

Université Paris Est Créteil
Pôle Achats

MARCHÉ PUBLIC
ACCORD-CADRE DE SERVICES

Réalisation de prestations «
traiteur » : buffet debout,
assis et cocktails pour les
services de l'Université
Paris-Est Créteil

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

Consultation n°

2026PATRAITEUR

SOMMAIRE

ARTICLE 1 – OBJET DE LA PRESTATION.....	4
ARTICLE 2 – CONTEXTE DES PRESTATIONS	Erreur ! Signet non défini.
ARTICLE 3 – Cadre contractuel et forme du marché	4
2.1 Forme juridique.....	4
2.2 Durée	4
2.3 Montant	4
ARTICLE 3 – Description des lots	5
ARTICLE 4 – Définition et composition des formules – LOT 1 : Cocktails et Buffets debout	5
4.1 Cocktail apéritif	5
4.2 Cocktail déjeuneratoire ou dîatoire	5
4.3 Buffet debout	6
ARTICLE 5 – Définition et composition des formules – LOT 2 : Buffets assis et Repas servis.....	6
5.1 Buffet assis.....	6
5.2 Repas assis servi à table	7
ARTICLE 6 – Exigences qualitatives sur les denrées alimentaires	7
6.1 Fraîcheur et saisonnalité.....	7
6.2 Labels et certifications.....	7
6.3 Qualité des viandes et produits de la mer	7
6.4 Grammages et portions.....	8
6.5 Allergènes	8
ARTICLE 7 – Obligations réglementaires (EGAlim, hygiène, environnement)	8
7.1 Vaisselle et contenants	8
7.2 Obligations sanitaires et hygiène alimentaire	8
7.3 Réglementation environnementale	8
ARTICLE 8 – Personnel et service	9
8.1 Qualifications et présentation	9
8.2 Ratios de personnel	9
8.3 Obligations spécifiques pendant le service	9
ARTICLE 9 – Matériel, équipements et installation.....	9
9.1 Matériel inclus dans le prix de base	10
9.2 Matériel optionnel (lignes séparées au BPU)	10
9.3 Exigences sur le matériel	Erreur ! Signet non défini.
ARTICLE 10 – Déroulement logistique et conditions de commande	10
10.1 Délais de commande	10
10.2 Confirmation et bon de commande.....	10
10.3 Livraison et installation	10

ARTICLE 11 – Hygiène, sécurité alimentaire et protocoles sanitaires	10
11.1 Plats témoins	11
11.2 Températures et chaîne du froid.....	11
11.3 Contrôles inopinés	11
ARTICLE 12 – Gestion des déchets et exigences environnementales.....	11
ARTICLE 13 – Contrôle, pénalités et annulations	11
ARTICLE 14 – Dégustation – Échantillons et jugement qualitatif	12
ARTICLE 15 – Sous-traitance	12
ARTICLE 16 – Régimes spécifiques, allergènes et menus adaptés.....	12
ARTICLE 17 – Droit à l'image et données personnelles	13
17.1 Droit à l'image.....	13
17.2 Données personnelles (RGPD)	13

ARTICLE 1 – OBJET DE LA PRESTATION

■ Objet de la prestation :

Le présent accord-cadre a pour objet la réalisation de prestations « traiteurs » comprenant les prestations de buffets debout et buffets assis/ repas servis

■ Lieu d'exécution :

Le lieu d'exécution des prestations est **La prestation s'exécute sur tous les sites de l'Université repartis dans les départements du Val de Marne, Saint Denis et Seine et Marne.**

■ Intervenants :

Les prestations sont réalisées pour le compte de l'acheteur **Université Paris Est Créteil**, représenté par Karine Bergès Présidente.

Adresse et coordonnées :

61, avenue du Général du Gaulle
Créteil
94100 Créteil Cedex
Site internet : <https://www.u-pec.fr/>

■ Structure et forme du contrat

Les prestations sont décomposées comme suit en **2 lots**.

