

Cahier des clauses Techniques Particulières (CCTP)

Intitulé de la consultation : Prestations de service de traiteur pour l'Université Paris Cité

Procédure de passation : MAPA

N° de la consultation : 2025118DFAPGSE

TABLE DES MATIÈRES

1. CONTEXTE.....	3
2. OBJET DU MARCHE.....	3
3. LIEUX ET MOMENTS D'EXECUTION	4
4. ALLOTISSEMENT.....	4
5. DESCRIPTION DES LOTS	4
6. DEMANDE DE DEVIS ET CHOIX DU PRESTATAIRE RETENU	10
7. CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES DES PRESTATIONS	11

1. CONTEXTE

L'université Paris Cité est une université omni-disciplinaire, de recherche intensive et de rang mondial, labélisée IdEx, avec une forte dimension professionnalisante. Elle se positionne au meilleur niveau international pour le rayonnement et l'originalité de sa recherche, la diversité et l'attractivité de ses parcours de formation, sa capacité d'innovation et sa participation active à la construction de l'espace européen de la recherche et de la formation. L'université Paris Cité comprend trois facultés (Santé, Sciences, Sociétés & Humanités). Elle compte 63 000 étudiants, 7 540 enseignants-chercheurs, chercheurs et personnels, 21 écoles doctorales et 117 unités de recherche. Université à impact sociétal positif, elle s'engage pour « la santé planétaire : des humains en bonne santé, dans une société en bonne santé, sur une planète en bonne santé ».

Dans le cadre de ses activités, l'Université est amenée à organiser de nombreuses réceptions pour lesquelles elle doit pouvoir compter sur des prestations de qualité « standard » ou « supérieure » selon l'événement et/ou les convives tout en s'inscrivant dans une démarche RSE.

Les personnels administratifs, enseignants-chercheurs, chercheurs et enseignants ainsi que les instances décisionnaires sont donc amenés à effectuer des commandes de frais de bouche de forme et de nature diverses pour les réceptions et cocktails organisés par l'Université, ainsi que pour des prestations plus courantes de type petit-déjeuner/goûter, plateaux et paniers repas.

2. OBJET DU MARCHE

Le présent marché est un accord-cadre à marchés subséquents qui a pour objet l'organisation de prestations de type traiteur pour les besoins de l'Université Paris Cité dans le cadre des activités d'enseignement et de recherche ou de fonctionnement administratif (Réunions internes, événements de service, soutenances de thèse, sessions de formation, ...) ainsi que lors de manifestations organisées en interne (Vœux, repas de fin d'année, remise de diplômes, Journées Portes Ouvertes, Colloques, manifestations socioculturelles).

Les prestations demandées sont de nature similaire, avec des contenus qui peuvent différer d'une année sur l'autre.

Elles peuvent prendre la forme de buffets, cocktails, plateaux repas, petit-déjeuner, pauses café, etc.

Lors de la demande de devis dans le cadre des marchés subséquents, les précisions nécessaires quant à la composition exacte seront apportées par les services de l'Université.

3. LIEUX ET MOMENTS D'EXECUTION

L'université Paris Cité possède 37 sites sur Paris et en Île de France et 500 000 m2, 20 bibliothèques universitaires et 3 musées (médecine, pharmacie, psychologie) dans lesquels les prestations sont susceptibles d'être réalisées.

Les différents lieux d'exécutions sont consultables via le lien suivant :

<https://u-paris.fr/nos-sites-et-campus/>

La liste des sites est susceptible d'évoluer.

Différentes manifestations peuvent se dérouler en même temps, sur des sites distincts. Elles peuvent avoir lieu le soir et les week-ends.

Le marché subséquent définira le périmètre des prestations attendues.

Attention : la plupart des sites de l'université n'ont pas de cuisine à disposition. Des chaines froides ou chaudes sont donc à prévoir.

De manière exceptionnelle, des réceptions peuvent être organisées dans des lieux distincts de l'université en Ile de France. L'accord cadre ne confère pas d'exclusivité de commande aux titulaires sur ces prestations hors sites universitaires.

4. ALLOTISSEMENT

Le présent marché est alloti de la manière suivante :

Lot 1 : Petits déjeuners, Pause-Café, Goûter, Galette des rois

Lot 2 : Plateaux repas et paniers repas

Lot 3 : Cocktail/Bufferet

5. DESCRIPTION DES LOTS

Les prestations décrites ci-dessous sont préparées et élaborées dans les locaux du titulaire, livrées et servies (si prestation avec service) dans les lieux définis dans chacune des commandes.

