



11 place Marcelin Berthelot

75 231 Paris cedex5

Marché n° 2025- 17

Prestations de traiteurs pour le Collège de France

Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)

Table des matières

Article 1 : Objet du marché	3
Article 2 : Description des prestations	4
Article 4 - Arts de la table	10
Article 5 - Location de matériel, mobilier, décoration et mise à disposition de personnel	10
Article 6 : Conditions d'exécution des prestations	10
Art 6.1 - Garantie de la qualité des produits et respect des normes	10
Art 6.2. – Conditions d'exécution du marché	11
Article 7 : Horaires et accès aux locaux	11
Article 8 : Respect des normes sanitaires et garantie de la qualité des produits	11
Art 8.1 - Agrément	11
Art 8.2 - Respect des normes sanitaires	11
Art 8.3 - Réglementation	11
Art 8.4 - Contrôles microbiologiques	12
Article 9 : Personnel mis à disposition	12
Art 9.1 - Hygiène	13
Art 9.2 - Tenue vestimentaire	13
Article 11 : Développement durable	14
Bouteilles et autres contenants	16
Vaisselle et nappage	16
Emballages et déchets	16
Traçabilité	17
Article 13.2 Modalités de commande des prestations	18

Article 1 : Objet du marché

Le présent marché a pour objet la réalisation de prestations généralistes de traiteur portant sur la fourniture de :

- repas assis /debout (déjeuners et dîners) ;
- buffets ;
- cocktails.

Les prestations pourront, sur demande expresse du Collège de France, être thématiques. Ces prestations comprennent, outre la fourniture des denrées alimentaires, des prestations complémentaires telles que les éventuelles locations de matériel et mobiliers de restauration, art floral, des prestations de conseil, la livraison, le service, la mise à disposition de vaisselle et de matériaux recyclables, l'installation, la remise en place et le traitement des déchets liés à ces prestations.

Le rythme des prestations est lié à la vie institutionnelle de l'établissement et aux actions menées par ses directions, services, chaires et laboratoires. Les prestations se dérouleront tout au long de l'année (y compris dans certains cas les samedis, dimanches et jours fériés).

Dans les périodes de fortes activités, plusieurs prestations peuvent être organisées dans la même journée, voire simultanément pour le compte de différents demandeurs du Collège de France.

1.1 – Adresse d'exécution des prestations

Les prestations pourront se dérouler dans les sites suivants du 5^{ème} arrondissement de Paris :

Site Marcelin Berthelot

11, place Marcelin-Berthelot
75005 Paris

Site Ulm

3, rue d'Ulm
75005 Paris

Site Cardinal Lemoine

52, rue du Cardinal Lemoine
75005 Paris

Exceptionnellement, le Collège de France pourra solliciter les titulaires sur son site de la Belle Gabrielle situé au 49 bis avenue de la Belle Gabrielle – 75012 Paris.

Le présent accord-cadre vise une exemplarité sur les aspects sociaux, environnementaux et de politique alimentaire des établissements publics relevant de l'Etat.

1.2 - allotissement de la consultation

Les prestations sont alloties de la manière suivante :

Lot n°	Intitule des lots
1	Prestations de traiteur gamme intermédiaire
2	Prestations de traiteur haut de gamme

Article 2 : Description des prestations

Article 2.1 - Dispositions communes à tous les lots :

L'accord cadre a pour objet la fourniture de services de traiteur segmentés en différents niveaux de gamme décrits dans le présent CCTP.

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

Dans le cadre de ces prestations, il est attendu du titulaire la fourniture de produits à moindre effet sur l'environnement : produits issus de l'agriculture biologique, durables, de saison, équitables, sans pratiques responsables de déforestation, végétaliens et végétariens.

Les prestations du marché comprennent également, à la fin de l'événement, le nettoyage du mobilier mis à disposition, la reprise des déchets et la remise en état des lieux tels que trouvés initialement par le titulaire.

Il est précisé que le titulaire n'a pas le droit de réaliser ou de faire réaliser des photographies et/ou vidéos, que ce soit de façon professionnelle ou amateur, sans l'autorisation préalable du bénéficiaire de la prestation, représentant le Collège de France, dès l'instant où l'événement à commencer.

Le titulaire renouvelle la carte des menus au minimum 4 fois par an en fonction des saisons.

La fréquence des mises à jour est indiquée dans son offre. Il en avise la Direction des services généraux, de l'accueil et des événements du Collège de France, son interlocuteur dans le suivi opérationnel de cet accord-cadre, au moins 30 jours ouvrés avant l'entrée en vigueur d'un nouveau catalogue par mail à l'adresse suivante : secretariat.dsgae@listes.college-de-france.fr

Art. 2.2 - Description des prestations selon les gammes de produits

Art. 2.2.1 Prestations du lot 1 : gamme intermédiaire

Les prestations de gamme intermédiaire proposent une sélection qualitative et variée de mets et boissons, avec une présentation simple mais soignée, adaptée aux événements professionnels ou institutionnels.

