

---

## CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

### C.C.P.

---

Marché établi en application du décret n° 2018-1075 du 3 décembre 2018 portant partie réglementaire du code de la commande publique










<https://www.legifrance.gouv.fr/eli/decret/2018/12/3/2018-1075/jo/texte>  
<https://www.legifrance.gouv.fr/eli/ordonnance/2018/11/26/2018-1074/jo/texte>

#### **Accord – cadre 2025.22**

**Fournitures des denrées alimentaires répondant aux besoins des restaurations des sites INSPE de Villeneuve d'Ascq et d'Arras de l'Université de Lille**

**Lot n°3 : Viandes fraîches : viande de bœuf, viande d'agneau et de**

## L'essentiel du marché

	<b>Objet</b>	Fournitures des denrées alimentaires répondant aux besoins des restaurations des sites INSPE de Villeneuve d'Ascq et d'Arras de l'Université de Lille <b>Lot n°3 : Viandes fraîches : viande de bœuf, viande d'agneau et de veau, viande de porc et viande de volailles fraîches</b>
	<b>Type de procédure</b>	Appel d'offres ouvert
	<b>Nombre de Lots</b>	9 lots
	<b>Tranches optionnelles</b>	Sans
	<b>Clause Sociale</b>	Sans
	<b>Clause environnementale</b>	Avec
	<b>Durée/délai</b>	L'accord-cadre est conclu pour une année à compter du 22 août 2025. Il sera reconductible de manière tacite, pour une année, dans la limite de 3 fois. Sa durée n'excèdera donc pas 4 années.
	<b>Reconduction</b>	Avec
	<b>Prix</b>	Unitaire
	<b>Variation de prix</b>	Avec - trimestrielle

## SOMMAIRE

<b>ARTICLE 1 – OBJET DE L’ACCORD CADRE</b>	<b>5</b>
<b>ARTICLE 2 – FORME DU MARCHÉ</b>	<b>5</b>
<b>ARTICLE 3 – DOCUMENTS CONTRACTUELS</b>	<b>5</b>
<b>ARTICLE 4 – DUREE DE L’ACCORD CADRE</b>	<b>6</b>
<b>ARTICLE 5 – SOUS TRAITANCE</b>	<b>6</b>
<b>ARTICLE 6 – LIEUX DE LIVRAISON</b>	<b>6</b>
<b>ARTICLE 7 – SPECIFICATIONS TECHNIQUES</b>	<b>7</b>
<b>ARTICLE 8 – DEFINITIONS</b>	<b>10</b>
<b>ARTICLE 9 – RAPPEL DES OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES GENERALES</b>	<b>10</b>
<b>ARTICLE 10 – PRODUITS SOUMIS A UNE DATE DE CONSOMMATION (DLC/DLUO)</b>	<b>12</b>
<b>ARTICLE 11– TRACABILITE DES PRODUITS</b>	<b>12</b>
<b>ARTICLE 12 – EMBALLAGES</b>	<b>13</b>
<b>ARTICLE 13– COMMANDE</b>	<b>15</b>
<b>ARTICLE 14 – CONDITIONS DE LIVRAISON</b>	<b>15</b>
<b>ARTICLE 15 – GARANTIE DE LIVRAISON</b>	<b>17</b>
<b>ARTICLE 16 – OPERATIONS DE CONTROLE, VERIFICATION ET DECISIONS APRES VERIFICATION</b>	<b>18</b>
<b>ARTICLE 17 – NON CONFORMITE - ANOMALIE</b>	<b>19</b>
<b>ARTICLE 18 - RETRAIT MARCHANDISES INSALUBRES</b>	<b>21</b>
<b>ARTICLE 19 - PRIX</b>	<b>22</b>
<b>ARTICLE 20 – MODE DE REGLEMENT/PAIEMENT</b>	<b>24</b>

<b>ARTICLE 21 – COMMANDE HORS BPU</b>	<b>25</b>
<b>ARTICLE 22 – PENALITES</b>	<b>26</b>
<b>ARTICLE 23 – CLAUSE ENVIRONNEMENTALE</b>	<b>27</b>
<b>ARTICLE 24– STATISTIQUES RELATIVES AUX ACHATS</b>	<b>27</b>
<b>ARTICLE 25 – CHANGEMENTS AFFECTANT LE STATUT DU TITULAIRE</b>	<b>28</b>
<b>ARTICLE 26 - DISCRETION ET CONFIDENTIALITE</b>	<b>28</b>
<b>ARTICLE 27– ASSURANCE</b>	<b>28</b>
<b>ARTICLE 28 <del>27</del> – MODIFICATION DU MARCHE</b>	<b>28</b>
<b>ARTICLE 29 - RÉSILIATION</b>	<b>29</b>
<b>ARTICLE 30 – EXECUTION AUX FRAIS ET RISQUES</b>	<b>29</b>
<b>ARTICLE 31 – DROIT ET LITIGES</b>	<b>30</b>
<b>ARTICLE 32 - DEROGATIONS AU CCAG/FCS</b>	<b>30</b>

