



**MARCHE DE PRESTATIONS DE TRAITEUR POUR LES BESOINS DE LA DIRECTION REGIONALE  
LYON DE FRANCE TRAVAIL AUVERGNE-RHONE-ALPES**

Procédure prévue à l'article R 2124-1 du code de la commande publique

**MARCHE N°202601TRAITEUR**

**CAHIER DES CHARGES FONCTIONNELLES ET TECHNIQUES**

1. CONTEXTE ET PERIMETRE GEOGRAPHIQUE .....	3
2. DESCRIPTION DES PRESTATIONS .....	4
3. RESPONSABILITE SOCIETALE .....	8
4. REGLES D'HYGIENE COMMUNES A TOUTES LES PRESTATIONS.....	8
5. HORAIRES DE LIVRAISON .....	8
6. CONSIGNES DE TRI.....	9
7. MODALITES DE RECEPTION DES PRESTATIONS .....	9
8. CONTINUITE DE SERVICE.....	9
9. INTERLOCUTEUR FRANCE TRAVAIL ET PILOTAGE DU MARCHE.....	9

## 1. CONTEXTE ET PERIMETRE GEOGRAPHIQUE

- Contexte

Dans le cadre de réunions de travail, de séminaires et à titre exceptionnel pour accompagner d'autres événements, France Travail Auvergne-Rhône-Alpes est conduit à faire appel à des traiteurs pour la confection et la livraison de plateaux-repas, buffets, cocktails et café d'accueil.

Le présent marché a pour objet de faire appel à un traiteur pour la confection et la livraison de plateaux-repas, buffets, cocktails et café d'accueil, pour la Direction Régionale de France Travail Auvergne-Rhône-Alpes – 13 Rue Crépet – 69007 LYON.

Les prestations sont à exécuter du lundi au vendredi (hors week-end et jours fériés).

La périodicité et l'étendue de ces manifestations ne peuvent, dans la plupart des cas, être déterminées longtemps à l'avance puisqu'elles dépendent en grande partie de l'actualité et des événements organisés par France Travail Auvergne-Rhône-Alpes.

Le présent cahier des charges fonctionnel et technique a pour objet de définir les modalités de mise en œuvre des prestations énumérées ci-dessous.

- Périmètre géographique du marché et/ou décomposition en lots

Le présent marché a pour périmètre géographique la Direction Régionale Lyon de France Travail Auvergne-Rhône-Alpes, située au 13 Rue Crépet – 69007 LYON.

La prestation est décomposée en 3 lots :

LOTS	DESIGNATION
1	Buffet déjeunatoire (de 10 à 20 personnes)
	Buffet déjeunatoire (21 personnes et plus)
	Buffet festif
	Cocktail apéritif ou de clôture (de 10 à 20 personnes)
	Cocktail apéritif ou de clôture (21 personnes et plus)
	Cocktail festif
2	Plateau-repas (1 à 5 personnes)
	Plateau-repas (6 à 20 personnes)
	Plateau-repas (21 personnes et plus)
	Plateau-repas festif
3	Café d'accueil (environ 12/an minimum) de 10 à 20 personnes
	Café d'accueil (+ de 21 personnes)

Une distinction est faite entre le buffet (convives assis à table) et le cocktail où les invités sont debout pour manger de petites pièces (bouchées, verrines...).

## **2. DESCRIPTION DES PRESTATIONS**

La Direction Régionale est fréquentée par le personnel de France Travail, à l'occasion par des visiteurs ou intervenants externes.

Les prestations attendues sont les suivantes :

### **2.1. Buffets déjeunatoires (Lot 1)**

Les buffets déjeunatoires sont livrés pour un minimum de 10 personnes.

Dans le cadre de la fourniture d'un buffet déjeunatoire, la prestation comprend :

- confection, livraison, installation (nappage et dressage) et débarrassage (> 21 personnes) selon les règles de tri de France Travail ARA
- fourniture de la vaisselle au choix du prestataire (plats de service, assiettes, couverts, gobelets et tasses à café...). Le prestataire s'assure de récupérer la vaisselle réutilisable au plus tard le lendemain de la prestation quel que soit le nombre de convives.

