PRÉFET
DE LA RÉGION
AUVERGNE-
RHÔNE-ALPES

Liberté
Égalité
Fraternité

Secrétariat général
pour les affaires régionales

Accord-cadre interministériel de prestations de services traiteurs et plateaux-repas pour les services (hors ministère des Armées) et certains établissements publics de l'Etat en région Auvergne-Rhône-Alpes

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (CCTP)

Numéro de consultation : TRAITEUR_3_ARA_2027

Procédure de passation : Procédure adaptée en application de l'article R.2123-1 du code de la commande publique (CCP).

Le présent document comporte 18 pages

Table des matières

Article 1 - CONTENU DES PRESTATIONS....3
1.1 Dispositions communes à tous les lots....3
1.2 Lots A : Pauses sucrées salées et paniers repas circonstances classiques....6
1.3 Lots B :Traiteur gamme 1 et 2, paniers repas circonstances atypiques et plateaux-repas....8
1.4 Lots C : Cocktail gamme 3 et repas assis....10
1.5 Lot 8 : Planches salées 100% locales en circuit court sur la Métropole de Lyon,....12
Article 2 - LIVRAISON ET EXÉCUTION DES PRESTATIONS....13
2.1 Délais de livraison, d'installation du matériel et, le cas échéant, de préparation de la salle....13
2.2 Modalités de livraison....13
2.3 Vérifications réclamations et retour....14
2.4 Spécifications relatives à la qualité des produits livrés....14
2.5 Délai de remise en état de la salle et d'enlèvement du matériel de service....15
2.6 Droit de bouchon....15
Article 3 - CLAUSE D'EXÉCUTION ENVIRONNEMENTALE....16
3.1 Choix des denrées alimentaires....16
3.2 Traçabilité, éco-responsabilité, agriculture biologique....17
3.3 Emballages – déchets – éléments annexes....17

Article 1 - CONTENU DES PRESTATIONS

Présentation synthétique :

<table>
<tr><th><u>Lots A</u>
Pause sucrée/salée et paniers-repas circonstances classiques*[1] (hors lot 6A)</th><th><u>Lots B</u>
Traiteur gamme 1 et 2, paniers repas circonstances atypiques*[2] et plateaux-repas</th><th><u>Lots C</u>
Cocktail gamme 3 et repas assis</th><th><u>Lot 8 -D</u> –
Pause salée 100% locale en circuit court sur la Métropole de Lyon</th></tr>
<tr><td colspan="2">• Pause sucrée (petit déjeuner – goûter Noël – petits fours)
• Pause salée (planche)
• Paniers-repas et paniers petits déjeuners circonstances classiques</td><td>• Traiteur :
- Cocktail gamme 1et 2
- Buffet froid ou chaud gamme 1 et 2
- café et thé compris
• Paniers repas et paniers petits déjeuners circonstances atypiques
• Plateaux-repas froids ou chaud gamme 1 et 2</td><td>• Cocktail gamme 3
• Repas assis gamme 1 à 3</td><td>• Produits salés locaux sous forme de planche dans un périmètre inférieur à 50km autour de la ville de Lyon</td></tr>
<tr><td><u>Lot 3 6A1 – (Lyon)</u> :
• Pause sucrée (petit déjeuner – goûter Noël – petits fours)
• Paniers petits déjeuners circonstances classiques</td><td><u>Lot 6A2 –(Lyon)</u> :
• Pause salée (planche)
• Paniers-repas circonstances classiques</td><td colspan="3"></td></tr>
</table>

* [1] l*es circonstances classiques* : prestations de paniers repas (et paniers petits déjeuners) qui se déroulent en journée du lundi au vendredi sans urgence.
*[2] *les circonstances atypiques* : prestations de paniers repas (et paniers petits déjeuners) qui sont livrées en soirée, le week-end, ou les jours fériés de manière exceptionnelle. A titre d'information, cela représente sur l'ensemble du territoire du marché une vingtaine de services pour des commandes qui ont lieu 3 à 4 fois par an. Prestations qui peuvent être en plus de cela urgentes.

1.1 Dispositions communes à tous les lots

Le déroulement des commandes

Lots A et 8D: les prestations se déroulent du lundi au vendredi en heures ouvrées de 7h30 à 19h.

Lots B et C : En plus des horaires habituels, les prestations peuvent se dérouler le soir et exceptionnellement les week-ends et jours fériés. En cas de prestations qui s'étaleraient en dehors des horaires habituels, le coefficient de majoration prévu au BPU (bordereau des prix unitaires) pour les prestations en cas de jour férié, en weekend, en horaires compris entre 19h - 23h et 6h - 7h30 s'applique.

La Livraison

La livraison, l'installation et le retrait des prestations ainsi que la mise à disposition de thermos et/ou d'appareils de chauffe, le cas échéant, sont comprises dans la cadre des prestations de chaque lot. Elles sont livrées franco de port, d'emballage et de tous frais, droits et de taxes. Les prix unitaires figurant dans les BPU de l'ensemble des lots comprennent les frais de déplacement et de transport nécessaires à l'exécution des prestations réalisées dans le territoire objet du lot.

Les frais de stationnement et de déplacement (notamment l'indisponibilité du personnel pendant la livraison) sont aussi inclus dans le prix de la prestation.

Néanmoins, pour les prestations réalisées en dehors de la ville objet du lot, et ce jusqu'à 70km autour de cette dernière, des frais de déplacement complémentaires peuvent être facturés, conformément au prix prévu à cet effet dans le BPU via la ligne : "frais km au delà du périmètre du lot".
A ce titre, le titulaire renseigne dans le BPU un prix unitaire correspondant au prix par kilomètre parcouru au départ de la ville objet du lot jusqu'au lieu de livraison de la prestation.
La distance est comptabilisée sur l'aller-retour.

