MARCHE PUBLIC DE SERVICES

La procédure de consultation utilisée est la suivante :

Appel d'offres ouvert en application des articles L2124-2, R2124-2, 1° et R2161-2 à R2161-5 du Code de la commande publique

<u>OBJET</u> : Accord cadre de prestations de traiteur pour Nantes Université

Cahier des Clauses Techniques Particulières (commun à tous les lots)

Procédure n°26034AC

SOMMAIRE

Article 1 - Généralités 3
1.1. Objet de l'accord-cadre 3
1.2. Définitions 3
1.3. Conduite de l'opération 3
Article 2 - Périmètre 4
Article 3 - Décomposition en lots 4
Article 4 - Forme de l'accord-cadre 4
Article 5 - Description des prestations 5
5.1. Lot 1 Pauses café, accueil et goûter 5
5.2. Lot 2 Restauration rapide 6
5.3. Lot 3 Buffet, cocktail, prestation à la journée (et éventuellement repas assis) 8
5.4. Lot 4 Prestations de traiteurs pour le campus de Saint-Nazaire 11
5.5. Lot 5 Prestations de traiteurs pour le campus de la Roche sur Yon 17
Article 6 - Conditions d'exécution 23
6.1. Dispositions relatives aux prestations 23
6.1.1. Généralités 23
6.1.2. Normes sanitaires & traçabilité 23
6.1.3. Boissons 23
6.1.4. Nappage 23
6.1.5. Vaisselle 23
6.2. Dispositions diverses 24
6.2.1. Horaires & jours d'intervention 24
6.2.2. Réponse à la demande de prestation 24
6.2.3. Personnel de service 24
6.2.4. État des lieux 24
6.2.5. Installation et livraison 25
6.2.6. Enlèvement du matériel de service 25
6.2.7. Reprise des produits non consommés, gestion des déchets et des restes alimentaires 25

Article 1 - Généralités

1.1. Objet de l'accord-cadre

L'objet du présent accord-cadre englobe les prestations de traiteurs pour l'ensemble des services, composantes et laboratoires de Nantes Université.

Les demandes des prestations de traiteurs ont lieu à l'occasion des manifestations organisées par Nantes Université dans le cadre des activités d'enseignement, de recherche ou de fonctionnement administratif de l'établissement. Elles peuvent être prévues dans le cadre de colloques, conférences, séminaires, soutenances de thèse, réunions de travail, rencontres, présentation de vœux…

Les prestations doivent avoir lieu dans les locaux de Nantes Université.

Les prestations qui seront commandées concernent :

- Les pauses café, accueil et goûter
- La restauration rapide (plateaux-repas, sandwiches, lunch boxes…)
- Les buffets et cocktails (apéritif déjeunatoire et / ou dinatoire)
- Les repas assis
- Les catering…

Ne font pas l'objet du présent accord cadre, les prestations ci-dessous énumérées :

- Les prestations de restauration
- Les achats directs en boulangerie
- Les achats directs de produits alimentaires en grande surface ou en épicerie
- Les prestations organisées dans des salles disposant d'un accord d'exclusivité avec un (des) traiteur(s) référencé(s)
- Les prestations organisées en dehors des locaux de Nantes Université
- Les food-trucks

1.2. Définitions

- Agent comptable : désigne l'agent de droit public ayant la charge exclusive de manier les fonds et de tenir les comptes des personnes morales, en s'assurant de la sincérité des enregistrements comptables et du respect des procédures. Il prend en charge et contrôle les ordres de payer et de recouvrer transmis par l'ordonnateur. Il recouvre les créances et procède au paiement des dépenses, en conservant les pièces justificatives des opérations transmises par l'ordonnateur. Il contrôle la validité de la dette. - BPU : bordereau des prix unitaires.

- Ordonnateur : désigne l'agent représentant de l'établissement chargé de prescrire l'exécution des recettes et des dépenses. Il est susceptible de cumuler cette qualité avec celle de représentant du pouvoir adjudicateur.

- Représentant du pouvoir adjudicateur ou Personne Responsable de l'accord-cadre : désigne le représentant de l'établissement responsable de la passation et du suivi d'exécution de l'accord-cadre.

- Titulaire : la ou les personnes co-contractantes désignées dans l'acte d'engagement de l'accord-cadre.

- CCTP : Cahier des Clauses Techniques Particulières

1.3. Conduite de l'opération

Les renseignements techniques lors de l'exécution de l'accord-cadre pourront être obtenus auprès de la Direction des Achats – traiteurs@univ-nantes.fr

Le maître d'ouvrage est Nantes Université.

Article 2 - Périmètre

Nantes Université est installée géographiquement dans les cinq départements de la région des Pays-de-la-Loire :

- Nantes et son agglomération :
  - Campus Loire (présidence, pôle santé, IRS UN & IRS Biotech, ...) ;
  - Campus Lombarderie (sciences, MSU, CPUN, ...) ;
  - Campus Tertre (pôle droit-éco-gestion, pôle LLSHS, INSPE, DVE, STAPS, SUAPS, …) ;
  - Campus nord (Polytech'Nantes, IUT de Nantes).

- Saint-Nazaire :
  - IUT de Saint-Nazaire ;
  - CRTT (laboratoires) ;
  - Pôle Gavy-Océanis (Polytech, sciences)

- La Roche-sur-Yon (Pôle universitaire yonnais de la Courtaisière)

Des évolutions étant à prévoir en termes de politique patrimoniale, les adresses de livraisons pourront évoluer en fonction de la situation. Par ailleurs, des regroupements d'unités pourront également faire varier le périmètre de la prestation, à la hausse comme à la baisse.

Article 3 - Décomposition en lots

Le présent accord-cadre est décomposé en cinq (5) lots :

LOT	OBJET
1	Pauses café, accueil et goûter
2	Restauration rapide / coffret repas (plateaux repas, sandwiches, lunch boxes…)
3	Buffet, cocktail et repas assis *(et éventuellement prestation à la journée)*
4	Prestations de traiteurs pour le campus de Saint-Nazaire
5	Prestations de traiteurs pour le campus de la Roche Sur Yon.

Article 4 - Forme de l'accord-cadre

En fonction des lots, l'accord cadre prendra la forme d'un accord cadre à bons de commande ou à marchés subséquents avec remise en concurrence à la survenance du besoin.

LOT	ATTRIBUTAIRE	EXECUTION
1	Mono-attributaire	Bons de commande
2	Multi-attributaire *3 titulaires référencés au maximum*	Marché subséquent suite remise en concurrence
3	Multi-attributaire *5 titulaires référencés au maximum*	Marché subséquent suite remise en concurrence
4	Mono-attributaire	Bons de commande
5	Mono-attributaire	Bons de commande

Article 5 - Description des prestations

Chaque lot donnera lieu à un contrat distinct qui prendra la forme d'un accord cadre à bons de commande ou à marchés subséquents avec remise en concurrence à la survenance du besoin. Les remises en concurrence se feront sur la base d'un nombre de convives « estimé » qui pourra varier à la hausse ou à la baisse dans une fourchette de 10%. Le nombre définitif sera, en revanche, arrêté, au plus tard :

- Pour les lots 1 et 2 : 2 jours ouvrés avant l'évènement
- Pour le lot 3 : 7 jours ouvrés avant l'évènement
- Pour les lots 4 et 5 : de 1 à 7 jours ouvrés selon le type d'évènement

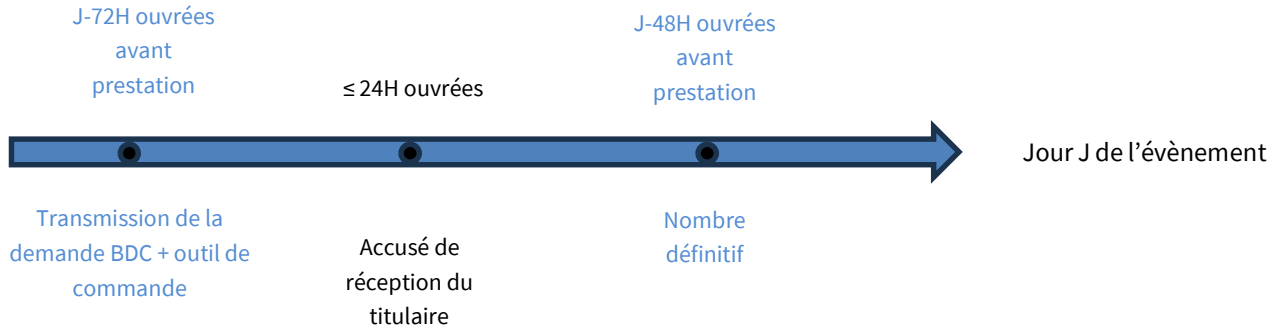
Pour l'ensemble des lots, les traiteurs devront répondre aux besoins des exigences de confessions religieuses, d'allergies, de considérations culturelles ou ethniques, ainsi qu'aux demandes de produits issus de l'agriculture biologique, raisonnée ou du commerce équitable dans le respect des dispositions en vigueur.

5.1. Lot 1 Pauses café, accueil et goûter

Les prestations, objet de ce lot, concernent des prestations d'accueil café du matin et/ ou de pause-café tout au long de la journée, livrées et mises en place par le titulaire, **pour un minimum de 10 personnes** mais sans maximum. Le titulaire est chargé de l'enlèvement du matériel et/ou vaisselle le jour même de la prestation, ou au plus tard le jour ouvré suivant, pour les manifestations se déroulant tard dans la journée.

Les utilisateurs de Nantes Université devront faire parvenir au titulaire, au plus tard 72H ouvré avant l'évènement leur demande via l'outil de commande interne (tableau excel) accompagnée du bon de commande SIFAC+. Après réception de la commande, le titulaire devra respecter un délai de 24H ouvré maximum pour en accuser réception par retour de mail.