Art. 2.2.1. a Déjeuners/dîners

UO 01-01	Déjeuners/dîner de réception (gamme intermédiaire) – prestation de base
UO 01-02	Déjeuners/dîner de réception (gamme intermédiaire) – servi à la française
UO 01-03	Déjeuners/dîner de réception (gamme intermédiaire) – prestation de base avec option fromage
UO 01-04	Déjeuners/dîner de réception (gamme intermédiaire) – servi à la française avec option fromage
UO 01-05	Autres Déjeuners, Diners de Gamme intermédiaire non disponibles sur catalogue (sur devis)

Le déjeuner/dîner de réception est défini comme un repas dégusté assis où les aliments sont servis à l'assiette (par le personnel des bénéficiaires ou le titulaire sur demande).

Les déjeuners/dîner comprendront :

- entrée, plat (poisson ou viande) avec garnitures, fromage, pain et dessert.

Pour chaque prestation, le titulaire doit établir au moins 2 propositions d'entrée, plat et dessert à partir desquels le menu final sera composé.

Les titulaires s'engagent à proposer un choix tenant compte de la saisonnalité des produits et une alternative végétarienne ou végétal, sans gluten.

En supplément peuvent être commandés aussi :

- eau de source, minérale, plate ou gazeuse en bouteille en verre ;
- jus d'orange en bocal ;
- jus de fruit pressé ;
- sodas ;
- vin blanc, rosé, rouge ;
- café, thé, infusion.

En complément, les prestations accessoires suivantes pourront être commandées :

- mobilier/matériel de restauration ;
- vaisselle/verrerie ;
- art floral ;
- nappage ;
- personnel de service.

Art. 2.2.1-b : Buffets

UO 02-01 Buffets (gamme intermédiaire) – froid

UO 02-02 Buffets (gamme intermédiaire) – chaud

UO 02-03 Autres Buffets de Gamme intermédiaire non disponibles sur catalogue (sur devis)

Le buffet est défini comme un repas dégusté debout ou assis où les aliments sont disposés sur des tables. Les convives se déplacent généralement le long du buffet et se servent eux-mêmes.

Le buffet se différencie du cocktail par sa capacité nutritive plus élevée et sa présentation plus élaborée.

La prestation concerne soit un buffet chaud, soit un buffet froid

Ils incluent des entrées, deux plats (viande ou poisson), les garnitures, fromage, dessert et pain.

Le titulaire est en mesure de proposer différents types de buffets (buffet campagnard composé majoritairement de viandes, buffet maritime, buffet végétarien, buffet sans gluten, etc.).

Le titulaire livre les prestations jusqu'au lieu de réception et en assure le dressage.

Le prix par personne comprend : la livraison, les mets, les équipements de service et de maintien en température, les couverts et la vaisselle.

Des portions supplémentaires pour les plats pourront être commandées (à partir des prix BPU)

En supplément peuvent être commandés aussi :

- eau de source, minérale, plate ou gazeuse en bouteille en verre ;
- jus d'orange en bocal ;
- jus de fruit pressé ;

- sodas ;
- vin blanc, rosé, rouge ;
- café, thé, infusion.

En complément, les prestations accessoires suivantes pourront être commandées :

- mobilier/matériel de restauration ;
- vaisselle/verrerie ;
- art floral ;
- nappage ;
- personnel de service.

Art 2.2.1-c – Cocktails

UO 03-01	Cocktails (gamme intermédiaire) – 5 pièces
UO 03-02	Cocktails (gamme intermédiaire) – 8 pièces
UO 03-03	Cocktails (gamme intermédiaire) – 10 pièces
UO 03-04	Cocktails (gamme intermédiaire) – 12 pièces
UO 03-05	Cocktails (gamme intermédiaire) – 14 pièces
UO 03-06	Cocktails (gamme intermédiaire) – 16 pièces
UO 03-07	Autres Cocktails de gamme intermédiaire non disponibles sur catalogue (sur devis)

Le cocktail est une collation, servie ou non, prise debout. Les mets proposés doivent donc pouvoir être dégustés sans couverts (sauf piques et petites cuillères pour vérine).

La prestation inclut la fourniture et la livraison des denrées, les équipements de service et de maintien en température, les couverts et la vaisselle et éventuellement la mise à disposition de personnel qualifié pour le dressage, le service (vacation maître d'hôtel), du mobilier, du nappage, de la décoration, du matériel.

A titre indicatif, les cocktails de gamme intermédiaire comportent des produits frais, de qualité et simples. Les cocktails doivent valoriser des produits, issus des approvisionnements directs des produits de l'agriculture, et doivent comprendre des pièces végétaliennes et végétariennes.

Les cocktails se déclinent en 6 formules comprenant un nombre de pièces salées et sucrées :

- Cocktail « 5 pièces », 3 salées, 2 sucrées
- Cocktail « 8 pièces », 5 salées et 3 sucrées
- Cocktail « 10 pièces », 6 salées et 4 sucrées
- Cocktail « 12 pièces », 8 salées et 4 sucrées
- Cocktail « 14 pièces », 10 salées et 4 sucrées
- Cocktail « 16 pièces », 12 salées et 4 sucrées

Les pièces salées comportent un assortiment varié de légumes, viandes, poissons et fromages, présentés en bouchées, feuilletés, verrines, brochettes, cuillères etc. au choix du titulaire. Le cocktail peut également comporter des pièces d'animation. Certaines pièces peuvent être chaudes.