Les mets proposés

Les quantités identifiées dans le présent CCTP s'entendent pour une personne adulte.

Le titulaire doit proposer deux cartes différentes par mois et une chaque jour si la prestation a lieu pendant 5 jours consécutifs auprès des mêmes convives (traiteur en « résidence » dans un service).

Le titulaire doit prévoir au minimum un menu alternatif végétarien à toute prestation. En effet, le service bénéficiaire peut demander à ce que le titulaire propose des menus en adéquation avec certaines spécificités.

Outre le régime végétarien, le titulaire doit être en capacité de proposer des menus : sans porc, sans-gluten ou autres particularités culturelles, sans que cela n'engendre un supplément de coût. Il ne sera pas tenu rigueur au titulaire s'il n'est pas en capacité de proposer un menu 100% vegan.

Le responsable de la prestation doit prévenir le prestataire de l'existence de menus spécifiques au plus tôt, dès la demande de devis, afin que le titulaire puisse anticiper ces différents menus.

Les boissons et aliments non consommées

Les boissons non consommées sont récupérées par le prestataire et déduites de la facture.

Les aliments non consommés qui n'ont pas subis une rupture de la chaîne de froid sont récupérés et font l'objet d'une politique de don, si possible pour des dispositifs qui travaillent en faveur de personnes dans le besoin.

La prestation de service

Les serveurs assurent l'approvisionnement des tables, le service des convives, et l'enlèvement des plats vides.

Pour les prestations de cocktail et repas assis, les titulaires peuvent assurer le service selon les lignes prévues au BPU (à partir de 10 personnes ou à partir de 20 personnes).

La prestation "maître d'hôtel" peut être demandée pour ces mêmes prestations à partir de 50 convives via la ligne du BPU. Il a un rôle de coordonnateur du service chargé d'organiser et de superviser l'ensemble des prestations (organisation des postes, plannings, placement des convives voir coordination avec la cuisine) pour garantir un service fluide.

En dessous du seuil de 10 personnes ainsi que pour les autres prestations, le service est demandé sur devis auprès du titulaire.

Grammage des prestations

La répartition des grammages est indicatives et le total doit tendre à cette indication. Le grammage du pain n'est pas renseigné mais ce dernier est bien à fournir sous forme, le plus souvent, de mini pain.

Grammage par personne hors pain: *Type de prestation:*	**Repas de 300-350g :** **- Pièces salées d'un total 250g** **- Pièces sucrées d'un total de 50g**	**Repas de 400-450g :** **- Entrée : 70g** **- Plat : 250g** **- Dessert : 70g**	**Repas de 500-550g :** **- Entrée : 100g** **- Plat : 300g** **- Dessert : 100g**
Paniers-repas	**X**		
Plateaux-repas			**X**
Buffet froid-chaud			**X**
Cocktails	**X gamme 1**	**X gamme 2 et 3 : fromage compris**	
Repas assis			**X** **Gamme 2 et 3 : fromage en plus**

Pour la pause sucrée (petits déjeuners, goûters et paniers petits-déjeuners), la quantité doit représenter environ 150g par personne.

La pause salée, planche, doit représenter environ 250g de denrées par personne.

Un grammage supplémentaire, à la demande du service bénéficiaire peut avoir lieu et se traduira par un ou des repas supplémentaires au sein de la commande. Le titulaire tiendra dans ce cadre un rôle de conseil auprès du responsable de la prestation afin que les quantités commandées correspondent aux besoins nutrionnels des convives.

Aussi, dans un souci de sobriété et de réduction des prélèvements de ressources, l'acheteur ambitionne de commander des prestations « zéro gaspillage alimentaire ». Le titulaire conseille ainsi l'acheteur et le bénéficiaire dans le choix de prestations, en nature et en volume, les plus adaptées au format de l'évènement et au public.

1.1.1 L'installation

Elle est comprise dans le prix des prestations et comprend :
- Le nappage des tables prévues pour la prestation,
- La mise en place soignée des boissons et aliments ainsi que des serviettes,
- Le cas échéant, autres matériels de la prestation choisie
- Le cas échéant, une/des décoration(s) selon la ligne prévue au BPU.

Le nappage :

Le titulaire doit fournir des serviettes et du nappage de couleur blanche (sauf demande contraire) en papier résistant recyclable ou compostable ou en tissu en fonction de la prestation.

Pour le lot C, repas assis et cocktail gamme 3, le titulaire doit fournir des serviettes et du nappage de couleur blanche (sauf demande contraire) en tissu.

Les boissons :

Les éléments (sucre, chocolat) sont demandés en conditionnement individuel. Ils doivent être présentés de manière correcte sur la table réservée à cet effet.
Les prestations servies en thermos doivent l'être dans des thermos réservés à un usage défini : thé, café, chocolat, etc. Ils doivent être repris après la prestation.

Les boissons chaudes sont comprises dans les prestations de cocktails, buffets et repas assis. Elles peuvent être ajoutées dans d'autres cas.
Les boissons froides ne sont pas comprises sauf dans la gamme panier repas, panier petit déjeuner et plateaux-repas.

Les décorations :

Le titulaire s'engage à prendre contact avec l'organisateur de la manifestation pour la mise en place d'une prestation adaptée à l'évènement. Ce type de décoration peut-être floral, papier autres... Les types d'évènements concernés peuvent être (à titre indicatif non contractuel) des réceptions liées à la présence de personnalités, inaugurations de locaux, colloques, manifestation nationale, etc.

