

Réalisation de prestations «  
traiteur » pour les services de  
l'Université Paris-Est Créteil  
Val de Marne

**Cahier des clauses techniques particulières  
(CCTP)**

Consultation n°

2025PATRAITEUR

## SOMMAIRE

1. OBJET DE LA PRESTATION.....	3
2. CONTEXTE DES PRESTATIONS.....	4
3. DETAIL DES PRESTATIONS .....	4
4. CONDITION DE REALISATION DES PRESTATIONS .....	9
5. VERIFICATION DES PRESTATIONS .....	11

*Sélectionner le sommaire, appuyer sur la touche F9 (ou Fn+F9) pour mettre à jour la numérotation des pages.*

# 1. CONTEXTE DES PRESTATIONS

---

## ■ Contexte :

Avec 14 facultés, écoles et instituts, 1 observatoire et 33 laboratoires de recherche, l'UPEC est présente dans tous les domaines de la connaissance depuis 1970, et forme chaque année plus de 42 000 étudiants et actifs de tous les âges.

Acteur majeur de la diffusion de la culture académique, scientifique et technologique, l'établissement dispense plus de 500 parcours de formations dans toutes les disciplines, du BUT au doctorat.

L'UPEC offre un accompagnement personnalisé de toutes les réussites, grâce à des parcours de formation initiale, des validations d'acquis et la formation continue, ou encore par le biais de l'apprentissage et des actions en faveur de l'entrepreneuriat.

### Chiffres clés

- 42 000 étudiants
- 1100 personnels administratifs, techniques et de bibliothèque
- 1 700 enseignants et enseignants-chercheurs
- 33 laboratoires de recherche
- 26 services administratifs
- 19 sites répartis sur 3 départements

## ■ Données relatives au lieu de réalisation des prestations :

Département du Val de Marne  
Département de Seine et Marne  
Département de Seine Saint Denis

**Les lieux exacts d'exécution sont précisés en annexe.**

## 2. OBJET DE LA PRESTATION

### ■ Objet de la prestation :

Le présent accord-cadre a pour objet la réalisation de prestations « traiteurs » comprenant la fourniture et la livraison de plateaux-repas / sandwiches snacks, buffets, cocktails et repas assis pour l'ensemble des services et composantes de de l'Université Paris-Est Créteil Val de Marne (UPEC).

### ■ Lieu d'exécution :

Le lieu d'exécution des prestations et **Les prestations sont exécutées sur tous les sites de l'Université Paris-Est Créteil. Une annexe précise les sites d'exécutions.**

### ■ Structure et forme du contrat

Les prestations sont décomposées comme suit en **4 lots**.

La forme retenue pour l'exécution du contrat est **à marchés subséquents sans minimum et avec maximum** multi-attributaire.

Type	Objet
<b>Lot n°1</b>	Plateaux repas / Sandwiches Snacks département du Val de Marne : à bons de commande sans minimum et avec maximum - montant maximum 50,000.00 € HT
<b>Lot n°2</b>	Plateaux repas / Sandwiches-Snacks département de Seine et Marne : à bons de commande sans minimum et avec maximum - montant maximum 20,000.00 € HT
<b>Lot n°3</b>	Plateaux repas / Sandwiches-Snacks département de Seine Saint Denis : à bons de commande sans minimum et avec maximum - montant maximum 5,500.00 € HT
<b>Lot n°4</b>	Buffets, cocktails et repas assis : à bons de commande sans minimum et avec maximum - montant maximum 225,000.00 € HT

#### Définitions :

Lot	:	Unité autonome d'attribution du contrat à l'intérieur d'une consultation
Poste	:	Découpage libre du contrat pour des motifs fonctionnels ou contractuels

## 3. DÉTAILS DES PRESTATIONS

Les prestations à réaliser sont les suivantes :

**Réalisation de prestations « traiteur » pour les services de l'Université Paris-Est Créteil Val de Marne :**

**Lot n°1 : Plateaux repas / Sandwiches Snacks département du Val de Marne :**

**Lot n°2 : Plateaux repas / Sandwiches-Snacks département de Seine et Marne :**

**Lot n°3 : Plateaux repas / Sandwiches-Snacks département de Seine Saint Denis :**

**Lot n°4 : Buffets, cocktails et repas assis :**

### ■ Spécifications relatives à la qualité des produits livrés

#### Préparation et présentation des repas

Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes. Les mets doivent être agréables au goût. Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin. L'instant de la préparation des plats doit être le plus rapproché possible de leur distribution.