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

Type	Objet
Lot 1	Réalisation de prestations de cocktails et Buffets debout - montant maximum 600,000.00 € HT
Lot 2	Réalisation de prestation buffets assis et Repas servis - montant maximum 800,000.00 € HT

ARTICLE 3 – Cadre contractuel et forme du marché

2.1 Forme juridique

Le marché est conclu sous la forme d'un accord-cadre à marchés subséquents, multi-attributaires, conformément aux articles R. 2162-7 et R. 2162-12 du CCP.

Chaque lot est attribué à un maximum de trois (3) titulaires désignés par ordre de classement à l'issue de la procédure.

2.2 Durée

L'accord-cadre est conclu pour une durée initiale d'un (1) an, reconductible trois (3) fois par périodes successives d'un (1) an, pour une durée maximale de quatre (4) ans, conformément à l'article R. 2162-4 du CCP.

2.3 Montant

L'accord-cadre est conclu sans montant minimum garanti et avec un montant maximum par lot, fixé dans le CCAP.

Le montant maximum de l'accord-cadre constitue un plafond au-delà duquel aucune commande ne peut être passée.

ARTICLE 3 – Description des lots

Lot	Intitulé	Prestations couvertes et montants maximum	CPV principal
Lot 1	Cocktails et Buffets debout	Cocktails apéritifs, cocktails déjeunatoires/dîners, buffets debout froids/chauds, boissons associées, personnel de service, prestations annexes - montant maximum 600,000.00 € HT	55520000-1
Lot 2	Buffets assis et Repas servis	Buffets assis dressés, repas complets servis à table, plateaux-repas individuels, boissons associées, mise en place de salle, personnel de service - montant maximum 800,000.00 € HT	55520000-1

ARTICLE 4 – Définition et composition des formules – LOT 1 : Cocktails et Buffets debout

Les durées mentionnées dans les articles suivants sont données à titre indicatives.
Les durées effectives seront précisées dans les lettres de consultations ou les bons de commandes.

4.1 Cocktail apéritif

Le cocktail apéritif est une prestation de dégustation debout, d'une durée indicative de quarante-cinq (45) minutes à une heure (1h). Il se compose de pièces salées froides et/ou chaudes, servies en flux continu par le personnel ou déposées sur nappes dressées.

Composition minimale requise :

- Formule simple : 10 à 12 pièces par personne (canapés, feuilletés, mignardises salées, mini-tartelettes)
- Formule élaborée : 14 à 16 pièces par personne (minimum 5 variétés différentes, incluant obligatoirement un assortiment de pièces chaudes et froides, produits premium¹)
- Formule végétarienne/vegan : composition adaptée, sans viande ni poisson, sans produit d'origine animale pour la variante vegan

Le titulaire fournit impérativement un catalogue illustré avec photographies et fiches descriptives de chaque pièce, mis à jour à chaque renouvellement de l'accord-cadre.

4.2 Cocktail déjeunatoire ou dîatoire

Le cocktail déjeunatoire ou dîatoire constitue un repas complet servi debout, d'une durée indicative de deux (2) heures. Il doit permettre aux convives de déjeuner ou dîner sans service assis.

Composition minimale requise :

¹ *Produit premium : tout produit alimentaire répondant cumulativement aux deux conditions suivantes : (i) bénéficier d'un signe officiel de qualité ou être issu d'une fabrication artisanale tracée (artisan-traiteur, charcutier-traiteur, fromager affineur, boulanger artisan), et (ii) être cuisiné, préparé ou assemblé par le titulaire au plus tôt la veille de la prestation, exclusivement à partir de matières premières fraîches et non décongelées. Le titulaire justifie sur demande de l'origine et du mode de transformation par fiche technique de recette et facture fournisseur*

- 18 à 22 pièces par personne, équilibrées entre entrées, plats principaux et desserts
- Pièces chaudes (minimum 6 pièces/pers.), à titre illustratif : mini-brochettes, croûtes garnies, nems, quiches, tartines chaudes
- Pièces froides (minimum 8 pièces/pers.), à titre illustratif : canapés variés, verrines, sushi/makis, feuilletés
- Pièces sucrées (minimum 4 pièces/pers.), à titre illustratif : petits fours, macarons, mignardises sucrées, verrines dessert
- Inclusion obligatoire de corbeilles de pain (minimum 30 g/pers.).

