



CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

**2026DAC0014L01à10 - Prestations traiteur pour
l'Université Clermont Auvergne**

**Université Clermont Auvergne
49 Boulevard François Mitterrand
CS 60032
63000 CLERMONT-FERRAND**

L'ESSENTIEL DU CONTRAT

	Objet	Prestations traiteur pour l'Université Clermont Auvergne
	Type de contrat	Accord-cadre
	Nombre de lots	10
	Tranches optionnelles	Sans tranches optionnelles
	Clauses sociales	Avec
	Clauses environnementales	Avec
	Durée / Délai	Défini par lot
	Reconduction	Avec
	Prix	Prix unitaires
	Variation des prix	Avec
	Avance	Avec

SOMMAIRE

1 - Dispositions générales du contrat	5
1.1 - Objet du contrat.....	5
1.2 - Décomposition du contrat.....	5
1.3 - Type d'accord-cadre.....	5
1.4 - Conditions d'attribution des bons de commande.....	5
2 - Pièces contractuelles	6
3 - Confidentialité et mesures de sécurité.....	6
4 - Durée et délais d'exécution.....	6
4.1 - Durée du contrat	6
4.2 - Reconduction.....	6
5 - Prix.....	6
5.1 - Caractéristiques des prix pratiqués	6
5.2 - Modalités de variation des prix.....	6
6 - Garanties Financières.....	7
7 - Avance.....	7
7.1 - Conditions de versement et de remboursement.....	7
7.2 - Modalités de calcul et de versement de l'avance	7
7.3 - Garanties financières de l'avance.....	8
8 - Modalités de règlement des comptes.....	8
8.1 - Acomptes et paiements partiels définitifs.....	8
8.2 - Présentation des demandes de paiement	8
8.3 - Délai global de paiement	8
8.4 - Paiement des cotraitants.....	8
8.5 - Paiement des sous-traitants	8
9 - Conditions d'exécution des prestations.....	8
10 - Développement durable.....	9
10.1 - Transmission du BEGES.....	9
10.2 - Responsabilité environnementale du prestataire :	9
10.3 - Clause sociale.....	10
11 - Constatation de l'exécution des prestations	10
12 - Droit de propriété industrielle et intellectuelle	11
13 - Pénalités	11
13.1 - Pénalités de retard	11
13.2 - Pénalités pour livraison incomplète ou non-conforme.....	11
13.3 - Pénalité pour travail dissimulé	11
13.4 - Pénalité pour non-respect des prescriptions du CRDD	11
13.5 - Pénalité pour non-respect de l'obligation de transmission du BEGES.....	11
13.6 - Pénalité pour non-respect de la clause d'insertion sociale	11
14 - Assurances.....	11
15 - Résiliation du contrat.....	11
15.1 - Conditions de résiliation des accords-cadres	11
15.2 - Redressement ou liquidation judiciaire	12
16 - Règlement des litiges et langues	12
17 - Dérogations	12
18 - Prescriptions techniques.....	12
18.1 - Présentation de l'Université Clermont Auvergne :	12
18.2 - Description des prestations par lots :.....	12
18.3 - Menus, régimes particuliers et panachages.....	15

18.4 - Normes, règlements et clauses sanitaires	15
18.5 - Responsabilité du titulaire.....	16
18.6 - Méthodologie de la prestation	16
18.7 - Matériel et mobilier de restauration	17
18.8 - Service	17

1 - Dispositions générales du contrat

1.1 - Objet du contrat

Les stipulations du présent Cahier des clauses particulières (CCP) concernent :
Prestations traiteur pour l'Université Clermont Auvergne

Ces accords-cadres fixent toutes les conditions d'exécution des prestations, ils sont exécutés au fur et à mesure de l'émission de bons de commande émis par le pouvoir adjudicateur.

Lieu(x) d'exécution :
Tous sites de l'UCA

1.2 - Décomposition du contrat

Les prestations sont réparties en 10 Lot(s) :

Lot(s)	Désignation
01	Clermont Métropole : Pauses sucrées
02	Clermont Métropole : Apéritif
03	Clermont Métropole : Buffet / Plateaux-repas
04	Clermont Métropole : Cocktail
05	Clermont Métropole : Snacking
06	Clermont Métropole : Catering
07	Lot territorial : Moulins
08	Lot territorial : Vichy
09	Lot territorial : Aurillac
10	Lot territorial : Puy-en-Velay

Chaque lot fait l'objet d'un accord-cadre attribué à plusieurs opérateurs économiques.

1.3 - Type d'accord-cadre

Les accords-cadres avec maximums sont passés en application des articles L2125-1 1°, R. 2162-1 à R. 2162-6, R. 2162-13 et R. 2162-14 du Code de la commande publique. Il donnera lieu à l'émission de bons de commande.

1.4 - Conditions d'attribution des bons de commande

Les bons de commande seront notifiés par le pouvoir adjudicateur.

L'attribution des bons de commande se fera auprès de l'un des attributaires de l'un des accords-cadres sans remise en concurrence préalable. Les modalités d'attribution pourront alors dépendre d'éléments liés au prix, au délai de mise en œuvre de la prestation, à la qualité de la prestation et au processus d'achat le plus économique.