## ARTICLE 1 – OBJET DE L'ACCORD CADRE

Le présent marché a pour objet la fourniture de Produits surgelés : viandes fraîches : viandes de bœuf, d'agneau et de veau, viande de porc et viande de volaille fraîches ; pour les restaurations des sites INSPE de Villeneuve d'Ascq et d'Arras.

## ARTICLE 2 – FORME DU MARCHÉ

### 2.1 - Définition de la procédure

La procédure de passation pour cette consultation est l'appel d'offres selon les dispositions des articles R2124-2 et R2161-2 à R2161-5 du décret n° 2018-1075 du 3 décembre 2018 portant partie réglementaire du code de la commande publique.

Si nécessaire, le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de recourir à l'article R. 2122-1 à R.2122-11 du décret n° 2018-1075 du 3 décembre 2018 portant partie réglementaire du code de la commande publique.

Le présent marché est un accord-cadre mono-attributaire à bons de commande, passé en application des articles R.2162-1 à R.2162-14 du Code de la Commande Publique.

Il n'est pas prévu de montant minimum. Le montant maximum ne pourra excéder le montant suivant sur la durée totale du marché :



N° du lot	Intitulé	Sans minimum	Montant maximum HT sur les 4 années
3	Viandes fraîches de bœuf, agneau et veau	Sans minimum	130 000 €
	Viandes fraîches Porc		
	Viandes fraîches Volailles		


### 2.2 – Allotissement

Le marché est composé de neuf lots.

## ARTICLE 3 – DOCUMENTS CONTRACTUELS

Le présent marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous par ordre de priorité décroissante :

-  L'Acte d'Engagement (AE) et ses annexes\*, dont les exemplaires originaux signés sont conservés dans les archives de l'administration font seule foi,
  - ✓ \*Le Bordereau de Prix Unitaires (BPU) et l'annexe du lot 3 (la liste des produits les plus commandés)
-  Le présent Cahier des Clauses Particulières (CCP) et son annexe dont les exemplaires originaux signés sont conservés dans les archives de l'administration font seule foi,
  - ✓ Le Cadre de réponse Technique

 Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (CCAG/FCS) approuvé par l'arrêté du 30 mars 2021 et publié au Journal Officiel du 1<sup>er</sup> avril 2021.

**Le candidat accepte sans réserve les clauses du présent CCP.**

Toute clause portée dans l'offre du titulaire ou documentation quelconque et contraire aux dispositions des autres pièces constitutives du marché, est réputée non écrite. Les conditions générales de vente du titulaire sont concernées par cette disposition.

Son offre est rédigée en français (loi n° 94-665 du 4 août 1994 relative à l'emploi de la langue française et décret n° 95-240 du 3 mars 1995 pris pour son application). Les correspondances relatives au marché sont rédigées en français de même que les emballages et les inscriptions sur les matériels livrés au titre du marché.

#### **ARTICLE 4 – DUREE DE L'ACCORD CADRE**

L'accord-cadre est conclu pour une année à compter du 22 août 2025. Il sera reconductible de manière tacite, pour une année, dans la limite de 3 fois. Sa durée n'excèdera donc pas 4 années.

Si le pouvoir adjudicateur ne désire pas reconduire l'accord-cadre, il en informe le titulaire par courriel via la plateforme PLACE, dans un délai minimum de 4 mois avant l'arrivée à échéance de l'accord-cadre.


#### **ARTICLE 5 – SOUS TRAITANCE**


Le titulaire peut sous-traiter l'exécution d'une partie des prestations du contrat après acceptation du sous-traitant par l'acheteur.

Le titulaire remet à l'acheteur une déclaration de sous-traitance (formulaire DC4 téléchargeable sur <http://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires>) remplie et signée par le sous-traitant et le titulaire, comportant la nature et le montant des prestations sous-traitées ainsi que les conditions de paiement. Cette déclaration s'accompagne des documents attestant des capacités professionnelles, techniques et financières du sous-traitant ainsi que de sa régularité fiscale et sociale.