Autres éléments

Le prestataire peut être amené à installer les éléments loués par le service, qu'il aurait proposé dans le cadre d'une prestation supplémentaire éventuelle prévue au sein du BPU, pour de la location de mobilier avec un pourcentage de remise sur le prix public

Le titulaire est responsable de la conservation, de l'entretien et de l'emploi de tout matériel, objet ou approvisionnement qui lui est confié dès que ce matériel, objet ou approvisionnement est mis effectivement à sa disposition. Il ne peut en disposer qu'aux fins prévues par l'accord-cadre. Le titulaire doit les restituer dans l'état de propreté où il les a trouvés.

1.1.2 Température et présentation des plats

Les aliments servis doivent faire l'objet d'une présentation élaborée et appétissante. La présentation ne doit pas être sommaire.

Les mets doivent être agréables au goût et à l'œil. Les cuissons sont effectuées avec le plus grand soin. Les plats doivent être cuisinés au plus proche de l'instant de leur distribution.A l'instar de celle des plats, la présentation générale de la prestation doit être soignée.

Pour des raisons sanitaires et gastronomiques, la température des plats doit rester optimale durant toute la période de manipulation des produits par le titulaire de chaque lot, notamment lors des transports.

Les procédés de maintien en température ne doivent entraîner aucun dessèchement ni racornissement.
Le responsable de la réception peut vérifier la température des produits à leur arrivée à destination.

Les lots sont présentés en différentes gammes dont voici le positionnement :
gamme 1 : standard - niveau le plus bas
gamme 2 : medium- niveau intermédiaire
gamme 3 : prestige - niveau supérieur
Le BPU renseigné par les titulaires prennent en compte ces différentes gammes.

1.2 Lots A : Pauses sucrées salées et paniers repas circonstances classiques

1.2.1 Lots A hors lots 6A1 - 6A2 (Lyon)

Boissons chaudes :
Café, thé, lait, chocolat (en sachet individuel),
Citrons, sucre, crème en conditionnement individuel,
Agitateurs de café et matériels recyclables ou compostables.

Boissons fraîches :
Différents jus de fruits, eau plate ou gazeuse,
Matériels recyclables ou compostables.

Les prestations s'effectuent à partir de 10 personnes :

Pause sucrée

Prestation accueil petit déjeuner :
3 minis viennoiseries par personne : croissant au moins 1, pain au chocolat au moins 1 puis 1 pain aux raisins, chausson aux pommes ou autres... servies en corbeille
1 élément sucré annexe fait maison (brioche, chouquette, cookie, cake)
Nappage papier et matériels recyclables ou compostables.

Prestation petits fours :
3 petits fours pâtissiers par personne (type tuile, macaron, financier ou cake) servis sur plateau,
1 part d'élément boulanger type brioche, viennoiserie , chouquette ou cookie.
Nappage papier et matériels recyclables ou compostables.

Goûter de Noël :

- Gâteaux (1 part),
- Papillotes ou chocolats (3 pièces),
- Sablés,
- Fruits de saison.

Pour le lot A, les services peuvent commander des décors sur la base du bordereau des prix unitaires relatif à ce lot.

Les prestations s'effectuent à partir de 5 personnes pour les paniers repas :

Panier petit déjeuner circonstances classiques :
- salade de fruit ou un fruit (pomme, banane) voir une compote individuelle;
- petite bouteille (25 cl) de jus de fruits (pomme, orange...);
- pain individuel ;
- pot de confiture ou de miel individuel voir pâte à tartiner ;
- barre de céréale ; biscuit ; ou part de brioche
- bouteille d'eau (25cl)- 1 dosette thé / café / chocolat / lait
- fourniture de couverts recyclables, compostables si besoin

Le tout fourni dans un emballage individuel comprenant également une serviette en papier

Panier repas circonstances classiques – a vocation à se transporter facilement et à être dégusté en extérieur. Existe en gamme classique et en gamme élaboré.
- Un sandwich, ou une salade composée, format basique ou une part de pizza/quiche/tarte, ou un burger format élaboré
- Un dessert (fruits, compotes, gâteaux...)
- Un pain
- Une bouteille d'eau minérale 33cl.
- Fourniture de couverts recyclable, compostable si besoin
  Le tout fourni dans un emballage individuel type kraft comprenant également une serviette en papier.

Pause salée sous forme de planche
Trois pièces charcutières
Trois pièces fromagères

Alternatives à l'une ou deux de ces pièces possibles tels que : tapenade, tartinable, mini tarte.
Trois pièces boulangères salées comprenant à minima un mini pain et une autre pièce (type fougasse ou ficelles apéritives).

Spécificités pour le lot 6A2 :
Les services du secteur lyonnais ont le choix entre une pause salée sous forme de planche ou une pause salée sous forme de planche 100 % locale en circuit court (dans un rayonnement de 50km maximum autour de Lyon) en faisant appel au titulaire du lot 8-D.

1.2.2 Lots 6A1 et 6A2 (Lyon)

Les prestations pause sucrée (petit déjeuner, goûter de Noël et petits fours) sont séparées des prestations pause salée et paniers repas cirsontances classiques pour le lot "Territoire de la Métropole de Lyon". Il s'agit bien de deux lots différents.
Voir ci-dessous :

Lot 6A1 :	**Lot 6A2** :
• Pause sucrée (petit déjeuner – goûter Noël – petits fours) • Paniers petits déjeuners circonstances classiques	• Pause salée (planche) • Paniers-repas circonstances classiques

Les caractéristiques de ces prestations restent les mêmes que celles évoquées au point 1.2.1 précédent.