Le nombre définitif de convives sera arrêté, au plus tard 48H ouvré avant l'évènement.
Ces délais constituent les délais minimums nécessaires à la réalisation de la prestation. Les utilisateurs seront invités à anticiper leur demande dès que possible.



L'exécution du présent lot sera réalisée par l'émission de bons de commandes, les utilisateurs pourront commander soit des formules de prestations, soit des prestations à la survenance du besoin. Le titulaire devra être en possibilité de proposer des produits sans gluten à la survenance du besoin.

Pour toute demande ne respectant pas les modalités (délai, nombre de convives…), le titulaire pourra refuser la prestation ou l'accepter selon ses conditions après concertation auprès de la direction des achats.

Pour ce lot, l'achat d'alcool est interdit.

Il est demandé deux types de formules pauses café, accueil et goûter qui feront l'objet d'un prix global et seront constituées des éléments mentionnés ci-dessous :

1. Formule accueil-café/pause-café/goûter classique
2. Formule accueil-café/pause-café/goûter améliorée

FORMULE ACCUEIL-CAFE /PAUSE-CAFE/GOUTER CLASSIQUE
o Café livré en bouteille isotherme (équivalent à 25 cl / personne soit par exemple 1 thermos d'1 litre pour 4 personnes) o Eau chaude livrée en bouteille isotherme (équivalent à 25 cl / personne soit par exemple 1 thermos d'1 litre pour 4 personnes) o Sachets de thé et infusions (proposition d'au moins trois sortes différentes), o Jus de fruits (équivalent à 25 cl / personne) o Mini viennoiseries : trois portions par personne

FORMULE ACCUEIL-CAFE /PAUSE-CAFE/GOUTER AMELIOREE
o Café livré en bouteille isotherme (équivalent à 25 cl / personne soit 1 thermos pour 4 personnes), o Eau chaude livrée en bouteille isotherme (équivalent à 25 cl / personne soit par exemple 1 thermos d'1 litre pour 4 personnes) o Sachets de thé et infusions (proposition d'au moins trois sortes différentes), o Jus de fruits (équivalent à 25 cl / personne) o Pâtisseries ou gourmandises sucrées : 3 portions par personne (classique ou sans gluten par exemple mini financiers, madeleines, cookies…)

En plus des deux formules précitées, les utilisateurs pourront commander les éléments mentionnés ci-dessous et chiffrés dans le bordereau des prix unitaires et commandés à la survenance du besoin :

PRESTATIONS A LA SURVENANCE DU BESOIN (hors formule)
o Café en thermos (en supplément de la formule ou en hors formule et équivalent à 25 cl / personne) o Thé en thermos (en supplément de la formule ou en hors formule et équivalent à 25 cl / personne) o Jus de fruits (à la bouteille) o Jus de fruits bio (à la bouteille) o Eau plate (équivalent à 25 cl / personne) o Eau gazeuse (équivalent à 25 cl / personne) o Gâteaux à partager pour 10 personnes : 2 portions par personne (classique ou sans gluten ; par exemple cake, tartes, brownies…) o Assortiment de biscuits sucrés pour 10 personnes : 2 portions par personne o Assortiment de petits fours sucrés pour 10 personnes : 2 portions par personne o Brioches et galettes des rois (selon la saison) o Corbeille de fruits secs pour 10 personnes o Corbeille de fruits frais ou découpés pour 10 personnes o Gâteaux et/ou biscuits sans gluten o Sucre emballé o Lait en dosette o Art de la table réutilisable o Art de la table recyclable

5.2. Lot 2 Restauration rapide

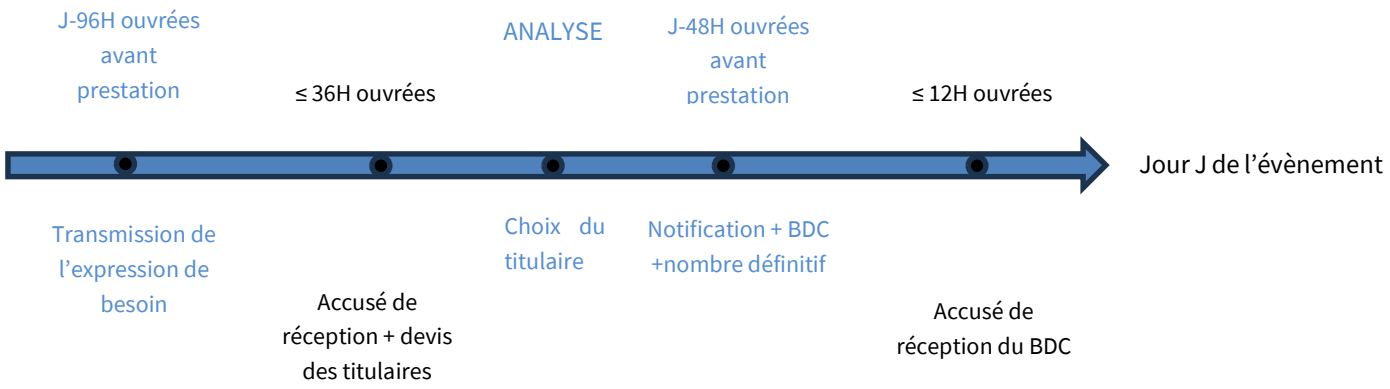
Les prestations, objet de ce lot, concernent les plateaux ou coffrets repas, les sandwiches (en formule ou non) ou les lunch boxes, livrées pour un minimum de 2 personnes mais sans maximum. Le cas échéant, le titulaire est chargé de l'enlèvement du matériel et/ou de la vaisselle le jour même de la prestation, ou au plus tard le jour ouvré suivant, pour les manifestations se déroulant tard dans la journée.
Les propositions de prestations devront respecter la saisonnalité des produits et à la demande des utilisateurs, contenir des produits issus de l'agriculture biologique ou raisonnée et/ ou du commerce équitable.
Le titulaire proposera une gamme variée avec un menu travaillé qui pourra répondre à la demande de l'utilisateur à tout type de régime alimentaire. Dans sa réponse, le candidat devra indiquer des exemples pour chaque prestation de restauration rapide.

Les utilisateurs de Nantes Université devront faire parvenir aux titulaires par voie de remise en concurrence, au plus tard 96H soit 4 jours ouvrés avant la date de l'évènement, leur expression de besoin dûment remplie.

Après réception de la demande, les titulaires devront respecter un délai de 36H ouvré pour en accuser réception par retour de mail avec leurs devis.

Une fois les devis reçus et analysés, le titulaire retenu recevra le courrier de notification accompagné du bon de commande SIFAC+ au plus tard 48H ouvré avant l'évènement. Après réception de la commande, le titulaire devra respecter un délai de 12H pour en accuser réception par retour de mail. Le nombre définitif de convives sera arrêté, au plus tard 48H ouvré avant l'évènement.

Ces délais constituent les délais minimums nécessaires à la réalisation de la prestation. Les utilisateurs seront invités à anticiper leur demande dès que possible.



Pour toute demande ne respectant pas ce formalisme, le titulaire pourra refuser la prestation ou l'accepter selon ses conditions après concertation auprès de la Direction des achats.

Pour ce lot, l'achat d'alcool est interdit.

Il est demandé trois types de prestations de restauration rapide qui feront l'objet d'un prix global et seront constituées des éléments mentionnés ci-dessous :

1. Formule plateau repas (à manger assis)
2. Formule sandwich
3. Formule lunch-box (à manger debout)

FORMULE PLATEAU REPAS (à manger assis)
○ Entrée ○ Plat : viande, poisson, plat végétarien ou végétalien ○ Accompagnement ○ Dessert ○ Serviettes ○ Couverts jetables

En plus de la formule plateau repas à manger assis, les utilisateurs pourront commander les éléments mentionnés ci-dessous et seront chiffrés dans le bordereau des prix unitaires et commandés à la survenance du besoin :

PRESTATIONS HORS FORMULE ET A LA SURVENANCE DU BESOIN
○ Un petit pain (blanc, complet ou aux céréales au choix selon le plateau repas) ○ Portion de fromage ○ Eau plate (équivalent à 25 cl / personne soit 1,5l pour 6 personnes) ○ Eau gazeuse (équivalent à 25 cl / personne soit 1,5l pour 6 personnes) ○ Boissons chaudes (café et/ou thé)

o Condiments (sel, poivre, vinaigrette, beurre individuel) o Couverts en inox o Carafe en dur o Verre o Art de la table recyclé et/ou recyclable o Art de la table en dur o Gobelets

FORMULE SANDWICH
o Sandwich o Dessert o Serviette

En plus de la formule sandwich, les utilisateurs pourront commander les éléments mentionnés ci-dessous et seront chiffrés dans le bordereau des prix unitaires et commandés à la survenance du besoin :

PRESTATIONS A LA SURVENANCE DU BESOIN (hors formule)
o Eau plate (équivalent à 25 cl / personne soit 1,5l pour 6 personnes) o Eau gazeuse (équivalent à 25 cl / personne soit 1,5l pour 6 personnes) o Sandwich seul o Boissons chaudes (café et/ou thé) o Gobelets

FORMULE LUNCH BOX (à manger debout)
o 3 éléments comestibles 2 salés et 1 sucré (au choix du candidat) o Serviette o Couverts jetables le cas échéant

