

PROCÉDURE ADAPTÉE

En application de l'article R. 2123-1, 1° du code de la commande publique.

MARCHE N° 26-2796

Services de Traiteur

**Lot 1 – Prestations de petits-déjeuners, pauses café, goûters
et moments de convivialité**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES
(CCTP)**

Sommaire

ARTICLE 1 – OBJET DU LOT	3
ARTICLE 2 – ELEMENTS DE CONTEXTE ET ESTIMATION NON CONTRACTUELLE DES BESOINS.....	3
ARTICLE 3 – PERIMETRE GEOGRAPHIQUE ET SITES DE LIVRAISON	3
ARTICLE 4 – DESCRIPTION DES PRESTATIONS	4
ARTICLE 4.1 – PRESTATIONS DE TYPE « PETITS-DEJEUNERS, PAUSES-CAFE ET GOUTERS »	4
ARTICLE 4.2 – PRESTATIONS DE TYPE « MOMENTS DE CONVIVIALITE »	5
ARTICLE 5 – MODALITES GENERALES DE COMMANDE	5
ARTICLE 6 – CONDITIONS DE LIVRAISON ET D’INSTALLATION	6
ARTICLE 7 – EXIGENCES QUALITATIVES	7
ARTICLE 8 – EXIGENCES ENVIRONNEMENTALES ET RESPONSABLES	7
ARTICLE 9 – GESTION DES NON-CONFORMITES	8
ARTICLE 10 – SUIVI DE L’EXECUTION	8

ARTICLE 1 – OBJET DU LOT

Le présent lot a pour objet la fourniture et la livraison de prestations de restauration sucrées, destinées à répondre aux besoins de l'ensemble des services de la CPAM du Rhône, y compris les centres d'examens de santé (CES) et les centres de santé dentaire (CSD).

Ces prestations sont réalisées principalement dans le cadre d'évènements internes à l'organisme (réunions, évènements professionnels, pauses collectives ou moments de convivialité) et peuvent concerner des participants extérieurs.

Les prestations sont commandées de manière ponctuelle, en fonction des besoins des services, sans minimum annuel garanti.

ARTICLE 2 – ELEMENTS DE CONTEXTE ET ESTIMATION NON CONTRACTUELLE DES BESOINS

À titre purement indicatif et non contractuel, les besoins exprimés par l'acheteur portent majoritairement sur :

- des prestations de petits-déjeuners ;
- des prestations de boissons chaudes (café et/ou thé) ;
- plus ponctuellement des pauses gourmandes ou prestations sucrées associées à des réunions ou évènements internes.

Sur la base des consommations observées sur les années 2024 et 2025, le volume annuel s'est situé entre 130 et 150 commandes environ pour les prestations relevant du présent lot.

Les prestations concernent généralement des groupes de taille variable, le plus souvent compris entre 10 et 25 participants, mais pouvant ponctuellement concerner des groupes plus restreints ou plus importants selon la nature des évènements.

S'agissant des prestations de type « moments de convivialité » à dominante sucrée, l'acheteur ne dispose pas à ce stade d'un historique consolidé, ces prestations n'ayant pas fait l'objet d'un suivi spécifique sur la période de référence.

Ces éléments sont communiqués à titre d'information afin d'éclairer les candidats sur la nature et l'ordre de grandeur des besoins. Ils n'engagent pas l'acheteur sur des volumes ou montants futurs.

ARTICLE 3 – PERIMETRE GEOGRAPHIQUE ET SITES DE LIVRAISON

Les prestations relevant du présent lot concernent l'ensemble des sites de la CPAM du Rhône, situés dans la Métropole de Lyon.

Les prestations sont réalisées principalement sur deux sites majeurs :

- Le siège situé à Villeurbanne – Cours Emile Zola ;
- Le site d'Aubigny, situé rue d'Aubigny à Lyon (3^{ème} arrondissement).

Les prestations peuvent également être livrées sur les autres sites de la CPAM du Rhône, notamment :

- Baraban (Lyon 6^{ème}) – CES ;
- Jean Macé (Lyon 7^{ème}) ;
- Meyzieu ;
- Oullins ;
- Parilly (Vénissieux) ;
- Part-Dieu (Lyon 3^{ème}) – CSD ;
- Rillieux la Pape – CES ;
- Saint Fons – CSD ;
- Vaise (Lyon 9^{ème}) ;
- Vaulx en Velin ;
- Verdun (Lyon 2^{ème}) – CSD ;

La liste des sites est fournie à titre indicatif. Elle est susceptible d'évoluer en cours d'exécution du marché, sans que cela ne remette en cause les conditions contractuelles.