Les titulaires doivent être en mesure de proposer **a minima** les prestations types listées ci-après.

Le prestataire pourra proposer un certain nombre de produits en BIO (Cf – lignes facultatives du CRF (Cadre de Réponse Financier). Pour certains produits (non bio), là encore des lignes sont à compléter de manière facultative (CRF).

L'acheteur précisera dans sa demande de devis les prestations souhaitées (Formulaire de demande).

L'accord-cadre prévoit les seuils de commande suivants :

- Lot 1 : Les prestations doivent concerner au minimum 15 personnes par commande effectuée.
- Lot 2 : Les prestations doivent concerner au minimum 10 personnes par commande effectuée.
- Lot 3 : Les prestations doivent concerner au minimum 30 personnes par commande effectuée.

En deçà de ces seuils, les commandes pourront être passées hors marché, auprès d'autres prestataires. Il est également possible de commander auprès des titulaires des lots mais ceux-ci n'ont pas d'obligation de répondre.

La liste des produits et services décrite ci-après et dans les CRF n'est pas exhaustive et d'autres prestations pourraient être demandées lors de la passation des marchés subséquents.

5.1 Lot 1 : Petits déjeuners, Pause-Café-Goûter, Galette des rois

Les prestations du lot 1 peuvent être commandées avec ou sans service.

Les prestations doivent concerner au minimum 15 personnes par commande effectuée.

Toute prestation incluant la mise à disposition de thermos et de vaisselle réutilisable inclut dans son prix le ramassage de ceux-ci.

Les prestations demandées pourront comprendre les prestations définies ci-après :

Prestation de petit déjeuner :

- Mise en place et ramassage
- Café, eau chaude et boissons chocolatées en thermos
- Sachets de thé et tisane
- Viennoiserie fraîche (minimum 1 par convive) ou mini-viennoiseries fraîches (minimum 2 par convive)
- Salade de fruits ou brochettes de fruits
- Sucre et lait
- Assortiment de jus de fruit
- Eau fraîche en contenant non plastique
- Serviettes papier (papier recyclé/recyclable)
- Vaisselle jetable qui doit être biodégradable ou recyclable ou vaisselle réutilisable
- Supplément nappage

Le titulaire s'engage à limiter les emballages superflus et à favoriser les contenants réemployables.

Prestation de pause-café-goûter, galette des rois

- Mise en place et ramassage
- Café, eau chaude et boissons chocolatées en thermos
- Sachets de thé Bio et tisane
- Viennoiserie fraîche (minimum 1 par convive) ou mini-viennoiseries fraîches (minimum 2 par convive)
- Mignardises ou Gâteau à partager
- Petits fours sucrés haut de gamme
- Sucre et lait
- Jus de fruit Bio
- Cidre dans le cas d'une commande pour la galette des rois- Galette des rois fourrée à la frangipane ou à la pomme fournie avec une fève décorative et une couronne en carton
- Eau fraîche en contenant non plastique
- Serviettes papier (papier recyclé/recyclable)
- Vaisselle jetable qui doit être biodégradable ou recyclable ou vaisselle réutilisable
- Supplément nappage

Le titulaire s'engage à limiter les emballages superflus et à favoriser les contenants réemployables.

5.2 Lot 2 : Plateaux repas et paniers repas

5.2.1 Plateaux repas froids ou chauds

Le titulaire propose différentes gammes pour les plateaux-repas :

- Gamme standard
- Gamme améliorée : Présentation plus soignée, produits complémentaires (une salade supplémentaire ou un fruit avec le dessert par exemple), et/ou de qualité supérieure (pains spéciaux, fromages affinés etc.) et préparation plus sophistiquée. L'acheteur précisera lors de la demande de devis la gamme souhaitée.

Le plateau-repas prévoit un repas complet et équilibré.

Les prestations demandées pourront comprendre les prestations définies ci-après :

- Une entrée (végétarienne ou non)
- Un plat principal cuisiné (froid ou chaud) de viande, poisson ou végétarien avec accompagnement à base de légumes et/ou féculent

- Fromage ou produit laitier
- Pain individuel ou produit de substitution
- Dessert
- Eau fraîche en contenant non plastique - Serviettes papier (papier recyclé/recyclable)
- Vaisselle jetable qui doit être biodégradable ou recyclable ou vaisselle réutilisable
- Ramassage le cas échéant

Le titulaire s'engage à limiter les emballages superflus et à favoriser les contenants réemployables.