La composition doit être équilibrée et assurer la satiété d'une personne adulte sur la durée de l'événement.

4.3 Buffet debout

Le buffet debout est une prestation de restauration collective en libre-service, avec tables hautes ou plateaux de présentation. La durée indicative est d'une heure trente (1h30) à deux heures (2h).

Types de buffets et compositions minimales :

Type	Composition minimale
Buffet froid standard	Charcuteries variées (≥ 120 g/pers.), fromages (3 variétés min., ≥ 80 g/pers.), crudités et légumes (≥ 100 g/pers.), pain artisanal (≥ 80 g/pers.), condiments, beurre
Buffet froid élaboré (premium)	Saumon fumé (≥ 60 g/pers.), terrine maison ou foie gras (≥ 50 g/pers.), fromages affinés (4 variétés min.), verrines entrée, pain de campagne et baguette, condiments fins
Buffet chaud	2 plats chauds min. (≥ 200 g/pers.), 2 garnitures min. (≥ 150 g/pers.), crudités d'accompagnement, pain, fromage ou dessert
Buffet mixte chaud/froid	Combinaison du buffet froid élaboré + 1 plat chaud (≥ 180 g/pers.) + 1 garniture + 3 desserts variés (≥ 120 g/pers.)
Buffet végétarien	Composition équivalente aux formules standard, sans viande ni poisson. Indication claire pour variante végétan (sans produit laitier ni œuf)

ARTICLE 5 – Définition et composition des formules – LOT 2 : Buffets assis et Repas servis

5.1 Buffet assis

Le buffet assis est une prestation à tables dressées, en libre-service ou servi, avec place assise garantie pour chaque convive. Il suppose un nappage soigné, une présentation structurée et un service de débarrassage.

Compositions minimales :

Formule	Composition minimale
2 services (froid)	Entrée froide variée (≥ 120 g/pers.), dessert assorti (3 choix min.), pain, boisson incluse (eau)
3 services standard	Entrée (≥ 120 g/pers.) + plat principal avec garniture (≥ 250 g/pers.) + dessert (≥ 100 g/pers.) + pain + eau

3 services élaboré	Entrée travaillée avec produits frais labélisés ² (≥ 130 g/pers.) + plat principal avec protéine noble (≥ 280 g/pers.) + plateau fromage ou dessert élaboré + pain artisanal + eau
Végétarien / végétan	Composition équivalente au 3 services standard, sans viande ni poisson. Variante végétan sans laitage ni œuf. Indication claire sur les fiches.

5.2 Repas assis servi à table

Le repas assis est une prestation de restauration avec service en salle par le personnel du titulaire. Il implique la mise en place complète de la table (nappe, couvert complet, verres, cartes de menu).

Composition minimale par formule :

- Repas standard 3 services : amuse-bouche ou mise en bouche, plat principal (≥ 280 g/pers.) avec garniture, dessert maison, pain artisanal, eau plate et gazeuse
- Repas gastronomique : mise en bouche, entrée travaillée (≥ 130 g/pers.), plat principal avec garniture et sauce (≥ 300 g/pers.), pré-dessert, dessert gastronomique, mignardises, pain, eau
- Menu végétarien servi : composition équivalente au standard, sans viande ni poisson, signalée expressément

ARTICLE 6 – Exigences qualitatives sur les denrées alimentaires

6.1 Fraîcheur et saisonnalité

Les préparations froides et chaudes privilégient l'utilisation de produits frais³ de saison. L'utilisation de produits surgelés est tolérée exclusivement pour les garnitures d'accompagnement et doit être explicitement mentionnée dans les fiches techniques des menus.