Le titulaire garantit pour chacun des lots, des options végétarienne ou végétane quand il est possible d'en proposer.

La présentation générale des plats doit être soignée. Les plats doivent être appétissants.

## **Denrées alimentaires**

S'agissant du choix des denrées alimentaires, le Titulaire doit privilégier les produits frais de saison et les produits « biologiques » ou issus du commerce équitable.

## **Boissons**

Autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des boissons doit être optimale durant toute la période de manipulation des produits par le titulaire, notamment lors des transports.

Il est fait interdiction d'utiliser dans le cadre du marché des bouteilles en plastique à usage unique. A chaque fois que les caractéristiques de la prestation le permettent, les boissons doivent être servies dans des carafes.

Il est fait interdiction d'utiliser des contenants en plastique (y compris couvercles) ou en polystyrène expansé.

### **■ Spécifications relatives aux livrables**

#### **Plateaux-repas**

Les plateaux repas doivent être des plateaux-repas réutilisables ou des plateaux-repas en matières recyclées ou recyclables.

#### **Vaisselle**

Vaisselle jetable : la vaisselle proposée par le titulaire devra correspondre à la composition du lot.

Conformément à loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (loi n° 2020-105 du 10 février 2020) est interdit de proposer la vaisselle en plastique à usage unique. Le titulaire propose des alternatives à l'instar du carton du bois ou tout autres matériaux biodégrade ou compostable.

En cas d'utilisation de vaisselle en bois ou issue de fibres de cellulose de bois, le titulaire privilégie les matériaux issus de forêts gérées durablement (label FSC, PEFC ou équivalent).

Vaisselle en dur : la vaisselle proposée par le titulaire devra correspondre à un niveau de qualité adapté à la composition du lot.

La mise à disposition de vaisselle comprend le transport puis l'enlèvement sur le lieu de la manifestation, la vaisselle étant restituée au fournisseur non nettoyé. La vaisselle proposée par le titulaire devra correspondre au niveau de la qualité et à la composition du lot.

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 et serviettes en papier, celles-ci doivent être privilégiées des matières recyclées ou certifiées issues de forêts gérées durablement.

Le titulaire privilégie les emballages réutilisables aux emballages jetables (caisses réutilisables plutôt que cartons jetables).

Le titulaire supprime les emballages superflus dans la mesure où cela n'affecte pas sensiblement la qualité du produit. En particulier, le titulaire :

- Évite les emballages individuels et préfère les produits en grand conditionnement ;
- Minimise le recours aux emballages secondaires et tertiaires.

## ■ **Spécification techniques relatives aux conditions d'accueil, de livraison et de service**

Le Titulaire doit avoir la capacité de livrer et le cas échéant de servir sa prestation à minima du lundi au vendredi. Le Titulaire doit avoir la capacité d'organiser une manifestation pour plus de 200 invités.

### **Qualité du Personnel**

Le personnel chargé de réceptionner les commandes ou les demandes de devis doit être disponible, réactif, capable de conseiller et de proposer des prestations adaptées aux diverses situations.

Le personnel chargé de la livraison, de l'installation et/ou du service doit faire preuve de ponctualité, de discrétion, de réserve et de la plus grande correction. Il devra suivre les consignes données par l'établissement et par le responsable de la commande.

### **Pour les modalités de livraison**

Le Titulaire veillera à l'absence de gêne occasionnée lors de la livraison (détérioration des pelouses, blocage de la circulation, stationnement sur emplacement réservé...)