Les mentions devant figurer sur chaque bon de commande sont les suivantes :

- la date et le numéro du marché ;
- la nature et la description des prestations à réaliser ;
- le montant du bon de commande ;

Seuls les bons de commande signés par le représentant du pouvoir adjudicateur peuvent être honorés par le ou les titulaires.

2 - Pièces contractuelles

Les pièces contractuelles sont les suivantes et, en cas de contradiction entre leurs stipulations, prévalent dans cet ordre de priorité :

- L'acte d'engagement (AE) et ses annexes financières
- Cadre de réponse développement durable
- Le bordereau des prix unitaires (BPU)
- Le cahier des clauses particulières (CCP)
- Le cahier des clauses administratives générales (CCAG) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services, approuvé par l'arrêté du 30 mars 2021
- Cadre de réponse technique

3 - Confidentialité et mesures de sécurité

Les prestations sont soumises à des mesures de sécurité conformément à l'article 5.3 du CCAG-FCS.

Le titulaire doit informer ses sous-traitants des obligations de confidentialité et/ou des mesures de sécurité.

4 - Durée et délais d'exécution

4.1 - Durée du contrat

Les accords-cadres sont conclus pour une période initiale de 12 mois à partir du lundi 28 septembre 2026.

Le lot 10 (site du Puy-en-Velay) est quant à lui est conclu à partir du 01/01/2027, et sa période initiale se termine au 28 septembre 2027.

Les délais d'exécution ou de livraison des prestations sont fixés à chaque bon de commande conformément aux stipulations des pièces de l'accord-cadre.

Une prolongation du délai d'exécution peut être accordée par le pouvoir adjudicateur dans les conditions de l'article 13.3 du CCAG-FCS.

4.2 - Reconduction

Les accords-cadres sont reconduits tacitement jusqu'à leur terme. Le nombre de périodes de reconduction est fixé à 3. La durée de chaque période de reconduction est de 12 mois. La durée maximale du contrat, toutes périodes confondues, est de 48 mois.

La reconduction est considérée comme acceptée si aucune décision écrite contraire n'est prise par le pouvoir adjudicateur au moins 3 mois avant la fin de la durée de validité de l'accord-cadre. Le titulaire ne peut pas refuser la reconduction.

5 - Prix

5.1 - Caractéristiques des prix pratiqués

Les prestations sont réglées par des prix unitaires selon les stipulations de l'acte d'engagement.

5.2 - Modalités de variation des prix

Les prix demeurent fermes pendant les six premiers mois de validité du marché.

Passé ce délai, les prix proposés pourront être ajustés en hausse ou en baisse, selon les variations du barème enregistrées par le titulaire du marché et dans le respect des montants maximums votés par le Conseil d'Administration de l'Université Clermont Auvergne et/ou montants indiqués à l'article 18 du CCP. Les prix ne peuvent faire l'objet que d'un seul ajustement par an, applicable à la date d'anniversaire du contrat. Toutefois, le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité d'accepter un deuxième ajustement pendant la même période annuelle.

Le titulaire s'engage à faire parvenir à l'administration contractante le nouveau tarif applicable un mois au moins avant la date d'anniversaire du contrat. Chaque nouveau tarif (en hausse ou en baisse) accepté par l'Université, sera considéré comme le tarif contractuel de référence.

Clause de sauvegarde :

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de rejeter les nouveaux prix et de résilier sans indemnités la partie non exécutée des prestations, notamment lorsque l'augmentation constatée dépasse un pourcentage de 3% l'an.

6 - Garanties Financières

Aucune clause de garantie financière ne sera appliquée.

7 - Avance

L'option retenue pour le calcul de l'avance est l'option B du CCAG - Fournitures Courantes et Services.

7.1 - Conditions de versement et de remboursement

Une avance est accordée pour chaque bon de commande d'un montant supérieur à 50.000 € HT et dans la mesure où le délai d'exécution est supérieur à 2 mois, sauf indication contraire dans l'acte d'engagement.

Le montant de l'avance est fixé à 30 % du montant du bon de commande.

Ce taux est fixé à 30,00 % lorsque le titulaire du marché public est une petite et moyenne entreprise mentionnée à l'article R. 2151-13 du Code de la commande publique.

Le remboursement de l'avance commence lorsque le montant des prestations exécutées par le titulaire atteint ou dépasse 65,00 % de la part du montant toutes taxes comprises du bon de commande exécutée par le titulaire. Il doit être terminé lorsque ledit montant atteint 80,00 %.

Ce remboursement s'effectue par précompte sur les sommes dues ultérieurement au titulaire à titre d'acompte ou de solde.

En cas de groupement d'opérateurs économiques, la part de l'avance est rapportée au montant des prestations individualisées par membre, et le taux de l'avance est déterminé au regard de la taille d'entreprise de chacun des membres. A défaut, l'avance est versée sur le compte du groupement ou du mandataire qui aura la charge de la répartir entre les membres du groupement.

Une avance peut être versée, sur leur demande, aux sous-traitants bénéficiaires du paiement direct suivant les mêmes dispositions que celles applicables au titulaire de l'accord-cadre, avec les particularités détaillées aux articles R. 2191-6, R. 2193-10 et R. 2193-17 à R. 2193-21 du Code de la commande publique.