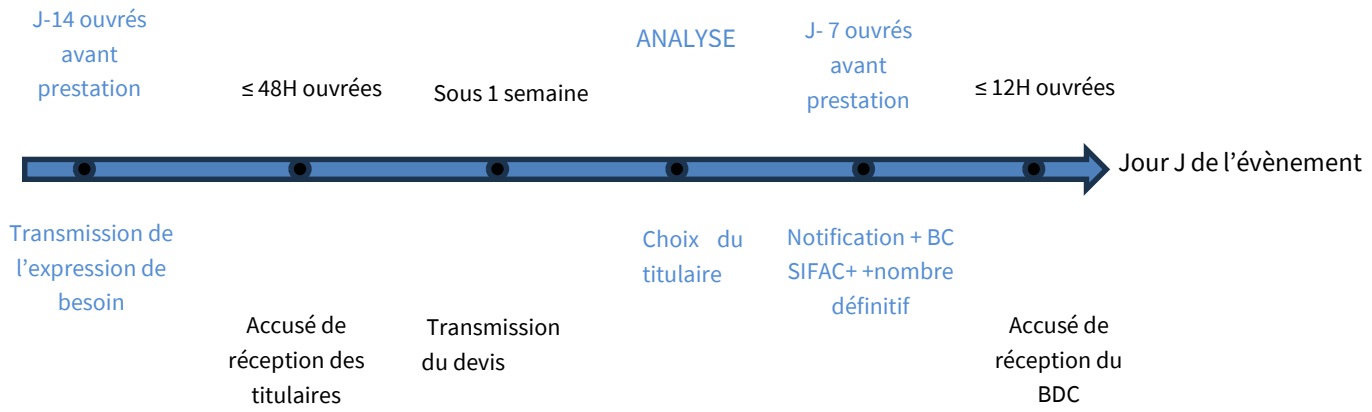
En plus de la formule lunch box à manger debout, les utilisateurs pourront commander les éléments mentionnés ci-dessous et seront chiffrés dans le bordereau des prix unitaires et commandés à la survenance du besoin :

PRESTATIONS HORS FORMULE ET A LA SURVENACE DU BESOIN
o Eau plate (équivalent à 25 cl / personne soit 1,5l pour 6 personnes) o Eau gazeuse (équivalent à 25 cl / personne soit 1,5l pour 6 personnes) o Boissons chaudes (café et/ou thé) o Gobelets

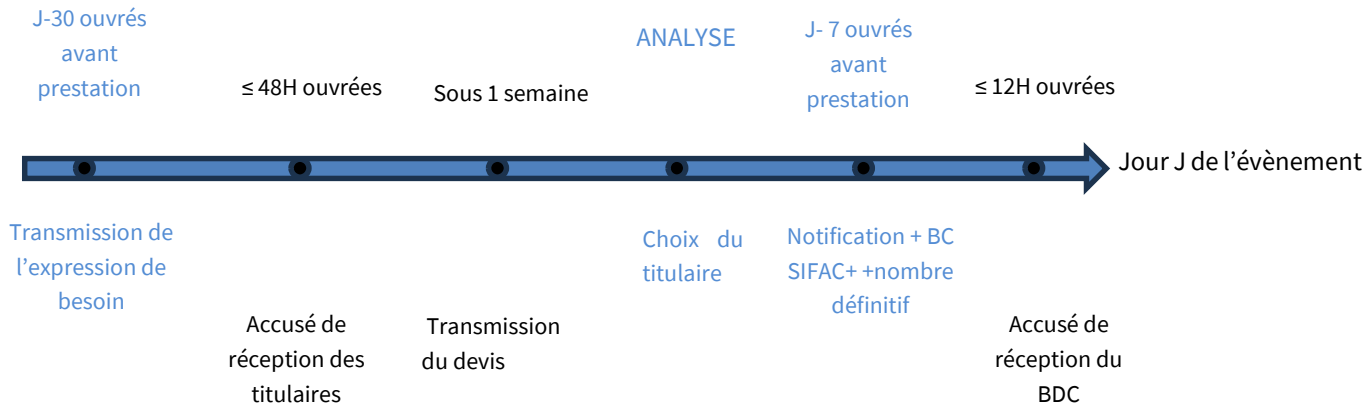
5.3. Lot 3 Buffet, cocktail, prestation à la journée (et éventuellement repas assis)

Les prestations, objet de ce lot, concernent les buffets, les cocktails, les prestations à la journée, les prestations type familiale livrées, dressées, effectuées avec ou sans service à la demande des utilisateurs pour un minimum de 20 personnes. Le titulaire est chargé de la livraison sur le lieu de la réception, de l'installation et de l'enlèvement le jour même de la prestation, ou au plus tard le jour ouvré suivant, pour les manifestations se déroulant tard dans la journée. Des prestations de repas assis pourraient éventuellement être demandées.
Les utilisateurs de Nantes Université devront faire parvenir aux titulaires par voie de remise en concurrence, au plus tard 14 jours ouvrés avant la date de l'évènement, leur expression de besoin dûment remplie pour un évènement de 50 personnes maximum et 1 mois avant la date de l'évènement pour un évènement de plus de 50 personnes.
Après réception de la demande, les titulaires devront respecter un délai de 48 H ouvrées pour en accuser réception par retour de mail et un délai d'une semaine maximum pour envoyer leurs devis.
Une fois les devis reçus et analysés, le titulaire retenu recevra le courrier de notification accompagné du bon de commande SIFAC+ au plus tard 7 jours ouvrés avant l'évènement. Après réception de la commande, le titulaire devra respecter un délai de 12H ouvrées pour en accuser réception par retour de mail.
Le nombre définitif de convives sera arrêté, au plus tard 1 semaine avant l'évènement.
Ces délais constituent les délais minimums nécessaires à la réalisation de la prestation. Les utilisateurs seront invités à anticiper leur demande dès que possible.

Prestation de 20 à 50 personnes



Prestation à partir de 50 personnes



Pour toute demande ne respectant pas ce formalisme, le titulaire pourra refuser la prestation ou l'accepter selon ses conditions après concertation auprès de la Direction des achats.

Les formules feront l'objet d'un prix global et seront constituées des éléments mentionnés sous chaque type de prestations :

1. Buffet de gamme « prestige »
2. Cocktail apéritif de gamme « prestige »
3. Cocktail déjeunatoire ou dinatoire de gamme « prestige »

BUFFET « gamme prestige »
○ Entrées froides ou chaudes (2 choix de chaque) : salades, mignardises salées, verrines, brochettes…, ○ Plat froid ou chaud : viande, poisson, plat végétarien ou végétalien ○ Accompagnement, ○ Plateau de fromage : 3 portions par personne ○ Eau gazeuse et plate (équivalent à 25 cl / soit 1,5l pour 6 personnes) ○ Pain (blanc, complet ou aux céréales au choix selon le buffet) ○ Dessert

PRESTATIONS A LA SURVENANCE DU BESOIN
○ Plateau salé de 20 pièces variées ○ Plateau de charcuterie : 3 portions par personne ○ Plateau de fromage : 3 portions par personne ○ Plateau sucré de 20 pièces variées

- Dessert à partager
- Sodas
- Eau plate (équivalent à 25 cl / soit 1,5l pour 6 personnes)
- Eau gazeuse (équivalent à 25 cl / soit 1,5l pour 6 personnes)
- Jus de fruits / jus de fruits bio
- Vins
- Café livré en bouteille isotherme (équivalent à 25 cl / personne soit par exemple 1 thermos d'1 litre pour 4 personnes)
- Eau chaude livrée en bouteille isotherme (équivalent à 25 cl / personne soit par exemple 1 thermos d'1 litre pour 4 personnes) avec sachets de thé
- Condiments
- Sauces
- Beurre individuel
- Art de la table recyclable
- Art de la table réutilisable

COCKTAIL APÉRITIF « gamme prestige »
o Assortiment de 5 pièces salées par personne, (type verrines, mise en bouche…),
o Jus ou cocktail (avec ou sans alcool ; équivalent à 25 cl / personne)

COCKTAIL DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE « gamme prestige »
o Assortiment de 7 pièces salées par personne (type verrines, mise en bouche…),
o Assortiment de 4 pièces sucrées par personne
o Jus ou cocktail (avec ou sans alcool ; équivalent à 25 cl / personne)

Les prestations à la journée comprendront les prestations de pause et accueil café / buffet ou cocktail sur une journée entière. Les traiteurs feront une offre à chaque survenance du besoin, sur la base de la demande et de la description du besoin qu'ils recevront de la part des services utilisateurs.

Les prestations de type familiale, style « cantine » servie dans de grands récipients à partager par exemple paëlla, tajine… en proposant différents régimes alimentaires pour 10 à 30 personnes.

Les repas assis avec service seront précisés à chaque survenance du besoin et devront comprendre à titre indicatif

- Entrée froide et chaude (au moins deux choix de chaque) : salades, mignardises salées, crudités, verrines, brochettes…,
- Plat froid ou chaud : viande, poisson, plat végétarien ou végétalien (ou autre),
- Accompagnement,
- Plateau de fromage (au moins trois par personne)
- Eau gazeuse et plate (équivalent à 25 cl / soit 1,5l pour 6 personnes),
- Pain (au choix selon le repas : blanc, complet ou aux céréales)
- Dessert

Pourront être commandés en plus, dans le cadre de ce lot, et selon les besoins des services utilisateurs à la survenance du besoin :

PRESTATIONS A LA SURVENANCE DU BESOIN
o Pain surprise poisson : 60 parts
o Pain surprise charcuterie : 60 parts
o Pain surprise légumes : 60 parts
o Plateau salé de 20 pièces variées
o Plateau de charcuterie : 3 portions par personne
o Plateau de fromage : 3 portions par personne
o Plateau sucré de 20 pièces variées
o Sodas
o Eau plate (équivalent à 25 cl / soit 1,5l pour 6 personnes)

- Eau gazeuse (équivalent à 25 cl / soit 1,5l pour 6 personnes)
- Jus de fruits / jus de fruits bio
- Vins
- Café livré en bouteille isotherme (équivalent à 25 cl / personne soit par exemple 1 thermos d'1 litre pour 4 personnes)
- Eau chaude livrée en bouteille isotherme (équivalent à 25 cl / personne soit par exemple 1 thermos d'1 litre pour 4 personnes) avec sachets de thé
- Condiments
- Sauces
- Beurre individuel
- Art de la table recyclable
- Art de la table réutilisable

Pour ce lot, l'achat d'alcool est autorisé selon les recommandations internes de Nantes Université.