1.3 Lots B :Traiteur gamme 1 et 2, paniers repas circonstances atypiques et plateaux-repas

Les prestations s'effectuent à partir de 10 personnes :

Cocktail :
La prestation de cocktail se définit comme une collation mise à disposition et dégustée debout sous forme de bouchées. La prestation de cocktail est constituée de gamme salée (pièces froides ou chaudes : petits fours, canapés, verrines…), de gamme sucrée (petites pâtisseries, petites tartelettes, macarons, verrines) ; d'un fruit ou l'équivalent d'une portion de fruits par personne, café ou thé.

Cocktail Gamme 1 :

Le titulaire doit fournir les prestations suivantes pour environ 8 pièces :
- Pièces salées tièdes ou fraîches selon les mets (exemples feuilletés tièdes ou pain surprise, mini quiche, mini pizza tièdes,mini wraps, mini sandwichs, mini verrines…),
- Crudités,
- Pièces sucrées,
- Beurre, mayonnaise, sauce variées,
- Café et thé,
- Serviettes en papier, nappage papier et vaisselles recylables ou compostables (assiettes, couverts, verres).

Cocktail Gamme 2 :

La gamme 2 medium signifie que la qualité gustative des plats et leur présentation doivent être d'une qualité supérieure à celle de la gamme 1 standard.

Pour cette Gamme 2, le titulaire doit fournir les prestations suivantes pour environ 12 pièces:

- Pièces salées tièdes ou fraîches selon les mets proposés, et variées, en quantité supérieure que celles de la gamme 1 et pouvant reprendre les mêmes exemples
- Fromage ,
- Pièces sucrées,
- Condiments,
- Beurre, mayonnaise, sauces variées,
- Café et thé accompagné de sucre et de lait en conditionnement individuel,
- Pain blanc et pain complet individuel et fantaisie, sel, poivre et assaisonnement.
- Serviettes en tissu, nappage tissu et vaisselle dure (assiette, couverts, verres).

Buffet

Le buffet est défini comme un repas dégusté debout où les aliments sont disposés sur des tables. Le buffet se différencie du cocktail par sa capacité nutritive plus élevée.

Buffet froid ou chaud debout gamme 1 :

Le titulaire doit fournir les prestations suivantes :

- Des mets salés : assortiment de salades, crudités, légumes, viandes froides, poissons, charcuterie, etc...
- Fromage : assortiment de fromages servis avec du pain,
- Des pièces sucrées : assortiment de pièces sucrées,
- Sel, poivre, assaisonnement,
- Pain blanc individuel,
- Café et thé accompagné de sucre et de lait en conditionnement individuel,
- Serviettes en papier, nappage tissu et vaisselle (assiettes, couverts et verres).

Buffet froid ou chaud debout gamme 2

La gamme 2 (medium) signifie que la qualité gustative des plats et leur présentation doivent être d'une qualité supérieure à celle de gamme 1 (standard).

Le titulaire doit fournir les prestations suivantes :

- Des mets salés : assortiment de salades, de plats chauds de légumes, viandes et/ou poisson,
- Fromage : assortiment de fromages servis avec pain ,
- Des pièces sucrées : assortiment de pièces sucrées,
- Sel, poivre et assaisonnement,
- Pain blanc individuel,
- Café et thé accompagné de sucre et de lait en conditionnement individuel,
- Serviettes en papier, nappage tissu et vaisselle (assiettes, couverts et verres).

Pour les buffets chaud, les appareils de chauffe sont compris dans la prestation, installés et désinstallés par le titulaire.

<u>Boissons des prestations cocktails et buffets</u> :

En sus, les prestations suivantes doivent pouvoir être assurées si le service bénéficiaire passe la commande:

- Bouteille d'eau plate (0,75 ou 1L pour cinq personnes ou équivalent),
- Bouteille d'eau gazeuse (0,75 ou 1L pour cinq personnes ou équivalent),
- Bouteille de vin blanc (une bouteille de 75cl),
- Bouteille de vin rouge (une bouteille de 75cl),
- Décor,

Pour le vin blanc, le vin rouge et le pétillant, le titulaire doit proposer des bouteilles de 75cl dont le prix unitaire de vente est inférieur à 10 €HT.

Les boissons sont commandées en supplément conformément aux prix indiqués au bordereau des prix unitaires.

Ces prestations s'effectuent à partir de 5 personnes :

Panier petit déjeuner circonstances atypiques * :

- salade de fruit ou un fruit (pomme, banane) voir une compote individuelle;
- petite bouteille (25 cl) de jus de fruits (pomme, orange,...);
- pain individuel ;
- pot de confiture ou de miel individuel voir pâte à tartiner ;
- barre de céréale ; biscuit ; ou part de brioche
- bouteille d'eau (25cl)- 1 dosette thé / café / chocolat / lait
- Fourniture de couverts recyclables, compostables si besoin
  Le tout fourni dans un emballage individuel comprenant également une serviette en papier

Panier repas circonstances atypiques* – a vocation à se transporter facilement et à être dégusté en extérieur. Existe en gamme classique et en gamme élaboré.

- Un sandwich, ou une salade composée, format basique ou une part de pizza/quiche/tarte, ou un burger format élaboré
- Un dessert (fruits, compotes, gâteaux...)
- Un pain
- Une bouteille d'eau minérale 33cl.
- Fourniture de couverts recyclable, compostable si besoin

Le tout fourni dans un emballage individuel type kraft comprenant également une serviette en papier.