6.2 Labels et certifications

Le titulaire s'engage à proposer, tant que cela est possible, :

- Des produits issus d'un mode de production agricole exempt de produits chimiques de synthèse (pesticides, engrais) et d'OGM
- D'un niveau de qualité supérieure par rapport aux produits courants de même nature. Cette qualité supérieure doit être garantie par des conditions particulières de production et validées par une analyse sensorielle et le respect d'un cahier des charges strict homologué par l'État

A cet effet, le titulaire peut justifier à titre illustratif, de ces labels suivant ou équivalents :

- Agriculture Biologique (AB) certifié CE
- Appellation d'Origine Protégée (AOP) / Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
- Indication Géographique Protégée (IGP)
- Label Rouge
- Haute Valeur Environnementale (HVE) niveau 3
- Produits issus du commerce équitable (certification Fairtrade ou équivalent)

6.3 Qualité des viandes et produits de la mer

² Tout produit bénéficiant d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine au sens de l'article L. 640-2 du Code rural et de la pêche maritime, à savoir : Appellation d'Origine Protégée (AOP), Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), Indication Géographique Protégée (IGP), Spécialité Traditionnelle Garantie (STG), Label Rouge, mention « Agriculture Biologique » (AB) ou logo européen équivalent. Sont également assimilés les produits issus d'exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale (HVE) niveau 3 et les produits du commerce équitable certifiés (Fairtrade, ESR ou équivalent).

³ Tout produit non transformé, non surgelé, non appertisé, conservé à température réfrigérée et présentant une date limite de consommation (DLC) ou date de durabilité minimale (DDM) supérieure à la date de la prestation. Les produits décongelés ne peuvent être qualifiés de frais.

Pour les prestations comportant des viandes ou produits de la mer, le titulaire doit justifier :

- L'origine France des viandes bovines, porcines et ovines (ou UE avec mention explicite au bon de commande)
- La traçabilité complète des produits de la mer (numéro de lot, zone de pêche FAO, méthode de capture pour les poissons sauvages)
- La conformité aux exigences EGAlim renforcées sur les viandes : $\geq 60\%$ de viandes durables et de qualité dans les formules comprenant des protéines animales

6.4 Grammages et portions

Les grammages minimaux indiqués constituent des seuils planchers contractuels. Le titulaire est tenu de les respecter et de les justifier à première demande par pesée ou fiche technique de recette.

Tout écart de plus de 20 % constaté par l'acheteur donne lieu à l'application des pénalités incluant une marge de tolérance selon la norme NF EN 45501 sur les instruments de pesage à fonctionnement non automatique).

La mise en œuvre des pénalités est précisée dans le CCAP

6.5 Allergènes

Pour chaque prestation, le titulaire fournit à l'acheteur, au minimum 48h avant l'événement, un document écrit listant les 14 allergènes majeurs réglementaires (règlement UE n° 1169/2011) présents dans chaque préparation. Cette liste est adaptée à la commande et ne peut être générique.

ARTICLE 7 – Obligations réglementaires (EGAlim, hygiène, environnement)

7.1 Vaisselle et contenants

Conformément à la loi AGECE, l'utilisation de vaisselle jetable en plastique vierge (gobelets, couverts, assiettes) est strictement interdite.

Pour l'ensemble de ses prestations, le titulaire s'engage à privilégier l'utilisation de vaisselle réutilisable (en dur). Si la vaisselle jetable est techniquement indispensable (livraison de plateaux-repas), celle-ci devra être en matériaux biosourcés et compostables (bois, carton, bambou).