5.2.2 Panier repas froids

Chaque panier comprend au minimum les prestations suivantes :

- Un ou deux sandwiches / ou une salade composée
- Un dessert

Ils peuvent également comprendre :

- Eau fraîche en contenant non plastique
- Un pain individuel
- Autres boissons
- Serviettes papier (précision papier recyclé/recyclable)
- Vaisselle jetable qui doit être biodégradable ou recyclable ou vaisselle réutilisable.

Le titulaire devra également pouvoir proposer pour cette prestation une offre végétarienne.

Le titulaire s'engage à limiter les emballages superflus et à favoriser les contenants réemployables.

5.3 Lot 3 : Cocktail/Buffer

5.3.1 Cocktail

Le prestataire devra adapter sa prestation (en quantité et en gamme) suivant le type de cocktail : apéritif, déjeunatoire /dîatoire. La gamme (standard/améliorée) et la typologie (apéritif, déjeunatoire/dîatoire) seront précisées lors de la commande. Des buffets à thèmes pourront être demandés.

Les cocktails sont livrés complets et prêts à déguster à l'adresse et pour l'horaire indiqués sur le bon de commande.

Cette prestation se fera généralement debout, le prestataire devra donc en tenir compte dans ses suggestions de présentation en adaptant le conditionnement afin de faciliter la dégustation. Une prestation de service pourra être demandée en supplément lors de la commande.

Le titulaire fournit les nappes jetables en papier ou en tissu, serviettes cocktail et la vaisselle jetable, recyclable ou réutilisable.

En supplément, une vaisselle réemployable (type verre/faïence), une décoration florale simple, un dressage sur nappe tissu blanche peuvent être commandés.

En supplément, de l'alcool (vins, champagne, ...), des jus de fruits, des cocktails sans alcool, café/thé, des produits alimentaires spécifiques, peuvent être commandés.

Pour tous les types de buffets, devront être intégrés à la prestation de l'eau fraîche en contenant non plastique.

Les éléments non jetables doivent être récupérés par le titulaire dans les meilleurs délais, après la fin de la manifestation (sauf contre-indication).

L'évacuation des déchets est assurée par l'université ou le titulaire dans des sacs poubelles fournis par le titulaire et sera précisée lors de la commande.

5.3.2 Buffet

Le titulaire fournit les nappes jetables en papier ou en tissu, serviettes cocktail et la vaisselle jetable, recyclable ou réutilisable. En supplément, une vaisselle en dur, une décoration florale simple, un dressage sur nappe tissu blanche peuvent être commandés.

Les éléments non jetables doivent être récupérés par le titulaire dans les meilleurs délais, après la fin de la manifestation (sauf contre-indication).

L'évacuation des déchets est assurée par l'université ou le titulaire dans des sacs poubelles fournis par le titulaire et sera précisée lors de la commande.

En supplément, de l'alcool (vins, champagne, ...), des jus de fruits, des cocktails sans alcool, café/thé, des produits alimentaires spécifiques, peuvent être commandés.

Pour tous les types de buffets, devront être intégrés à la prestation de l'eau fraîche en contenant non plastique.

Buffet chaud :

Seront proposées deux formules :

- «simple» : avec entrée, plat et dessert ; l'élaboration est simple avec des produits essentiellement frais, de saison et goûteux.
- «élaborée» : avec entrée, plat, fromages et dessert ; les préparations seront soignées et élaborées avec des produits hauts de gamme, frais, de saison et goûteux.

La prestation peut être assurée avec service ou sans, ces éléments seront précisés lors de la commande. Dans le cas où la prestation est assurée avec service, le titulaire met à disposition le personnel nécessaire pour le service (il ne s'agit pas cependant d'un service à table ; les convives se servent au buffet).

Lors de la demande de devis en vue de la validation du menu, le titulaire proposera au minimum 2 menus différents, en indiquant les caractéristiques des produits utilisés.

Buffet froid :

Seront proposées trois formules :

- «brunch» : avec des produits essentiellement frais, de saison et goûteux, à la fois salés et sucrés
- «simple» : élaboration de plats simples avec des produits essentiellement frais, de saison et goûteux
- «élaborée» : les préparations seront soignées et élaborées avec des produits hauts de gamme, essentiellement frais, de saison, et goûteux. L'offre doit être variée et originale.

La prestation peut être assurée avec service ou sans. Dans le cas où la prestation est assurée avec service, le titulaire met à disposition le personnel nécessaire pour le service (il ne s'agit pas cependant d'un service à table ; les convives se servent au buffet).

Le titulaire débarrasse et évacue les déchets en cours et en fin de prestation.

Lors de la demande de devis en vue de la validation du menu, le titulaire proposera au minimum 2 menus différents, en indiquant les caractéristiques des produits utilisés.