* circonstances atypiques *prestations de paniers qui sont livrées en urgence et/ou en soirée, le week-end, ou les jours fériés de manière exceptionnelle. A titre d'information, cela représente sur l'ensemble du territoire du marché une vingtaine de services pour des commandes qui ont lieu 3 à 4 fois par an.*

Les prestations de plateaux-repas :

Plateaux-repas froids ou chauds Gamme 1 :

- Entrée,
- Plat chaud ou froid (viande ou poisson avec accompagnement),
- Fromage et dessert,
- Pain blanc individuel,
- Sel et poivre,
- Bouteille d'eau minérale 33cl,
- Serviettes en papier, vaisselle et couverts recyclables ou compostables.

Le chaud signifie « à réchauffer ».

Plateaux-repas froids ou chauds Gamme 2 :

La gamme 2 (medium) signifie que la qualité gustative des plats et leur présentation doivent être d'une qualité supérieure à celle de gamme 1 (standard).

- Entrée ,
- Plat chaud ou froid (viande ou poisson avec accompagnement),
- Fromage et dessert,
- Pain complet individuel,
- Sel et poivre,
- Bouteille d'eau minérale 33cl,
- Serviettes en papier tissé, vaisselle et couverts recyclables ou compostables.

Le chaud signifie « à réchauffer ».

1.4 Lots C : Cocktail gamme 3 et repas assis

Pour les cocktails et les repas assis les appareils de chauffe doivent être compris dans la prestation, installés et désinstallés par le titulaire. La mise en place de décoration peut être demandée dans le cadre de ce lot.

Les prestations s'effectuent à partir de 10 personnes :

Cocktail Gamme 3 :

La gamme 3 prestige signifie que la qualité gustative des plats et leur présentation doivent être d'une qualité supérieure à celle de gamme 2 medium. La présentation est plus élaborée. Aussi, les mets utilisés ont un caractère exceptionnel et s'apparente à des mets de fêtes (type saumon/truite fumée, foie gras, fruits de mer, escargots, champignons frais...)

Pour cette Gamme 3, le titulaire doit fournir les prestations suivantes pour environ 15 pièces:

- Pièces salées tièdes ou fraîches selon les mets proposés, et variées, feuilletés ou toasts, verrines
- Fromage,
- Pièces sucrées,
- Pain blanc individuel et pain fantaisie individuel, sel, poivre et assaisonnement.
- Condiments,
- Beurre, mayonnaise, sauces variées,
- Serviettes en tissu, nappage tissu et vaisselle dure (assiette, couverts, verres)
- Café et thé accompagné de sucre et de lait en conditionnement individuel.

Les prestations s'effectuent à partir de 5 personnes :

Repas assis Gamme 1 :

Les prestations sont composées *de* :

- Entrée froide
- Plat chaud ou froid (viande, ou poisson avec accompagnement),
- Fromage ou dessert,
- Pain blanc individuel,
- Sel, poivre et assaisonnement,
- Café et thé accompagné de sucre et de lait en conditionnement individuel,
- Serviettes en papier tissé, nappage en papier et vaisselle en dure ou réutilisable compostable d'aspect esthétique selon le souhait du service.

Repas assis Gamme 2 :

La gamme 2 medium signifie que la qualité gustative des plats et leur présentation doivent être d'une qualité supérieure à celle de la gamme 1 standard.

Le titulaire doit fournir les prestations suivantes :

- Entrée froide ou chaude (3 composantes),
- Plat chaud (viande ou poisson avec accompagnement),
- Fromage et dessert,
- Pain blanc et pain complet individuel et fantaisie,
- Sel, poivre et assaisonnement,
- Café et thé accompagné de sucre et de lait en conditionnement individuel,

- Serviettes en tissu, nappage tissu et vaisselle dure (assiettes, couverts, verres)

Repas assis Gamme 3 :

La gamme 3 prestige signifie que la qualité gustative des plats et leur présentation doivent être d'une qualité supérieure à celle de la gamme 2 medium. Aussi, les denrées utilisées ont un caractère exceptionnel et s'apparente à des mets de fêtes (type saumon/truite fumée, foie gras, fruits de mer, escargots, champignons frais...)

Le titulaire doit fournir les prestations suivantes :

- Entrée froide ou chaude (4 composantes),
- Plat chaud ou froid (viande ou poisson avec accompagnement),
- Fromage et dessert,
- Pain blanc et pain complet individuel et fantaisie,
- Sel, poivre et assaisonnement,
- Café et thé accompagné de sucre et de lait en conditionnement individuel,
- Mignardises
- Serviettes en tissu, nappage tissu et vaisselle dure (assiettes, couverts, verres)

Boissons du lot :

Les boissons sont commandées en supplément conformément aux prix indiqués au bordereau des prix unitaires.

Pour le vin blanc, le vin rouge et le pétillant, le titulaire doit proposer des bouteilles de 75cl dont le prix unitaire de vente est inférieur à 20 €HT.

Pour le champagne, le titulaire doit proposer des bouteilles de 75cl dont le prix unitaire de vente est inférieur à 30 €HT.

Pour les cocktails, un/des serveur(s) assure(nt) l'approvisionnement du buffet et l'enlèvement des plats vides.

Dispositions communes aux lots B et C :

- La prestation de service et/ou maître d'hôtel pour les repas assis et cocktails est mise en œuvre à selon les tarifs appliqués au sein du BPU. Voir article 1.1 du présent CCTP.

- Pour les buffets et les cocktails, le prestataire assure l'approvisionnement du buffet et l'enlèvement des plats vides. Le service (distribution des denrées sur plateaux aux convives, remplissage des verres), quant à lui, est en supplément selon la ligne du BPU évoquée ci-dessus.