Les pièces sucrées comprennent des réductions de pâtisseries classiques, des petits fours frais et secs, mais aussi des mousses, des brochettes de fruits, etc... au choix du titulaire.

C'est le Collège de France qui déterminera la catégorie, la qualité et la quantité de boissons à fournir dans le cas de fourniture de boissons par le titulaire selon le BPU :

- des boissons fraîches : eau de source ; eau minérale plate ou gazeuse en bouteille en verre ;

- jus d'orange en bocal ; jus de fruits frais pressé, sodas ;
- des boissons alcoolisées : cocktails, vins rosé, blanc ou rouge ;
- du café, thé et infusion.

Les formules cocktails seront livrées prêtes à être remises en température. Les produits nécessitant une cuisson dite « minute » seront livrés prêts à cuire. Le cas échéant, les titulaires fourniront le matériel nécessaire à cette opération de cuisson.

Art. 2.2.2. Prestations du lot 2 : haut de gamme

Les prestations haut de gamme proposent une expérience culinaire raffinée avec des produits de qualité supérieure, une présentation élégante et un service soigné, destinée aux événements prestigieux.

Art. 2.2.2. a. Déjeuners/dîners

UO 01-01	Déjeuners/dîner de réception (haut de gamme) – prestation de base
UO 01-02	Déjeuners/dîner de réception (haut de gamme) – servie à la française
UO 01-03	Déjeuners/dîner de réception (haut de gamme) – prestation de base avec option fromage
UO 01-04	Déjeuners/dîner de réception (haut de gamme) – servie à la française avec option fromage
UO 01-05	Autres Déjeuners, Diners Haut de gamme non disponibles sur catalogue (sur devis)

Les prestations (produits et services le cas échéant) sont identiques aux prestations décrites à l'article Art. 2.2.1. a. mais de niveau de gamme supérieure.

Art. 2.2.2.b. : Buffets

UO 02-04	Buffets (haut de gamme) – froid
UO 02-05	Buffets (haut de gamme) – chaud
UO 02-06	Autres Buffets Haut de gamme non disponibles sur catalogue (sur devis)

Les prestations (produits et services le cas échéant) sont identiques aux prestations décrites à l'article Art. 2.2.1. b. mais de niveau de gamme supérieure.

Art 2.2.2.c. – Cocktails

UO 03-01	Cocktails (haut de gamme) – 5 pièces
UO 03-02	Cocktails (haut de gamme) – 8 pièces
UO 03-03	Cocktails (haut de gamme) – 10 pièces
UO 03-04	Cocktails (haut de gamme) – 12 pièces
UO 03-05	Cocktails (haut de gamme) – 14 pièces
UO 03-06	Cocktails (haut de gamme) – 16 pièces

Les prestations (produits et services le cas échéant) sont identiques aux prestations décrites à l'article 2.2.1.c. mais de niveau de gamme supérieure.

Art. 3. Dispositions relatives aux boissons

Eaux

UO 04-01	Eau minérale plate 50 cl (bouteille en verre)
UO 04-02	Eau minérale plate 50 cl (emballage recyclé ou recyclable)
UO 04-03	Eau de source plate 50 cl (emballage recyclé ou recyclable)
UO 04-04	Eau minérale plate 1L (bouteille en verre)
UO 04-05	Eau minérale plate 1,5L (emballage recyclé ou recyclable)
UO 04-06	Eau de source plate 1,5L (emballage recyclé ou recyclable)
UO 04-07	Eau minérale gazeuse 50 cl (bouteille en verre)
UO 04-08	Eau minérale gazeuse 50 cl (emballage recyclé ou recyclable)
UO 04-09	Eau de source gazeuse 50 cl (emballage recyclé ou recyclable)
UO 04-10	Eau minérale gazeuse 1L (bouteille en verre)
UO 04-11	Eau minérale gazeuse 1,5L (emballage recyclé ou recyclable)
UO 04-12	Eau de source gazeuse 1.5L (emballage recyclé ou recyclable)

Jus de fruits

UO 05-01	Jus de fruits classique 50 cl (bouteille en verre ou emballage recyclé ou recyclable)
UO 05-02	Jus de fruits classique 1L (bouteille en verre ou emballage recyclé ou recyclable)
UO 05-03	Jus de fruits biologique 50 cl (bouteille en verre ou emballage recyclé ou recyclable)
UO 05-04	Jus de fruits biologique 1L (bouteille en verre ou emballage recyclé ou recyclable)

Sodas

UO 06-01	Sodas 25cl (bouteille en verre)
UO 06-02	Sodas 33cl (bouteille en verre ou emballage recyclé ou recyclable)
UO 06-03	Sodas 1L (bouteille en verre)

