

Prestations de traiteurs pour l'Université de Tours pour la période 2025 - 2029.

Cahier des Charges (CCTP) **Lots n° 7 à 10**

Table des matières

1.	Objet du présent marché	3
2.	Présentation des lots et délai de prévenance	3
3.	Clauses générales	3
3.1	Qualité	3
3.3	Préparation, présentation et livraison	4
3.4	Emballages et déchets	5
4.	Lot 7 - Plateaux et box repas	6
4.1	Présentation.....	6
4.2	Qualité	6
4.3	Préparation, présentation et livraison	6
4.4	Emballage et recyclage	6
5.	Lot 8 – Buffets.....	7
5.1	Présentation	7
5.2	Qualité	7
5.3	Préparation, présentation et livraison	7
5.4	Emballage et recyclage	7
6.	Lot 9 - Cocktail	7
6.1	Définition	7
6.2	Qualité	8
6.3	Préparation, présentation et livraison	8
6.4	Emballage et recyclage	8
7.	Lot 10 – Evènement.....	8

1. Objet du présent marché

L'université de Tours, dans le cadre de son activité, fait appel à des prestations de restauration pour différents événements. Voici quelques exemples : réunion de travail, accueil colloque, cérémonie des vœux du président, inauguration.

Ces événements s'adressent indépendamment à des personnels universitaires, des enseignants-chercheurs, des étudiants ou des personnels extérieurs. Ils peuvent avoir lieu du lundi au vendredi, en journée et en soirée et occasionnellement le samedi.

L'objectif est d'assurer des prestations de qualité, répondant à des exigences :

- de diversité et de fraîcheur des produits proposés.
- de respect des contraintes budgétaires et des délais de livraison.
- de respect des règles sanitaires et environnementales.
- de qualité et d'image de l'Université.

2. Présentation des lots et délai de prévenance

Lot 7 – Plateaux et box repas – accord cadre à bon de commande

Lot 8 – Buffet – accord-cadre à marchés subséquents

Lot 9 – Cocktail – accord-cadre à marchés subséquents

Lot 10 – Évènement – accord cadre à marchés subséquents

Le titulaire s'engage dans son offre sur des délais de prévenance.

3. Clauses générales

3.1 Qualité

Les menus et les boissons proposés doivent être adaptés à l'objet de la réception et aux convives.

Les fruits et légumes devront être de saison, les préparations proposées seront majoritairement faites maison. Les cartes proposées évolueront au fil de l'année afin de respecter la saisonnalité.

Au moins 20% des produits, boisson comprise, utilisés dans le cadre d'une prestation seront des produits certifiés issus de l'agriculture biologique ou en conversion. Au moins 50% des produits seront issus du circuit court, soit à moins de 250km de Blois. Les exigences de qualité et de durabilité sont celles définies par la loi EGALIM. Le titulaire peut cibler toutes les familles de produits concernées en cumulé (fruits, légumes) ou en choisir certaines.

Le titulaire est invité selon ses possibilités à dépasser les objectifs fixés ci-dessus (critère de notation et plan de progrès).

3.2 Boissons

Il est entendu par boissons chaudes du café, du thé et de la tisane.

Le café et le thé devront être labellisés commerce équitable. Le café pourra être apporté dans des thermos ou dans des percolateurs.

Il est entendu par boissons froides des jus de fruit qui devront être 100% fruits, sans sucre ajouté, ainsi que d'autres boissons comme du pétillant sans alcool, des limonades, du sirop et toute autre boisson pouvant différer des jus des fruits. L'université étant attentive à l'empreinte carbone, les titulaires sont invités à privilégier autant que possible des boissons locales.

Pour l'ensemble des lots et par principe, l'eau n'est pas incluse dans la proposition. Elle peut être ajoutée en option, à la demande de l'université de Tours. Le prestataire pourra proposer des carafes d'eau en verre d'au moins 1 litre.

Pour l'ensemble des lots et par principe, les gobelets seront en option.

3.3 Préparation, présentation et livraison

L'Université ne met pas de cuisine à disposition, aucun met ne pourra être confectionné sur place. La préparation des plats doit être le plus rapprochée possible de la distribution. Le prestataire doit mettre à disposition le nécessaire pour maintenir la chaîne du froid et pouvoir proposer une liaison chaude pour les prestations qui le nécessitent. Le prestataire devra pouvoir garantir la température optimale de consommation des mets et des boissons servis.

Les gobelets seront en option, sauf pour les cocktails.

Différents types de service seront proposés :

- Prestation livrée : le prestataire assure uniquement la livraison des produits et du matériel dédié à la prestation commandée. L'université se charge du dressage et du service.
- Prestation dressée : le prestataire assure une prestation livrée et fournira les nappes, la vaisselle, etc. L'université se charge du service.
- Prestation avec service : la prestation est livrée, dressée et servie par le prestataire.