1.5 Lot 8 : Planches salées 100% locales en circuit court sur la Métropole de Lyon,

Les prestations s'effectuent à partir de 5 personnes :

Planches salées – charcuteries et fromages – 100 % locales en circuit court et valorisant le travail du producteur

Cette prestation se déroule à partir de 5 personne et est composée des mets suivant**s :**

- Trois pièces charcutières issues de producteurs se situant à 50km maximum autour de la ville de Lyon.
- Trois pièces fromagères issues de producteurs se situant à 50km maximum autour de la ville de Lyon
- Alternatives à l'une ou deux de ces pièces possibles tels que : tapenade, tartinable, mini tarte.
- Trois pièces boulangères salées comprenant à minima un mini pain et une autre pièce (type fougasse ou ficelles apéritives) denrées issues d'artisans se situant à 50km maximum autour de la ville de Lyon
- Éléments de présentation issue à au moins 50 % de la Région AURA : portes serviettes, supports d'étiquettes…

Les éléments sont transformés uniquement chez le producteur (l'artisan, le fermier, boulanger, chocolatier…) afin de valoriser le savoir faire local.

Article 2 - LIVRAISON ET EXÉCUTION DES PRESTATIONS

De manière usuelle, les prestations objet du présent accord-cadre auront lieu tous les jours de la semaine du lundi au vendredi de 7h30 à 19h.

A titre exceptionnel, des prestations pourront avoir lieu un samedi, un dimanche, le soir (après 19h), ou un jour férié (sauf dans le cadre des lots A et du lot 8D). Le titulaire indique, le cas échéant, aux annexes financières de l'acte d'engagement un taux de majoration pour les prestations exécutées durant ces périodes.

2.1 Délais de livraison, d'installation du matériel et, le cas échéant, de préparation de la salle

Le titulaire fait son affaire du respect des règles de sécurité notamment mise en place pour chaque évènement. Par ailleurs, aucun retard de plus de 30 minutes ne peut être accepté par rapport à l'heure de début de prestation (arrivée des convives).

Les prestations doivent être livrées et installées au maximum 1/2 heure au plus tard avant le début des prestations, mais il est conseillé au titulaire d'arriver au moins une heure avant sur site.

La livraison et l'installation des denrées doivent respecter la chaîne de froid et ne doivent pas être livrées trop en avance. En tout état de cause, les délais de préparation et d'installation doivent garantir des conditions optimales de fraîcheur des mets.

Le non-respect de l'adresse de livraison et du lieu d'installation figurant sur le bon de commande entraînant un retard de plus de 30 minutes dans le début d'exécution énoncé au sein du bon de commande donne lieu à l'application des pénalités prévues à l'article 12.12 du CCAP.

La personne responsable de la réception se réserve le droit de demander au titulaire de déménager son installation et/ou de livrer la prestation au lieu indiqué dans le bon de commande.

2.2 Modalités de livraison

La livraison des prestations est accompagnée d'un bon de livraison.

Le bon de livraison doit mentionner :

- Le nom du titulaire et son adresse,
- Le nom du service bénéficiaire émetteur du bon de commande ainsi que le contact du responsable de la réception,
- La date et l'heure de livraison,
- Le lieu de livraison
- La référence du bon de commande,
- La nature des prestations,

- Les quantités livrées.

Conformément à l'article 20.3 du CCAG–FCS, les fournitures seront transportées par le titulaire, et à ses risques, aux adresses indiquées dans le bon de commande.

S'ils ne sont pas consommés dans l'immédiat, le service bénéficiaire devra mettre à disposition du titulaire, une salle sécurisée dans laquelle les mets seront déposés. Si un tel lieu n'est pas disponible, le titulaire ne pourrait se voir reprocher le manque de pièces sur une commande qui se situe dans un endroit de passage.

2.3 Vérifications réclamations et retour

Tout produit ne correspondant pas, soit aux conditions sanitaires prévues par la réglementation générale applicable, soit aux conditions particulières exposées dans les documents du présent accord-cadre, sera refusé.

Le titulaire doit se présenter au responsable de la réception dont les coordonnées figurent sur le bon de commande avant de commencer le déchargement.

Le responsable de la réception doit pouvoir procéder aux contrôles suivants :
- Le contrôle des engins de transport : propreté de l'engin et des récipients de transport, état des chargements (absence de produits écrasés ou objet indésirables, températures …).
- Le contrôle des produits : qualité, état des conditionnements (sacs percés, emballages cabossés), étiquetage (nom du produit, estampille, D.L.C. – D.L.U.O), température (entre deux conditionnements et à cœur), nom du fournisseur des produits…

En plus des prescriptions des articles 27.3 et 28.1 du CCAG–FCS, le service émetteur du bon de commande émet, le cas échéant, des remarques sur la quantité et la qualité de la prestation commandée sur le bon de livraison en présence du personnel du titulaire.

En cas de non-conformité des prestations, le service peut appliquer les pénalités prévues à l'article 12.12.3 du CCAP.

Dans cette hypothèse, le prestataire devra déduire de sa facture le montant des prestations non-conformes qui auront été rejetées par le service. En cas de rejet complet des prestations, cela équivaut à une absence d'exécution de la prestation ne donnant pas lieu à facturation.

Postérieurement à l'évènement, il est recommandé au responsable de la réception de bien vouloir faire un retour au titulaire sur les prestations (le déroulé, ce que les convives ont appréciés et, le cas échéant, les axes d'amélioration).

2.4 Spécifications relatives à la qualité des produits livrés

Dispositions générales :

Les boissons et les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à chacune d'entre elles. Les inscriptions et explications apparaissant sur les produits devront être libellées en langue française.