Jusqu'à 21 personnes, le service prescripteur de France Travail gère le débarrassage en tenant compte des consignes internes de tri.

**La formule « buffet déjeunatoire » est à définir dans le cadre de réponse.**

Le Titulaire veille à limiter les assaisonnements et sauces et propose des menus variés et équilibrés.

Il veillera également à proposer des préparations simples pouvant ainsi satisfaire la majorité des participants.

Il veille à varier la composition du buffet d'une commande à l'autre.

Il peut proposer des quiches, tartes salées ou sucrées sous grand format à découper (en lieu et place de portions individuelles).

Le Titulaire doit également être en mesure de proposer, sur demande expresse de France Travail, un menu spécifique (végétarien, végétalien, sans porc, sans gluten...) aux mêmes conditions tarifaires.

France Travail se réserve la possibilité de modifier le nombre de participants jusqu'à 48 heures ouvrées avant la prestation

### **2.2. Buffets festifs**

Les buffets déjeunatoires festifs seront livrés pour un minimum de 10 personnes, avec de la vaisselle jetable, sauf demande expresse de France Travail.

Dans le cadre de la fourniture d'un buffet festif, les prestations demandées sont les suivantes :

- confection, livraison, installation (nappage et dressage) et débarrassage (> 21 personnes) selon les règles de tri de France Travail ARA
- fourniture de la vaisselle au choix du prestataire (plats de service, assiettes, couverts, gobelets et tasses à café...). Le prestataire s'assure de récupérer la vaisselle réutilisable au plus tard le lendemain de la prestation quel que soit le nombre de convives.

Jusqu'à 21 personnes, le service prescripteur de France Travail gère le débarrassage en tenant compte des consignes internes de tri.

**La formule « buffet festif » est à définir dans le cadre de réponse.**

Le titulaire veille à limiter les assaisonnements et sauces et propose des menus variés et équilibrés.

Il veille également à proposer des préparations simples pouvant ainsi satisfaire la majorité des participants.

Il veille en outre à varier la composition du buffet festif d'une commande à l'autre.

Les mets peuvent être proposés en grand format à découper (en lieu et place de portions individuelles).

Le titulaire doit également être en mesure de proposer, sur demande expresse de France Travail, des mets spécifiques (végétarien, végétalien, sans porc, sans gluten...) aux mêmes conditions tarifaires.

France Travail se réserve la possibilité de modifier le nombre de participants jusqu'à 48 heures ouvrées avant la prestation

### **2.3. Cocktail apéritif ou de clôture**

Les cocktails apéritifs ou de clôture sont livrés pour un minimum de 10 personnes.

Les prestations sont les suivantes :

- confection, livraison, installation (nappage et dressage) et débarrassage (> 21 personnes) selon les règles de tri de France Travail ARA
- fourniture de la vaisselle au choix du prestataire (plats de service, assiettes, couverts, gobelets et tasses à café...). Le prestataire s'assure de récupérer la vaisselle réutilisable au plus tard le lendemain de la prestation quel que soit le nombre de convives.

Jusqu'à 21 personnes, le service prescripteur de France Travail gère le débarrassage en tenant compte des consignes internes de tri.

**La formule « cocktail apéritif ou de clôture » est à définir dans le cadre de réponse.**

Il veille également à proposer des préparations simples pouvant ainsi satisfaire la majorité des participants.

Il veille en outre à varier la composition du buffet festif d'une commande à l'autre.

Les mets peuvent être proposés en grand format à découper (en lieu et place de portions individuelles).

Le titulaire doit également être en mesure de proposer, sur demande expresse de France Travail, des mets spécifiques (végétarien, végétalien, sans porc, sans gluten...) aux mêmes conditions tarifaires.

France Travail se réserve la possibilité de modifier le nombre de participants jusqu'à 48 heures ouvrées avant la prestation

#### **2.4. Cocktail festif**

Les cocktails festifs sont livrés pour un minimum de 10 personnes, avec de la vaisselle jetable ou réutilisable, sauf demande expresse de France Travail.