Autres boissons non alcoolisées

UO 07-04	Autres boissons non alcoolisées (bouteille en verre ou emballage recyclé ou recyclable) non disponibles sur catalogue
----------	---

Vins

UO 08-01	Vin blanc 37,5 cl (bouteille en verre) - région 1
UO 08-02	Vin blanc 75 cl (bouteille en verre) - région 1
UO 08-03	Vin blanc 37,5 cl (bouteille en verre) - région 2
UO 08-04	Vin blanc 75 cl (bouteille en verre) - région 2
UO 08-05	Vin blanc 37,5 cl (bouteille en verre) - région 3
UO 08-06	Vin blanc 75 cl (bouteille en verre) - région 3
UO 08-07	Vin rosé 37,5 cl (bouteille en verre) - région 1
UO 08-08	Vin rosé 75 cl (bouteille en verre) - région 1
UO 08-09	Vin rosé 37,5 cl (bouteille en verre) - région 2
UO 08-10	Vin rosé 75 cl (bouteille en verre) - région 2
UO 08-11	Vin rosé 37,5 cl (bouteille en verre) - région 3
UO 08-12	Vin rosé 75 cl (bouteille en verre) - région 3
UO 08-13	Vin rouge 37,5 cl (bouteille en verre) - région 1
UO 08-14	Vin rouge 75 cl (bouteille en verre) - région 1
UO 08-15	Vin rouge 37,5 cl (bouteille en verre) - région 2

UO 08-16	Vin rouge 75 cl (bouteille en verre) - région 2
UO 08-17	Vin rouge 37,5 cl (bouteille en verre) - région 3
UO 08-18	Vin rouge 75 cl (bouteille en verre) - région 3

Champagnes

UO 09-01	Champagne 37,5 cl (bouteille en verre) intermédiaire
UO 09-02	Champagne 75 cl (bouteille en verre) intermédiaire
UO 09-03	Champagne 37,5 cl (bouteille en verre) haut de gamme
UO 09-04	Champagne 75 cl (bouteille en verre) haut de gamme
UO 09-05	Champagne 1,5L (bouteille en verre) haut de gamme

Cidres

UO 10-01	Cidre brut 33 cl (bouteille en verre)
UO 10-02	Cidre brut 75 cl (bouteille en verre)
UO 10-03	Cidre doux 33 cl (bouteille en verre)
UO 10-04	Cidre doux 75 cl (bouteille en verre)

Autres boissons alcoolisées (sur devis)

UO 11-01	Autres boissons alcoolisées (bouteille en verre) non disponibles sur catalogue (sur devis)
----------	--

Boissons chaudes

UO 12-01	Café 1L en thermos
UO 12-02	Thé 1L en thermos
UO 12-03	Chocolat au lait 1L en thermos

Autres boissons chaudes (sur devis)

UO 13-04	Autres boissons chaudes non disponibles sur catalogue (sur devis)
----------	---

Autres

UO 18-01	Glaçons par sac de 1 kg
UO 18-02	Droit de bouchon

Le prix des boissons comprend la livraison, la boisson, le contenant de service et de maintien en température, ainsi que la vaisselle adaptée au type de boissons.

La liste des boissons doit être notamment composée de produits issus de l'agriculture biologique, du commerce équitable, d'appellation contrôlée, d'appellation protégée ou équivalents.

Les prix des boissons commandées devront être identiques à ceux indiqués dans le BPU mais les références sont susceptibles d'évoluer au cours de l'exécution du marché.

Les contenants des boissons (bouteilles, gobelets, etc.), doivent être en verre, recyclés ou recyclables.

Les boissons (bouteilles) doivent être livrées dans un état de propreté permettant une présentation directe sur table.

Pour toute boisson non consommée, le titulaire, en accord express avec le gestionnaire indiqué dans son mail de commande, peut :

- soit effectuer la décote sur la consommation réelle des convives et procéder à la récupération des bouteilles. Dans ce cas, les bons de retour de cave, permettant la prise en compte dans la

facturation des boissons fournies et non consommées au cours d'une réception, doivent être signés par un représentant du traiteur et par le gestionnaire concerné qui en garde copie ;

- soit conserver les boissons non consommées sans qu'aucune décote ne soit appliquée.

Article 4 - Arts de la table

UO 17-01 Couverts et vaisselles supplémentaires intermédiaire (sur devis)

UO 17-02 Couverts et vaisselles supplémentaires haut de gamme (sur devis)

UO 17-03 Matériels (sur devis)

Il pourra être commandé à titre de prestation supplémentaire à partir du BPU, la mise à disposition d'art de la table : assiettes, couverts et verrerie de qualité, en quantité adaptée au nombre de convives et aux mets/ boissons servis.

Article 5 - Location de matériel, mobilier, décoration et mise à disposition de personnel

UO 16-01 Décorations (sur devis)

En cas de mise à disposition de personnel, l'attributaire servira les boissons accompagnées de la glace à rafraîchir et la glace en cubes dans les seaux adaptés à cet usage et à la manifestation concernée. Le prix est inclus dans celui de la prestation. Aucun droit de bouchon ne sera appliqué.