L'acheteur peut être amené à organiser ponctuellement des événements hors de ses locaux (séminaires, conférences, réunions organisées dans des salles louées à cet effet).

Ces situations ne constituent pas un engagement de volume au profit du titulaire.

ARTICLE 4 – DESCRIPTION DES PRESTATIONS

Les prestations relevant du présent lot sont destinées à une consommation collective et adaptées à des groupes de taille variable.

Elles se déclinent en deux catégories :

- Des prestations de type « petits-déjeuners, pauses café et goûters » définies à l'article 4.1 ;
- Des prestations de type « moments de convivialité » définies à l'article 4.2.

Les prestations comprennent les consommables nécessaires au service (sucre, touillettes, serviettes, etc.).

Dans une démarche de réduction des déchets, le titulaire privilégie les solutions réutilisables.

La fourniture de gobelets jetables n'est pas prévue par défaut et ne peut être réalisée que sur demande expresse de l'acheteur (cf. Bordereaux des Prix Unitaires).

ARTICLE 4.1 – PRESTATIONS DE TYPE « PETITS-DEJEUNERS, PAUSES-CAFE ET GOUTERS »

Les prestations de type « petits-déjeuners, pauses café et goûters » comprennent notamment :

- Des petits-déjeuners ;
- Des pauses café / cafés d'accueil ;
- Des goûters ;
- Des mignardises et pâtisseries sucrées.

Les compositions précises des prestations (contenu, nombre de pièces, portions, boissons associées) sont définies dans le bordereau des prix unitaires.

A titre indicatif, les prestations peuvent comprendre :

- Des boissons chaudes (café, thé) ;
- Des boissons froides (jus de fruits, boissons sans alcool) ;
- Des produits de boulangerie et de pâtisserie (viennoiseries, brioches, gâteaux, biscuits, mignardises...) généralement proposés à raison d'environ deux mini-pièces par personne ou équivalent ;
- Le cas échéant, des produits complémentaires (fruits, produits laitiers ou équivalents).

Les prestations peuvent être modulées au moyen des options prévues au bordereau des prix unitaires, sans qu'il soit nécessaire de recourir à un devis spécifique.

Afin de faciliter l'identification des prestations proposées, le titulaire pourra mettre à disposition de l'acheteur un catalogue de prestations correspondant au périmètre du présent lot.

Ce catalogue présente, à titre indicatif, des exemples de compositions ou de formules pouvant être commandées dans le cadre du présent marché.

ARTICLE 4.2 – PRESTATIONS DE TYPE « MOMENTS DE CONVIVIALITE »

Les prestations de type « moments de convivialité » correspondent à des temps collectifs organisés par les services de l'acheteur, visant à favoriser les échanges, le partage et la cohésion entre agents.

Elles prennent la forme de formules par personne ou de compositions à partager, permettant une consommation simple, conviviale et sans préparation particulière par les services.

Pour ces prestations, le titulaire propose une offre structurée sous forme de formules adaptées à différents moments de la journée (ex. : matin, pause, fin de journée).

Le titulaire veille à proposer une offre variée et suffisamment étoffée, permettant à l'acheteur de disposer d'un choix réel entre plusieurs compositions ou formules.

Cette offre est présentée au sein d'un catalogue dédié ou clairement identifiée dans le catalogue général du titulaire, lequel comporte un nombre suffisant de formules garantissant une diversité de choix pour l'acheteur.

Chaque formule ou composition est décrite de manière précise, notamment en termes de composition et de quantités.

Pour les assortiments à partager, le titulaire précise un équivalent en nombre de pièces ou portions par personne, permettant d'assurer une comparaison homogène des offres.

Les formules proposées doivent permettre une offre cohérente, équilibrée et directement consommable, comprenant notamment des boissons et un assortiment de produits sucrés favorisant le partage et la diversité.

Dans le cadre de ces prestations, le titulaire veille à proposer des formules compatibles avec le budget plafonné par l'acheteur pour les moments de convivialité, incluant, le cas échéant, des compositions bonus permettant d'intégrer une marge d'ajustement ou d'amélioration qualitative.

Ces prestations sont plafonnées en termes de prix conformément à l'article 9.3 du CCAP.

ARTICLE 5 – MODALITES GENERALES DE COMMANDE

Les prestations font l'objet de commandes ponctuelles émises par l'acheteur.

Les commandes sont transmises par voie électronique ou par tout autre moyen convenu entre les parties. Le titulaire confirme la bonne prise en compte de la commande dans les meilleurs délais et signale sans délai toute difficulté susceptible d'empêcher la bonne exécution de la prestation.

Sauf situation exceptionnelle, les délais minimaux de commande sont fixés à :

- J-3 jours ouvrés pour les prestations courantes ;
- J-5 jours ouvrés pour les prestations de volume important ou nécessitant une organisation particulière.