Celles-ci doivent en outre être conformes :
- Aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR,
- Aux spécifications techniques inscrites dans les résultats des travaux du groupe d'études des marchés (GEM) – Restauration collective et nutrition éditées par le service d'édition des Journaux Officiels.

- A Toute disposition nouvelle du GEM - Restauration collective et nutrition est applicable dès sa publication.

Le titulaire veille au respect des prescriptions législatives et réglementaires en vigueur. Il doit être en mesure de le justifier sur simple demande en cours d'exécution de l'accord-cadre et pendant la période de garantie de la prestation.

Le titulaire doit respecter les dispositions de tous les textes en vigueur notamment les textes de référence en matière de prescriptions de sécurité des denrées alimentaires, d'hygiène des denrées alimentaires végétales comme animales (denrées, produits ou boissons), d'agrément vétérinaire sanitaire, de transport des denrées alimentaires, de restauration collective, etc.

Le titulaire doit être en mesure de fournir à la demande de l'administration les résultats des contrôles bactériologiques et de température relatifs aux prestations effectuées. Il doit également pouvoir fournir les agréments et certifications relatifs aux locaux de production et à la transformation de denrées alimentaires selon le règlement en vigueur.

Objectifs qualitatifs des aliments

L'acheteur demande à ce que les aliments proposés par les titulaires soit composés, sur une année, d'**au moins 50% de produits durables et de qualité (dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique)**. Les produits durables ou de qualités sont des produits qui bénéficient selon la définition de macantine.gouv.fr :

- d'un label SIQO (signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine) autre que l'agriculture biologique,
- d'un label HVE (haute valeur environnementale)
- de mentions "fermier" ou "produit à la ferme" ou "produits de la ferme"
- de l'écolabel pêche durable
- du logo RUP (région ultrapériphérique)
- des produits CE (issus du commerce équitable)
- des produits locaux

Les boissons froides sont composées d'une gamme maison, bio et/ou locale (ou régionale).

2.5 Délai de remise en état de la salle et d'enlèvement du matériel de service

Les locaux sont présumés être en bon état et doivent être rendus dans le même état à l'issue de la prestation. Les services bénéficiaire doivent mettre à disposition et installer les tables nécessaires à la prestation avant l'arrivée du titulaire (hors location de mobilier prévue dans le cadre du marché). Après son intervention, le titulaire remet les locaux dans un état de propreté identique à l'état de propreté précédant son arrivée.

A la demande d'une des parties, un état des lieux écrit peut être élaboré avant et/ou après la prestation. A défaut, aucune réserve ne sera prise en considération par le service bénéficiaire.

Enlèvement du matériel de service :

- Le lendemain au plus tard.
- Si la prestation a lieu un vendredi, une veille de jour férié ou une veille de fermeture du bâtiment concernés par les prestations l'enlèvement du matériel doit avoir lieu le jour même, sauf contre ordre expresse du service bénéficiaire. Il en est de même en cas de demande du service d'enlever ce matériel le jour même. Dans ce cadre, la ligne prévue au BPU s'applique.

Les temps de préparation, de mise en place, de débarrasage, de rangement, de nettoyage sont compris dans la prestation à prix unitaires et ne peut donner lieu à une facturation supplémentaire.

2.6 Droit de bouchon

Le service bénéficiaire se réserve le droit de faire servir ses propres bouteilles, le cas échéant, un accord de banquet doit être établi préalablement à la prestation.

Cet accord indique le nombre de bouteilles apportées, les boissons concernées et le montant du droit de bouchon par bouteille ouverte.

Le droit de bouchon fait l'objet d'une mention spécifique sur le devis. Ce droit peut être payé par bon de commande, même si le montant n'est pas indiqué dans les annexes financières.

Il n'y a pas de droit de bouchon pour les bouteilles servies par le titulaire.

Article 3 - CLAUSE D'EXÉCUTION ENVIRONNEMENTALE

Le titulaire veille à ce que les prestations qu'il effectue respectent les prescriptions législatives et réglementaires en vigueur en matière d'environnement. Il doit être en mesure d'en justifier, en cours d'exécution de l'accord-cadre et pendant l'exécution des prestations, sur simple demande du service bénéficiaire et du représentant du pouvoir adjudicateur.

En cas d'évolution de la législation sur la protection de l'environnement en cours d'exécution de l'accord-cadre, les modifications éventuelles sont réputées être connues du titulaire qui doit s'y conformer.

Le non-respect des obligations environnementales par le titulaire de l'accord-cadre peut donner lieu à l'application de pénalités prévues au CCAP.

3.1 Choix des denrées alimentaires

Lors de l'achat de denrées alimentaires et des produits issus de leur transformation, il est recommandé de privilégier :

- les denrées et produits dont le mode de production est le moins préjudiciable pour l'environnement,
- une organisation logistique qui permette de limiter les transports et la consommation d'énergie qu'ils induisent
- des produits de circuit court (par exemple locaux) pour les fruits et légumes entrant dans la composition des mets servis.

En outre, de manière obligatoire, le titulaire respecte les dispositions suivantes évoquées dans le point 2.4 objectifs qualitatifs des aliments :

- Les denrées alimentaires intègrent a minima 20% (en valeur) de produits biologiques (certification agriculture biologique ou équivalent). Si le service souhaite davantage de produits bio au sein de sa prestation cela sera selon la capacité du titulaire.
- La liste de boissons doit être composée en partie de produits issus de l'agriculture biologique, locale ou régionale, du commerce équitable, d'appellation contrôlée, d'appellation protégée ou équivalents.