7.2 - Modalités de calcul et de versement de l'avance

Le règlement de l'avance interviendra dans les 30 jours à compter de la date de notification du marché.

- Pour les marchés d'une durée inférieure à 12 mois le montant de l'avance est calculé par la formule suivante :

Avance = montant du marché TTC * taux de l'avance

- Pour les marchés d'une durée supérieure à 12 mois le montant de l'avance est calculé par la formule suivante :

Avance = montant du marché TTC * taux de l'avance * 12 / durée du marché en mois.

La durée du marché prise en compte pour le calcul de l'avance mentionnée est la durée du marché depuis son début d'exécution jusqu'à l'admission des prestations donnant lieu à la dernière demande de paiement du titulaire, indépendamment de la durée de la garantie.

7.3 - Garanties financières de l'avance

Aucune garantie financière ne sera demandée au titulaire pour le versement de l'avance.

8 - Modalités de règlement des comptes

8.1 - Acomptes et paiements partiels définitifs

Les modalités de règlement des comptes sont définies dans les conditions de l'article 11 du CCAG-FCS.

8.2 - Présentation des demandes de paiement

Le dépôt, la transmission et la réception des factures électroniques sont effectués exclusivement sur le portail de facturation Chorus Pro. Lorsqu'une facture est transmise en dehors de ce portail, la personne publique peut la rejeter après avoir rappelé cette obligation à l'émetteur et l'avoir invité à s'y conformer.

La date de réception d'une demande de paiement transmise par voie électronique correspond à la date de notification du message électronique informant l'acheteur de la mise à disposition de la facture sur le portail de facturation (ou, le cas échéant, à la date d'horodatage de la facture par le système d'information budgétaire et comptable de l'Etat pour une facture transmise par échange de données informatisé).

Informations à utiliser pour la facturation électronique

- Identifiant de la structure publique (SIRET) : 13002806100013

8.3 - Délai global de paiement

Les sommes dues au(x) titulaire(s) seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des demandes de paiement.

En cas de retard de paiement, le titulaire a droit au versement d'intérêts moratoires, ainsi qu'à une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 €. Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points de pourcentage.

8.4 - Paiement des cotraitants

En cas de groupement conjoint, chaque membre du groupement perçoit directement les sommes se rapportant à l'exécution de ses propres prestations. En cas de groupement solidaire, le paiement est effectué sur un compte unique, ouvert au nom du mandataire, sauf stipulation contraire prévue à l'acte d'engagement.

Les autres dispositions relatives à la cotraitance s'appliquent selon l'article 12.1 du CCAG-FCS.

8.5 - Paiement des sous-traitants

Le sous-traitant adresse sa demande de paiement libellée au nom du pouvoir adjudicateur, dans les conditions des articles L. 2193-10 à L. 2193-14 et R. 2193-10 à R. 2193-16 du Code de la commande publique. Conformément à la réglementation, sans validation du titulaire sous un délai de 15 jours, la demande de paiement est considérée comme validée.

9 - Conditions d'exécution des prestations

Les prestations devront être conformes aux stipulations du contrat (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du contrat). Les accords-cadres s'exécutent au moyen de bons de commande dont le délai d'exécution commence à courir à compter de la date de notification du bon.

Notification par le biais du profil d'acheteur

La notification d'une décision, observation ou information faisant courir un délai peut être effectuée par le biais du profil d'acheteur, conformément aux dispositions de l'article 3.1 du CCAG-FCS.

10 - Développement durable

10.1 - Transmission du BEGES

En application de la circulaire n° 6425-SG du 21 novembre 2023 relative à l'engagement pour la transformation écologique de l'État, il est exigé des titulaires soumis* à l'article L.229-25 du code de l'environnement, de communiquer à l'acheteur leur BEGES et le plan de transition associé dans un délai maximum de six (6) mois après la notification du marché. Pour les sous-traitants qui sont eux-mêmes soumis à l'article L.229-25 du code de l'environnement, la communication du BEGES et du plan de transition associé intervient dans le même délai que pour le titulaire, si la déclaration de sous-traitance intervient au moment du dépôt de l'offre. Si la déclaration de sous-traitance intervient après la notification du marché, alors il doit communiquer le BEGES et le plan de transition associé dans un délai maximum de six (6) mois à compter de l'acceptation du sous-traitant constatée dans les conditions prévues à l'article R.2193-4 du code de la commande publique.

Le BEGES doit couvrir toute la durée d'exécution du marché. Si le BEGES communiqué après notification du marché arrive à échéance durant l'exécution du marché, un nouveau BEGES (et le plan de transition associé) est transmis par le titulaire (et, le cas échéant, le ou les sous-traitants concernés) à l'acheteur, au plus tard six (6) mois après la date d'expiration du BEGES initial.

La communication du BEGES doit impérativement être effectuée en utilisant le site internet de l'ADEME (<https://bilans-ges.ademe.fr/>), conformément à l'article L. 229-25 du code de l'environnement et à l'arrêté du 25 janvier 2016 relatif à la plate-forme informatique pour la transmission des bilans d'émission de gaz à effet de serre.