L'acheteur précise lors de la commande :

- La date et l'horaire de livraison souhaités ;
- Le nom du demandeur, qui devra être indiqué sur chaque commande livrée ;
- Le lieu de livraison ;
- Le nombre de participants ;
- La prestation souhaitée, conformément aux lignes du bordereau des prix unitaires.

Le titulaire veille à assurer une information claire sur les prestations proposées, notamment en ce qui concerne les allergènes.

Modification du nombre de participants :

Le nombre de participants indiqué dans la commande peut être ajusté par l'acheteur jusqu'à 48h avant la prestation, sans pénalité, sous réserve que la préparation de la prestation n'ait pas déjà été engagée par le titulaire.

Dans le cas contraire, le titulaire pourra facturer jusqu'à 50% de la commande. Les frais facturés doivent être en lien avec l'exécution de la prestation et proportionnés aux dépenses engagées. Le titulaire s'engage à justifier, sur demande de l'acheteur, les frais engagés.

Annulation de la prestation :

En cas d'annulation de la prestation jusqu'à 48h, aucune facturation ne pourra être appliquée, sous réserve que la préparation de la prestation n'ait pas déjà été engagée par le titulaire.

Dans le cas contraire, le titulaire pourra facturer jusqu'à 50% de la commande. Les frais facturés doivent être en lien avec l'exécution de la prestation et proportionnés aux dépenses engagées. Le titulaire s'engage à justifier, sur demande de l'acheteur, les frais engagés.

ARTICLE 6 – CONDITIONS DE LIVRAISON ET D'INSTALLATION

Le titulaire s'engage à respecter les dates, horaires et lieux indiqués dans la commande.

Les prestations sont réalisées principalement en semaine, du lundi au vendredi, sur les plages horaires habituelles de travail de l'acheteur.

Les prix indiqués au bordereau des prix unitaires comprennent la livraison, la mise en place simple des prestations ainsi que, le cas échéant, la reprise du matériel appartenant au titulaire.

Ces prestations sont assurées sur les sites de l'acheteur situés dans la métropole de Lyon, ainsi que, le cas échéant, dans tout lieu situé dans ce même périmètre géographique dans lequel l'acheteur organise un évènement (séminaire, conférence, réunion, etc.).

Les prestations sont livrées prêtes à la consommation, dans des conditions garantissant notamment :

- Le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Le maintien des températures adaptées ;
- La qualité de présentation des produits.

Les livraisons sont effectuées au lieu indiqué par l'acheteur (espace dédié, accueil, poste de sécurité ou salle de réunion), dans le respect des horaires convenus.

L'acheteur peut, le cas échéant, fournir des coordonnées de contact pour les sites extérieurs afin de faciliter la livraison.

Le titulaire veille à adapter ses modalités de livraison et de mise en place aux contraintes spécifiques de chaque site (horaires, stationnement, procédures d'accueil, accès aux étages etc.).

Lorsque la prestation le nécessite, le titulaire assure une mise en place simple des produits livrés (disposition des corbeilles, plateaux, installation des boissons ou des produits sur les supports prévus à cet effet). Cette mise en place est réalisée de manière discrète, soignée et conforme aux consignes de l'acheteur. A l'issue de la prestation, le titulaire veille à laisser les lieux propres et débarrassés des éléments liés à la prestation (déchets, emballages, matériel utilisé), dans le respect des consignes du site.

Lorsque du matériel appartenant au titulaire est utilisé, celui-ci est récupéré par ce dernier après l'évènement, au lieu de livraison ou à tout autre endroit désigné lors de la livraison. Cette récupération intervient à l'issue de la prestation ou, au plus tard, dans un délai de 24 heures, sauf accord particulier avec l'acheteur, lorsque la prestation ne nécessite pas de mise en place.

ARTICLE 7 – EXIGENCES QUALITATIVES

L'exécution des prestations est conforme aux règles de l'art, aux exigences techniques et aux normes en vigueur notamment en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Les prestations doivent répondre aux exigences suivantes :

- Utilisation de produits frais et de qualité ;
- Les viennoiseries doivent être de qualité, élaborées à partir de beurre (viennoiseries pur beurre ou équivalent) et présenter un feuilletage développé ainsi qu'une texture et un goût caractéristiques de produits frais ;
- Les pâtisseries, mignardises et produits de biscuiterie doivent être de qualité et présenter une texture et un goût caractéristiques de produits frais ;
- Les jus de fruits proposés doivent être sans sucres ajoutés et présenter une teneur élevée en fruits (type 100% pur jus) ;
- Le café proposé doit être de qualité, de type arabica ou équivalent ;
- Les thés proposés doivent être de qualité, présentés en sachets ou mousselines individuels afin de garantir leur qualité et leur hygiène et comprendre au minimum plusieurs variétés (par exemple thé noir, thé vert et infusion) ;
- Adéquation des quantités livrées au nombre de participants indiqué dans la commande ;
- Présentation soignée adaptée à un contexte professionnel ;
- Respect strict des normes sanitaires applicables, notamment les règles HACCP ;
- Information claire relative à la composition des produits et aux allergènes.