Aussi,

- Tous les fruits et légumes servis sont frais et de saison. Le traiteur peut faire exception à ce principe après information et accord du service bénéficiaire.
- Le thé, le café et le chocolat sont certifiés issus du commerce équitable (label Fair trade Max Havelaar ou équivalent) et/ou issus de l'agriculture biologique.

Lutte contre la déforestation importée : en application de la stratégie nationale de lutte contre la déforestation importée, le titulaire est tenu de limiter au maximum le recours à des produits industriels dont la confection a nécessité l'utilisation d'huile de palme et de coco. Dans tous les cas, le titulaire signale à l'acheteur les produits contenant de l'huile de palme ou de coco et fournit les éléments de traçabilité sur l'origine des huiles. Il doit garantir que ces dernières ne sont pas responsables de déforestation importée.

3.2 Traçabilité, éco-responsabilité, agriculture biologique

Le titulaire doit pouvoir justifier de la traçabilité de l'ensemble des produits livrés. Les produits proposés sont pleinement conformes à la législation en vigueur en matière de présence d'OGM et de produits allergènes.
Le titulaire indique lorsqu'une partie de ses produits sont issus de l'agriculture biologique ou de commerce équitable.
L'huile de palme, de coprah et de coco sont autant que possible à proscrire.

3.3 Emballages – déchets – éléments annexes

Les dispositions suivantes visent à satisfaire les objectifs en lien avec l'article 55 de la loi du 10/02/2020 relative à la lutte contre le gaspillage et l'économie circulaire selon laquelle : "*les services de l'Etat ainsi que les collectivités territoriales et leurs groupements, lors de leurs achats publics et dès que cela est possible, doivent réduire la consommation de plastiques à usage unique, la production de déchets et privilégient les biens issus du réemploi ou qui intègrent des matières recyclées en prévoyant des clauses et des critères utiles dans les cahiers des charges*".

Emballages :

Le titulaire prend les mesures permettant de maîtriser les éléments susceptibles de porter atteinte à l'environnement, notamment les matériaux utilisés pour les plateaux repas et couverts, l'origine des matières premières et le coût carbone par plateau-repas.

Le titulaire proposera dans la mesure du possible des conditionnements de grand volume. Il devra supprimer les emballages superflus, dans la mesure où cela n'affecte pas sensiblement la qualité du produit. Les emballages seront recyclés et/ou recyclables ou biodégradables (NF environnement et ecolabel européen).
Les matières plastiques, PLA ou non respectueuses de l'environnement sont à proscrire, au même titre que les emballages, tous les contenants recyclables ou compostables devront être 100% biodégradables (couverts recyclables ou compostables en bois, gobelets en carton, ...) et les bouteilles de boissons seront uniquement en verre ou en matériaux recyclés ou recycalbles.

Le titulaire proposera l'utilisation de contenants lavables et réutilisables pour des prestations récurrentes (par exemple, pour une semaine de livraison de plateaux-repas) sans frais supplémentaires puisque les éléments pourront être récupérés le lendemain de la prestation. Pour le dernier jour, il pourra être fait application de la ligne au BPU : récupération le jour même.

A défaut de solution alternative, il propose autant que possible des solutions évitant les conditionnements individuels. Dans le cas de recours aux emballages recyclables ou compostables, le titulaire est tenu de proposer des plateaux (pulpe végétale / cartons / etc.) et des couverts écologiques 100% biodégradables recyclables ou compostables (type couverts bois / amidon / bioplastique / gobelets en carton etc.) ainsi qu'une logistique adaptée à la reprise des déchets (contenants vides) triés à la source.

Pour les plateaux-repas, le titulaire dans son rôle de conseil, se rapprochera du service bénéficiaire pour déterminer ensemble le contenant le plus favorable à l'environnement et le plus en adéquation avec les besoins et le type d'aliments servis.

Les contenants des paniers-repas (lunch box) doivent être issus de ressources renouvelables recyclées ou recyclables.

Tri des déchets :

La valorisation ou l'élimination des déchets créés lors de l'exécution des prestations est de la responsabilité du titulaire pendant la durée du marché. Lors de l'organisation d'évènements, le titulaire respecte les consignes de tri mises en place sur le site ou, le cas échéant, s'assure de la mise en place de collectes sélectives des déchets produits à l'occasion des prestations. Le titulaire veille à ce que soient effectuées les opérations, de collecte, de transport, entreposage, tris éventuels, traitement des déchets créés par les prestations objet du marché vers les sites susceptibles de les recevoir, conformément à la réglementation en vigueur

Lors de chaque venue sur site, le titulaire abordera la question du tri des déchets de manière pédagogique avec le service bénéficaire. Il proposera à cet effet 3 sacs de tri : les déchets bio-dégradable, les papiers et cartons et enfin les verres.
Lorsque la prestation donne lieu à un retrait, le titulaire se chargera autant que possible de la récupération de ses déchets. Sinon, il invitera le responsable de la prestation à se charger des opérations de tri.

Eléments annexes :

Les nappes et serviettes sont prioritairement en textile réutilisable et en coton certifié issu de l'agriculture biologique et issu du commerce équitable. En cas d'utilisation de nappes ou de serviettes en papiers , celles-ci doivent être constituées de matière recyclées ou certifiées issues de forêts gérées durablement.

Les fleurs (si elles sont choisies dans le cadre de la ligne décoration) sont des fleurs de saison et labellisées, sous signe de qualité conformément aux caractéristiques précisées par le ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire
(https://agriculture.gouv.fr/fleurs-plantes-arbres-quels-sont-les-labelsde-qualite).

Durant l'exécution de la prestation, le titulaire utilise des produits d'hygiène écologiques ou biosourcés, ou les moins impactant sur l'environnement.

Arrêté à Lyon, le