Les plans de transition sont communiqués sur cette même page.

Toutefois, les titulaires (et les sous-traitants concernés) lorsqu'ils transmettent les informations relatives au plan de transition, peuvent renvoyer vers la section de leur rapport de gestion ou de leur rapport sur la gestion du groupe prévue aux articles L. 232-6-3 et L. 233-28-4 du code de commerce, selon le cas, sous réserve que ce plan soit facilement identifiable et comprenne les descriptions mentionnées à l'alinéa précédent spécifiques aux activités exercées sur le territoire national.

*Les personnes morales de droit privé employant plus de cinq cents personnes et, dans les régions et départements d'outre-mer, les personnes morales de droit privé employant plus de deux cent cinquante personnes.

10.2 - Responsabilité environnementale du prestataire :

L'acheteur tient à rappeler aux titulaires la loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte qui vise à interdire, à compter du 1er janvier 2020, l'utilisation d'ustensiles jetables en cuisine.

Aussi, conformément à l'article 20 du CCAG-FCS, il a l'obligation de prévoir une gestion responsable des déchets générés (tri, réutilisation du matériel). Une attention particulière devra être portée à la gestion des déchets alimentaires, recyclage des déchets et des emballages avec des poubelles de tri mises à disposition pour chaque événement, l'objectif étant de tendre au « zéro déchet ».

Le titulaire devra également se conformer en la matière à la loi contre le gaspillage et pour l'économie circulaire (AGEC) de février 2020 ainsi que le décret n°2020-1828 du 31 décembre 2020 relatif à l'interdiction de certains produits en plastique à usage unique (pailles, couverts jetables, touillettes, etc). Seule pourra être distribuée la vaisselle jetable compostable en compostage domestique et constituée pour tout ou partie de matières biosourcées.

En cas d'évolution de la réglementation dans ces domaines en cours d'exécution du marché, les modifications éventuelles, demandées par l'acheteur afin de se conformer aux règles nouvelles, donnent

lieu à la signature d'un avenant par les parties au marché ou, en l'absence d'accord entre les parties, à une modification unilatérale par l'acheteur.

L'Université rappelle ses engagements en matière de politique environnementale (formalisés par un SPASER et un SDDDRS) et demande que chaque titulaire puisse justifier de sa politique environnementale pour lutter contre le gaspillage alimentaire, réduire ses consommations d'eau et d'énergie.

Le prestataire s'engage également à respecter les mesures mises en place dans le Cadre de réponse développement durable, document contractuel, sans quoi il pourra faire l'objet de pénalités.

10.3 - Clause sociale

A l'exclusion du lot 6 :

Les documents particuliers du marché prévoient que le titulaire réalise une action d'insertion permettant l'accès ou le retour à l'emploi de personnes rencontrant des difficultés sociales ou professionnelles.

La mise en œuvre de l'action s'effectue dans les conditions prévues ci-dessous.

Le titulaire doit réaliser une action d'insertion permettant l'accès ou le retour à l'emploi de personnes rencontrant des difficultés sociales ou professionnelles. Pour ce faire, il devra préciser dans son offre technique, les mesures prises en ce sens. Ex : taux en pourcentage d'embauche des personnes en insertion et profil (bénéficiaires des minima sociaux, demandeurs d'emploi de longue durée, jeunes de moins de 26 ans sans qualification, personnes ayant une reconnaissance de travailleur handicapé) ; formations proposées à ces personnels ; embauche à l'issue de leurs contrats ...

Il sera fait application des articles 16-1-1 à 16-1-3 et 16-1-4-5 du CCAG FCS.

Le candidat devra ajouter les éléments de réponse concernant la clause sociale dans l'encadré prévu à cet effet du CRDD.

11 - Constatation de l'exécution des prestations

Les conditions de vérification ainsi que les décisions faisant suite à ces vérifications pourront être définies par chaque bon de commande.

En cas d'absence de précisions, les vérifications quantitatives et qualitatives simples seront effectuées au moment même de la livraison de la fourniture ou de l'exécution de service (examen sommaire) conformément aux articles 28 et 29 du CCAG-FCS.

Les opérations de vérification portent sur la nature, la qualité et les quantités des prestations fournies et ont pour but de constater la correspondance entre les produits fournis et les spécifications des accords-cadres et du devis/bon de commande.

Elles sont effectuées au moment de la livraison par le représentant du service ayant émis le bon de commande. Ces opérations portent sur tous les éléments composant la prestation, y compris, le cas échéant, les matériels et le personnel.

A l'issue des opérations de vérification, le pouvoir adjudicateur prendra sa décision dans les conditions prévues à l'article 30 du CCAG-FCS.

Si les contrôles sont satisfaisants, la livraison est acceptée.

Si une livraison est incomplète, le titulaire est tenu de mettre tout en œuvre afin de pallier au manquement dans les meilleurs délais. Le pouvoir adjudicateur peut appliquer la pénalité prévue à cet effet à l'article 13 du présent CCP.