7.2 Obligations sanitaires et hygiène alimentaire

- Agrément sanitaire valide ou dérogation d'agrément (article 1er du règlement CE n° 853/2004), justifié au moment de la signature de l'accord-cadre et mis à jour en cours d'exécution
- Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) formalisé, disponible sur demande de l'acheteur
- Traçabilité documentaire des denrées : fiches DLC/DDM, bons de livraison, feuilles de température
- Respect des températures réglementaires : produits chauds $\geq 63^{\circ}\text{C}$, produits froids $\leq 4^{\circ}\text{C}$ (chaîne du froid maintenue de la fabrication au service)
- Personnel de service détenteur d'une formation en hygiène alimentaire (HACCP ou équivalent, justifiable sur demande)

7.3 Réglementation environnementale

- Interdiction des plastiques à usage unique relevant de la loi AGECE (loi n° 2020-105 du 10 février 2020) : gobelets, pailles, couverts, assiettes jetables en plastique vierge

- Utilisation de vaisselle réutilisable ou compostable certifiée EN 13432 pour toutes les prestations
- Gestion et tri des déchets alimentaires conformément à la loi AGECL (art. L. 541-21-1 du Code de l'environnement)
- Transport avec véhicules respectant au minimum les normes Euro 6 ou électriques/hybrides ; le titulaire communique son bilan carbone transport sur demande

ARTICLE 8 – Personnel et service

8.1 Qualifications et présentation

Tout le personnel affecté aux prestations doit :

- Être titulaire d'une formation en hygiène alimentaire (HACCP ou équivalent)
- Porter une tenue professionnelle propre, soignée et identifiable (veste blanche ou tablier de service et badge nominatif recommandés)
- Au moins un agent par équipe doit maîtriser le français à un niveau permettant la communication opérationnelle avec le référent UPEC
- Être en règle vis-à-vis des obligations sociales et assurances (responsabilité civile professionnelle)

8.2 Ratios de personnel

Type de prestation	Ratio minimal de personnel de service
Cocktail apéritif / buffet debout (< 50 pers.)	1 serveur pour 30 personnes
Cocktail apéritif / buffet debout (50–150 pers.)	1 serveur pour 40 personnes + 1 chef de rang
Cocktail déjeunatoire / dîatoire	1 serveur pour 25 personnes + 1 chef de rang au-delà de 50 pers.
Buffet assis (Lot 2)	1 serveur pour 20 personnes + 1 chef de rang au-delà de 40 pers.
Repas servi à table (Lot 2)	1 serveur pour 15 personnes + 1 maître d'hôtel au-delà de 40 pers.

Ce ratio minimum demeure obligatoire sauf demande expresse contraire dans la lettre de consultation du marché subséquent.

8.3 Obligations spécifiques pendant le service

- Le personnel est présent sur site au minimum 45 minutes avant le début de la prestation pour installation et mise en place
- Le titulaire désigne un référent de prestation joignable par téléphone et présent sur site pendant toute la durée de l'événement
- Le nettoyage de la zone de prestation (tables, sols, surfaces de service) est assuré par le personnel du titulaire dans les 30 minutes suivant la fin de la prestation sauf mention ou organisation contraire mentionnée dans la lettre de consultation ou dans mentionné dans la politique du local loué.
- Le matériel et la vaisselle sont repris le jour même, sauf accord exprès de l'UPEC

ARTICLE 9 – Matériel, équipements et installation

9.1 Matériel inclus dans le prix de base

Sauf mention contraire dans le BPU, le prix de base de chaque formule comprend :

- La vaisselle de service (assiettes, couverts, verres, plateaux de présentation)
- Les nappes, chemin de table et housses pour les tables de présentation
- Le matériel de maintien en température (chafing dishes, bacs GN, plaques chauffantes pour les buffets chauds)
- Les conditionnements alimentaires nécessaires au transport et à la présentation
- Les serviettes en papier ou tissu selon la gamme commandée

