur pour 30 personnes environ), reprise.

Les prestations type buffets froids ou chauds proposent un menu complet et équilibré, comprenant obligatoirement :

La CCI peut demander au titulaire de fournir des boissons alcoolisées sur commande tels que vin, vin effervescent. Il est demandé 1 bouteille pour 6 personnes.

Cette prestation fait l'objet d'une commande en sus.

L'ouverture des bouteilles se fait au fur et à mesure du service. Le titulaire s'engage à reprendre les bouteilles commandées et livrées mais non ouvertes et non consommées.

Le coût des boissons ainsi reprises est déduit de la facture.

Les plats chauds seront livrés prêts à être maintenus ou remis en température. Le cas échéant, le titulaire prévoira une étuve aux dimensions adaptées aux locaux.

Les pièces de buffet froid seront dressées sur des plats de présentation.

Les différents éléments qui constituent ces buffets classiques (entrée, plat, garniture, fromages, dessert) pourront être commandés indépendamment les uns des autres.

La description des différentes prestations n'a pas un caractère limitatif.

Le titulaire pourra faire des propositions pour remplacer ou compléter les denrées ou le matériel (en fonction notamment des pratiques de la profession, des saisons et des besoins qu'il juge nécessaire de satisfaire pour l'exécution de la prestation demandée).

Le titulaire devra proposer 2 types de buffet froid et 2 types de buffet chaud aux référents de la CCI.

Prestations incluses :

Livraison, nappage, vaisselle, service, reprise.

Service :

Le service est prévu dans la prestation.

Il comprend 1 serveur pour 30 personnes environ,

Prestations complémentaires

La CCI se réserve le droit de préciser à l'occasion de chaque manifestation :

- ⇒ Le choix des boissons alcoolisées
- ⇒ Le nappage souhaité (papier ou tissu)
- ⇒ Le nombre de maîtres d'hôtel

Les prestations, objets du présent lot, peuvent être éventuellement complétées par les prestations suivantes :

- La location de matériels et de mobiliers de restauration,
- La location de vaisselle,
- De divers services (service assis, à l'assiette, au buffet, accueil, etc...),
- De simple installation,
- De décoration.

Reprise du matériel et des déchets :

Une reprise du matériel et des déchets doit être programmée pour enlèvement après chaque évènement.

23 – Normes sanitaires : Hygiène et salubrité

Les titulaires doivent respecter rigoureusement les dispositions législatives, réglementaires et normatives, communautaires et nationales, en vigueur au moment de la prestation, en matière de traiteurs et de services de restauration qui concernent la salubrité, la sécurité et l'hygiène applicables aux matériels et au personnel intervenant.

Ils devront en outre respecter le « paquet hygiène » et notamment les différents règlements (CE) relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires et relatif à la sécurité des denrées alimentaires dont la traçabilité.

Les denrées livrées doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à chacune d'entre elles.

Les titulaires doivent aussi respecter les dispositions de tous les textes en vigueur, notamment en matière de transport et de stockage des denrées alimentaires et des plats préparés.

24 – Organisation de la prestation

Lors de chaque prestation, le titulaire désigne un référent unique, chargé de veiller à son bon déroulement.

Il sera l'interlocuteur auprès du représentant de la CCI nommé sur le bon de commande et chargé de l'accueillir sur le lieu de la prestation.

Les titulaires doivent être en capacité d'effectuer occasionnellement plusieurs prestations simultanément, dans des lieux distincts.

Le lieu exact, le jour et l'heure de la livraison seront indiqués sur le bon de commande. Les prestations pourront avoir lieu en étage.

Pour les cocktails, la CCI arrête le nombre d'invités 1 semaine avant la manifestation. Toutefois, la CCI se réserve la possibilité de faire des ajustements non significatifs jusqu'à 48 h avant du jour de l'évènement. Le titulaire doit être réactif et adaptable.

25 - Mise à disposition de locaux

Pour les prestations qui nécessitent la mise à disposition de locaux, des espaces seront mis à disposition du titulaire pour préparer sa prestation. Le nettoyage de ces espaces est à la charge du titulaire. Il devra évacuer la vaisselle (réutilisable ou jetable), les déchets et les bouteilles vides et aérer l'espace de déjeuner (si ouverture de fenêtres possibles).

Un état des lieux est réalisé en fin de prestation avec le responsable d'équipe. S'il n'est pas conforme, la CCI se réserve le droit de refacturer au titulaire la prestation de nettoyage selon les bordereaux de prix en vigueur du titulaire des marchés de nettoyage de la CCI. Le titulaire doit également veiller à ce que son intervention n'entraîne ni nuisance ni dégradation. Dans le cas contraire, la CCI exigera du titulaire le remboursement des frais occasionnés.

Le titulaire du marché est responsable de toutes dégradations occasionnées, d'une façon quelconque, par son personnel, aux locaux, aux équipements de la CCI.

La CCI se réserve le droit de faire exécuter par ses soins, au compte du titulaire du marché, la réparation des dégâts commis.

26 - Livraison et Conditionnement

Les livraisons seront effectuées directement dans les locaux mentionnés sur le bon de commande. Les titulaires se renseigneront pour connaître les conditions particulières.

La livraison et la mise en place du matériel est faite par le titulaire qui doit tenir compte, des délais de livraison, du temps d'installation et de mise en place, afin que la prestation soit prête et à température de consommation à l'heure du début de la manifestation indiquée dans le bon de commande.

Le titulaire doit :

- 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.
- s'assurer des moyens logistiques dont il dispose sur place.

Tout retard ou difficulté de livraison doivent être signalés à la CCI qui validera ou non les solutions de remplacement éventuelles proposées.