### **Les locaux**

Lorsque c'est nécessaire, des locaux sont mis à la disposition du Titulaire gracieusement par l'Université. Le Titulaire est tenu de les restituer dans l'état où il les aura reçus.

Le personnel du titulaire se présente à l'Université Paris Est Créteil ou sur le site indiqué dans les bons de commande à partir de 7h30 au plus tôt ou 30 minutes avant l'heure indiquée sur le bon de commande.

## ■ **Enlèvement du matériel de service mis à disposition :**

L'Université ne disposant pas de locaux de stockage sécurisés, l'enlèvement du matériel mis à disposition doit intervenir au plus tard :

- À la fin des prestations quand il y a du personnel de service ;
- Le jour même pour toute prestation se déroulant avant 14h ;
- Le lendemain matin pour les prestations se tenant le soir sans personnel de service.

Si la prestation a lieu la veille d'un jour de fermeture du bâtiment, l'enlèvement du matériel doit avoir lieu le jour même, sauf autorisation expresse du responsable de l'organisation de la manifestation et désignation d'un responsable du stockage à la demande du Titulaire.

**Pour toute mise à disposition de matériel non enlevé le jour même de la prestation, il appartient au Titulaire de demander à l'organisateur, les noms et coordonnées de la personne responsable du stockage. A défaut l'Université est déchargée de toute obligation de surveillance.**

L'Université ne saurait être tenue responsable de la disparition du matériel, non enlevé dans les délais fixés au présent CCTP ou expressément accordés (mail, fax...) par l'organisateur de la manifestation Pour le lot 4, les denrées non consommées restent la propriété de l'Université et doivent demeurer sur place. Le Titulaire assure le ré-emballage du restant consommable ou met à disposition le matériel adéquat.

## ■ Dispositions relatives aux lots 1 à 3 : plateaux repas / sandwiches/snacks

Le Titulaire doit être en mesure de proposer une grande variété de plateaux repas, sandwiches-snack ainsi qu'une carte régulièrement actualisée couvrant toutes les gammes de prestation (entrée de gamme, niveau médian, et haut de gamme ou prestige).

Les prestations doivent être consommables chauds ou froids.

### Les plateaux-repas

Les plateaux repas comprennent au moins :

- une entrée,
- un plat principal accompagné d'une portion de légumes ou de féculents,
- une portion de fromage,
- un dessert,
- un petit pain,
- des condiments/assaisonnements,
- serviette papier, vaisselle jetable.

### Les plateaux-sandwiches/snacks

Les plateaux-sandwiches/snacks comprennent :

- un sandwich ou un snack,
- une salade ou une soupe,
- un produit laitier, un dessert ou un fruit,
- serviette papier, vaisselle jetable.

## ■ Dispositions relatives au lot 4 buffets, cocktails et repas assis

S'agissant du choix des denrées alimentaires, les Titulaires privilégient les produits frais de saison.

Toute prestation réalisée sur le lot 4 fera l'objet d'une demande de devis sur un formulaire joint en annexe 1 du CCTP.

Cette demande de devis, adressé à l'identique à chaque titulaire, précisera le détail des produits commandés, où à défaut de choix des aliments, laissera le titulaire faire une proposition adaptée à l'événement et au niveau de gamme souhaité.

Le Titulaire veillera particulièrement dans sa carte à proposer toutes les gammes de prestation (entrée de gamme, niveau médian, et haut de gamme ou prestige). La carte précisera notamment, le tarif public pour les différents éléments suivants :

- Les produits alimentaires,
- Les accessoires (nappage, serviettes...),
- Les prestations de service.

### Buffets

A titre indicatif, la prestation « buffets » comprend au moins trois entrées (par exemple crudités, salades, foie gras, charcuterie...), plusieurs viandes et/ou poisson, un assortiment de fromages, des desserts (fruits, pâtisseries...), du pain et des condiments/assaisonnement, nappes, serviettes et vaisselle.