Si une livraison n'est pas conforme, pour tout ou partie, aux indications du bon de commande et dans le cas où le délai ne permet pas de remplacer les produits non conformes, le pouvoir adjudicateur peut admettre la prestation et appliquer le cas échéant la pénalité prévue à l'article 13 du présent CCP.

12 - Droit de propriété industrielle et intellectuelle

Aucun droit de propriété intellectuelle n'est applicable à ce contrat.

13 - Pénalités

13.1 - Pénalités de retard

Sauf en cas de force majeure, le titulaire encourt sans mise en demeure préalable, une pénalité équivalente à 5% du montant HT de la prestation (du bon de commande) par demi-heure de retard de début d'exécution.

13.2 - Pénalités pour livraison incomplète ou non-conforme

Si une livraison est incomplète ou non-conforme, pour tout ou partie, aux indications du bon de commande et/ou aux documents de l'accord-cadre une pénalité de 10,00 % du montant hors taxe du bon de commande peut être appliquée.

13.3 - Pénalité pour travail dissimulé

Si le titulaire de l'accord-cadre ne s'acquitte pas des formalités prévues par le Code du travail en matière de travail dissimulé par dissimulation d'activité ou d'emploi salarié, le pouvoir adjudicateur applique une pénalité correspondant à 10,00 % du montant HT du bon de commande.

Le montant de cette pénalité ne pourra toutefois pas excéder le montant des amendes prévues à titre de sanction pénale par le Code du travail en matière de travail dissimulé.

13.4 - Pénalité pour non-respect des prescriptions du CRDD

Une pénalité ponctuelle de 200 € peut être appliquée à un titulaire ne respectant pas ses engagements prévus au CRDD.

13.5 - Pénalité pour non-respect de l'obligation de transmission du BEGES

Comme exigé au point 10 - *Développement Durable*, les titulaires soumis à l'article L.229-25 du code de l'environnement, de communiquer à l'acheteur leur BEGES et le plan de transition associé dans un délai maximum de six (6) mois après la notification du marché.

Une pénalité de 100 € sera appliquée pour chaque jour de retard à compter de la fin du délai de 6 mois.

13.6 - Pénalité pour non-respect de la clause d'insertion sociale

Une pénalité ponctuelle de 200 € peut être appliquée à un titulaire ne respectant pas ses engagements concernant la clause d'insertion sociale.

14 - Assurances

Conformément aux dispositions de l'article 9 du CCAG-FCS, tout titulaire (mandataire et cotraitants inclus) doit justifier, dans un délai de 15 jours à compter de la notification du contrat et avant tout commencement d'exécution, qu'il est titulaire des contrats d'assurances, au moyen d'une attestation établissant l'étendue de la responsabilité garantie.

15 - Résiliation du contrat

15.1 - Conditions de résiliation des accords-cadres

Les conditions de résiliation de l'accord-cadre sont définies aux articles 38 à 45 du CCAG-FCS.

En cas de résiliation de l'accord-cadre pour motif d'intérêt général par le pouvoir adjudicateur, le titulaire ne percevra aucune indemnisation.

En cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés aux articles R. 2143-3 et R. 2143-6 à R. 2143-10 du Code de la commande publique, ou de refus de produire les pièces prévues aux articles R. 1263-12, D. 8222-5 ou D. 8222-7 ou D. 8254-2 à D. 8254-5 du Code du travail conformément à l'article R. 2143-8 du Code de la commande publique, le contrat sera résilié aux torts du titulaire.

15.2 - Redressement ou liquidation judiciaire

Le jugement instituant le redressement ou la liquidation judiciaire est notifié immédiatement au pouvoir adjudicateur par le titulaire de l'accord-cadre. Il en va de même de tout jugement ou décision susceptible d'avoir un effet sur l'exécution de l'accord-cadre.

Le pouvoir adjudicateur adresse à l'administrateur ou au liquidateur une mise en demeure lui demandant s'il entend exiger l'exécution de l'accord-cadre. En cas de redressement judiciaire, cette mise en demeure est adressée au titulaire dans le cas d'une procédure simplifiée sans administrateur si, en application de l'article L627-2 du Code de commerce, le juge commissaire a expressément autorisé celui-ci à exercer la faculté ouverte à l'article L622-13 du Code de commerce.

En cas de réponse négative ou de l'absence de réponse dans le délai d'un mois à compter de l'envoi de la mise en demeure, la résiliation de l'accord-cadre est prononcée. Ce délai d'un mois peut être prolongé ou raccourci si, avant l'expiration dudit délai, le juge commissaire a accordé à l'administrateur ou au liquidateur une prolongation, ou lui a imparti un délai plus court.

La résiliation prend effet à la date de décision de l'administrateur, du liquidateur ou du titulaire de renoncer à poursuivre l'exécution de l'accord-cadre, ou à l'expiration du délai d'un mois ci-dessus. Elle n'ouvre droit, pour le titulaire, à aucune indemnité.

16 - Règlement des litiges et langues

En cas de litige, seul le Tribunal Administratif de Clermont Ferrand est compétent en la matière.

Tous les documents, inscriptions sur matériel, correspondances, demandes de paiement ou modes d'emploi doivent être entièrement rédigés en langue française ou accompagnés d'une traduction en français, certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté.

