CCI LYON METROPOLE
SAINT-ETIENNE ROANNE

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES (C.C.P.)

ACCORD-CADRE DE SERVICES SPECIFIQUES
Procédure adaptée ouverte
Articles L. 2123-1 et R. 2123-1 3° du Code de la commande publique

MARCHÉ N° 26LM11MP

ACCORD-CADRE DE PRESTATIONS DE SERVICES TRAITEUR POUR LE PAVILLON ET CHALET AUVERGNE-RHÔNE-ALPES AU SALON INTERNATIONAL DE L'AERONAUTIQUE & DE L'ESPACE 2027

POUVOIR ADJUDICATEUR :
CCI LYON METROPOLE SAINT-ETIENNE ROANNE
Place de la Bourse
69289 LYON CEDEX 02
Tél : 04 72 11 33 47
Site internet : www.lyon-metropole.cci.fr
Profil Acheteur : www.marches-publics.gouv.fr

SOMMAIRE

1 - Dispositions générales du contrat ... 3
1.1 - Objet ... 3
1.2 - Décomposition du contrat ... 3
1.3 - Type d'accord-cadre ... 3
1.4 - Conditions d'attribution des bons de commande ... 3
1.5 - Réalisation de prestations similaires ... 3
2 - Pièces contractuelles ... 4
3 - Confidentialité et mesures de sécurité ... 4
4 – Sous-traitance ... 4
5 - Durée et délais d'exécution ... 4
5.1 - Calendrier prévisionnel des prestations ... 4
5.2 - Durée du contrat ... 4
6 - Prix ... 5
6.1 - Caractéristiques des prix pratiqués ... 5
6.2 - Modalités de variation des prix ... 5
7 - Dispositif de vigilance (Article D 8222-5 du code du travail) ... 5
8 - Modalités de règlement des comptes ... 5
8.1 - Acomptes et paiements partiels définitifs ... 5
8.2 - Présentation des demandes de paiement ... 5
8.3 - Délai global de paiement ... 6
8.4 - Paiement des cotraitants ... 6
8.5 - Paiement des sous-traitants ... 6
9 - Conditions d'exécution des prestations ... 6
9.1 - Notification par le biais du profil d'acheteur ... 7
9.2 - Processus de remplacement d'une personne nommément désignée ... 7
9.3 - Engagements du titulaire ... 7
10 - Développement durable ... 8
10.1 - Volet environnemental ... 8
10.2 - Volet social et sociétal ... 10
10.3 - Contrôle et justificatifs ... 11
10.4 - Manquements aux obligations de développement durable ... 11
11 - Constatation de l'exécution des prestations ... 11
11.1 - Vérifications ... 11
11.2 - Décision après vérification ... 11
12 - Pénalités ... 12
12.1 - Pénalités de retard ... 12
12.2 – Autres pénalités spécifiques ... 12
12.3 - Pénalité pour travail dissimulé ... 12
13 - Clause de réexamen ... 12
14 - Assurances ... 13
15 - Résiliation du contrat ... 14
15.1 - Conditions de résiliation de l'accord-cadre ... 14
15.2 - Redressement ou liquidation judiciaire ... 14
16 - Règlement des litiges et langues ... 14
17 - Dérogations ... 14
18 - Clauses Techniques Particulières ... 15
18.1 – PRESENTATION GENERALE ... 15
18.2 – PRESTATIONS SERVICES TRAITEUR ... 15

1 - Dispositions générales du contrat

1.1 - Objet

La présente consultation concerne :
ACCORD-CADRE DE PRESTATIONS DE SERVICES TRAITEUR POUR LE PAVILLON ET CHALET AUVERGNE RHÔNE-ALPES au SALON INTERNATIONAL DE L'AERONAUTIQUE & DE L'ESPACE 2027.

Cet accord-cadre fixe également toutes les conditions d'exécution des prestations exécutées au fur et à mesure de l'émission de bons de commande émis par le pouvoir adjudicateur concernant les prestations de traiteur.

Dans ce cadre, le premier bon de commande sera basé sur une mise au point du devis estimatif, et ajusté sur la base du BPU, pour prendre en compte les évolutions de l'organisation. Le cas échéant, des bons de commande supplémentaires pourront être réalisés.

Lieu(x) d'exécution :
SALON DU BOURGET 2027
PAVILLON ET CHALET AUVERGNE RHÔNE-ALPES 14 AU 20 JUIN 2027
Parc des Expositions de Paris-Le Bourget
93350 Le Bourget

1.2 - Décomposition du contrat

Il n'est pas prévu de décomposition en lots.
Cette opération fait l'objet d'un marché en parallèle pour une prestation d'aménagement et valorisation des Espaces - Pavillon & Chalet - pour les Entreprises de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, passé selon une procédure distincte de la présente consultation.

1.3 - Type d'accord-cadre

L'accord-cadre **avec un maximum de 80 000 €** 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**.