Le matériel de chauffe et de maintien au chaud, le matériel de maintien au froid sont mis à disposition par l'attributaire sur demande du Collège de France. Ce matériel présente toutes les garanties nécessaires, garantissant un fonctionnement et un usage en toute sécurité. La location de mobilier, décoration, de nappage, matériel d'office, de matériel de service pourra être commandée en supplément à partir du BPU. Il pourra également être commandé la mise à disposition de personnel (vacations 4 ou 6h).

Pour les décorations florales, les fleurs sont, autant que possible des fleurs de saison provenant d'un circuit court.

Les fleurs seront conservées par la direction ou par le gestionnaire auteur de la commande.

Article 6 : Conditions d'exécution des prestations

Art 6.1 - Garantie de la qualité des produits et respect des normes

Les titulaires veillent au strict respect des normes de sécurité et d'hygiène alimentaire en vigueur concernant notamment la traçabilité et la qualité des denrées alimentaires, leur conservation et leur acheminement.

Ils garantissent la fraîcheur de tous les produits proposés et sont en mesure de fournir les attestations et certificats d'origine des produits. Concernant la traçabilité, les titulaires référencés devront fournir régulièrement au représentant du Collège de France des informations relatives à l'origine des produits. Le pouvoir adjudicateur peut à tout moment procéder, aux frais des titulaires, à des analyses par le laboratoire de son choix. Cette démarche sera obligatoirement mise en œuvre en cas de problème (ex : intoxication alimentaire, etc...)

La chaîne du froid ne devra pas être interrompue. Les prestations chaudes devront être livrées en container isotherme.

La mise en place devra intervenir selon les précisions du responsable de l'espace de la manifestation. Les inscriptions et explications figurant sur les produits doivent être libellées en langue française et pourront à titre exceptionnel, être rédigées dans une langue étrangère sur demande expresse du Collège de France en cas de manifestation internationale.

Les prestations s'exécutent ainsi dans la stricte observation des délais, coûts et niveaux de qualité

prévus dans les documents financiers et techniques du présent marché.

Art 6.2. – Conditions d'exécution du marché

Les titulaires s'engagent à exécuter les prestations visées ci-dessus avec tout le soin et la diligence nécessaire à la bonne exécution de ses obligations et à se conformer aux règles et normes en vigueur dans la profession.

Afin de faciliter l'exécution du présent marché, les attributaires pourront proposer les mêmes prestations dès lors que le Collège de France conserve une flexibilité dans le choix de la composition des prestations. Il veille toutefois à ce que son offre varie en fonction des saisons en présentant un renouvellement a minima trimestriel (4 fois par an).

Des prestations supplémentaires pourront être demandées. Elles seront chiffrées sur devis, pour acceptation à chaque commande ;

Article 7 : Horaires et accès aux locaux

Les personnels des titulaires pourront se présenter dans les locaux du Collège de France à partir de 7h30, 7 jours sur 7. Les accès aux locaux (livraison) seront précisés dans les mails de commandes. Pour les prestations effectuées le samedi et le dimanche, le titulaire se rapprochera du représentant du Collège de France à l'origine de la commande afin de connaître les horaires et les accès aux locaux.

Article 8 : Respect des normes sanitaires et garantie de la qualité des produits

Les titulaires s'engagent à respecter et à mettre en œuvre l'ensemble des mesures sanitaires réglementaires, notamment les directives concernant l'application de la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et les normes d'hygiène françaises et européennes en vigueur concernant le transport des denrées périssables.

Art 8.1 - Agrément

Les titulaires devront disposer d'un agrément ou d'une dispense d'agrément, conformément à la réglementation en vigueur.

Art 8.2 - Respect des normes sanitaires

Les titulaires mettront 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. A cet effet, ils tiendront à la disposition du Collège de France leur Plan de Maîtrise Sanitaire et pourront être audités par les services du Collège de France ou toute personne mandatée par elle afin de vérifier la bonne mise en œuvre de ce Plan de Maîtrise Sanitaire.

Art 8.3 - Réglementation et conditions d'exécution

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 ;
- 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.

Liste non exhaustive.

Art 8.4 - Contrôles microbiologiques

Les titulaires devront apporter sur simple demande du pouvoir adjudicateur, la preuve qu'ils ont mis en place un plan de contrôle microbiologique incluant les critères d'hygiène des procédés et les critères de sécurité. Ils devront également être en mesure de présenter à tout moment, à la demande du Collège de France, les résultats d'analyses microbiologiques (aliments et surfaces) réalisées au cours du trimestre précédent.

Les titulaires s'engageront également à prendre en charge toutes les analyses microbiologiques et physico-chimiques que le pouvoir adjudicateur déciderait de réaliser en cours de marché sur les denrées alimentaires dans la limite de 3 produits par trimestre.

Article 9 : Personnel mis à disposition

Lorsque l'événement requiert la présence de personnels, le prestataire devra fournir le personnel de service et d'encadrement nécessaire à l'exécution de la prestation et éventuellement des personnels dédiés dans le cadre d'animations spécifiques.