5.3.3 Levée d'exclusivité

L'accord-cadre ne confère pas d'exclusivité de commande aux titulaires pour les prestations relatives aux événements suivants :

- Journée des personnels
- Soirée des Alumnis
- Les journées « JAVA » (Journées d'Accueil et de la Vie Associative)
- Les Vœux de Président
- Honoris Causa
- Délégations étrangères, institutionnelles et industrielles (présidence)
- Dîner de mécénat
- Location de food truck /stands
- Evénements hors sites universitaires
- Site de Fontainebleau

- Les dosettes/capsules/sachets thé, infusion, café, cacao, les biscuits emballés et les boissons.
- Les boissons chaudes en thermos (peu importe le nombre de personnes).

6. DEMANDE DE DEVIS ET CHOIX DU PRESTATAIRE RETENU

A chaque besoin de l'Université, une demande de devis valant mise en concurrence pour la mise en place des marchés subséquents sera adressée aux prestataires retenus pour le lot concerné (l'envoi (par mail) d'une demande de chiffrage des prestations attendues).

Le service demandeur fera son choix sur la base des critères suivants :

Le Prix : pondération variable de 30 à 70% ;

La qualité de la prestation : pondération variable de 30 à 70%.

Sur ce dernier critère, une attention toute particulière sera portée par le service demandeur à la variété et qualité des mets proposés et à la conformité des prestations proposées aux engagements pris par les titulaires dans leur réponse à l'accord-cadre (délais, origine des produits, circuit, produits labélisés, notamment BIO, ...).

Les titulaires pourront prendre contact avec le service demandeur pour avoir davantage de précisions sur la prestation attendue (coordonnées d'un contact dans la demande).

L'attention du titulaire est attirée sur le fait qu'un devis en vue d'un marché subséquent ne constitue pas un bon de commande.

Les titulaires devront présenter des devis détaillés et faisant notamment apparaître les éléments suivants :

- Prix par personne ou unitaire le cas échéant
- Prix total
- Détail des taxes
- En € HT et TTC
- Détails des mets, plats et boissons, description proposées, etc
- Prestations associées (ex : service, décoration, vaisselle, etc)
- Date de livraison et éventuelles modalités de ramassage

L'acceptation de l'offre économiquement la plus avantageuse sera faite par émission d'un bon de commande référant le N° du devis retenu.

Les documents contractuels des marchés subséquents seront :

- La demande de chiffrage décrivant la prestation attendue
- Le devis constituant la proposition du titulaire retenu
- Le bon de commande de la composante qui passe la commande

7. CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES DES PRESTATIONS

Le titulaire s'engage à ce que l'ensemble des convives puissent se restaurer de façon satisfaisante quel que soit leur régime spécifique, végétarien, sans poisson, allergie particulière, ou en raison de leur confession.

A ce titre, une signalétique devra être positionnée sur les produits (exemples : présence d'œuf, sans gluten, à base de viande de porc ou de crustacés, ...).

Les éléments particuliers connus (allergies, intolérances, confessions...) qui impactent les prestations seront précisés lors de la demande de devis dans le cadre des marchés subséquents.

7.1 Approvisionnements

Le titulaire devra travailler essentiellement avec des produits frais et des produits de saison et utiliser le plus possible des produits de circuit court, des produits de l'agriculture raisonnée, et des produits issus de l'agriculture biologique ou du commerce équitable.

Les traiteurs devront proposer un éventail de produits suffisants afin que l'Université ne soit pas limitée dans ses choix et qu'elle ne soit pas obligée de commander au fil de l'année toujours les mêmes produits dans le cadre des marchés subséquents.

7.2 Qualité de service

La présentation générale de la prestation doit être soignée.

Autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des plats doit être optimale durant toute la période de manipulation des produits par le titulaire, notamment lors des transports (exemple : les boissons chaudes devront être livrées à la bonne température).

Lorsque le prestataire fournit des gobelets, verres et assiettes jetables de cuisine pour la table, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre jetables, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons en matière plastique, ces produits doivent être en conformité avec la LOI n° 2015-992 du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte.

Les couverts fournis doivent être suffisamment solides au regard des plats proposés (fourchette, couteau, cuillère).

7.3 Traitement des déchets

Le titulaire précise dans sa réponse à l'accord cadre ses conditions de traitement des déchets, notamment les déchets alimentaires. De même, il précise les circuits envisagés de traitement et recyclage des emballages, ainsi que les solutions d'économie circulaire qu'il propose.