### Cocktails

A titre indicatif, la prestation « cocktails » comprend des pièces, salées et/ou sucrées, ainsi que la fourniture systématique du nappage et de la vaisselle jetable.

## **Repas assis**

Le titulaire proposera une carte de menus comprenant les différents éléments de la prestation.

A titre d'exemple, un menu devra comprendre au moins les éléments suivants :

- une entrée composée d'éléments variés,
- un plat chaud ou froid (viande ou poisson avec accompagnement)
- fromage
- dessert
- pain blanc individuel et pain fantaisie individuel
- sel, poivre et autres condiments
- café, thé et sucre
- vaisselle, couverts, verrerie, serviettes, de qualité « non jetable »
- nappage tissu ou papier

## **Livraison installation et reprise du matériel dans la salle**

La mise à disposition de personnel de service dans le cadre du « repas assis » comprend au minimum la livraison et la mise en place des denrées, le service à table, le ré-emballage du restant consommable pour le compte du service organisateur de l'Université, la remise en état des locaux et le débarrassage des détritrus.

Tous les éléments de la prestation sont précisés sur le formulaire « demande de devis lot 4 »

### **■ Dispositions relatives aux prestations supplémentaires**

L'UPEC se réserve de solliciter des prestations supplémentaires chiffrées sur devis.

Le titulaire s'engage, par ses soins, à correctement identifier les sites ayant émis les bons de commandes sur le marché ou par devis.

### **■ Dispositions relatives aux prestations facultatives**

#### **Boissons des lots 1 à 3**

Bien que les boissons soient facultatives, le Titulaire propose dans son offre un éventail varié des boissons suivantes :

- vins
- eau minérale plate et gazeuse
- boissons non alcoolisées (jus de fruits, sodas etc.)
- boissons chaudes....

#### **Services, vaisselle, nappage, mobilier et décoration du lot 4**

Les titulaires doivent être en mesure de fournir :

- du personnel de service qui devra être formé et qualifié. La tenue vestimentaire devra être correcte, identique et appropriée pour tous les serveurs. Le nombre de serveurs devra être suffisant pour éviter trop d'attente. Enfin, le personnel assurera la mise en place, le service et le débarrassage,
- de la vaisselle non jetable qui devra correspondre au niveau de qualité et à la composition du cocktail, buffet ou repas assis,
- des tables et des chaises,
- des décorations florales (plantes, centres de tables ou de buffets),

Les personnels de livraison ou de service le cas échéant, assurent l'installation sur le lieu de la réception ainsi que l'enlèvement.



## 4. CONDITIONS DE REALISATION DES PRESTATIONS

---

### ■ Normes et réglementation applicables :

#### **Agrément**

Le titulaire doit disposer d'un agrément ou d'une dispense d'agrément, conformément à la réglementation en vigueur.

#### **Respect des normes sanitaires**

Le titulaire mettra en œuvre les mesures sanitaires réglementaires, françaises et européennes, notamment au regard de la fabrication des produits fournis, de leur entreposage et de leur commercialisation.

#### **Réglementation**

Le titulaire devra respecter la réglementation en vigueur et notamment :

- Le règlement 178/2002/CE du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Le règlement 852/2004/CE du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale ;
- Le règlement 853/2004/CE du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- Le règlement 2073/2005/CE de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- Le Code Rural et en particulier le livre II du titre III ;
- Le Code de la Consommation ;
- L'arrêté du 21 décembre 2009 modifié relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;
- L'arrêté du 10 mars 1977 Etat de santé et hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale.
- Le décret 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes des denrées alimentaires non-préemballées ;
- La loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire et ses décrets d'applications,

Liste non exhaustive, toute nouvelle norme s'intégrant automatiquement au présent accord-cadre, sans formalisme aucun.