Des personnels de service du prestataire sont attendus pour :

- l'installation de l'espace ;
- le dressage et le réassort des plats et des boissons ;
- le maintien en température idéale de consommation des aliments ;
- la prise en charge de la liaison chaude le cas échéant ;
- l'animation culinaire sur place, le cas échéant ;
- la reprise des déchets ;
- le ramassage des équipements, de la vaisselle réutilisable le cas échéant.

Lorsque l'événement requiert la présence de personnels, le prestataire devra estimer le nombre de personnes par profil nécessaire en fonction du nombre de convives et du type d'événement, et l'indiquer dans son devis.

Le titulaire doit être en mesure de proposer les profils suivants pour le service :

UO 15-01	Serveur
UO 15-02	Cuisinier
UO 15-03	Personnel d'office (plongeur, etc.)
UO 15-04	Préposé au vestiaire
UO 15-05	Maître d'hôtel
UO 15-06	Responsable d'équipe

Le personnel est mobilisé pour une vacation dont le nombre d'heures et le coût sont définis par le prestataire dans le BPU, en fonction des profils énumérés ci-dessus. La durée de la vacation couvre l'exécution de la prestation.

Le titulaire s'assurera que le personnel mis à disposition offre toute la compétence, expérience et disponibilité afin de concourir à la réussite de la mission qui lui a été confiée. Le comportement doit être exempt de tout reproche. Le titulaire s'engage à faire respecter par son personnel les règlements intérieurs et de sécurité propres à chacun des sites où s'exécute une prestation. Le titulaire doit veiller à ce que son intervention n'entraîne ni nuisance ni dégradation dans les lieux de cuisine, de service comme de réception, sous peine d'assumer les coûts nécessaires à la remise en l'état des espaces.

Le personnel des titulaires devra faire preuve de ponctualité et de politesse de manière à écarter tout reproche de la part de tiers. Il est également soumis à une obligation de réserve et de discrétion.

Le Collège de France se réserve le droit d'exiger le remplacement immédiat de toute personne employée par les titulaires qui manquerait, par son comportement, aux obligations précitées. Le retrait d'un membre du personnel est valable sur l'ensemble des sites du Collège de France.

Par ailleurs, les titulaires informent leur personnel que l'usage des matériels et des équipements que renferment les locaux, notamment appareils téléphoniques, informatiques et photocopieurs, lui est strictement interdit pour son usage personnel.

Les titulaires seront directement responsables, tant envers la personne publique qu'envers les tiers, des dommages de toute nature qui pourraient survenir du fait de leur personnel, du matériel ou des techniques intervenant à l'occasion du marché. Tout matériel propriété du Collège de France brisé ou endommagé au cours de l'exécution de la prestation sera réparée ou remplacé à neuf aux frais du titulaire.

Tout manquement constaté fera l'objet de pénalités, telles que mentionnées dans le CCAP.

Art 9.1 - 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, ...) **surtout en période d'épidémie**, doivent être écartées de la prestation.

Art 9.2 - Tenue vestimentaire

Les titulaires du marché devront doter le personnel de service de la tenue vestimentaire appropriée, identique quel que soit le profil employé et qui permette leur identification par les tiers (auditeurs, invités, etc.).

Les personnels devront prendre leur service sur le lieu de mission indiqué avec la tenue vestimentaire adaptée à leur fonction. Le Collège de France pourra refuser, dès présentation sur le lieu de mission, tout personnel dont le comportement et la tenue seraient jugés inappropriés.

L'administration ne fournira en aucun cas tout ou partie de la tenue vestimentaire des personnels.

Art 9.2 - Animations thématiques

U018-01 **Part de galette**

U0 18-02 **Autre animation thématique (sur devis)**

Le titulaire doit être en mesure de répondre à des commandes avec animation thématique (cérémonie des vœux, galettes des rois, etc.).

UO 19-02 **Autres prestations associées non disponibles dans le catalogue (sur devis)**

Cet UO est utilisée pour des prestations associées qui ne sont pas dans le catalogue et nécessitent l'établissement d'un devis.

UO 19-05 **Remise pour une prestation 100% alimentaire à destination des cocktails, buffets, déjeuner-diners pour les lots 1 et 2**

Cet UO est utilisée pour des prestations qui nécessitent une offre exclusivement alimentaire (sans nappes, vaisselles, couverts, serviettes, thés, cafés, eaux, équipements de service et de maintien en température). Dans ce cas, la remise est appliquée au prix indiqué au BPU pour les cocktails, buffets ou déjeuners-diners dont le pourcentage est fixé dans l'annexe financière

Article 10 - Considérations sociales

Les titulaires s'engagent dans leur offre et dans l'exécution des prestations à favoriser l'égalité professionnelle et la diversité.