Les prestations tiennent compte de la préparation, de la livraison sur site, de la mise à disposition d'appareils permettant le maintien de température des aliments ainsi que la reprise éventuelle des matériels et déchets. Le titulaire fournira par ailleurs des sacs poubelles en quantité suffisante.

Les livraisons pourront avoir lieux sur les différents sites universitaires de Blois, cf. annexe 1. Les livraisons devront se faire en main propre et au plus proche de l'horaire souhaité. Le prestataire ne peut pas demander à des agents de l'université de gérer ou de participer à la livraison. Les prestataires doivent livrer sur le site, dans le lieu indiqué.

Les titulaires s'engagent à pouvoir assurer plusieurs prestations simultanément.

3.4 Emballages et déchets

En cas de reste, les invités pourront les garder. Le titulaire ne sera plus responsable des produits non consommés une fois la prestation terminée.

Le titulaire doit au maximum privilégier le zéro déchet et proposer de la vaisselle en dur en priorité (vaisselle porcelaine ou couverts en métal consignés). Il sera responsable de son nettoyage. En cas de choix de vaisselle jetable, elle devra être recyclable voire recyclée.

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

- Evite autant que possible les emballages individuels et préfère les produits en grand conditionnement,
- Minimise le recours aux emballages secondaires et tertiaires.

Lorsqu'il n'utilise pas d'emballages réutilisables, le titulaire proposera des emballages recyclés et/ou recyclables ou biodégradables.

3.5 Spécifications de salubrité

Le titulaire doit respecter les dispositions de tous les textes en vigueur notamment en matière de transport des denrées alimentaires. Les produits devront être transportés dans des véhicules adaptés au transport des produits frais. Les denrées doivent être livrées dans des conditionnements adaptés et permettant de ne pas rompre la chaîne du froid.

Pour chaque commande, le titulaire gardera un échantillon de la prestation commandée, qui comportera les denrées des prestations du jour et qui devra être conservé pendant 48h. L'Université pourra faire effectuer, à tout moment et à sa charge, des analyses de cet échantillon par le laboratoire de son choix. Le titulaire communique dans les délais les plus brefs et le cas échéant par tous moyens, le résultat de ses analyses microbiologiques lorsque l'Université le demande. Il informe l'Université de toute suspicion ou risque avéré d'intoxication alimentaire résultant de denrées servies.

Le titulaire est tenu de se conformer au décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, notamment en indiquant par écrit à l'Université la liste des denrées présentes dans leurs préparations susceptibles de provoquer des intolérances ou des allergies.

Le titulaire doit respecter les obligations d'autocontrôle régulier en fonction du risque alimentaire, veiller à ce que le personnel travaillant dans les locaux où circulent les denrées suive une formation continue à l'hygiène des aliments.

Le titulaire présentera les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques ou chimiques.

Si l'Université constate une diminution de la qualité des prestations proposées durant l'exécution du présent accord cadre, les dispositions de pénalités et de résiliation pour mauvaise exécution prévus à l'article 8 du CCAP s'appliquent.

4. Lot 7- Plateaux et box repas

4.1 Présentation

Il est entendu par plateaux repas un repas complet et équilibré servi sur un plateau, avec de la vaisselle jetable et permettant aux usagers de manger sur le lieu de la réunion. Il sera composé d'une entrée, d'un plat principal, un dessert ou un fruit.

Il est entendu par box repas un repas emballé, facilement transportable permettant de manger sur le pouce. Deux formules sont demandées pour la box repas.

Formule 1 : Box sandwich classique : Sandwich classique (pain, garniture), salade, dessert ou fruit. Le repas doit être équilibré.

Formule 2 : Box sandwich élaboré : Sandwich varié (pain, garniture), salade, dessert ou fruit. Le repas doit être équilibré.

Formule 3 : Box salade : Salade, pain, dessert ou fruit. Le repas doit être équilibré.

4.2 Qualité

Les plateaux et box seront au choix : végétarien, poisson ou viande. Il pourrait être demandé occasionnellement des propositions sans gluten, sans lactose afin de répondre à différents régimes alimentaires.

Le repas doit être équilibré. Les cartes proposées évolueront au fil de l'année afin de respecter la saisonnalité. La composition des menus et formules proposée lors de la remise des offres sont actualisables tout au long du marché, à l'initiative du titulaire et/ou à la demande de l'université. Les menus et formules proposés doivent être d'un niveau de qualité égal aux propositions initiales.

4.3 Préparation, présentation et livraison

Il s'agira de prestations livrées. Le dressage et le service ne seront pas possibles pour ce lot. Les gobelets seront en option.

4.4 Emballage et recyclage

Le titulaire proposera des emballages recyclés et/ou recyclables ou biodégradables. Le prestataire doit mettre à disposition le nécessaire pour maintenir la chaîne du froid et pouvoir proposer des solutions en cas de transport de la nourriture.