1.4 - Conditions d'attribution des bons de commande

Les bons de commande seront notifiés par le pouvoir adjudicateur.

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 ;
- le montant du bon de commande ;
- les délais de livraison *(date de début et de fin)* ;
- les lieux de livraison des prestations ;
- la nature et la description des prestations à réaliser ;

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

1.5 - 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.

2 - Pièces contractuelles

Par dérogation à l'article 4.1 du CCAG-FCS, les pièces contractuelles sont les suivantes et, en cas de contradiction entre leurs stipulations, prévalent dans cet ordre de priorité :

- L'acte d'engagement (AE),
- Le bordereau des prix unitaires (BPU),
- Le Cadre de Réponse OBLIGATOIRE,
- Le cahier des clauses particulières (CCP),
- Les bons de commandes émis sur la durée du marché,
- 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,
- Les actes spéciaux de sous-traitance et leurs éventuels actes modificatifs, postérieurs à la notification du marché.

3 - Confidentialité et mesures de sécurité

Le présent accord-cadre comporte une obligation de confidentialité telle que prévue à l'article 5.1 du CCAG-FCS.
Les prestations sont soumises à des mesures de sécurité conformément à l'article 5.3 du CCAG-FCS.
Le titulaire doit informer ses sous-traitants des obligations de confidentialité et/ou des mesures de sécurité.

4 – Sous-traitance

Les tâches essentielles sont exclusivement effectuées par le titulaire ; La sous-traitance est limitée à des prestations de livraison des produits ou la prestation de service (personnel serveur).
Le sous-traitant devra impérativement respecter les règles d'hygiène, de sécurité et de confidentialité.

5 - Durée et délais d'exécution

5.1 - Calendrier prévisionnel des prestations

Le Salon International de l'Aéronautique et de l'Espace se déroule du 14 au 20 juin 2027.
La notification du marché est prévue début janvier 2027.

DÉSIGNATION	PLANIFICATION	DATE
TRAITEUR	Validation des menus => Validation du nombre de participants =>	Mars 2027 Fin mai 2027
	Installation des équipements => Nappage et dressage 30 minutes avant le déjeuner =>	Au plus tard le 12 juin 2027 à 16h00 Jour même
	Reprise des équipements =>	Dimanche 20 juin 2027

5.2 - Durée du contrat

L'accord-cadre prend effet <u>à compter de sa date de notification.</u>
La durée de l'accord-cadre couvre l'ensemble de la période nécessaire à l'exécution des prestations, depuis sa notification jusqu'à l'achèvement complet des prestations liées à l'évènement prévu du 14 au 20 juin 2027.

Les délais d'exécution ou de livraison des prestations sont définis pour chaque bon de commande, conformément aux stipulations des pièces contractuelles de l'accord-cadre.
Toute prolongation des délais d'exécution peut être accordée par le pouvoir adjudicateur dans les conditions prévues à l'article 13.3 du CCAG-FCS.

6 - Prix

6.1 - Caractéristiques des prix pratiqués

Les prestations faisant l'objet du présent marché sont rémunérées par application de **prix unitaires**, exprimés en euros hors taxes (HT) tels qu'ils figurent dans le **bordereau des prix unitaires (BPU).**
Les prix comprennent l'ensemble des coûts nécessaires à la bonne exécution des prestations prévues au marché, toutes les charges fiscales ainsi que toutes les sujétions liées à l'exécution des prestations telles que : Préparation, conditionnement, emballage, manutention, assurance, stockage, transport jusqu'au lieu de livraison, mis en service.

6.2 - Modalités de variation des prix

Les prix du marché sont **fermes** dans les conditions définies au présent article.
Le devis estimatif fera l'objet d'une mise au point lors de l'émission du premier bon de commande.

7 - Dispositif de vigilance (Article D 8222-5 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 **APROVALL** *(Ex 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 APROVALL *(Ex E-ATTESTATIONS),* le marché pourra être résilié aux torts du titulaire.

8 - Modalités de règlement des comptes

8.1 - Acomptes et paiements partiels définitifs

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

Les prestations peuvent faire l'objet de paiements partiels par phase :

- ☞ Phase 1 : A la validation du nombre de participants 20%
- ☞ Phase 2 : A l'ouverture du salon 30%
- ☞ Phase 3 : A compter du 22 juillet, après décompte général solde de 50%

8.2 - 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 :

IDENTIFIANT CHORUS / SIRET	CODE SERVICE CHORUS	NUMÉRO D'ENGAGEMENT JURIDIQUE	CONTACT COMPTABILITÉ FACTURATION
13002170200019	ETB100	N° de contrat ou N° du bon de commande	fournisseurs-lyon@auvergne-rhone-alpes.cci.fr

8.3 - 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.

8.4 - 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.

8.5 - 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.

9 - 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.

9.1 - 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.

- En phase consultation : demande de compléments, rejets, attribution du marché,
- En phase exécution : les éventuels avenants, et les échanges liés à des difficultés d'exécution.