5.4. Lot 4 Prestations de traiteurs pour le campus de Saint-Nazaire

Les prestations, objet de ce lot, concernent des prestations de traiteurs organisées sur les sites de Saint-Nazaire incluant :

- Les prestations d'accueil café du matin et/ ou de pause-café tout au long de la journée livrées et mises en place pour un minimum de 10 personnes.
- Les prestations de restauration rapide (plateaux repas, sandwich, paniers repas) livrées pour un minimum de 2 personnes
- Les prestations de buffets, cocktails, prestations type familiale et prestation à la journée livrées, dressées, effectuées avec ou sans service à la demande des utilisateurs pour un minimum de 20 personnes. Des repas assis peuvent également être demandés

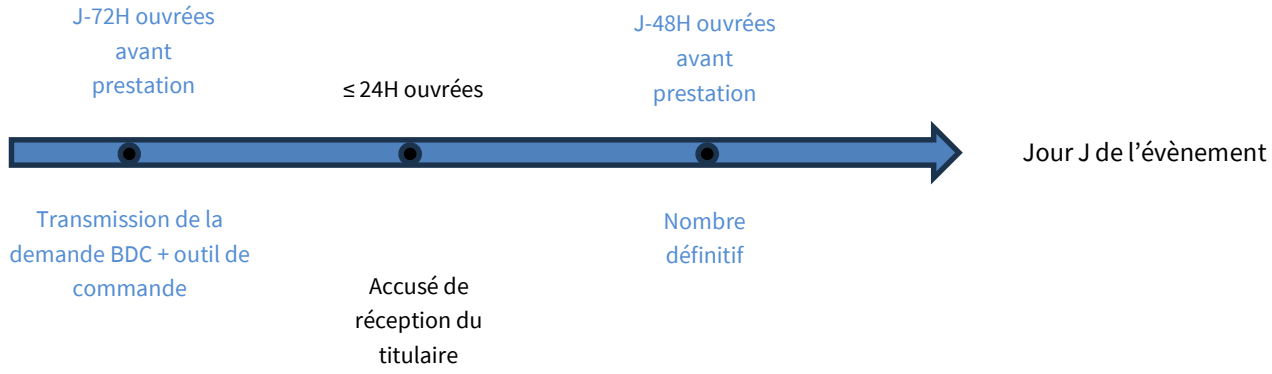
Le titulaire est chargé de la livraison sur le lieu de la réception, de l'installation et de l'enlèvement le jour même de la prestation, ou au plus tard le jour ouvré suivant, pour les manifestations se déroulant tard dans la journée.

L'exécution du présent lot sera réalisée par l'émission de bons de commandes, les utilisateurs pourront commander soit des formules de prestations, soit des prestations à l'unité. Le titulaire proposera également une gamme sans gluten dans le même format que les formules classiques.

Pour toute demande ne respectant pas le formalisme, le titulaire pourra refuser la prestation ou l'accepter selon ses conditions après concertation auprès de la Direction des Achats.

- **Les prestations de pause-café / accueil / goûter du matin et/ ou en journée**

Les utilisateurs de Nantes Université devront faire parvenir au titulaire, au plus tard 72H ouvré avant l'évènement leur demande via l'outil de commande interne (tableau excel) accompagnée du bon de commande SIFAC+.
Après réception de la commande, le titulaire devra respecter un délai de 24H ouvré maximum pour en accuser réception par retour de mail.
Le nombre définitif de convives sera arrêté, au plus tard 48H ouvré avant l'évènement.



L'achat d'alcool est interdit pour ce type de prestation

Il est demandé deux types de formules pauses café, accueil et goûter qui feront l'objet d'un prix global et seront constituées des éléments mentionnés ci-dessous :

1. Formule accueil-café/pause-café/goûter classique
2. Formule accueil-café/pause-café/goûter améliorée

FORMULE ACCUEIL-CAFE /PAUSE-CAFE/GOUTER CLASSIQUE
o Café livré en bouteille isotherme (équivalent à 25 cl / personne soit par exemple 1 thermos d'1 litre pour 4 personnes) o Eau chaude livrée en bouteille isotherme (équivalent à 25 cl / personne soit par exemple 1 thermos d'1 litre pour 4 personnes) o Sachets de thé et infusions (proposition d'au moins trois sortes différentes), o Jus de fruits (équivalent à 25 cl / personne) o Mini viennoiseries : trois portions par personne

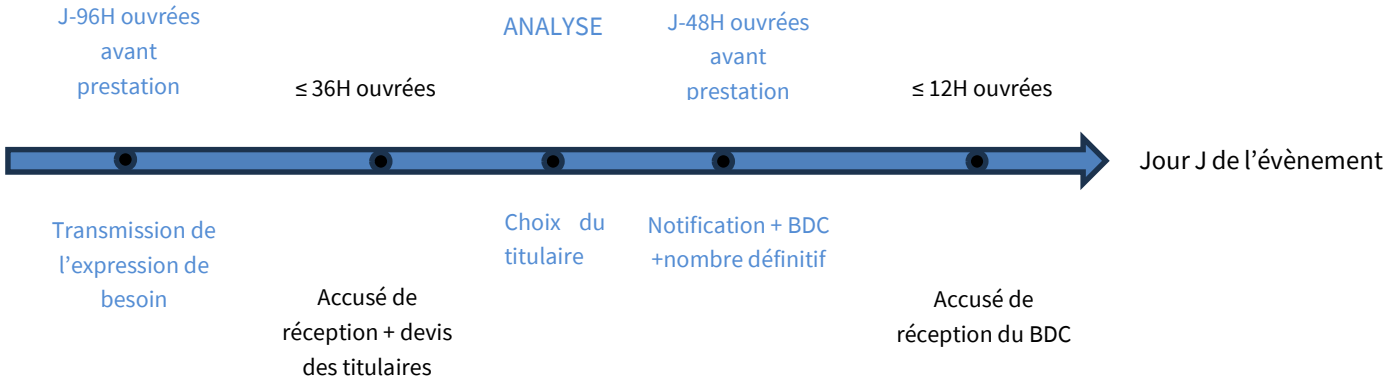
FORMULE ACCUEIL-CAFE /PAUSE-CAFE/GOUTER AMELIOREE
o Café livré en bouteille isotherme (équivalent à 25 cl / personne soit 1 thermos pour 4 personnes), o Eau chaude livrée en bouteille isotherme (équivalent à 25 cl / personne soit par exemple 1 thermos d'1 litre pour 4 personnes) o Sachets de thé et infusions (proposition d'au moins trois sortes différentes), o Jus de fruits (équivalent à 25 cl / personne) o Pâtisseries ou gourmandises sucrées : trois portions par personne (classique ou sans gluten par exemple mini financiers, madeleines, cookies…)

En plus des deux formules précitées, les utilisateurs pourront commander les éléments mentionnés ci-dessous et chiffrés dans le bordereau des prix unitaires et commandés à la survenance du besoin :

PRESTATIONS A LA SURVENANCE DU BESOIN (hors formule)
o Café en thermos (en supplément de la formule ou en hors formule et équivalent à 25 cl / personne) o Thé en thermos (en supplément de la formule ou en hors formule et équivalent à 25 cl / personne) o Jus de fruits (à la bouteille) o Jus de fruits bio (à la bouteille) o Eau plate (équivalent à 25 cl / personne) o Eau gazeuse (équivalent à 25 cl / personne) o Gâteaux à partager pour 10 personnes : 2 portions par personne (classique ou sans gluten ; par exemple cake, tartes, brownies…) o Assortiment de biscuits sucrés pour 10 personnes : 2 portions par personne o Assortiment de petits fours sucrés pour 10 personnes : 2 portions par personne o Brioches et galettes des rois (selon la saison) o Corbeille de fruits secs pour 10 personnes o Corbeille de fruits frais ou découpés pour 10 personnes o Gâteaux et/ou biscuits sans gluten o Sucre emballé o Lait en dosette o Art de la table réutilisable o Art de la table recyclable

- **Les prestations de restauration rapide**

Les utilisateurs de Nantes Université devront faire parvenir au titulaire, au plus tard 96H soit 4 jours ouvrés avant la date de l'évènement, leur demande via l'outil de commande interne (tableau excel) accompagnée du bon de commande SIFAC+.
Après réception de la commande, le titulaire devra respecter un délai de 24H ouvré maximum pour en accuser réception par retour de mail.
Le nombre définitif de convives sera arrêté, au plus tard 48H ouvré avant l'évènement.



L'achat d'alcool est interdit pour ce type de prestation.