Le prestataire accompagnera chacune des prestations d'un guide de tri des déchets, en format papier, fourni au moment de la livraison, indiquant le tri qui devra être fait des emballages une fois la prestation terminée.

5. Lot 8 – Buffets

5.1 Présentation

Il est entendu par buffet un assortiment de mets salés et/ou sucrés à déguster dans une assiette à table. Il pourra être composé d'entrées, d'un plat principal, de salades, de fromage et de desserts ou paniers de fruits.

De manière occasionnelle, le buffet pourra être chaud.

Une demande particulière pourra être faite concernant les boissons alcoolisées. Il pourra être servi par l'entreprise des bouteilles qui lui seront mises à disposition sans pouvoir exiger de droit de bouchon.

5.2 Qualité

L'ensemble devra être équilibré.

Les prestataires proposeront des options végétarienne, poisson ou viande. Il pourrait être demandé, de manière occasionnelle, des préparations sans gluten, sans lactose.

5.3 Préparation, présentation et livraison

Il s'agira de prestations livrées. Le dressage sera en option, le service ne sera pas possible pour les buffets froids. Le service est inclus s'il s'agit de buffets chauds.

L'Université se réserve le droit de proposer un aménagement des tables de réception. Il pourra être demandé des forfaits complémentaires : mise à disposition de mobilier (mange debout, chaises, ...), de nappes en tissus, de la décoration de table, de la vaisselle lavable.

Le titulaire tiendra compte du temps d'installation et de la mise en place afin que la prestation soit prête et à température à l'heure du début de la manifestation.

5.4 Emballage et recyclage

Le prestataire devra favoriser les emballages réutilisables qu'il reviendra chercher. De façon occasionnelle, un prestation zéro déchet pourrait être demandée.

6. Lot 9- Cocktail

6.1 Définition

Il est entendu par cocktail un assortiment de pièces individuelles salées et/ou sucrées sans assiette ni couvert, en apéritif ou en formule déjeunatoire/dînatoire que les convives peuvent déguster debout, ainsi qu'un ensemble de boissons froides.

Une demande particulière pourra être faite concernant les boissons alcoolisées. Il pourra être servi par l'entreprise des bouteilles qui lui seront mises à disposition sans pouvoir exiger de droit de bouchon.

- Cocktail simple : Les pièces pourront être uniquement salées, uniquement sucrées ou mixte. Les bouchées pourront être de type canapés, verrines, brochettes, mini-sandwichs, desserts miniatures, plusieurs boissons froides seront proposées.
- Cocktail élaboré : Les pièces pourront être uniquement salées, uniquement sucrées ou mixte. Les bouchées pourront être de type canapés, verrines, brochettes, mini-sandwichs, desserts miniatures. Les pièces proposées sont de qualité supérieure. Une exigence particulière pourra être demandée pour les boissons froides.

6.2 Qualité

Le cocktail proposé présentera des pièces variées permettant de présenter une offre équilibrée. Pour les pièces végétariennes, elles seront travaillées et ne seront pas seulement une présentation de légumes crus.

6.3 Préparation, présentation et livraison

Les prestations seront dressées et pourront être servies. Les verres seront compris dans ce lot. L'Université se réserve le droit de proposer un aménagement des tables de réception. Il pourra être demandé des forfaits complémentaires : mise à disposition de mobilier (mange debout, chaises, ...), de nappes en tissus, de la décoration de table, de la vaisselle lavable.

6.4 Emballage et recyclage

Le prestataire devra favoriser les emballages réutilisables qu'il reviendra chercher. De façon occasionnelle, une prestation zéro déchet pourrait être demandée. La verrerie sera comprise dans cette prestation. Le prestataire devra venir récupérer les verres à l'issue.

Le titulaire tiendra compte du temps d'installation et de la mise en place afin que la prestation soit prête et à température à l'heure du début de la manifestation.

L'Université se réserve le droit de proposer un aménagement des tables de réception. Il pourra être demandé des forfaits complémentaires : mise à disposition de mobilier (mange debout, chaises, ...), de nappes en tissus, de la décoration de table, de la vaisselle lavable.

La prestation sera dressée, le service sera en option.

7. Lot 10 – Evènement

L'Université entend par évènement, à minima, deux prestations se tenant sur un même segment de journée. Un évènement peut durer sur plusieurs jours.

Les prestations contenues dans ce lot évènement reprennent les éléments propres aux descriptifs de chacun des lots précédemment décrits.

ANNEXE 1 – Sites universitaires

Sites Blois	IUT de Blois Antenne de Blois - Faculté des Sciences Antenne de Blois - Faculté de Droit	Blois	3 place Jean Jaurès, 41000 BLOIS
			15 rue de la Chocolaterie, 41000 BLOIS