En revanche, la notification des bons de commande ne sera pas effectuée par le biais du profil d'acheteur.

9.2 - 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 *(dérogation au délai).*
L'acheteur est informé sans délai de cet empêchement, et le titulaire propose un remplaçant dans un délai de 10 jours à compter de la date d'envoi de cette information.

9.3 - Engagements du titulaire

Obligation de résultat

Le titulaire s'engage sur la base d'une **obligation de résultat** pour l'ensemble des prestations objet du marché. Il doit atteindre les résultats prévus dans son offre ainsi que tous les résultats attendus et découlant du CCP. Si le titulaire recourt à la sous-traitance, cette obligation de résultat s'étend à tous les sous-traitants.

Interlocuteur dédié

Afin de faciliter l'exécution des prestations et pour assurer un suivi de qualité durant le salon, **le titulaire s'engage à fournir dans sa proposition, les coordonnées précises** *(nom, adresse, fax, téléphone, mail…)* **d'un interlocuteur unique.**
Le correspondant devra être joignable facilement par la CCI sur les horaires du temps de travail. Ils seront à même de fournir toutes les précisions utiles sur les modalités d'exécution de la prestation (composition des menus, prise en compte des exigences particulières requises pour cet évènement, modalités pratiques d'organisation…).
Tout changement de correspondant durant l'exécution du marché devra obligatoirement être notifié au pouvoir adjudicateur dans les plus brefs délais.

Encadrement

L'encadrement qui aura en charge le pilotage de la prestation sur place devra être un professionnel, capable de prendre des décisions pour que le service se déroule éventuellement plus rapidement que prévu. Il aura un contact permanent avec les responsables désignés par la CCI. Il précisera dans le cadre de réponse son rôle et ses pouvoirs.

Personnel de service

Le personnel de service devra posséder les qualifications et expériences nécessaires. Le titulaire conseillera la CCI quant au nombre de personnes nécessaire pour la prestation.

Tenue vestimentaire

Le titulaire devra doter le personnel de service d'une tenue vestimentaire appropriée. L'ensemble du personnel devra être vêtu d'une tenue de service identique, de manière à être parfaitement identifiable par les convives.

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.

Protection de la main d'œuvre

Le titulaire devra, pour les personnels employés, être en conformité avec la législation du travail.

Comportement du personnel

Dans le cadre du service, le personnel devra faire preuve de ponctualité, de discrétion, de confidentialité et de réserve, ainsi que de correction. En cas de comportement inadéquat, la CCI se réserve le droit de demander le remplacement ou l'éviction d'un membre du personnel du titulaire ou de leurs sous-traitants à tout moment, sans délai. Le titulaire déclare faire leur affaire des litiges avec leurs salariés, préposés ou sous-traitants qui trouveraient leur source dans une décision de remplacement ou d'éviction.

Report ou annulation du salon

En cas de report exceptionnel ou d'annulation du salon du fait de l'organisateur ou la CCILM pour des raisons extérieures à l'organisation ou cas de force majeur, le titulaire du marché s'engage à reporter la totalité de ses prestations sur le salon aux nouvelles dates. Un suivi budgétaire des frais engagés et des frais restants, sera assuré au regard de la situation.

10 - Développement durable

Dans le cadre de l'exécution du présent marché, le titulaire s'engage à mettre en œuvre les dispositions environnementales et sociales définies au présent article ainsi que, le cas échéant, les engagements complémentaires qu'il a formulés dans son offre.

Ces dispositions constituent des conditions d'exécution du marché.

Le titulaire veille à ce que les prestations soient réalisées dans le respect des objectifs de développement durable, notamment en matière de réduction des impacts environnementaux, de prévention et de valorisation des déchets, de lutte contre le gaspillage alimentaire, de respect des obligations sociales et de promotion de pratiques responsables.

Le titulaire demeure responsable du respect de ces dispositions par les personnels et, le cas échéant, les sous-traitants intervenant dans l'exécution des prestations.

10.1 -Volet environnemental

Le titulaire met en œuvre, dans le cadre de l'exécution des prestations, les mesures permettant de limiter leur impact environnemental.

10.1.1 – Produits proposés dans le cadre des prestations de collation

Pour les prestations de collation, le titulaire respecte les exigences suivantes :

- Les dosettes de café et sachets de thé sont issus de filières bénéficiant d'un label d'agriculture biologique et/ou du commerce équitable ;
- Lorsque cela est possible, les dosettes et sachets sont compostables ;
- Les jus de fruits sont issus de filières bénéficiant d'un label d'agriculture biologique et/ou du commerce équitable ;
- Les jus de fruits ne sont pas proposés dans des bouteilles en plastique à usage unique. Le titulaire privilégie notamment les contenants en verre, en aluminium ou toute autre solution permettant de limiter le recours au plastique à usage unique.

Le titulaire privilégie, lorsque la nature et le format de la prestation le permettent, les produits locaux, de saison et les produits issus de filières responsables.