Dans le cadre de la fourniture d'un cocktail festif, les prestations sont les suivantes :

- confection, livraison, installation (nappage et dressage) et débarrassage (> 21 personnes) selon les règles de tri de France Travail ARA
- fourniture de la vaisselle au choix du prestataire (plats de service, assiettes, couverts, gobelets et tasses à café...). Le prestataire s'assure de récupérer la vaisselle réutilisable au plus tard le lendemain de la prestation quel que soit le nombre de convives.

Jusqu'à 21 personnes, le service prescripteur de France Travail gère le débarrassage en tenant compte des consignes internes de tri.

**La formule « cocktail festif » est à définir dans le cadre de réponse.**

Il veille également à proposer des préparations simples pouvant ainsi satisfaire la majorité des participants.

Il veille en outre à varier la composition du buffet festif d'une commande à l'autre.

Les mets peuvent être proposés en grand format à découper (en lieu et place de portions individuelles).

Le titulaire doit également être en mesure de proposer, sur demande expresse de France Travail, des mets spécifiques (végétarien, végétalien, sans porc, sans gluten...) aux mêmes conditions tarifaires.

France Travail se réserve la possibilité de modifier le nombre de participants jusqu'à 48 heures ouvrées avant la prestation

#### **2.5. Plateaux-repas (Lot 2)**

Les plateaux-repas sont livrés pour un minimum de 1 à 5 personnes avec de la vaisselle jetable ou réutilisable.

Dans le cadre de la fourniture de plateaux-repas, les prestations demandées sont :

- la confection et la livraison,
- la fourniture de la vaisselle, des serviettes et des gobelets.

La **Formule** comprend :

- entrée

- plat chaud ou froid (poisson ou viande et sa garniture)
- dessert
- pain

Le Titulaire veille à limiter les assaisonnements et sauces et propose **mensuellement** des menus variés et équilibrés.

Le Titulaire veille également à proposer des préparations simples pouvant ainsi satisfaire la majorité des participants.

Le contenu des plateaux-repas doit être adapté aux couverts fournis.

Lors de la livraison, il s'assure de la bonne température des produits.

Le Titulaire doit également être en mesure de proposer, sur demande expresse de France Travail, un plateau-repas spécifique (végétarien, végétalien, sans porc, sans gluten...) aux mêmes conditions tarifaires.

Les plateaux contenant le repas doivent être recyclables.

France Travail se réserve la possibilité de modifier le nombre de participants jusqu'à 48 heures ouvrées avant la prestation.

## **2.6 Plateaux-repas festifs**

Les plateaux-repas festifs sont livrés pour un minimum de 1 à 5 personnes avec de la vaisselle jetable ou recyclable.

Dans le cadre de la fourniture d'un plateau-repas festif (plateau-repas adapté selon une occasion particulière : type Noël...), les prestations demandées sont les suivantes :

- la confection et la livraison de plateaux-repas festifs
- la fourniture de la vaisselle, des serviettes et des gobelets.

La **Formule** comprend :

- entrée
- plat chaud ou froid (poisson ou viande et sa garniture)
- dessert
- pain

**La formule « plateaux-repas festifs » est à définir dans le cadre de réponse.**

Le Titulaire veille à limiter les assaisonnements et sauces et propose des menus variés et équilibrés.

Il veille également à proposer des préparations des préparations simples pouvant ainsi satisfaire la majorité des participants.

Il veille en outre à varier la composition du buffet festif d'une commande à l'autre.

Il peut proposer des quiches, tartes salées ou sucrées sous grand format à découper (en lieu et place de portions individuelles).

Le Titulaire doit également être en mesure de proposer, sur demande expresse de France Travail, un menu spécifique (végétarien, végétalien, sans porc, sans gluten...) aux mêmes conditions tarifaires.