17 - Dérogations

- L'article 13.1 du CCP déroge à l'article 14.1.3 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- L'article 13.1 du CCP déroge à l'article 14.1.1 alinéa 2 du CCAG - Fournitures Courantes et Services
- L'article 15.1 du CCP déroge à l'article 42 du CCAG - Fournitures Courantes et Services

18 - Prescriptions techniques

18.1 - Présentation de l'Université Clermont Auvergne :

L'Université Clermont Auvergne (UCA) se distingue par sa communauté dynamique de plus de 36 000 étudiants, 2 000 enseignants et chercheurs, ainsi que 1 500 personnels techniques et administratifs. L'UCA est une université territoriale qui jouit d'une réputation tant nationale qu'internationale entretenant de forts liens avec son environnement socio-économique et culturel, sa gamme étendue de disciplines de recherche et d'enseignement. En 2022, l'UCA a intégré le « top 17 » des universités françaises titulaires d'un label d'excellence, avec pour thème identitaire fédérateur : concevoir des modèles de vie et de production durables.

18.2 - Description des prestations par lots :

Commun à tous les lots :

L'ensemble des prestations sera livré (aucun retrait ne sera effectué directement auprès du titulaire) et est exprimé sous la forme de différentes formules avec ou sans service.

Ne relèvent pas des présents accords-cadres : les prestations de restaurant, l'achat direct de denrées alimentaires (viennoiseries, sandwichs, salades), de boissons alcoolisées et non alcoolisées et les prestations réalisées par un traiteur imposé par un partenaire, notamment lors de la location de locaux extérieurs à l'université.

Pour chaque lot, les denrées non consommées restent la propriété de l'Université et doivent demeurer sur place (ou sont réemballées par le titulaire et remises à l'organisateur si stipulé dans la demande), sauf alternative proposée par le titulaire, permettant la bonne réutilisation des restes.

Des prestations annexes facultatives peuvent être demandées sur la plupart des lots. Ces prestations sont détaillées dans les BPU des divers lots.

Lot 1 : Pauses sucrées :

La prestation « pauses sucrées » comprend la livraison de petits déjeuners, goûter et pauses café pour des colloques, séminaires, réunions...

- La prestation **petit-déjeuner** comprendra la livraison de boissons chaudes : cafés, assortiment de thés ; lait, 2 variétés de jus de fruits ; sucre ; 1 viennoiserie ; 2 types de fruits frais de saison.
- La prestation **pause-café** comprendra la livraison de boissons chaudes : cafés, assortiment de thés ; 2 variétés de jus de fruits ; sucre ; 2 (deux) mini-viennoiseries.
- La prestation **goûter** comprendra la livraison de boissons chaudes : cafés, assortiment de thés ; 2 variétés de jus de fruits ; sucre ; 2 (deux) mignardises.

Galette des rois :

La prestation galette des rois comprendra la livraison de cidre, de 2 variétés de jus de fruits et de galette des rois à la frangipane : 1 (une) part par personne.

La vaisselle, verrerie, couverts et serviettes de qualité « non jetable » ou jetable seront indiqués dans la demande et la commande.

Le prix par personne des prestations du lot 1 ne pourra excéder 6€ HT.

Lot 2 : Apéritif / Vin d'honneur

Le lot Apéritif / Vin d'honneur comprend, par personne : 1 boisson fraîche (boisson sans alcool / jus de fruits ou vin) et de l'eau minérale régionale en quantité suffisante, ainsi que des denrées apéritives (quiche, pizza, etc...). La nourriture doit correspondre à l'équivalent de 3 pièces salées par personne.

Le prix par personne des prestations du lot 2 ne pourra excéder 10€ HT.

Lot 3 : Buffet / Plateaux-repas :

Buffet :

La prestation proposée est la suivante :

- Entrées (2 entrées).
- Plat chaud ou froid (viande ou poisson avec accompagnement et sur mesure « végétarien » par exemple).
- 2 parts de fromage et 2 desserts
- Pain individuel varié et/ou baguette

- Sel, poivre et autres condiments
- Café, thé et sucre
- mise en place avec mise à disposition de vaisselle et nappage réutilisable ou jetable (100 % recyclé et biodégradable), réemballage du restant consommable, débarrassage, retrait du matériel, remise en état des locaux.

Dans le cas où un service/composante/laboratoire ferait exécuter ce type de prestation plusieurs fois sur une courte période, le titulaire proposera des menus différents autant que possible pour chaque prestation.

Plateaux-repas :

La prestation plateaux-repas doit comprendre la livraison d'une entrée, d'un plat poisson ou viande + légumes et féculents, de condiments, d'un produit laitier, d'un dessert, d'un petit pain. Les plateaux-repas sont à consommer froids ou chauds.

Seront également compris vaisselle, verrerie, couverts et serviettes « jetable » (100 % recyclées et biodégradables).

Le lot 3 correspondent à une gamme « classique », dont le montant par personne ne pourra excéder 20€ HT /personne.

Lot 4 : Cocktail

Le cocktail est une prestation prise debout. Les mets proposés doivent donc pouvoir être dégustés sans couvert.