Les formules feront l'objet d'un prix global et seront constituées des éléments mentionnés ci-dessous :

Il est demandé trois types de prestations de restauration rapide qui feront l'objet d'un prix global et seront constituées des éléments mentionnés ci-dessous :

1. Formule plateau repas (à manger assis)
2. Formule sandwich
3. Formule lunch-box (à manger debout)

FORMULE PLATEAU REPAS (à manger assis)
○ Entrée ○ Plat : viande, poisson, plat végétarien ou végétalien ○ Accompagnement ○ Dessert ○ Serviettes ○ Couverts jetables

En plus de la formule plateau repas à manger assis, les utilisateurs pourront commander les éléments mentionnés ci-dessous et seront chiffrés dans le bordereau des prix unitaires et commandés à la survenance du besoin :

PRESTATIONS HORS FORMULE ET A LA SURVENANCE DU BESOIN
○ Un petit pain (blanc, complet ou aux céréales au choix selon le plateau repas) ○ Portion de fromage ○ Eau plate (équivalent à 25 cl / personne soit 1,5l pour 6 personnes) ○ Eau gazeuse (équivalent à 25 cl / personne soit 1,5l pour 6 personnes) ○ Boissons chaudes (café et/ou thé) ○ Condiments (sel, poivre, vinaigrette, beurre individuel) ○ Couverts en inox ○ Carafe en dur ○ Verre ○ Gobelets

FORMULE SANDWICH
○ Sandwich

○ Dessert ○ Serviette

En plus de la formule sandwich, les utilisateurs pourront commander les éléments mentionnés ci-dessous et seront chiffrés dans le bordereau des prix unitaires et commandés à la survenance du besoin :

PRESTATIONS A LA SURVENANCE DU BESOIN (hors formule)
○ Eau plate (équivalent à 25 cl / personne soit 1,5l pour 6 personnes) ○ Eau gazeuse (équivalent à 25 cl / personne soit 1,5l pour 6 personnes) ○ Sandwich seul ○ Boissons chaudes (café et/ou thé) ○ Gobelets

FORMULE LUNCH BOX (à manger debout)
○ 3 éléments comestibles salés et sucrés (au choix du candidat) ○ Serviette ○ Couverts jetables le cas échéant

En plus de la formule lunch box à manger debout, les utilisateurs pourront commander les éléments mentionnés ci-dessous et seront chiffrés dans le bordereau des prix unitaires et commandés à la survenance du besoin :

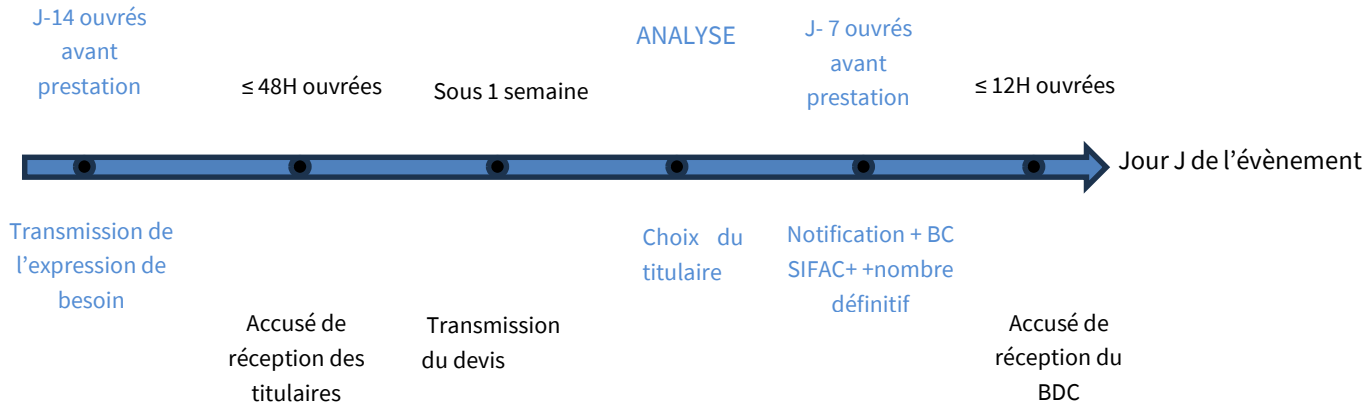
PRESTATIONS HORS FORMULE ET A LA SURVENACE DU BESOIN
○ Eau plate (équivalent à 25 cl / personne soit 1,5l pour 6 personnes) ○ Eau gazeuse (équivalent à 25 cl / personne soit 1,5l pour 6 personnes) ○ Boissons chaudes (café et/ou thé) ○ Gobelets

L'achat d'alcool est interdit pour ce type de prestation.

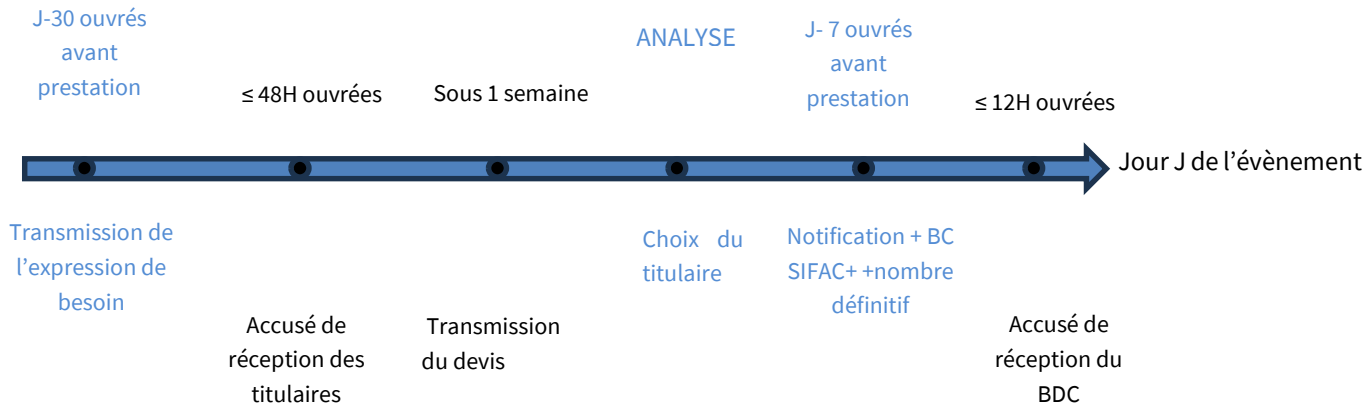
- **Les prestations de buffets, cocktails, prestation de type familiale (éventuellement repas assis)**

Les utilisateurs de Nantes Université devront faire parvenir aux titulaires, au plus tard 14 jours ouvrés avant la date de l'évènement, leur expression de besoin dûment remplie. Ils pourront commander soit des formules de prestations, soit des prestations à l'unité inscrites au BPU.
Après réception de la demande, le titulaire devra respecter un délai de 96H ouvré soit 4 jours pour en accuser réception par retour de mail et faire leur proposition
Une fois la proposition reçue, le titulaire recevra le bon de commande SIFAC+ au plus tard 1 semaine ouvrée avant l'évènement
Le nombre définitif de convives sera arrêté, au plus tard 1 semaine avant l'évènement.

<u>Prestation de 20 à 50 personnes</u>



Prestation à partir de 50 personnes



Les formules feront l'objet d'un prix global et seront constituées des éléments mentionnés sous chaque type de prestations :

1. Buffet de gamme « prestige »
2. Cocktail apéritif de gamme « prestige »
3. Cocktail déjeunatoire ou dinatoire de gamme « prestige »

BUFFET « gamme prestige »
○ Entrées froides ou chaudes (2 choix de chaque) : salades, mignardises salées, verrines, brochettes…, ○ Plat froid ou chaud : viande, poisson, plat végétarien ou végétalien ○ Accompagnement, ○ Plateau de fromage : 3 portions par personne ○ Eau gazeuse et plate (équivalent à 25 cl / soit 1,5l pour 6 personnes) ○ Pain (blanc, complet ou aux céréales au choix selon le buffet) ○ Dessert

PRESTATIONS A LA SURVENANCE DU BESOIN
○ Plateau salé de 20 pièces variées ○ Plateau de charcuterie : 3 portions par personne ○ Plateau de fromage : 3 portions par personne ○ Plateau sucré de 20 pièces variées ○ Dessert à partager (type tarte, gâteau…) ○ Sodas ○ Eau plate (équivalent à 25 cl / soit 1,5l pour 6 personnes) ○ Eau gazeuse (équivalent à 25 cl / soit 1,5l pour 6 personnes) ○ Jus de fruits / jus de fruits bio ○ Vins ○ Café livré en bouteille isotherme (équivalent à 25 cl / personne soit par exemple 1 thermos d'1 litre pour 4 personnes) ○ Eau chaude livrée en bouteille isotherme (équivalent à 25 cl / personne soit par exemple 1 thermos d'1 litre pour 4 personnes) avec sachets de thé ○ Condiments ○ Sauces ○ Beurre individuel

- Art de la table recyclable
- Art de la table réutilisable

COCKTAIL APÉRITIF « gamme prestige »
o Assortiment de 5 pièces salées par personne, (type verrines, mise en bouche…), o Jus ou cocktail (avec ou sans alcool ; équivalent à 25 cl / personne)

COCKTAIL DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE « gamme prestige »
o Assortiment de 7 pièces salées par personne (type verrines, mise en bouche…), o Assortiment de 4 pièces sucrées par personne o Jus ou cocktail (avec ou sans alcool ; équivalent à 25 cl / personne)

Les prestations à la journée comprendront les prestations de pause et accueil café / buffet ou cocktail sur une journée entière. Les traiteurs feront une offre sur la base de la demande et de la description du besoin qu'ils recevront de la part des services utilisateurs.

Les prestations de type familiale, style « cantine » servie dans de grands récipients à partager par exemple paëlla, tajine… en proposant différents régimes alimentaires pour 10 à 30 personnes.

Les repas assis avec service seront précisés à chaque survenance du besoin et devront comprendre à titre indicatif

- Entrée froide et chaude (2 choix de chaque) : salades, mignardises salées, crudités, verrines, brochettes…,
- Plat froid ou chaud : viande, poisson, plat végétarien ou végétalien (ou autre),
- Accompagnement,
- Plateau de fromage (3 portions par personne)
- Eau gazeuse et plate (équivalent à 25 cl / soit 1,5l pour 6 personnes),
- Pain (au choix selon le repas : blanc, complet ou aux céréales)
- Dessert

Pourront être commandés en plus, dans le cadre de ce lot, et selon les besoins des services utilisateurs à la survenance du besoin :

PRESTATIONS A LA SURVENANCE DU BESOIN
o Plateau salé de 20 pièces variées o Pain surprise poisson o Pain surprise charcuterie o Pain surprise légumes o Plateau de charcuterie : 3 portions par personne o Plateau de fromage : 3 portions par personne o Plateau sucré de 20 pièces variées o Dessert à partager (type tarte, gâteau…) o Sodas o Eau plate (équivalent à 25 cl / soit 1,5l pour 6 personnes) o Eau gazeuse (équivalent à 25 cl / soit 1,5l pour 6 personnes) o Jus de fruits / jus de fruits bio o Vins o Café livré en bouteille isotherme (équivalent à 25 cl / personne soit par exemple 1 thermos d'1 litre pour 4 personnes) o Eau chaude livrée en bouteille isotherme (équivalent à 25 cl / personne soit par exemple 1 thermos d'1 litre pour 4 personnes) avec sachets de thé o Condiments o Sauces o Beurre individuel o Art de la table recyclable

- Art de la table réutilisable

Pour cette prestation, l'achat d'alcool est autorisé selon les recommandations internes de Nantes Université.