10.1.2 – Contenants, consommables et emballages

Le titulaire privilégie l'utilisation de contenants, biens et consommables réutilisables ou lavables par rapport aux produits à usage unique.

Lorsque l'utilisation de produits à usage unique est nécessaire, le titulaire privilégie les solutions permettant de limiter leur impact environnemental.

À ce titre :

- ☞ il limite les emballages et proscrit les suremballages inutiles ;
- ☞ il réduit autant que possible le poids et le volume des emballages ;
- ☞ il privilégie les emballages recyclés, recyclables ou issus de ressources renouvelables ;
- ☞ il évite, lorsque le format de la prestation le permet, les conditionnements individuels ;
- ☞ les gobelets utilisés sont en carton recyclable ou répondent à une solution présentant des caractéristiques environnementales équivalentes ;
- ☞ les serviettes sont en papier recyclé et/ou biodégradable et sont, dans la mesure du possible, conditionnées sans film plastique ;
- ☞ les sacs destinés à la collecte des déchets sont, dans la mesure du possible, issus d'une gamme bénéficiant d'un label environnemental reconnu ou présentant des caractéristiques équivalentes.
  Le titulaire peut proposer toute solution alternative présentant un niveau de performance environnementale au moins équivalent.

10.1.3 – Restauration

Pour les prestations de restauration, le titulaire veille à privilégier les produits de saison et issus de filières présentant des garanties environnementales et/ou sociales.
Les déjeuners proposés dans le cadre du marché comprennent **au minimum 25 % en valeur de produits biologiques et/ou de saison**.
Le titulaire veille également à adapter les quantités commandées au nombre de convives et au format de l'événement afin de limiter les surplus et le gaspillage alimentaire.

10.1.4 – Transport et livraison

Pour les prestations nécessitant des opérations de transport ou de livraison, le titulaire adopte des pratiques permettant de limiter leur impact environnemental.
À ce titre, il :

- ☞ privilégie, lorsque les trajets et les contraintes d'exploitation le permettent, l'utilisation de véhicules à faibles émissions, notamment électriques ou hybrides ;
- ☞ optimise les itinéraires et les tournées afin de limiter les déplacements ;
- ☞ mutualise les livraisons lorsque cela est possible ;
- ☞ organise les livraisons de manière à limiter les trajets à vide.

Le titulaire veille à ce que les modalités de transport soient adaptées aux quantités et à la nature des prestations commandées.

10.1.5 – Gestion et valorisation des déchets

Le titulaire assure la gestion des déchets générés par l'exécution des prestations qui lui incombent.
Il veille notamment à :

- ☞ limiter la production de déchets à la source ;
- ☞ organiser le tri des déchets générés dans le cadre des prestations ;
- ☞ orienter les déchets vers les filières de réemploi, de recyclage ou de valorisation appropriées lorsqu'elles existent ;
- ☞ assurer l'évacuation des déchets conformément à la réglementation applicable.
  Les déchets alimentaires font l'objet, lorsque cela est applicable et possible, d'une valorisation adaptée, notamment par le recours aux filières de biodéchets.

10.1.6 – Lutte contre le gaspillage alimentaire

Le titulaire met en œuvre une démarche visant à limiter le gaspillage alimentaire.
À ce titre, il :

- ☞ conseille le pouvoir adjudicateur sur les quantités à prévoir au regard du nombre de participants et du format de l'événement ;
- ☞ adapte, dans la mesure du possible, les quantités préparées afin de limiter les surplus ;
- ☞ recherche, lorsque les conditions sanitaires et réglementaires le permettent, des solutions de réemploi ou de don des denrées non consommées ;
- ☞ veille au respect des règles applicables en matière d'hygiène, de sécurité sanitaire, de traçabilité et de conservation des denrées.

Tout don de denrées alimentaires est réalisé dans le respect de la réglementation applicable et des conditions fixées par les organismes bénéficiaires.

10.1.7 – Suivi des engagements environnementaux

Le titulaire conserve les éléments permettant de justifier, lorsque cela est nécessaire, du respect des exigences environnementales prévues au présent article.
À la demande du pouvoir adjudicateur, il peut notamment être invité à transmettre une note de suivi environnemental précisant les mesures mises en œuvre dans le cadre des prestations, notamment :

- ☞ les actions mises en œuvre pour limiter les déplacements et les émissions liées au transport ;
- ☞ les mesures relatives à la réduction et au tri des déchets ;
- ☞ les actions de réduction des emballages ;
- ☞ les mesures prises pour limiter le gaspillage alimentaire ;
- ☞ les actions de sensibilisation du personnel aux pratiques écoresponsables.

10.2 - Volet social et sociétal

Le titulaire s'engage à réaliser les prestations dans le respect de l'ensemble des dispositions légales et réglementaires applicables en matière sociale et sociétale.