S'agissant de la responsabilité sociétale : Dans les marchés et accords-cadres qui s'y prêtent, c'est-à-dire impliquant l'emploi ou la mise à disposition de personnels, le Collège de France s'efforcera de privilégier la mise en place par les titulaires d'actions contribuant à la réinsertion de personnes éloignées de l'emploi et/ou de personnes en situation de handicap, de favoriser la participation d'acteurs de l'économie sociale et solidaire, et de valoriser les pratiques de responsabilité sociale des entreprises dans la mesure du possible.

Sont plus particulièrement concernés par ce type d'action :

- Les bénéficiaires des minima sociaux (RSA, ASS, API) ;
- Les demandeurs d'emploi de longue durée, inscrits à France Travail depuis 12 mois ou plus ;
- Les personnes ayant une reconnaissance du statut de travailleur handicapé ;
- Les personnes de moins de 26 ans, sans qualification.

L'engagement d'insertion du titulaire peut être réalisé en ayant recours aux modalités ci-dessous non exhaustives :

- Embauche directe dans l'entreprise, via les contrats suivants :
 - CDD ou CDI de droit commun (signés postérieurement à la date de notification du marché ou de l'accord-cadre) ;
 - Contrat d'Insertion ;
 - Contrat en alternance (contrat de professionnalisation ou d'apprentissage en cours).

Dans le cadre de son offre, le titulaire du marché précisera les actions mise en place en l'espèce.

Article 11 : Développement durable

Dans une démarche d'écoresponsabilité, le Collège de France porte une attention particulière à l'impact environnemental des prestations objet du présent du marché.

Les titulaires témoignent de leur prise en compte des objectifs de développement durable en conciliant développement économique, protection et mise en valeur de l'environnement et progrès social.

Le thé, le café et le chocolat sont dans la mesure du possible certifiés issus du commerce équitable (label Fair trade Max Havelaar ou équivalent).

Tous les fruits et légumes servis sont frais et de saison (denrées produites en région et plus largement en France métropolitaine au cours de la saison considérée).

Toutes les viandes et tous les poissons sont des produits de qualité et durables.

Le pain est dans la mesure du possible certifié issu de l'agriculture biologique (label AB ou équivalent).

Pour les produits issus de l'agriculture biologique proposés (certifiés selon les labels en vigueur, fruits et légumes de saison, produits régionaux, produits issus du commerce équitable).

Ils devront fournir, pour ces produits biologiques, au moins l'une des certifications suivantes :

Logo	Titre	Contenu
	Label rouge	Signe national qui atteste qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieur à celui d'un produit similaire
	Appellation d'origine protégée (AOP)	Désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (production, transformation et élaboration) sont réalisées dans une même zone géographique. Ces facteurs naturels et humains spécifiques confèrent au produit ses caractéristiques. C'est un signe qui protège le nom produit dans toute l'Union européenne.
	Appellation d'origine contrôlée (AOC)	Désigne des produits répondant aux critères de l'AOP. Elle constitue une étape vers l'AOP et permet une protection de la dénomination sur le territoire français, en attendant son enregistrement et sa protection au niveau européen.
	Indication géographique protégée (IGP)	Ce label désigne un produit dont au moins une étape de fabrication (production, transformation et élaboration) est réalisée dans une zone géographique définie. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.
	Spécialité traditionnelle garantie (STG)	L'appellation STG désigne un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation liées à une tradition.
	Issu d'une exploitation à haute valeur environnementale	Ce logo signale un produit agricole issu d'une exploitation à haute valeur environnementale (HVE). Appellation valable jusqu'au 31/12/2026.
	Ecolabel « pêche durable »	Ce logo certifie aux consommateurs que ces produits de pêche répondent à des exigences environnementales, économiques et sociales.
	Région ultrapériphérique	Produits issus de 9 régions ultra périphériques de l'Union européenne : Azores, Canaries, Guadeloupe, Guyane, Madère, Martinique, La Réunion et Saint-Martin.
	Commerce équitable	Le commerce équitable repose sur une organisation des échanges visant à équilibrer le rapport producteur/consommateur entre les pays développés et les pays en développement. Il s'appuie sur : un partenariat commercial sur la durée, le renforcement des compétences organisationnelles et techniques des organisations de producteurs, le respect des conventions de l'Organisation internationale du Travail, la protection de la biodiversité.

Pour répondre à la désignation de produit de qualité et durable, les produits peuvent également comporter les mentions suivantes dans leur offre et dans leur proposition de prestations :

- mention « fermier » ou « produit de/à la ferme » ;

- produits acquis en tenant compte des coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie, en application de l'article L 2152-10 du Code de la commande publique ;
- produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs ;
- produits équivalents aux produits bénéficiant de ces mentions ou labels.

La promotion des circuits courts est privilégiée. Les transports par avion sont prohibés.

Les huiles de palme, de coprah, et de coco sont proscrites.

Bouteilles et autres contenants

Dans le cadre de la politique entreprise au Collège de France relative à la réduction de l'usage du plastic, il est fait interdiction d'utiliser dans le présent 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.

Le cas échéant, toutes les bouteilles, quelles que soient la boisson et la contenance (eau, jus de fruits, sodas, boissons alcoolisées) doivent être en verre ou constituées de matériaux recyclés ou recyclables.