#### **Contrôles microbiologiques**

Le titulaire devra apporter sur simple demande de l'Université Paris-Est Créteil, la preuve qu'il a mis en place un plan de contrôle microbiologique incluant les critères d'hygiène des procédés et les critères de sécurité. Il devra également être en mesure de présenter à tout moment, à la demande l'Université Paris-Est Créteil, les résultats d'analyses microbiologiques (aliments et surfaces) réalisées au cours du trimestre précédent.

## ■ Obligations techniques et opérationnelles :

### **Exigences en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire**

Pour la préparation des denrées alimentaires, le Titulaire s'engage à respecter les dispositions des règlements suivants :

- CE 178/2002 du 28 janvier 2002 et les règlements modificatifs concernant les procédures relatives à la sécurité des aliments ;
- CE 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- CE 853/2004 du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Il veille ainsi à la bonne application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire à toutes les étapes de la fabrication, du transport et du service de ses produits :

- soit dans le respect des guides de bonnes pratiques hygiéniques (notamment la brochure n° 5907 « Traiteur » éditée par la Direction des Journaux Officiels (DJO) pour les prestataires en dispense d'agrément,
- soit dans le respect des principes de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP) pour les traiteurs soumis au régime d'agrément sanitaire.

### **Bonne tenue et hygiène des personnels de service et de livraison**

La tenue et l'hygiène du personnel de livraison et de service doivent être irréprochables.

### **Garantie de la traçabilité et de la qualité des produits livrés**

Le Titulaire sera en mesure de communiquer à la personne publique l'origine des produits livrés ; Les denrées livrées doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires. Les inscriptions et explications apparaissant sur les produits devront être libellées en langue française. Elles doivent en outre être conformes :

- aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR,
- aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition, recommandations du G.E.M./R.C.N N°J5-07 éditées par le service d'édition des Journaux Officiels.

Toute disposition nouvelle du G.E.M./R.C.N est applicable dès sa publication.

### **Respect des chaînes du froid et du chaud**

Les aliments doivent être livrés dans des containers isothermes, récupérables immédiatement dès la livraison des denrées.

Le titulaire doit notamment pouvoir justifier auprès de la personne publique de la conformité technique des moyens de transport utilisés dans le cadre de l'exécution du présent marché, conformément au titre VI de l'arrêté interministériel NOR AGRG9800344A du 20 juillet 1998 modifié par l'arrêté NOR AGRG0500217A du 21 janvier 2005 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicable au transport des aliments ainsi qu'au décret n°2007-1791 modifié du 19 décembre 2007 (NOR: AGRG0754885D) relatif aux conditions techniques du transport des denrées alimentaires sous température dirigée.

A ce titre, il doit être en mesure de produire à toute demande du pouvoir adjudicateur, une copie de l'attestation de conformité technique en cours de validité délivrée par la Direction départementale de la protection des populations.

### **Sécurité alimentaire**

Le Titulaire garantit un niveau élevé de sécurité et de qualité des matières premières fournies et des produits finis servis en procédant en interne à des analyses bactériologiques et/ou en confiant cette veille sanitaire à un laboratoire indépendant. Le titulaire gardera une prestation « témoin ».

Celle-ci comportera les denrées des prestations du jour et devra être conservée au froid positif pendant 48 heures.

Le Titulaire communique le résultat de ces analyses microbiologiques lorsque l'Université le demande. Le titulaire informe l'Université de toute suspicion ou risque avéré d'intoxication alimentaire résultant de denrées servies au sein de l'établissement dans les plus brefs délais et par tous moyens,

En cas de non-respect de ces obligations, l'Université se réserve la possibilité de résilier le présent marché dans les conditions fixées à l'article 32 du CCAG FCS.

## **5. VERIFICATION DES PRESTATIONS**

---

### **■ Réception et contrôle des prestations :**

Les opérations de vérification quantitative et qualitative s'effectuent selon les articles 22 à 26 du CCAG/FCS.

Compte tenu de la spécificité de la prestation, si une livraison est acceptée alors que des défauts ont été constatées et notés sur le bon de livraison, l'Université se réserve le droit d'appliquer les pénalités.