10.2.1 – Respect des obligations sociales

Le titulaire respecte, pendant toute la durée d'exécution du marché, les dispositions légales et réglementaires applicables à ses personnels, notamment en matière :

- ☞ de droit du travail ;
- ☞ de santé et de sécurité au travail ;
- ☞ de durée du travail et de rémunération ;
- ☞ de protection sociale ;
- ☞ d'égalité professionnelle entre les femmes et les hommes ;
- ☞ de lutte contre les discriminations.

Ces obligations s'appliquent à l'ensemble des personnels mobilisés pour l'exécution des prestations.

10.2.2 – Conditions de travail et prévention des risques professionnels

Le titulaire veille à assurer aux personnels affectés à l'exécution du marché des conditions de travail conformes à la réglementation en vigueur.
Il met notamment en œuvre les mesures nécessaires à la prévention des risques professionnels liés aux prestations réalisées.
Lorsque la nature des prestations le justifie, le titulaire veille à ce que les personnels disposent des formations, informations et équipements nécessaires à l'exercice de leurs missions dans des conditions de sécurité satisfaisantes.

10.2.3 – Égalité de traitement et lutte contre les discriminations

Le titulaire s'engage à promouvoir, dans le cadre de son activité et de l'exécution du marché, les principes d'égalité de traitement et de non-discrimination.
Il veille notamment à ce que les conditions de recrutement, d'affectation et de gestion des personnels intervenant dans l'exécution du marché soient fondées sur des critères objectifs et liés aux compétences.
Il sensibilise, lorsque cela est pertinent au regard de son organisation, les personnels concernés aux principes de non-discrimination et d'égalité professionnelle.

10.2.4 – Inclusion et responsabilité sociale

Le titulaire est encouragé à mettre en œuvre des pratiques favorisant l'inclusion et la diversité dans le cadre de son activité.
Lorsque cela est pertinent et compatible avec les besoins du marché, il peut notamment favoriser :

- ☞ l'accès à l'emploi des personnes éloignées de l'emploi ;
- ☞ le recours à des structures relevant de l'économie sociale et solidaire ;
- ☞ l'intégration de personnes en situation de handicap ;
- ☞ toute action contribuant à renforcer l'inclusion et la diversité.

Ces actions sont mises en œuvre dans le respect de la réglementation applicable et des engagements éventuellement pris par le titulaire dans son offre.

10.2.5 – Organisation et continuité des équipes

Le titulaire organise les moyens humains nécessaires à la bonne exécution des prestations.
Il veille, dans la mesure du possible, à assurer une organisation stable des équipes affectées au marché et à garantir la continuité des prestations.
En cas de remplacement d'un intervenant, le titulaire prend les mesures nécessaires afin que le remplacement n'affecte pas la qualité, la continuité ou les conditions d'exécution des prestations.

10.3 - Contrôle et justificatifs

Le pouvoir adjudicateur peut, à tout moment pendant l'exécution du marché, demander au titulaire les éléments nécessaires permettant de vérifier le respect des obligations prévues au présent article.
Le titulaire transmet, dans un délai raisonnable fixé par le pouvoir adjudicateur, les justificatifs ou éléments de preuve disponibles permettant d'attester de la mise en œuvre des engagements concernés.
Ces éléments peuvent notamment prendre la forme :

- de certificats ou labels ;
- de fiches produits ;
- de justificatifs relatifs aux filières d'approvisionnement ;
- de bordereaux ou justificatifs de traitement des déchets ;
- de données relatives aux produits biologiques ou de saison ;
- de notes ou bilans de suivi ;
- de tout autre document permettant de justifier du respect des engagements contractuels.

10.4 - Manquements aux obligations de développement durable

Le respect des dispositions prévues au présent article constitue une obligation contractuelle du titulaire.
En cas de manquement constaté, le pouvoir adjudicateur en informe le titulaire et peut lui demander de mettre en œuvre les mesures correctives nécessaires dans un délai fixé en fonction de la nature du manquement.
En cas de manquements répétés ou de non-respect persistant des obligations contractuelles, les mesures prévues au présent CCP, notamment les pénalités applicables en cas de manquement aux obligations de développement durable, peuvent être mises en œuvre dans les conditions prévues au marché.
Les mesures et engagements présentés par le titulaire dans son offre au titre du critère « Performance environnementale et sociétale de l'offre », dès lors qu'ils ont été retenus par le pouvoir adjudicateur, constituent des engagements contractuels qui s'ajoutent aux exigences minimales définies au présent article.
Le respect de ces engagements peut faire l'objet d'un contrôle par le pouvoir adjudicateur dans les conditions prévues au marché. Le titulaire est tenu de fournir, à la demande du pouvoir adjudicateur, les éléments permettant de justifier de leur mise en œuvre.