9.2 Matériel optionnel (lignes séparées au BPU)

- Tables hautes et mange-debout (Lot 1)
- Tables rondes, chaises et mobilier de salle (Lot 2)
- Bar mobile ou îlot de dégustation
- Décoration florale ou scénographique (sur devis annexé au bon de commande)
- Vaisselle de prestige (argenterie, porcelaine, cristal) – Lot 2 uniquement

ARTICLE 10 – Déroulement logistique et conditions de commande

10.1 Délais de commande

Type de commande	Délai minimal avant prestation
Cocktail apéritif ou plateau-repas (≤ 30 pers.)	5 jours ouvrés
Buffet debout ou assis (31 à 100 pers.)	7 jours ouvrés
Repas assis servi à table (> 50 pers.)	10 jours ouvrés
Tout événement > 150 personnes	15 jours ouvrés minimum
Modification partielle de commande	48h ouvrées avant prestation

10.2 Confirmation et bon de commande

Toute commande fait l'objet d'un bon de commande émis par le service ordonnateur de l'UPEC. Le titulaire accuse réception dans un délai de quarante-huit (48) heures ouvrées et transmet une confirmation écrite reprenant le détail des prestations, les quantités, le lieu, l'horaire et le prix total HT.

10.3 Livraison et installation

- Le lieu de livraison est précisé sur chaque bon de commande (salle, bâtiment, campus)
- Le titulaire est responsable du déchargement, du transport interne et de l'installation sur le lieu désigné
- Aucune majoration de livraison n'est applicable pour les sites UPEC ou dans les départements d'établissements des sites de l'UPEC
- En cas de retard de livraison supérieur à 30 minutes, l'acheteur se réserve le droit d'appliquer les pénalités

ARTICLE 11 – Hygiène, sécurité alimentaire et protocoles sanitaires

11.1 Plats témoins

Pour chaque prestation, le titulaire conserve un plat témoin de chaque préparation servie, dans les conditions suivantes :

- Quantité : ≥ 100 g par préparation (ou 2 pièces pour les pièces individuelles)
- Conditionnement : récipient à usage alimentaire fermé hermétiquement, étiqueté avec : nature de la préparation, date et heure de production, numéro du bon de commande UPEC
- Conservation : entre 0°C et 3°C, sous film alimentaire et emballé avec étiquette date/heure
- **Durée de conservation** : cinq (5) jours minimums après la date de la prestation, conformément aux recommandations de la note de service DGAL/SDSSA/2014-816 du 10 octobre 2014 relative à la conservation des plats témoins en restauration collective

En cas de suspicion de toxi-infection alimentaire collective (TIAC) ou d'alerte sanitaire, le titulaire :

- Informe l'UPEC et la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) compétente dans un délai maximal de deux (2) heures à compter de la première alerte ;
- Met les plats témoins concernés à la disposition immédiate des autorités sanitaires ;
- Bloque les lots de matières premières utilisés et conserve toute la documentation de traçabilité afférente.

La fourniture sur demande d'un registre de prélèvement des plats témoins (date, nature, agent ayant procédé au prélèvement) constitue une obligation contractuelle.

11.2 Températures et chaîne du froid

Le titulaire est tenu de mesurer et d'enregistrer les températures à chaque étape critique (sortie de fabrication, chargement, livraison, service). Un document de suivi des températures est transmis à l'acheteur sur demande.

11.3 Contrôles inopinés

L'UPEC se réserve le droit d'effectuer ou de faire effectuer des contrôles inopinés de l'hygiène des locaux de production, des conditions de transport et de service, sans préavis. En cas de non-conformité grave, l'UPEC peut suspendre l'exécution du marché subséquent en cours et en informer les autres titulaires.

ARTICLE 12 – Gestion des déchets et exigences environnementales

Le titulaire est responsable de la gestion des déchets générés par ses prestations lors des événements servis avec personnel.