5.5. Lot 5 Prestations de traiteurs pour le campus de la Roche sur Yon

Les prestations, objet de ce lot, concernent des prestations de traiteurs organisées sur les sites de La Roche sur Yon incluant :

- Les prestations d'accueil café du matin et/ ou de pause-café tout au long de la journée livrées et mises en place pour un minimum de 10 personnes.
- Les prestations de restauration rapide (plateaux repas, sandwich, paniers repas) livrées pour un minimum de 2 personnes
- Les prestations de buffets, cocktails, prestations type familiale et prestation à la livrées, dressées, effectuées avec ou sans service à la demande des utilisateurs pour un minimum de 20 personnes. Des repas assis peuvent également être demandés

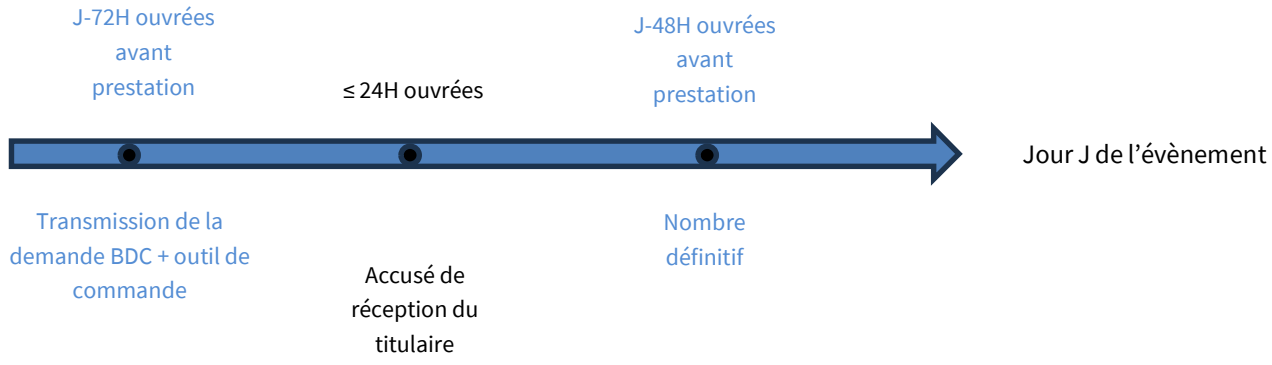
Le titulaire est chargé de la livraison sur le lieu de la réception, de l'installation et de l'enlèvement le jour même de la prestation, ou au plus tard le jour ouvré suivant, pour les manifestations se déroulant tard dans la journée.

L'exécution du présent lot sera réalisée par l'émission de bons de commandes, les utilisateurs pourront commander soit des formules de prestations, soit des prestations à l'unité. Le titulaire proposera également une gamme sans gluten dans le même format que les formules classiques.

Pour toute demande ne respectant pas le formalisme, le titulaire pourra refuser la prestation ou l'accepter selon ses conditions après concertation auprès de la Direction des Achats.

➢ **Les prestations de pause-café / accueil / goûter du matin et/ ou en journée**

Les utilisateurs de Nantes Université devront faire parvenir au titulaire, au plus tard 3 jours ouvrés avant l'évènement leur demande via l'outil de commande interne (tableau excel) accompagnée du bon de commande SIFAC+.
Après réception de la commande, le titulaire devra respecter un délai de 24H ouvré maximum pour en accuser réception par retour de mail.
Le nombre définitif de convives sera arrêté, au plus tard 48H ouvré avant l'évènement.



L'achat d'alcool est interdit pour ce type de prestation

Il est demandé deux types de formules pauses café, accueil et goûter qui feront l'objet d'un prix global et seront constituées des éléments mentionnés ci-dessous :

1. Formule accueil-café/pause-café/goûter classique
2. Formule accueil-café/pause-café/goûter améliorée

FORMULE ACCUEIL-CAFE /PAUSE-CAFE/GOUTER CLASSIQUE
o Café livré en bouteille isotherme (équivalent à 25 cl / personne soit par exemple 1 thermos d'1 litre pour 4 personnes) o Eau chaude livrée en bouteille isotherme (équivalent à 25 cl / personne soit par exemple 1 thermos d'1 litre pour 4 personnes) o Sachets de thé et infusions (proposition de 3 sortes différentes), o Jus de fruits (équivalent à 25 cl / personne) o Mini viennoiseries : 3 portions par personne

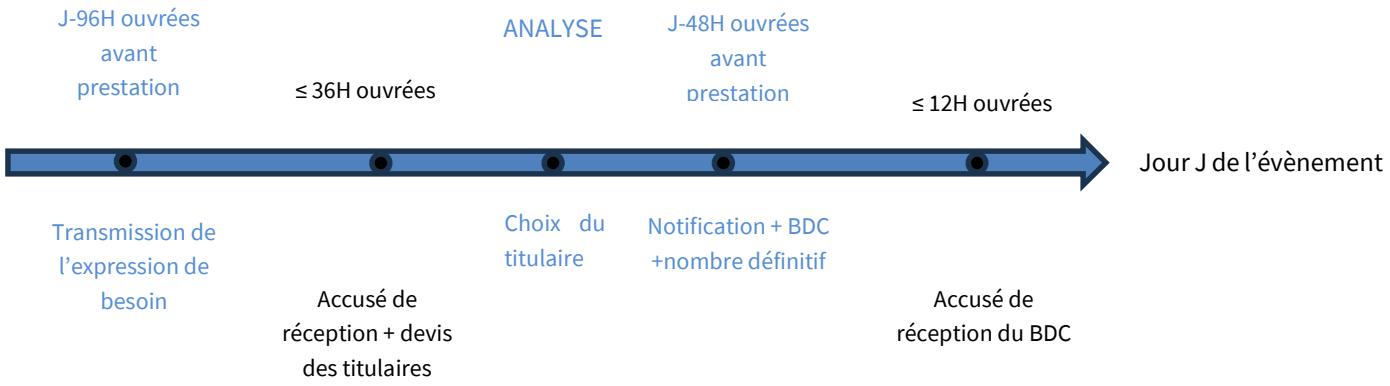
FORMULE ACCUEIL-CAFE /PAUSE-CAFE/GOUTER AMELIOREE
o Café livré en bouteille isotherme (équivalent à 25 cl / personne soit 1 thermos pour 4 personnes), o Eau chaude livrée en bouteille isotherme (équivalent à 25 cl / personne soit par exemple 1 thermos d'1 litre pour 4 personnes) o Sachets de thé et infusions (proposition d'au moins trois sortes différentes), o Jus de fruits (équivalent à 25 cl / personne) o Pâtisseries ou gourmandises sucrées : 3 portions par personne (classique ou sans gluten par exemple mini financiers, madeleines, cookies…)

En plus des deux formules précitées, les utilisateurs pourront commander les éléments mentionnés ci-dessous et chiffrés dans le bordereau des prix unitaires et commandés à la survenance du besoin :

PRESTATIONS A LA SURVENANCE DU BESOIN (hors formule)
o Café en thermos (en supplément de la formule ou en hors formule et équivalent à 25 cl / personne) o Thé en thermos (en supplément de la formule ou en hors formule et équivalent à 25 cl / personne) o Jus de fruits (à la bouteille) o Jus de fruits bio (à la bouteille) o Eau plate (équivalent à 25 cl / personne) o Eau gazeuse (équivalent à 25 cl / personne) o Gâteaux à partager pour 10 personnes : 2 portions par personne (classique ou sans gluten ; par exemple cake, tartes, brownies…) o Assortiment de biscuits sucrés pour 10 personnes : 2 portions par personne o Assortiment de petits fours sucrés pour 10 personnes : 2 portions par personne o Brioches et galettes des rois (selon la saison) o Corbeille de fruits secs pour 10 personnes o Corbeille de fruits frais ou découpés pour 10 personnes o Gâteaux et/ou biscuits sans gluten o Sucre emballé o Lait en dosette o Art de la table réutilisable o Art de la table recyclable

- **Les prestations de restauration rapide**

Les utilisateurs de Nantes Université devront faire parvenir au titulaire, au plus tard 96H soit 4 jours ouvrés avant la date de l'évènement, leur demande via l'outil de commande interne (tableau excel) accompagnée du bon de commande SIFAC+.
Après réception de la commande, le titulaire devra respecter un délai de 24H ouvré maximum pour en accuser réception par retour de mail.
Le nombre définitif de convives sera arrêté, au plus tard 48H ouvré avant l'évènement.



L'achat d'alcool est interdit pour ce type de prestation.