11 - Constatation de l'exécution des prestations

11.1 - Vérifications

Les vérifications quantitatives et qualitatives simples seront effectuées au moment même de la livraison de la fourniture ou de l'exécution de service *(examen sommaire)* conformément aux articles 27 et 28.1 du CCAG-FCS.
Les vérifications seront effectuées par Florence MAURIN, responsable de l'organisation des espaces de la CCI pour le salon.
Des réclamations peuvent être formulées au titulaire suivant l'évènement concernant notamment :

- Qualité des mets
- La correspondance avec la commande
- La correspondance des quantités
- La bonne exécution des services associés (service, remise en état des lieux, etc…).

11.2 - Décision après vérification

A l'issue des opérations de vérification, le pouvoir adjudicateur prendra sa décision dans les conditions prévues aux articles 29 et 30 du CCAG-FCS.

12 - Pénalités

12.1 - Pénalités de retard

Lorsque le délai contractuel d'exécution ou de livraison est dépassé, par le fait du titulaire, celui-ci encourt, par jour de retard, une pénalité fixée à 1,0/1000, conformément aux stipulations de l'article 14.1.1 du CCAG-FCS.

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 sans mise en demeure préalable du titulaire.

12.2 – Autres pénalités spécifiques

Pénalités forfaitaires	Valeurs
Absence ou remise en état partielle du site en fin de service (ou absence de prise en charge des déchets)	1 000 €
Qualité et fraîcheur des produits non respectée	1 000 €
En cas de nombre insuffisant ou d'absence de serveur, absence de matériels	150 € par constat
En cas de non-respect des obligations en matière de développement durable exigées dans le CCP	50 € par constat

12.3 - 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 - 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 :

Prestations complémentaires

Dans le cadre de nouveaux besoins en lien avec l'objet du marché, le pouvoir adjudicateur peut demander au titulaire les modifications suivantes :

- ☞ L'ajout de prestations ne figurant pas au marché suite à un changement de réglementation ;
- ☞ Le remplacement de prestations initialement prévues au marché par des prestations non prévues au marché ;

En tout état de cause, les modifications demandées doivent être conformes à l'objet du marché et ne pas le modifier substantiellement.

Les modifications demandées donnent lieu à l'établissement d'un devis préalable par le titulaire. Ce devis, daté et signé par le titulaire, doit indiquer la durée de validité du devis.

Réexamen des conditions financières, notamment dans les cas suivants :

- ☞ En cas de modification de l'environnement économique portant atteinte à l'économie générale de l'accord-cadre ou à son équilibre financier ;
- ☞ En cas d'événements extérieurs aux parties perturbant durablement ou sensiblement la réalisation des prestations.

Modification du montant maximum :

Le montant maximum du contrat pourra faire l'objet d'un réexamen

- ☞ Si cette modification est rendue nécessaire en raison de l'évolution des coûts du contrat, résultant d'évènements irrésistibles et extérieurs aux parties, conduisant le titulaire à exposer pour l'exécution du marché, des sommes ayant un impact significatif sur l'équilibre du contrat.
- ☞ Si le montant maximum est atteint au cours d'une période d'exécution, les deux parties peut revoir le maximum de l'accord-cadre, dans le respect des dispositions prévues par les articles R. 2194-1 et suivants du Code de la Commande Publique.

Ces modifications contractuelles seront entérinées par voie d'avenant.

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.

Le Titulaire est obligatoirement couvert et prend en charge la responsabilité civile liée aux risques de son exploitation. Principalement, ces assurances visent à couvrir le prestataire, le pouvoir adjudicateur et les personnes auxquelles il est susceptible de porter un préjudice à l'occasion de son activité de traiteur : il s'agit notamment des risques en matière de toxi-infections alimentaires (TIAC).

Le Titulaire se couvre également pour les risques afférents aux biens qu'il peut apporter et utiliser pour les besoins de l'exécution du marché.

15 - Résiliation du contrat

15.1 - 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.

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de faire exécuter par un tiers les prestations aux frais et risques du titulaire.

15.2 - 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.

16 - 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.

17 - Dérogations

- ☞ L'article 2 du CCP déroge à l'article 4.1 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- ☞ L'article 4 du CCP déroge à l'article 5.2 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- ☞ L'article 6.1 du CCP déroge à l'article 13.1.1 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- ☞ L'article 9.2 du CCP déroge à l'article 3.4.3 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- ☞ L'article 12.1 du CCP déroge à l'article 14.1.1 alinéa 2 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- ☞ L'article 12.1 du CCP déroge à l'article 14.1.2 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- ☞ L'article 12.1 du CCP déroge à l'article 14.1.3 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- ☞ L'article 15.1 du CCP déroge à l'article 42 du CCAG - Fournitures Courantes et Services

18 - Clauses Techniques Particulières

18.1 – PRESENTATION GENERALE

Préambule

La CCI Lyon Métropole Saint-Étienne Roanne organise un Pavillon collectif d'entreprises sur le Salon International de l'Aéronautique et de l'Espace du Bourget 2027 (du 14 au 20 juin 2027 à Paris-Le Bourget), ainsi qu'un module Chalet.