Il garantit le tri à la source des biodéchets et des emballages. Dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, le titulaire s'engage à proposer une solution de redistribution des excédents non entamés (lorsque la chaîne du froid le permet) à des associations caritatives ou à l'épicerie solidaire de l'UPEC. À défaut, il assure la reprise et le traitement des biodéchets.

ARTICLE 13 – Contrôle, pénalités et annulations

Les pénalités et barème d'annulation sont présentés dans l'article « Litige et sanctions » du CCAP

ARTICLE 14 – Dégustation – Échantillons et jugement qualitatif

Dans le cadre de la procédure de sélection des titulaires, une séance de dégustation est organisée par l'acheteur. Chaque candidat est invité à présenter un échantillon représentatif de son offre, selon les conditions définies dans le règlement de consultation :

Consultation n°2026PATRAITEUR Règlement de la consultation 7 / 10

- Lot 1 : présentation d'un cocktail apéritif (10 pièces/pers. pour 10 convives max.) et d'un buffet debout froid (portions pour 10 personnes)
- Lot 2 : présentation d'un repas assis 3 services standard (pour 10 personnes) et d'un plateau-repas.

La dégustation est évaluée selon une grille de notation comprenant :

- Goût et équilibre des saveurs,
- Présentation et dressage,
- Fraîcheur des produits,
- Respect des grammages annoncés.

La dégustation intervient dans les critères de sélection des candidats.

Les frais de dégustation sont à la charge des candidats. L'acheteur ne rembourse pas les denrées ou la main-d'œuvre engagées.

ARTICLE 15 – Sous-traitance

La sous-traitance est admise dans les conditions prévues par la loi n° 75-1334 du 31 décembre 1975 et les articles L. 2193-1 et suivants du Code de la commande publique.

Le titulaire déclare tout sous-traitant au moment du dépôt de l'offre ou en cours d'exécution. La sous-traitance de la prestation principale (fabrication culinaire) est interdite sans accord exprès préalable de l'acheteur. Seules les prestations accessoires (transport, installation, personnel d'appoint) peuvent faire l'objet d'une sous-traitance déclarée.

Le titulaire demeure seul responsable de la bonne exécution du marché vis-à-vis de l'acheteur, quelle que soit la part des prestations confiées à un sous-traitant.

ARTICLE 16 – Régimes spécifiques, allergènes et menus adaptés

Le titulaire est tenu de proposer, sur demande formulée dans le bon de commande, des menus adaptés aux régimes alimentaires suivants :

Régime	Exigences
Végétarien	Sans viande ni poisson. Protéines végétales ou œufs/laitage admis.
Végan	Sans aucun produit d'origine animale. Composition intégralement végétale.
Sans gluten	Exclusion de tout produit contenant blé, seigle, orge ou avoine. Séparation des ustensiles obligatoire.
Allergie spécifique	Toute allergie mentionnée au bon de commande donne lieu à une composition individualisée. La responsabilité du titulaire est engagée en cas de contamination croisée.

ARTICLE 17 – Droit à l'image et données personnelles

17.1 Droit à l'image

Toute prise de vue photographique ou vidéographique lors des prestations nécessite l'accord préalable du référent UPEC. Le titulaire ne peut utiliser des images réalisées lors des prestations à des fins publicitaires ou commerciales sans autorisation écrite de l'UPEC.

17.2 Données personnelles (RGPD)

Le titulaire traite les données personnelles qui lui sont communiquées (listes de convives, régimes alimentaires, allergies) en qualité de sous-traitant au sens de l'article 28 du RGPD (règlement UE 2016/679). Un accord de traitement des données (DPA) est annexé au marché subséquent si le traitement porte sur des données sensibles au sens de l'article 9 du RGPD (données de santé relatives aux allergies).

Les données sont conservées pour la durée strictement nécessaire à l'exécution de la prestation et supprimées à l'issue de celle-ci, sauf obligation légale de conservation.