Les formules feront l'objet d'un prix global et seront constituées des éléments mentionnés ci-dessous :
Il est demandé trois types de prestations de restauration rapide qui feront l'objet d'un prix global et seront constituées des éléments mentionnés ci-dessous :

1. Formule plateau repas (à manger assis)
2. Formule sandwich
3. Formule lunch-box (à manger debout)

FORMULE PLATEAU REPAS (à manger assis)
○ Entrée ○ Plat : viande, poisson, plat végétarien ou végétalien ○ Accompagnement ○ Dessert ○ Serviettes ○ Couverts jetables

En plus de la formule plateau repas à manger assis, les utilisateurs pourront commander les éléments mentionnés ci-dessous et seront chiffrés dans le bordereau des prix unitaires et commandés à la survenance du besoin :

PRESTATIONS HORS FORMULE ET A LA SURVENANCE DU BESOIN
○ Un petit pain (blanc, complet ou aux céréales au choix selon le plateau repas) ○ Portion de fromage ○ Eau plate (équivalent à 25 cl / personne soit 1,5l pour 6 personnes) ○ Eau gazeuse (équivalent à 25 cl / personne soit 1,5l pour 6 personnes) ○ Boissons chaudes (café et/ou thé) ○ Condiments (sel, poivre, vinaigrette, beurre individuel) ○ Couverts en inox ○ Carafe en dur ○ Verre ○ Gobelets

FORMULE SANDWICH
○ Sandwich ○ Dessert ○ Serviette

En plus de la formule sandwich, les utilisateurs pourront commander les éléments mentionnés ci-dessous et seront chiffrés dans le bordereau des prix unitaires et commandés à la survenance du besoin :

PRESTATIONS A LA SURVENANCE DU BESOIN (hors formule)
○ Eau plate (équivalent à 25 cl / personne soit 1,5l pour 6 personnes)

○ Eau gazeuse (équivalent à 25 cl / personne soit 1,5l pour 6 personnes) ○ Sandwich seul ○ Boissons chaudes (café et/ou thé) ○ Gobelets

FORMULE LUNCH BOX (à manger debout)
○ 3 éléments comestibles salés et sucrés (au choix du candidat) ○ Serviette ○ Couverts jetables le cas échéant

En plus de la formule lunch box à manger debout, les utilisateurs pourront commander les éléments mentionnés ci-dessous et seront chiffrés dans le bordereau des prix unitaires et commandés à la survenance du besoin :

PRESTATIONS HORS FORMULE ET A LA SURVENACE DU BESOIN
○ Eau plate (équivalent à 25 cl / personne soit 1,5l pour 6 personnes) ○ Eau gazeuse (équivalent à 25 cl / personne soit 1,5l pour 6 personnes) ○ Boissons chaudes (café et/ou thé) ○ Gobelets

L'achat d'alcool est interdit pour ce type de prestation.

- **Les prestations de buffets, cocktails, prestation de type familiale (éventuellement repas assis)**

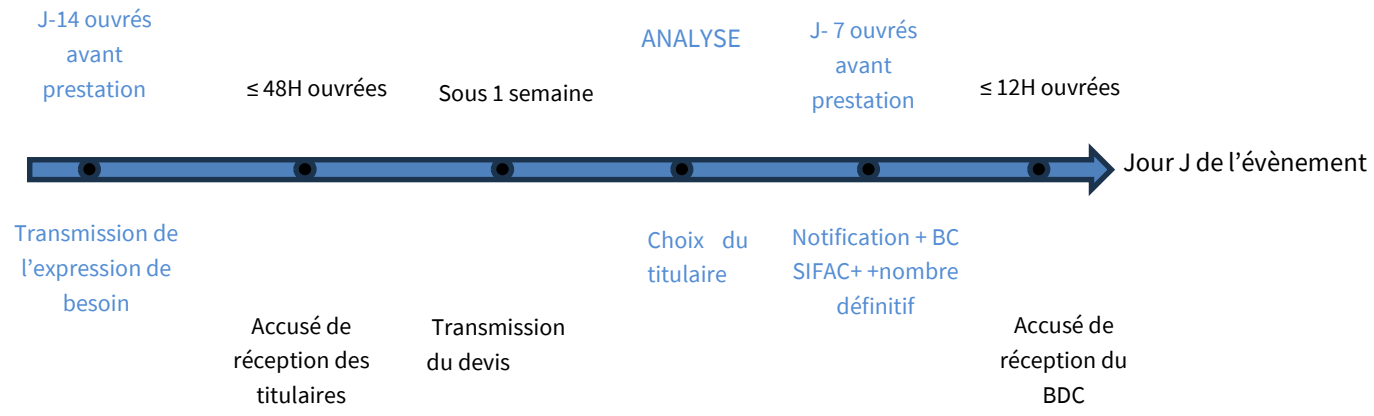
Les utilisateurs de Nantes Université devront faire parvenir aux titulaires, au plus tard 14 jours ouvrés avant la date de l'évènement, leur expression de besoin dûment remplie. Ils pourront commander soit des formules de prestations, soit des prestations à l'unité inscrites au BPU.

Après réception de la demande, le titulaire devra respecter un délai de 96H ouvré soit 4 jours pour en accuser réception par retour de mail et faire leur proposition

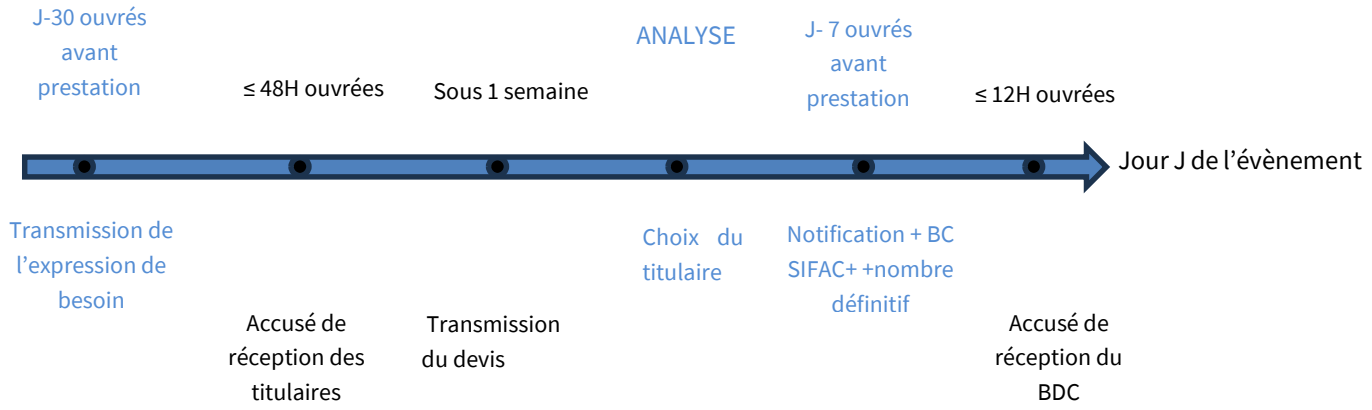
Une fois la proposition reçue, le titulaire recevra le bon de commande SIFAC+ au plus tard 1 semaine ouvrée avant l'évènement

Le nombre définitif de convives sera arrêté, au plus tard 1 semaine avant l'évènement.

<u>Prestation de 20 à 50 personnes</u>



Prestation à partir de 50 personnes



Les formules feront l'objet d'un prix global et seront constituées des éléments mentionnés sous chaque type de prestations :

1. Buffet de gamme « prestige »
2. Cocktail apéritif de gamme « prestige »
3. Cocktail déjeunatoire ou dinatoire de gamme « prestige »

BUFFET « gamme prestige »
○ Entrées froides ou chaudes (2 choix de chaque) : salades, mignardises salées, verrines, brochettes…, ○ Plat froid ou chaud : viande, poisson, plat végétarien ou végétalien ○ Accompagnement, ○ Plateau de fromage : 3 portions par personne ○ Eau gazeuse et plate (équivalent à 25 cl / soit 1,5l pour 6 personnes) ○ Pain (blanc, complet ou aux céréales au choix selon le buffet) ○ Dessert

PRESTATIONS A LA SURVENANCE DU BESOIN
○ Plateau salé de 20 pièces variées ○ Plateau de charcuterie : 3 portions par personne ○ Plateau de fromage : 3 portions par personne ○ Plateau sucré de 20 pièces variées ○ Dessert à partager (type tarte, gâteau…) ○ Sodas ○ Eau plate (équivalent à 25 cl / soit 1,5l pour 6 personnes) ○ Eau gazeuse (équivalent à 25 cl / soit 1,5l pour 6 personnes) ○ Jus de fruits / jus de fruits bio ○ Vins ○ Café livré en bouteille isotherme (équivalent à 25 cl / personne soit par exemple 1 thermos d'1 litre pour 4 personnes) ○ Eau chaude livrée en bouteille isotherme (équivalent à 25 cl / personne soit par exemple 1 thermos d'1 litre pour 4 personnes) avec sachets de thé ○ Condiments ○ Sauces ○ Beurre individuel ○ Art de la table recyclable ○ Art de la table réutilisable

COCKTAIL APÉRITIF « gamme prestige »
○ Assortiment de 5 pièces salées par personne, (type verrines, mise en bouche…),

o Jus ou cocktail (avec ou sans alcool ; équivalent à 25 cl / personne)

COCKTAIL DEJEUNATOIRE OU DINATOIRE « gamme prestige »
o Assortiment de 7 pièces salées par personne (type verrines, mise en bouche…), o Assortiment de 4 pièces sucrées par personne o Jus ou cocktail (avec ou sans alcool ; équivalent à 25 cl / personne)

Les prestations à la journée comprendront les prestations de pause et accueil café / buffet ou cocktail sur une journée entière. Les traiteurs feront une offre sur la base de la demande et de la description du besoin qu'ils recevront de la part des services utilisateurs.

Les prestations de type familiale, style « cantine » servie dans de grands récipients à partager par exemple paëlla, tajine… en proposant différents régimes alimentaires pour 10 à 30 personnes.