Les titulaires s'engagent à évacuer et à trier les déchets liés aux prestations. Les titulaires s'engagent également à procéder au recyclage.

Lors de la commande, les modalités de tri et ramassage seront précisées.

7.4 Hygiène et sécurité alimentaire

Le titulaire doit respecter les dispositions de tous les textes en vigueur, notamment en matière de traçabilité, de stockage et de transport des denrées alimentaires. Il respecte par ailleurs les recommandations des services officiels.

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

Il est à noter que la plupart des sites de l'université n'ont pas de cuisine ni d'office de préparation à disposition. Des chaînes froides ou chaudes sont donc à prévoir. A ce titre, les prestations doivent être livrées dans des containers permettant le respect de la chaîne du chaud ou du froid.

Le titulaire ne pourra se prévaloir d'une méconnaissance des conditions d'exécution des prestations attendues dans le cadre d'un marché subséquent pour lever sa responsabilité dans le cadre d'une TIAC.

Les titulaires se renseigneront pour connaître les conditions particulières. Ils pourront visiter les locaux au préalable.

Les lieux de stockage éventuels et les espaces réfrigérées de dépôts pourront être précisés dans la demande de chiffrage d'un marché subséquent.

Les livraisons seront effectuées directement dans les locaux mentionnés sur le bon de commande.

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à chacune d'entre elles.

En application du principe de précaution et de protection de la santé publique, les produits proposés devront être exempts d'OGM.

Les inscriptions et explications apparaissant sur les produits devront être libellées en langue française.

7.5 Respect de la commande au marché subséquent

Si la commande n'est pas respectée au regard du devis validé (composition), que les produits ne respectent pas les normes ou les caractéristiques prévues dans les pièces contractuelles de l'Accord cadre ou du marché subséquent et/ou si la quantité n'est pas conforme à la commande, le prestataire devra soit reprendre l'excédent soit compléter la livraison au plus tard le jour de l'évènement.

S'il n'est pas en mesure de la compléter, l'université Paris Cité appliquera une réfaction de prix proportionnelle à l'importance des imperfections/manquements constatés. Elle pourra également appliquer une pénalité (Cf CCAP).

7.6 Retard de livraison

Les conditions de commande et les délais de livraison auront été précisés dans l'offre du titulaire à l'Accord-Cadre.

En cas de demande particulière, les titulaires préciseront également dans leur chiffrage de marchés subséquents les éventuelles conditions de livraisons spécifiques.

Tout retard ou difficultés de livraison, au regard de ses engagements doivent être signalés au service commandeur. Le titulaire propose alors une solution alternative, sans surcoût relativement au chiffrage de marché subséquent.

Le service commandeur validera ou non les solutions de remplacement éventuelles proposées.

À la livraison, le titulaire devra s'assurer, en accord avec le service commandeur, de la conformité de la prestation livrée avec la commande effectuée (quantités, nature des produits alimentaire ou matériels).

7.7 Délais de réponse aux demandes de devis :

Les demandes de chiffrage seront envoyées par mail à l'adresse communiquée dans la réponse à l'accord-cadre.

Lots 1 et 2 : Les devis devront être renvoyés dans les 48 heures suivant la réception de la demande.

Lot 3 : Les devis concernant les prestations de cocktail ou de buffet devront être renvoyés à la personne en ayant fait la demande dans les 72 heures suivant la réception de la demande.

En cas d'absence de réponse ou de réponse en dehors des délais, l'Université se réserve le droit de passer par un prestataire non titulaire de l'accord cadre.

Dans certains cas exceptionnels, les titulaires de l'accord cadre pourront être saisis d'une demande urgente. Il pourra alors être demandé un chiffrage pour le jour même. Toutefois, les titulaires ne sont pas contraints d'y répondre. Aucune pénalité ne pourra leur être appliquée de ce fait.

7.8 Délai de livraison à réception du bon de commande :

La livraison de la prestation devra pouvoir être effectuée dans les délais suivants :

Délais minimum de réalisation et livraison de la prestation (à réception du BC) en jours ouvrés			
Type de prestation	Du seuil minimal de commande à 49 convives	De 50 à 249 convives	A partir de 250 convives
Lot 1	2 jours	3 jours	4 jours
Lot 2	2 jours	5 jours	7 jours
Lot 3	3 jours	5 jours	10 jours

Les titulaires pourront proposer des délais plus courts dans leur offre. Ceux-ci s'imposeront alors aux titulaires dans l'exécution du marché.

A réception du bon de commande émis par l'université, le titulaire en accusera bonne réception par mail et en validera les termes.