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

Vaisselle et nappage

Il est fait interdiction d'utiliser dans le cadre du présent marché de la vaisselle jetable en plastique à usage unique :

- En particulier :
 - les gobelets et bâtonnets mélangeurs utilisés lors des accueils café et petits déjeuners doivent être issus de ressources renouvelables ou recyclés ou recyclables. En cas d'utilisation de vaisselle en bois ou issue de fibres de cellulose de bois, elle doit être certifiée issue de forêts gérées durablement (label FSC, PEFC ou équivalent)
 - les serviettes en papier doivent être prioritairement constituées de fibres recyclées. A défaut, elles doivent être recyclables ;
 - les verrines sont des contenants en verre ou à défaut des contenants recyclés ou recyclables.

Emballages et déchets

Autant que possible, les titulaires privilégient les emballages réutilisables aux emballages jetables (caisses réutilisables plutôt que cartons jetables).

Les titulaires suppriment les emballages superflus dans la mesure où cela n'affecte pas sensiblement la qualité du produit.

Si aucune solution alternative n'est possible, dans le cas de recours aux emballages jetables, le titulaire est tenu de proposer une logistique adaptée à la reprise des déchets (contenants vides) triés à la source.

Lorsqu'il n'utilise pas d'emballages réutilisables, le titulaire proposera des emballages recyclés et/ou recyclables ou biodégradables. Les matières non respectueuses de l'environnement sont à proscrire.

Traçabilité

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.

Les inscriptions et explications apparaissant sur les produits sont libellées en langue française et exceptionnellement en langue anglais à la demande expresse du Collège de France.

Article 12 - Remise en état des lieux et récupération des déchets, vaisselles et matériels

UO 19-03 Récupération des déchets, vaisselles et matériels le lendemain avant 8h

UO 19-04 Récupération des déchets, vaisselles et matériels le jour même (en cas de prestations avec simple livraison et dressage, sans présence du titulaire)

Si le titulaire ne reste pas sur site lors de la prestation, ce dernier devra récupérer les déchets et autres matériels le jour même ou au plus tard avant 8h le lendemain.

Si au contraire, le titulaire est présent sur site jusqu'à la fin de la prestation, le titulaire est tenu de récupérer les déchets liés à la prestation à la fin de cette dernière.

Dans tous ces deux cas, le titulaire se conforme aux modalités en vigueur de collecte et de tri des déchets.

Le titulaire doit laisser les lieux de la manifestation et les locaux alloués par le Collège de France pour la prestation commandée dans l'état de propreté où il les a trouvés.

Article 13 Modalités de passation des commandes et devis

Article 13-1 - Demande de devis

Quel que soit le lot, la société qui aura été classée première par le Collège de France sera consultée à par mail, avec ou sans prise de contact téléphonique préalable. Le titulaire retourne exclusivement par voie électronique le devis récapitulatif de la prestation et son coût.

Le devis peut donner lieu à échange et discussion par tout moyen entre les services du Collège de France et le prestataire. Sa version définitive donnera lieu à l'établissement du bon de commande.

Le titulaire du marché classé en première position doit respecter un délai de remise de devis de 24 heures à compter de la saisine par voie électronique.

En cas d'urgence, le délai d'émission du devis peut être ramené à 6 heures pour les prestations jusqu'à 100 personnes et à 12 heures pour les prestations allant jusqu'à 300 personnes. Le Collège de France en informe le prestataire dans sa demande de devis

Dans l'hypothèse où l'entreprise classée en première position ne respecte pas les délais mentionnés ci-dessus pour l'envoi du devis demandé ou si elle n'est pas dans la capacité de satisfaire ledit besoin,

le Collège de France se réserve le droit de consulter l'entreprise arrivée en deuxième position puis en cas d'impossibilité, l'entreprise arrivée en troisième position pour le lot 1 (prestations de gamme intermédiaire).

Dans l'hypothèse où l'entreprise classée en première position ne respecte pas les délais mentionnés ci-dessus pour l'envoi du devis demandé ou si elle n'est pas dans la capacité de satisfaire ledit besoin, le Collège de France se réserve le droit de consulter l'entreprise arrivée en seconde position pour le lot 2 (prestations haut de gamme).

Le titulaire informe le Collège de France dans les 6h suivant la demande de devis en cas d'impossibilité d'assurer la prestation.

Article 13.2 Modalités de commande des prestations

Les prestations doivent être effectuées dans des délais compatibles avec l'heure, la date et le point de livraison, tels qu'indiquées par le Collège de France dans sa demande initiale par mail et qui sera répercutée dans le bon de commande.

La livraison donne lieu à la signature par le demandeur d'un bon de livraison qui constate la livraison de l'heure à laquelle elle a eu lieu et du matériel éventuellement livrés et nécessaire à la tenue de la prestation. En revanche, il appartient au titulaire de vérifier préalablement à la livraison la conformité (quantitative et qualitative) des denrées.

L'heure indiquée dans le bon de commande fait foi en cas d'application de pénalités pour retard de livraison.