Les délais de livraison et de reprise des produits spécifiés lors de chaque commande doivent impérativement être respectés.

Le véhicule doit être adapté au(x) différents type(s) de denrées transportées.

Le véhicule doit être en parfait état de propreté et les appareils de réfrigération en parfait état de fonctionnement.

Les températures de transport doivent être conformes à la réglementation ou aux prescriptions des fabricants.

Le titulaire doit être en mesure, sur simple demande de la CCI de présenter les dispositions de maîtrise des températures de transport et de livraison.

Le personnel préposé au transport et aux livraisons doit respecter les bonnes pratiques d'hygiène et ne pas être source de contamination des produits.

Les produits doivent être conditionnés dans des emballages adaptés aux normes d'hygiène et à la préservation des produits durant leur transport. Il est précisé que chaque pièce composant un plateau repas doit être compartimentée ou protégée des autres.

27 - Renouvellement des cartes et menus

Le titulaire s'engage à renouveler les cartes et menus au moins une fois par semestre. Pour chaque commande de plateaux-repas, plusieurs choix doivent être proposés conformément aux dispositions du présent CCP. Lors du renouvellement de ses cartes et menus, le titulaire doit donc respecter la demande de bénéficiaire de choix dans les typologies de prestations et particulièrement concernant la fourniture des plateaux-repas.

Le Titulaire établit des cartes et menus distincts (document par catégorie) pour :

- les plateaux-repas,
- les cocktails,
- les buffets.

Les nouveaux menus et cartes devront être adressés à la CCI dès que le titulaire les établit.

Les nouvelles cartes et menus transmis à la CCI sont conformes aux prestations et aux tarifs contractualisés au bordereau des Prix (BPU). Le Titulaire peut soit identifier les typologies directement dans les cartes ou menus soit fournir un document d'accompagnement qui établit la correspondance entre les typologies prévues au marché et les mets proposés dans les nouvelles cartes / menus.

Ce(s) document(s) seront **transmis à l'adresse électronique suivante** :

i.ecochard@beaujolais.cci.fr qui centralisera l'information.

28 - Saisonnalité, qualité des produits et variété des prestations

Le titulaire s'engage à réaliser des prestations variées en valorisant les produits frais de saison.

Le titulaire s'engage à apporter le plus grand soin dans le choix des produits. L'utilisation de produits frais doit être favorisée. L'approvisionnement en produits frais doit idéalement représenter au moins 50% de l'approvisionnement général. La fourniture de produits surgelés ou congelés est proscrite.

A la demande de la CCI, le titulaire devra être en mesure de fournir la liste des ingrédients entrant dans la composition des produits proposés.

Le Titulaire s'engage également à utiliser des produits de qualité et notamment à garantir la texture des poissons, la tendreté des viandes ainsi que le goût et la maturité des fruits et légumes proposés.

De même, concernant :

- la qualité du pain utilisé (plateaux-repas) ; le Titulaire veille à servir du pain frais pour ses prestations ;
- les salades, le Titulaire veille à sa qualité.

L'utilisation de produits et boissons issus de circuits courts est souhaitée. Le titulaire devra adresser au référent indiqué dans le bon de commande ses propositions pour validation. Le titulaire y indiquera l'origine de ses produits.

29- Régimes alimentaires - Allergènes

Le titulaire doit proposer une certaine variété de repas et notamment prendre en compte les différents régimes alimentaires sur demande spécifique : végétarien, végétal, sans gluten, sans lactose, etc. ...

Cette prestation est incluse au présent marché et ne fait pas l'objet de prix supplémentaires.

Le titulaire propose un support d'information qui répond à la réglementation relative à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires non préemballées contenant des allergènes, à proximité des produits concernés. Ces informations doivent être constamment à jour.

30 - Personnel mis à disposition

30.1 – Mise à disposition de personnel pour assurer le service

La prestation consiste en la mobilisation de maître d'hôtel pour assurer le service.

Leurs missions couvrent :

- La mise en place des repas assis, cocktails ou buffets : installation, mise en forme, nappage, dressage, installation du matériel et du mobilier.
- Le service des mets et des boissons
- Le débarrassage des plats ou assiettes en cours de prestations
- Le débarrassage des tables/buffets en fin de prestation
- Le rangement du matériel et du mobilier
- L'évacuation des déchets hors du site
- Le nombre d'heures nécessaires à la bonne exécution de la prestation est déterminé par la CCI, sur conseil du titulaire.

Dans le cadre des services, le personnel devra faire preuve de ponctualité, de la plus grande correction, de discrétion, de confidentialité et de réserves.

Dans des cas particuliers à connotation sensible, la CCI se réservera la possibilité de valider ou non le personnel proposé.

Le personnel devra suivre les consignes données par le représentant de la CCI.

Cette dernière se réserve le droit de refuser le personnel qui ne satisfait pas à ces exigences.

30.2 – Hygiène

Le personnel devra être apte à manipuler les denrées alimentaires.

Il sera réputé avoir reçu une formation à la sécurité alimentaire et notamment connaître et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène de la restauration.

Les personnes susceptibles de contaminer les préparations du fait de leur état de santé (exemple : rhume, forte toux, ...) doivent être écartées temporairement de la prestation.

30.3 – Tenue vestimentaire

Les titulaires du marché devront doter le personnel de service de la tenue vestimentaire appropriée.

La tenue de base des maîtres d'hôtel est : veste blanche ou noire, chemise blanche, nœud papillon ou cravate noire et pantalon noir.

31 – Accès aux sites

Horaires d'ouverture de la CCI Beaujolais

Les sites de la CCI Beaujolais étant sous alarme avec des horaires définis, le titulaire doit prendre attache avec le responsable du site concerné.