Le titulaire veille à assurer une qualité constante des prestations, quelle que soit la fréquence ou le volume des commandes.

ARTICLE 8 – EXIGENCES ENVIRONNEMENTALES ET RESPONSABLES

Dans le cadre de l'exécution du marché, le titulaire met en œuvre des pratiques limitant l'impact environnemental et favorisant une démarche responsable dans la réalisation des prestations.

A ce titre, il veille notamment à :

- Privilégier, dans la mesure du possible, l'utilisation de produits frais et de saison ;
- Favoriser l'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique ou équivalents, lorsque cela est possible ;
- Privilégier des produits issus de filières responsables, notamment issus du commerce équitable pour les produits concernés (café, thé, chocolat...) ;
- Favoriser des modes d'approvisionnement responsables, tels que les circuits courts ou les producteurs locaux lorsque cela est pertinent ;
- Limiter le gaspillage alimentaire, notamment en adaptant les quantités aux besoins exprimés et en optimisant la gestion des excédents ;
- Réduire l'utilisation de contenants et emballages jetables et privilégier, lorsque les conditions logistiques le permettent, des solutions réutilisables, notamment consignées ou à défaut des emballages recyclables ;
- Limiter les suremballages et privilégier des emballages écoresponsables ;
- Adopter des pratiques permettant de réduire l'empreinte environnementale liée aux livraisons (optimisation des tournées, véhicules adaptés, etc.).

Le titulaire est également encouragé à contribuer, dans la mesure du possible, à une démarche sociale et responsable, notamment en favorisant l'emploi de personnes en insertion ou en situation de handicap, ou ayant recours à des structures de l'économie sociale et solidaire (ESAT, entreprises d'insertion, structures coopératives etc.).

ARTICLE 9 – GESTION DES NON-CONFORMITES

Toute non-conformité constatée par l'acheteur (retard, oubli, erreur de commande, prestation incomplète, défaut qualitatif) est signalée au titulaire dans les meilleurs délais.

En cas de non-conformité avérée, le titulaire s'engage à proposer une solution corrective adaptée dans les plus brefs délais, pouvant notamment consister en la correction, le remplacement ou le complément de la prestation livrée, lorsque cela est possible.

Lorsque la prestation livrée est manifestement non conforme ou impropre à la consommation, l'acheteur peut refuser tout ou partie de la prestation.

La prestation refusée ne donne lieu à aucune facturation.

Les modalités financières applicables en cas de manquement sont précisées au CCAP.

ARTICLE 10 – SUIVI DE L'EXECUTION

Le titulaire désigne un interlocuteur unique chargé du suivi et de la bonne exécution du marché.

Cet interlocuteur est le point de contact privilégié de l'acheteur pour toute question relative aux commandes, aux prestations réalisées et au suivi qualitatif du marché.

Le titulaire s'engage à assurer un suivi régulier de la qualité des prestations fournies.

A ce titre, l'acheteur peut signaler au titulaire toute observation relative à la qualité des produits, au respect des délais de livraison, à la présentation des prestations ou à toute difficulté rencontrée lors de l'exécution du marché.

Le titulaire prend en compte ces observations et met en œuvre, dans les meilleurs délais, les mesures correctives nécessaires afin d'assurer la bonne exécution des prestations.

L'acheteur se réserve la possibilité de procéder, en cours d'exécution du marché, à des contrôles ponctuels de la qualité des prestations fournies.

A ce titre, des visites des locaux de production du titulaire peuvent être organisées, d'un commun accord entre les parties, afin de s'assurer des conditions de réalisation des prestations.

Le titulaire s'engage à se conformer à l'ensemble des réglementations applicables à son activité, notamment en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Il tient à la disposition de l'acheteur, sur demande, tout document ou information permettant de justifier du respect de ces obligations.

Des échanges ponctuels peuvent être organisés entre l'acheteur et le titulaire en cours d'exécution du marché afin de faire le point sur les prestations réalisées, d'identifier les éventuelles difficultés rencontrées et d'envisager, le cas échéant, des axes d'amélioration.

Le titulaire peut également proposer toute amélioration ou adaptation des prestations, notamment en matière de qualité des produits, de saisonnalité ou de démarche environnementale.