

2016-035 Prestations de traiteurs pour l'ensemble des services et composantes de l'Université

Les marchés subséquents sont conclus sur le fondement de l'accord-cadre 2015-020. Ils ont pour objet la fourniture de prestations de traiteurs pour l'ensemble des services et composantes de l'Université Paris-Ouest Nanterre la Défense dans l'ensemble de ses sites :

- Campus de Nanterre, 200 avenue de la République à Nanterre ;
- L'IUT de Ville d'Avray, 1, chemin Desvallières à Ville d'Avray ;
- L'IUT pôle de Saint Cloud, 11, avenue Pozzo Di Borgo à Saint Cloud ;
- Le pôle universitaire Léonard De Vinci (PULV), 8, Avenue Léonard de Vinci à Courbevoie.

Forme de l'accord-cadre:

Le présent marché est un marché à bon de commande **sans minimum, ni maximum** en application de l'article 77 du Code des marchés publics. Il est alloué et multi-attributaires. Le nombre maximum d'opérateurs économiques (titulaires) avec lequel est conclu le présent accord-cadre pour chacun des lots, est fixé à trois (3).

Durée du marché et début des prestations :

Les présents marchés subséquents ont une durée de 1 an ferme : **du 10 novembre 2016 au 09 novembre 2017**. A compter du 10 novembre 2016, tous les bons de commande de prestations de traiteurs devront impérativement et exclusivement être transmis à l'un des quatre titulaires de l'accord cadre.

Décomposition du marché, attributaires, détails des formules et tarifs :

- **Lot n°1 : Plateaux repas et paniers repas**

ERISAY RECEPTIONS

Loriane PAIN 02.32.54.06.33 / 07.78.38.15.35 / loriane.pain@erisay.fr

- **Lot n°2 : Cocktails et buffets (froids et chauds) « classique », Cocktails apéritifs « classique », Cocktails déjeunatoires et dinatoires « classique »**

LAURENT-LAPIERRE

01.47.21.02.02 / laurent@laurent-lapierre.fr

- **Lot n°3 : Cocktails et buffets (froids et chauds) « gamme supérieure », Cocktails apéritifs « gamme supérieure », Cocktails déjeunatoires et dinatoires « gamme supérieure »**

CHATOUILLET VOS PAPILLES

M. WONG Patrick 01 39 52 24 20 / 06 18 49 28 82 / traiteurchapelin@gmail.com

- **Lot n°4 : Petits-déjeuners, pauses café et autres collations**

ERISAY RECEPTIONS

Engagements des titulaires :

Quelle que soit la gamme choisie, chaque titulaire S'ENGAGE :

- A vous proposer des prestations types selon votre besoin
- A la demande, à vous fournir des prestations supplémentaires (boissons et alcools/nappage et serviette/ personnel de service/décoration).

- Sur des prix plafonds qu'il ne devra jamais dépasser.
- Sur un délai de livraison à compter de la réception de votre bon de commande.
- A vous proposer, pour chaque prestation souhaitée, au moins trois formules différentes et qui pourront évoluer.

Les frais de livraisons sont inclus dans le prix du marché. Aussi, il vous est demandé de favoriser la commande de formule autant que faire se peut.

Comment commander ?

Lors de la survenance du besoin, le service ou la composante de l'Université adresse au titulaire son besoin sous forme écrite par courrier, courriel ou télécopie en indiquant :

- la date de l'événement et l'horaire de l'évènement
- le lieu exact et le type d'évènement
- le nombre de participants
- la formule ou le menu souhaité
- l'indication des prestations supplémentaires souhaitées (boissons, couverts...)

Le titulaire adresse sa réponse sous forme de devis par écrit (courriel, courrier ou télécopie) au service ou à la composante ayant émis le besoin. Il s'engage à ne pas dépasser les prix plafonds indiqués dans son offre de prestations, à respecter le délai de livraison prévu et à proposer au moins trois formules.

La composante ou le service adresse ensuite au titulaire **UN BON DE COMMANDE** en retenant la formule choisie.

Le bon de commande doit contenir les indications suivantes :

- la référence du marché subséquent (2015SERV040LXX (XX étant le numéro du lot choisi))
- la désignation des prestations à exécuter
- le prix HT
- le montant de la TVA
- le prix total TTC
- la date de livraison
- la signature par une personne habilitée à signer les bons de commande.

Délais de livraisons et frais d'annulation

Pénalités et réfections :

En cas de mauvaise exécution ou d'exécution partielle des prestations (non-respect de la qualité et de la quantité des produits, de retard dans la mise en place, présentation sommaire et peu appétissante...) et en l'absence de force majeure dûment constatée, **des pénalités forfaitaires équivalentes à 20 % du montant TTC** de la prestation concernée pourront être appliquées au titulaire.

En cas d'inexécution des prestations, l'Université se réserve le droit de faire exécuter la prestation par un autre fournisseur aux frais du titulaire du présent marché, étant entendu que l'augmentation de dépenses qui pourrait en résulter par rapport aux prix initiaux du marché, serait à la charge du titulaire et recouvrées par l'administration.

L'Université tient très particulièrement à ce que le **TITULAIRE EFFECTUE LA LIVRAISON A L'HEURE EXACTE MENTIONNEE SUR LE BON DE COMMANDE**, avec une marge d'une heure maximum AVANT l'heure mentionnée sur le bon de commande.

En cas de non-respect de cette exigence, le titulaire encourt automatiquement une pénalité de 10% du montant de la commande par demi-heure de retard.

Les pénalités peuvent alors être retenues sur les sommes dues au titulaire du seul fait de la constatation de la mauvaise exécution, de l'exécution partielle ou du retard, sans mise en demeure préalable.

Code naces : AA.63

<https://entreprises.parisnanterre.fr/navigation/marches-publics/2016-035-prestations-de-traiteurs-pour-l-ensemble-d>