Ce lot est composé de : Boissons froides (jus de fruit, vin, eau) et une base de 6 pièces salées et 1 pièce sucrée modulable à la hausse (jusqu'à 10 pièces salées et de 3 pièces sucrées) ainsi qu'un assortiment de fromages et son accompagnement en pain (baguette ou pains variés individuels).

La variété des mets pourra être changée à la demande en équivalence de la prestation. Dans le cas où un service/composante/laboratoire ferait exécuter ce type de prestation plusieurs fois sur une courte période, le titulaire proposera des menus différents pour chaque prestation.

La vaisselle, couverts et serviettes « non jetable » ou jetable (100 % recyclées et biodégradables) seront indiqués dans la demande et le bon de commande.

De la verrerie doit pouvoir être proposée sur demande de l'acheteur.

L'utilisation de verrines en plastique à usage unique est interdite.

Le lot 4, quant à lui, correspond à une gamme « améliorée », dont le montant par personne ne pourra excéder 30€ HT /personne.

Lot 5 : Snacking :

La prestation snacking comprendra la livraison sans service ; avec ou sans boisson (prestation annexe facultative). Un dessert pourra être ajouté à la prestation.

- Sandwichs (proposition de 4 variétés dont une végétarienne)
- Bagels (proposition de 3 variétés dont une végétarienne)
- Quiches (proposition de 3 variétés dont une végétarienne)
- Salades déjeunatoires (pâtes, riz) : proposition de 5 variétés dont 2 végétariennes

Le prix par personne des prestations du lot 5 ne pourra excéder 12€ HT.

Lot 6 : Catering

Ce lot est réservé à une structure économique d'insertion par le travail.

Le catering vise à proposer des collations et des repas chauds aux artistes, intervenants et techniciens lors de manifestations événementielles proposées sur plusieurs jours. Cette prestation sera notamment requise dans le cadre du festival Onyx et des Nuées Ardentes.

Le festival Onyx se déroule sur 3 jours, et comprend le service d'environ 260 repas chauds (entrée + plats + desserts et fromage + boissons). Il se déroule sur le site du campus universitaire de la Rotonde.

Le festival des Nuées Ardentes se déroule sur 1 semaine (montage et démontage compris), pour un service d'environ 700 repas. Il se déroule aux pieds du Puy-de-Dôme.

La durée, le lieu, l'organisation et le nombre de repas des manifestations ci-dessus pourra varier en fonction des années. Ces chiffres sont uniquement indicatifs.

Le prestataire doit proposer des repas chauds, consistants et variés aux horaires de repas en fournissant les couverts et l'équipement de cuisine nécessaire à la préparation et au lavage. Ces menus composés d'entrée/plat/dessert devront être variés et changer à chaque repas.

Le prestataire devra participer aux réunions de préparation des festivals auxquelles il est convié.

Les produits utilisés doivent être 100 % saisonnier. Les produits frais devront être bio et issus de circuits courts, sous réserve d'approvisionnement.

De la vaisselle réutilisable doit être proposée sur ce lot.

18.3 - Menus, régimes particuliers et panachages

Les titulaires doivent pouvoir dans la mesure du possible, répondre à une demande particulière de type « végétarien », végétalien, sans gluten, prenant en compte les intolérances alimentaires ainsi que celles adaptées à différentes cultures.

Un panachage prenant en compte un régime alimentaire végétarien et sans-gluten doit pouvoir être proposé sur les différents lots, dans la mesure du possible.

Les cartes proposées doivent évoluer au fil des saisons et des années. Les compositions des menus et formules proposés lors de la remise des offres sont actualisables tout au long du marché (2 fois par an minimum), à l'initiative du titulaire et/ou à la demande de l'université.

18.4 - Normes, règlements et clauses sanitaires

Le titulaire s'engage à respecter les textes en vigueur, au moment de la passation et de la réalisation de la commande, concernant les différentes étapes de l'élaboration, du transport et de la distribution en matière de restauration.

Les denrées livrées 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.

Elles doivent en outre être conformes aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR, aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du groupe permanent d'études des marchés de denrées alimentaires (G.E.M./R.C.N Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition). Toute disposition nouvelle du G.E.M./R.C.N est applicable dès sa publication.

Le titulaire doit respecter les dispositions de tous les textes en vigueur, notamment en matière de transport des denrées alimentaires. Quelle que soit la nature de la prestation les « aliments » doivent être livrés dans des containers isothermes, récupérables immédiatement dès la livraison des denrées, ceci afin

que les consommateurs évitent de contracter des TIAC (toxi infection alimentaire collective, ex : salmonelle).

Le personnel du titulaire devra suivre les consignes données par les représentants de l'Université.

18.5 - Responsabilité du titulaire

Le titulaire du présent marché aura sous sa responsabilité :

- La fourniture des différents produits proposés, leur transport, leur livraison, le débarrassage et la remise en état des espaces et salles utilisées ainsi que le service s'il est stipulé sur la demande.
- Le retrait à ses frais en cas de non-conformité des produits.

Lorsque des matériels sont inclus dans les prestations, ils seront mis en place par le titulaire et seront sous son entière responsabilité.