France Travail se réserve la possibilité de modifier le nombre de participants jusqu'à 48 heures ouvrées avant la prestation

### **2.5. Café d'accueil/ pause-café (lot 3)**

Le café d'accueil ou la pause-café est demandé pour un minimum de 10 personnes :

Il comprend :

- une boisson chaude : café, thé, chocolat chaud au besoin
- une boisson fraîche : jus d'orange, jus de pomme, eau plate et eau gazeuse
- 2 mini-viennoiseries (pain au chocolat, brioche, croissant, chouquette ou chausson aux pommes) ou mignardises.

La vaisselle nécessaire à la prestation est jetable et biodégradable (tasses à café et thé, gobelets, serviettes). Le matériel (thermos, cafetières, plats...) est récupéré après la prestation.

### **3. RESPONSABILITE SOCIETALE**

La responsabilité sociétale est un axe fort de la politique d'achat de France Travail ; ceci conduit à la mise en place de stratégies d'achats durables, adaptées à chaque catégorie d'achats effectués par France Travail.

#### **• Critères environnementaux :**

Le titulaire est tenu de respecter les modalités de mise en œuvre des mesures visant à réduire les impacts environnementaux, telles que :

- Nature (jetable ou réutilisable/durable), composition et conditionnement des consommables (couverts, serviettes, plats, verres...)
- Approvisionnement en produits frais auprès de producteurs locaux
- Trajet et moyens de transport des personnels du titulaire se rendant à la DR Lyon, respectueux de l'environnement (vignette Crit'Air, véhicule électrique...)
- Respect des consignes de tri de France Travail (verre, bouteille plastique, canettes métal, gobelets cartons) dans les Points d'Apport Volontaire (PAV) dédiés à cet effet.
- Récupération et recyclage des biodéchets.

### **4. REGLES D'HYGIENE COMMUNES A TOUTES LES PRESTATIONS**

Les prestations doivent être réalisées en respectant les règles d'hygiène et de sécurité des produits alimentaires.

### **5. HORAIRES DE LIVRAISON**

Le Titulaire s'engage à réaliser les prestations aux horaires indiqués à la commande :

- Pour les cafés d'accueil : à partir de 8h00 pour les réunions le matin et à partir de 13h00 pour les réunions l'après-midi
- Pour les plateaux-repas : à partir de 11h45 (précision à la commande)
- Pour les buffets : à partir de 11h00



## 6. CONSIGNES DE TRI

Deux cas de figure possibles :

- Avec débarrassage : Le traiteur respecte nos consignes de tri. Les déchets (verres, bouteilles en plastique, papier/cartons, canettes et gobelets carton) sont déposés dans les Points d'apport Volontaires (PAV) prévus à cet effet. Les déchets ménagers sont mis en sac et transportés dans la poubelle DIB située dans le local poubelles.
- Sans débarrassage : Le traiteur récupère ses déchets d'installation (film, cartons...).

## 7. MODALITES DE RECEPTION DES PRESTATIONS

A la livraison, le titulaire remet **à l'agent d'accueil France Travail**, un bon de livraison conforme au regard de la commande initiale.

Le bon de livraison comporte à minima les mentions suivantes :

- le nom et l'adresse du titulaire
- le numéro de la commande
- la date et l'heure de livraison
- le lieu de livraison
- la description de la prestation
- la quantité livrée

## 8. CONTINUITE DE SERVICE

Chaque titulaire indique les périodes de fermeture de son établissement dans le cadre de réponse et adresse un mail d'information au service Achats-Marchés, au moins 1 mois avant les dates de fermetures et ce, pendant toute la durée du marché.

## 9. INTERLOCUTEUR FRANCE TRAVAIL ET PILOTAGE DU MARCHE

Le seul interlocuteur est le service Achats-Marchés de France Travail Auvergne-Rhône-Alpes. Il transmet les commandes, par mail et assure :

- La gestion du marché pour le compte du directeur régional
- La coordination et le suivi de l'exécution du marché
- Le contrôle et la gestion des relations avec le titulaire

Le titulaire s'engage à ne prendre aucune consigne, commande en dehors du service Achats-Marchés.

Le service Achats-Marchés peut, à tout moment, demander la tenue d'une réunion de suivi de la prestation.