Estimation au 05/10/2026 :

Pavillon

- 90 entreprises ;
- 13 îlots ;
- Surface globale de 1 100 m².

Chalet

- 10 entreprises participantes à la semaine ;
- 5 entreprises participantes à la journée.

Le titulaire devra respecter l'ensemble des dispositions prévues par le règlement général du salon et disposer de toutes les autorisations, habilitations et moyens nécessaires à son intervention sur le site.

Objectifs du projet

Donner à la région Auvergne-Rhône-Alpes, en termes d'image, la place qui lui revient dans la compétition que se livrent les grandes régions économiques *(concept de marketing territorial).*

Le présent marché a pour objet la réalisation de prestations de traiteur du 14 au 20 juin 2027 sur les espaces Chalet et Pavillon.

Prestations sur le Pavillon

1. Fourniture des petits-déjeuners ;
2. Fourniture des prestations apéritives ;
3. Réalisation du cocktail déjeunatoire pour l'accueil du Président de Région et de ses partenaires ;
4. Fourniture de plateaux-repas pour les exposants ;
5. Prestation Open Bar.

Prestations au Chalet

1. Aménagement de l'espace cuisine ;
2. Fourniture des petits-déjeuners ;
3. Préparation et service des déjeuners ;
4. Prestation Open Bar.

18.2 – PRESTATIONS SERVICES TRAITEUR

Les espaces Pavillon et Chalet sont des lieux premium sur lesquels une prestation traiteur de haute qualité est attendue.

À ce titre, les prestations attendues devront présenter un niveau de qualité élevé tant dans le choix des produits que dans leur préparation, leur présentation, leur mise en valeur et la qualité du service assuré auprès des convives.

Le titulaire devra mettre en œuvre l'ensemble des moyens humains, matériels et logistiques nécessaires à la parfaite exécution des prestations.

Prestations Services Traiteur sur le Pavillon

1. Fourniture des petits-déjeuners

Quantités
- Lundi, mardi, mercredi et jeudi : 150 mini-viennoiseries par jour (assortiment possible) ;
- Vendredi et samedi : 90 mini-viennoiseries par jour (assortiment possible).

Conditions d'exécution
- Livraison sur site ;
- Dressage sur plateaux jetables.

2. Fourniture des prestations apéritives

Prévoir un assortiment de planches apéritives.

Quantités
- Lundi, mercredi et jeudi : 150 pièces ;
- Vendredi et samedi : 100 pièces.

Conditions d'exécution
- Livraison sur site ;
- Dressage sur plateaux jetables.

3. Réalisation du cocktail déjeunatoire pour l'accueil du Président de Région et de ses partenaires

La prestation se déroulera très probablement le mardi.

Données prévisionnelles
- Nombre prévisionnel de participants : 300 personnes ;
- Horaires : de 12 h à 14 h.

Les modalités définitives, notamment le jour retenu et le nombre exact de participants, seront précisées au titulaire sur le bon de commande.

Composition
- 18 pièces par personne :
  - 15 pièces salées ;
  - 3 pièces sucrées.

Le cocktail proposé devra obligatoirement mettre en avant des produits de la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Le titulaire devra prévoir :
- Des vins sélectionnés dans la région Auvergne-Rhône-Alpes ;
- De l'eau plate ;
- De l'eau pétillante ;
- Les softs.

Le titulaire devra mettre à disposition le personnel nécessaire à l'exécution de la prestation.
Les bouteilles non ouvertes ne seront pas facturées. Seules les bouteilles effectivement consommées seront facturées.

4. Fourniture de plateaux-repas pour les exposants

Le titulaire devra prévoir, dans le cadre du présent accord-cadre, une prestation de fourniture de plateaux-repas à destination des exposants présents sur le Pavillon, pour chaque journée du salon.

L'offre de plateaux-repas sera communiquée aux exposants en amont du salon. Le nombre de repas à prévoir par jour sera précisé ultérieurement, en fonction des commandes des exposants.

Cette prestation est intégrée au périmètre de l'accord-cadre, mais son montant est exclu du calcul du montant maximum de celui-ci. Les commandes, la facturation et le règlement des plateaux-repas seront effectués directement entre le titulaire et les exposants concernés. Le pouvoir adjudicateur n'assurera aucune prise en charge financière au titre de cette prestation.

5. Prestation Open Bar

Le titulaire devra assurer la mise en place et le réassort d'un espace Open Bar sur le Pavillon d'accueil comprenant les boissons suivantes :

Boissons chaudes :
- Deux machines à café type espresso (estimation : 600 cafés par semaine) ;
- Une bouilloire (estimation : 100 thés par semaine) ;
- Sucre et touillettes inclus.

Boissons fraîches :
- Eau plate ;
- Eau gazeuse (Badoit) ;
- Jus d'orange ;
- Jus de pomme ;
- Coca-Cola.

Consommables :
- Gobelets grands formats ;
- Gobelets petits formats ;
- Serviettes en papier.