18.6 - Méthodologie de la prestation

Lors de la survenance d'un besoin, le service acheteur adresse une demande de prestation par courriel, en se basant sur les tarifs du BPU à l'un des candidats titulaires du lot. Il précise la nature et la description des prestations à réaliser et la proposition de différents menus (menus chauds ou froids et prestations annexes facultatives liées à la prestation principale), la date, l'heure et le lieu de livraison et/ou d'exécution de la prestation ainsi que les modalités de retrait du matériel en fin de prestation si nécessaire.

Toutes les prestations comprennent la livraison ; aucun retrait auprès du titulaire ne peut être effectué.

Jours et durées des prestations

Le titulaire devra pouvoir assurer des prestations tous les jours du lundi au samedi sauf cas exceptionnel (jours fériés/dimanche).

Si la prestation a lieu en fin de journée, le cocktail prendra fin au plus tard à 23 h sans facturation supplémentaire.

Modalité de la demande et acceptation

Suite à la demande, le titulaire adresse une proposition et, le cas échéant, de prestations annexes dans un délai permettant de respecter les délais indicatifs d'exécution fixés ci-dessous.

En cas d'impossibilité d'effectuer la prestation pour raison technique ou logistique, le titulaire doit obligatoirement présenter son refus par retour de mail au service à l'initiative de la demande.

Après acceptation de la proposition et des éventuelles prestations annexes, chaque prestation fera l'objet d'un bon de commande.

Les quantités peuvent être ajustées de plus ou moins 10 % (dix pour cent) dans les délais indiqués en jours ouvrés (du lundi au vendredi).

Délais généraux	Petit-déjeuner, pause-café, galettes, buffet, cocktail, apéritif	Plateaux-repas, snacking
Réponses du titulaire à une demande de devis	2 jours ouvrés maximum	3 heures ouvrées maximum
Notification de la commande par l'Université avant le début d'exécution	5 jours ouvrés maximum	1 heure ouvrée maximum
Ajustement de commande sans frais par l'Université	2 jours ouvrés avant la prestation au minimum	1 heure avant la prestation au minimum
Annulation de commande sans frais par l'Université	5 jours ouvrés avant la prestation au minimum	1 heure avant la prestation au minimum

Pour les grands événements demandant beaucoup de préparation, ces délais devront être raisonnablement revus, afin de permettre un temps de préparation aux titulaires.

Les événements nécessitant une **prestation de catering** doivent être préparés longtemps en amont. Le délai est à définir préalablement à la prestation en concertation avec le titulaire du lot 6.

18.7 - Matériel et mobilier de restauration

La location du matériel ou mobilier de restauration peut être commandée auprès du fournisseur. Ce matériel et mobilier de restauration comporte :

- tables (rondes, ovales ou rectangulaires en fonction des besoins),
- chaises,
- décoration florale (plantes, centres de tables ou de buffets),
- autres matériels divers de réception (plancha...).

La livraison et l'installation sur le lieu de la réception ainsi que l'enlèvement de ces mêmes matériels sont à la charge du titulaire. L'enlèvement du matériel devra être effectué le jour-même pour les prestations se tenant le midi et le lendemain matin au plus tard pour les prestations se tenant le soir. Cet enlèvement de matériel est compris dans le prix du marché. L'enlèvement peut être demandé le jour-même sur demande expresse de l'acheteur donnant lieu à une surfacturation pour le déplacement imprévu par le titulaire.

L'acheteur peut demander une récupération des déchets en plus de l'enlèvement de matériel, conduisant alors à une surfacturation par le titulaire.

Le titulaire devra respecter les consignes de sécurité auxquelles est soumis l'Etablissement. Ces consignes pourront être communiquées, par le responsable de la commande et le gestionnaire incendie du site (laboratoire, composante ou service central concerné). Notamment, lors de l'utilisation de matériel pouvant entraîner des risques d'incendie (ex. plancha).

Les titulaires se renseigneront pour connaître les conditions particulières. Ils pourront visiter les locaux au préalable après consultation avec l'organisateur et le gestionnaire incendie du site.

NOTA : Il est formellement interdit au titulaire d'apporter ou d'utiliser des bouteilles de gaz dans l'enceinte de l'Université.

18.8 - Service

La prestation consiste en la mise à disposition de personnel (personnel de service, etc.).

Le personnel employé par le titulaire devra être formé et qualifié. Sa tenue vestimentaire devra être correcte. Le nombre de serveurs devra être suffisant pour éviter trop d'attente. Enfin, le personnel de service assurera la mise en place, le service et le débarrassage.

Dans le cadre du service, le personnel devra faire preuve de ponctualité, de la plus grande correction, de discrétion, de confidentialité et de réserve.

Le personnel du titulaire devra suivre les consignes données par l'établissement et par le responsable de la commande.

Les locaux sont mis à disposition du titulaire gracieusement par l'Etablissement. Le titulaire est tenu de les restituer dans l'état où il les a trouvés. Il appartient au titulaire de faire toutes les remarques nécessaires avant la prise de possession des lieux. L'absence de remarque tient lieu d'accord sur l'état des locaux. Le titulaire et la personne publique peuvent rédiger un état des lieux avant et après la réception.