Les repas assis avec service seront précisés à chaque survenance du besoin et devront comprendre à titre indicatif

- Entrée froide et chaude (2 choix de chaque) : salades, mignardises salées, verrines, brochettes…,
- Plat froid ou chaud : viande, poisson, plat végétarien ou végétalien (ou autre),
- Accompagnement,
- Plateau de fromage (3 portions par personne)
- Eau gazeuse et plate (équivalent à 25 cl / soit 1,5l pour 6 personnes),
- Pain (au choix selon le repas : blanc, complet ou aux céréales)
- Dessert

Pourront être commandés en plus, dans le cadre de ce lot, et selon les besoins des services utilisateurs à la survenance du besoin :

PRESTATIONS A LA SURVENANCE DU BESOIN
o Plateau salé de 20 pièces variées o Pain surprise poisson o Pain surprise charcuterie o Pain surprise légumes o Plateau de charcuterie : 3 portions par personne o Plateau de fromage : 3 portions par personne o Plateau sucré de 20 pièces variées o Dessert à partager (type tarte, gâteau…) o Sodas o Eau plate (équivalent à 25 cl / soit 1,5l pour 6 personnes) o Eau gazeuse (équivalent à 25 cl / soit 1,5l pour 6 personnes) o Jus de fruits / jus de fruits bio o Vins o Café livré en bouteille isotherme (équivalent à 25 cl / personne soit par exemple 1 thermos d'1 litre pour 4 personnes) o Eau chaude livrée en bouteille isotherme (équivalent à 25 cl / personne soit par exemple 1 thermos d'1 litre pour 4 personnes) avec sachets de thé o Condiments o Sauces o Beurre individuel o Art de la table recyclable o Art de la table réutilisable

Pour cette prestation, l'achat d'alcool est autorisé selon les recommandations internes de Nantes Université.

Article 6 - Conditions d'exécution

6.1. Dispositions relatives aux prestations

6.1.1. Généralités

Les titulaires sont tenus de proposer des menus équilibrés à base de produits locaux et de saison, autant que possible. Ils privilégieront les mets faits maison et fabriqués avec des produits frais.

Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes, les mets doivent être agréables au goût et à la vue. Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin. Le moment de la préparation des mets doit être aussi proche que possible de leur moment de livraison. Une grande rigueur sera observée dans le choix des produits.

Les titulaires veilleront au renouvellement périodique et continu des menus afin de proposer des menus différents pour des événements ou demandes se déroulant sur des jours consécutifs afin que les participants ne mangent pas les mêmes repas.

En fonction des événements à organiser, il pourra être demandé au(x) titulaire(s) de varier les menus selon la thématique de l'événement. La variété des menus peut aussi concerner les exigences de confessions religieuses, d'allergies, de considérations culturelles ou éthiques.

Enfin, il peut être demandé au traiteur des produits issus de l'agriculture biologique ou du commerce équitable.

6.1.2. Normes sanitaires & traçabilité

Les titulaires s'engagent à ce que la qualité sanitaire des produits soit conforme à la réglementation en vigueur. Ils veillent notamment à la qualité de fraîcheur des produits et au respect de la chaîne du froid.

La provenance des viandes, des poissons, des fruits et légumes et des fromages pourra être indiquée au donneur d'ordre à sa demande. Un contrôle pourra être effectué pour valider la véracité de la provenance de ces produits.

6.1.3. Boissons

Les nectars ne seront pas acceptés, les jus proposés seront obligatoirement du pur jus de fruits.

Les traiteurs joindront à leur offre leur carte des vins avec les prix ; celle-ci sera valable pour toute la durée de contrat (or révision des prix) et concerne le lot 3 pour Nantes et son agglomération et les prestations de buffet, cocktail et prestation de type familiale pour les lots 4 et 5.

6.1.4. Nappage

La fourniture du nappage et des serviettes sera demandée pour chaque prestation à la survenance du besoin. Le traiteur devra proposer cette prestation en tissu ou en papier.

6.1.5. Vaisselle

Le traiteur devra être en capacité de fournir pour tous les lots et toutes prestations, de la vaisselle en dur, c'est-à-dire non jetable, si l'organisation de l'événement le permet. Il devra conseiller les organisateurs sur le choix de la vaisselle en fonction de l'événement (type d'événement, conditions d'accueil de la prestation traiteur, etc.) : verrerie, couverts en inox, plateaux en inox ou en dur.

La location de vaisselle devra comprendre leur transport puis leur enlèvement sur le lieu de la manifestation ; la vaisselle sera restituée non lavée au traiteur. Dans ce cas, les candidats doivent chiffrer cette prestation dans l'annexe financière.

Dans les cas où l'utilisation de la vaisselle en dur n'est pas possible, le traiteur devra utiliser une vaisselle jetable en matière recyclée et/ou recyclable.

La vaisselle proposée par le traiteur devra correspondre au niveau de qualité de la prestation.

Les plateaux-repas devront être fournis dans des contenants en matière recyclée et/ou recyclable.

6.2. Dispositions diverses

6.2.1. Horaires & jours d'intervention

Les prestations ont lieu habituellement en semaine du lundi au vendredi, en journée comme en soirée. Toutefois, certaines manifestations, notamment étudiantes, peuvent être organisées en week-end (samedi et/ou dimanche). Les prestataires retenus ont l'obligation de répondre à l'ensemble des demandes quel que soit l'heure et le jour d'intervention. De plus les prestataires s'engagent à exécuter les prestations sur toutes les périodes d'ouverture de Nantes Université afin d'éviter toute rupture d'activité.

Les périodes de fermeture de l'établissement seront communiquées aux titulaires lors de la réunion annuelle d'exécution.

6.2.2. Réponse à la demande de prestation

Le(s) titulaire(s) doit/doivent obligatoirement répondre à la sollicitation (qu'elle soit positive ou négative), à défaut une pénalité sera appliquée selon les modalités du CCAP. De même, en cas de non-respect du délai de réponse, le(s) titulaire(s) se verra/verront appliquer les pénalités indiquées dans le CCAP.

6.2.3. Personnel de service

Dans le cas d'une prestation avec service, le traiteur devra prévoir le personnel nécessaire à la bonne tenue de la prestation (personnel de service, de cuisine si nécessaire, … etc.).

Le personnel devra posséder les qualifications et expériences nécessaires. Il sera doté d'une tenue vestimentaire appropriée et identique.

Le personnel devra faire preuve de ponctualité, de discrétion, de confidentialité et de réserve ; il suivra les consignes du service demandeur.

En cas de comportement inadéquat, le service demandeur se réserve le droit de demander le remplacement ou l'éviction d'un membre du personnel des titulaires.

6.2.4. État des lieux

Les locaux de Nantes Université sont mis gracieusement à la disposition des titulaires. Ils devront être rendus, à l'issue de la prestation, dans le même état de propreté qu'ils ont été trouvés.

Il appartient donc aux titulaires de faire leurs réserves avant la prise de possession des lieux. A la demande de l'une des parties, un état des lieux écrit sera fait avant et après la prestation. L'absence de remarque tient lieu d'accord sur l'état des locaux.

De manière générale, l'université ne possédant pas d'offices traiteur, le traiteur devra s'adapter aux spécificités du bâtiment et respecter les conditions d'accueil des locaux utilisés, ses normes de sécurité, etc.

Aucun local de l'université n'autorise l'utilisation d'appareil à gaz.

Dès lors que le traiteur utilise du matériel nécessitant un branchement électrique, le traiteur devra le préciser avant la prestation (au cours du repérage par exemple), afin que l'organisateur puisse vérifier, auprès des services techniques de l'université, la compatibilité du matériel du traiteur avec les normes du bâtiment.

Le traiteur devra remettre en ordre et en état de propreté les locaux utilisés pour la prestation de restauration, tout de suite après la fin de sa prestation.

Dans le cas contraire, les frais de nettoyage seront à la charge du prestataire.

6.2.5. Installation et livraison

La livraison et l'installation du matériel de service sur les lieux de l'événement sont à la charge du prestataire et comprises dans le prix de la prestation. Tout retard ou difficulté de livraison devront être signalés au plus vite au service demandeur qui validera, ou non, les éventuelles solutions de remplacement proposées par les titulaires.

Les titulaires tiendront compte, dans les délais de livraison, du temps d'installation afin que la prestation soit prête et à la bonne température de consommation à l'heure du début de la manifestation telle qu'indiquée sur le bon de commande. Les titulaires veilleront à proposer suffisamment de personnel pour l'installation et la mise en place selon la taille de l'évènement.

Pour le lot de restauration rapide, la livraison devra soit se faire au plus près de l'heure du début de l'évènement afin d'éviter toute rupture de la chaîne du froid ; le prestataire devra en cas de livraisons multiples sur plusieurs sites, s'organiser dans ce sens, soit utiliser un procédé (de type glacière ou autre) qui permet de garder les plateaux au frais ou au chaud selon la demande.

Afin de faciliter la livraison, surtout en cas de méconnaissance des lieux, les titulaires devront demander un repérage en amont de la prestation. Ce dernier ne peut, en aucun cas, donner lieu à facturation par les traiteurs.

6.2.6. Enlèvement du matériel de service

L'enlèvement du matériel de service est à la charge du prestataire ; il est fait :

- Le jour même pour les prestations avec service ou les prestations livrées se tenant le matin ou le midi,
- Le lendemain matin, ou jour ouvré suivant, au plus tard, pour les prestations livrées se tenant dans l'après-midi ou la soirée.

6.2.7. Reprise des produits non consommés, gestion des déchets et des restes alimentaires

A la demande des services organisateurs, les titulaires s'engagent à reprendre, sans les facturer, les boissons non consommées dès lors qu'elles ne seront pas ouvertes.

Le titulaire devra chiffrer la reprise des déchets si celle-ci est demandée par le service utilisateur.

Le traiteur devra tout mettre en œuvre afin de limiter au maximum le gaspillage alimentaire. Pour cela, les candidats indiqueront dans la fiche de performances environnementales les potentiels partenariats de don alimentaire.