Modalités :
Réapprovisionnement et gestion du réassort pendant toute la durée de l'événement.
Les bouteilles non ouvertes ne seront pas facturées. Seules les bouteilles effectivement consommées seront facturées.

Prestations Services Traiteur au Chalet

1. Aménagement de l'espace cuisine

Le module Chalet dispose d'un espace cuisine d'environ 10 m^2 à aménager par le titulaire.
Le titulaire devra prévoir l'ensemble des équipements nécessaires, notamment :
- Lave-vaisselle ;
- Étuve ;
- Stockage matériel ;
- Plaque à induction ;
- Échelle pâtissière ;
- Éléments de dressage ;
- Nappes et serviettes en tissu ;
- Vaisselle en porcelaine ;
- Verres ;
- Couverts.

2. Fourniture des petits-déjeuners

Quantités :
- Lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi : 50 mini-viennoiseries (assortiment possible).

3. Préparation et service des déjeuners

Les menus et la qualité des produits doivent être prestigieux.

La présentation et le service doivent être soignés.

Les prestations comprennent :
- L'équipement et l'installation de l'espace cuisine ;
- Le nappage et le dressage des tables, puis le démontage et l'enlèvement à la fin de chaque déjeuner ;
- La préparation, le dressage et le service des plats.

Composition des repas :

Déjeuner assis comprenant :
- Une entrée ;
- Un plat chaud (2 choix proposés par jour) ;
- Un dessert ;
- Du pain.

Boissons :
- Une bouteille d'eau minérale plate pour 5 personnes ;
- Une bouteille d'eau minérale pétillante pour 5 personnes ;
- Un verre de vin blanc par personne ;
- Un verre de vin rouge par personne.

Fréquentation prévisionnelle :
65 personnes par jour sur les cinq jours du salon.

Le nombre exact de menus sera communiqué ultérieurement.

Les vins proposés devront être sélectionnés dans la région Auvergne-Rhône-Alpes.

Le titulaire devra mettre à disposition le personnel nécessaire à la préparation culinaire et au service à table.

Deux services pourront être effectués :
- Un premier à 12 h ;
- Un second à 13 h.

Le titulaire devra prévoir une flexibilité horaire de l'équipe de service pour le jour du cocktail inaugural.

Les bouteilles non ouvertes ne seront pas facturées. Seules les bouteilles effectivement consommées seront facturées.

L'ensemble des ingrédients utilisés dans les mets devra être de qualité haut de gamme, originaux, de saison et différenciés chaque jour.

Le titulaire doit être en mesure de proposer des mets adaptés pour satisfaire certains convives (végétariens, sans porc, sans arachide, etc.). Ces demandes particulières n'occasionneront pas de coût supplémentaire.

Les produits OGM ne sont en aucun cas autorisés dans les préparations culinaires et aliments fournis dans le cadre du présent marché.

4. Prestation Open Bar

Le titulaire devra assurer la mise en place et le réassort d'un espace Open Bar comprenant les boissons suivantes :

Boissons chaudes :
- Deux machines à café type espresso (estimation : 600 cafés par semaine) ;
- Une bouilloire (estimation : 100 thés par semaine) ;
- Sucre et touillettes inclus.

Boissons fraîches :
- Eau plate ;
- Eau gazeuse (Badoit) ;
- Jus d'orange ;
- Jus de pomme ;
- Coca-Cola.

Consommables :
- Gobelets grands formats ;
- Gobelets petits formats ;
- Serviettes en papier.

Modalités :
Réapprovisionnement et gestion du réassort pendant toute la durée de l'événement.
Les bouteilles non ouvertes ne seront pas facturées. Seules les bouteilles effectivement consommées seront facturées.

Livraison et Conditionnement

Les livraisons seront effectuées directement dans les locaux mentionnés sur le bon de commande.
Le titulaire devra prendre connaissance des conditions particulières d'accès et de livraison applicables au site.

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 devra être signalé à la CCI qui validera ou non les solutions de remplacement éventuellement proposées.

Le véhicule doit être adapté aux différents types 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 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.

Normes sanitaires : Hygiène et salubrité

L'agrément sanitaire ou la dérogation à cet agrément devra obligatoirement être fourni au stade de la candidature.

Les inscriptions et explications figurant sur les produits devront être rédigées en langue française.
Le titulaire doit respecter 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 concernant la salubrité, la sécurité et l'hygiène applicables aux matériels et au personnel intervenant.

Le titulaire devra également respecter le « paquet hygiène » et notamment les différents règlements (CE) relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires, à la sécurité des denrées alimentaires et à leur traçabilité.

Les denrées livrées devront répondre aux dispositions de la réglementation applicable aux denrées alimentaires, qu'elles soient générales ou particulières à chacune d'entre elles.

Le titulaire devra également respecter l'ensemble des textes en vigueur relatifs au transport et au stockage des denrées alimentaires et des plats préparés.