Le sous-traitant a droit au paiement direct si le montant sous-traité est supérieur à 600 euros TTC. Le titulaire demeure responsable de la bonne exécution des prestations prévues au contrat et du respect de toutes les autres obligations du contrat. Il apporte aux sous-traitants toutes les informations utiles pour garantir la bonne exécution du contrat.

#### **ARTICLE 6 – LIEUX DE LIVRAISON**

 Site INSPE de Villeneuve d'Ascq  
Entrée n°3 rue Parmentier  
Bâtiment C  
365 bis rue Jules Guesde  
59650 VILLENEUVE D'ASCQ

 Site INSPE d'Arras  
7 bis Rue Raoul François  
BP 30927  
62022 ARRAS CEDEX

## ARTICLE 7 – SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Le présent accord-cadre a pour objet la fourniture des denrées alimentaires suivantes :

1. Viandes fraîches (autres que surgelées, en conserve appertisée) issues de l'agriculture traditionnelle ou biologique. Les viandes sont garanties sans OGM.
2. Viande de porc (autres que surgelée, en conserve appertisée, élaborée) issue de l'agriculture traditionnelle ou biologique.
3. Volaille (autres que surgelée, en conserve appertisée, élaborée) issue de l'agriculture traditionnelle ou biologique.

1] Viandes fraîches (autres que surgelées, en conserve appertisée) issues de l'agriculture traditionnelle ou biologique. Les viandes sont garanties sans OGM.

- ✓ viandes de bœuf crues ou élaborées (muscles entiers, tranchés, hachés, panés, en brochette...)
- ✓ viandes de veau crues ou élaborées (muscles entiers, tranchés, hachés, panés, en brochette...)
- ✓ viandes d'agneau crues ou élaborées (muscles entiers, tranchés, hachés, panés, en brochette...)
- ✓ produits élaborés crus à base de produits carnés type en panure, en brochette, mariné ...
- ✓ abats

### Viandes de bœuf

La viande de taureau est exclue.

L'ensemble des morceaux de bœuf doit être désossé, dégraissé, paré de toutes parties tendineuses et avoir une maturation de 8 jours assurée afin de garantir un optimum de tendreté.

Les morceaux de viandes à poêler, à griller type « bifteck » et dits « portionnés » sont découpés en pièce de 130/150 g et conditionnés par petite quantité 5 ou 10 pièces sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les morceaux de viandes à rôtir type « rôti » sont découpés en pièce de 2 à 4 kg et conditionnés sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les morceaux de viandes à bouillir type « sauté » sont découpés en morceau de 80 g, suivant la demande exprimée lors du besoin, et conditionnés en sachet de 2 à 4 kg sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les animaux devront être nés, élevés et abattus dans le même pays afin d'avoir une seule filière pour faciliter la traçabilité ou la remontée vers les origines. Pour l'ensemble de la viande bovine, les morceaux sont issus de la classification R (bonne), engraissement 3 (moyen), inscrite au catalogue «EUROP».

Les articles à fournir sont (liste non exhaustive) :

- morceaux à poêler, griller type «bifteck» : bavette, entrecôte, onglet, faux filet, tournedos, rumsteack...
- morceaux à rôtir type «rôti» : faux filet, tende de tranche, rumsteack, rond de gîte, gîte à la noix, filet ...
- morceaux à bouillir/braiser type « sauté » : collier, jarret, gîte ...
- morceaux à bouillir type «pot au feu» : jumeau, macreuse, paleron ...

### Viandes de veau

Les morceaux de viandes à rôtir, à poêler, à griller doivent provenir de veau de moins de 8 mois.

L'ensemble des morceaux doit être désossé (sauf côtes), dégraissé, paré de toutes parties tendineuses et avoir une maturation de 8 jours assurée afin de garantir un optimum de tendreté.

Les morceaux de viandes à poêler, à griller et dits « portionnés » sont découpés en pièce de 130/150 g et conditionnés par petite quantité 5 ou 10 pièces sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les morceaux de viandes à rôtir type «rôti» sont découpés en pièce de 2 à 4 kg et conditionnés sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les morceaux de viandes à bouillir type «sauté » sont découpés en morceau de 80 g, suivant la demande exprimée lors du besoin, et conditionnés en sachet de 2 à 4 kg sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les animaux devront être nés, élevés et abattus dans le même pays afin d'avoir une seule filière pour faciliter la traçabilité ou la remontée vers les origines. Pour l'ensemble de la viande de veau, les morceaux sont issus de la classification R (bonne), engraissement 3 (moyen), couleur rosé clair, inscrite au catalogue «EUROP».

Les articles à fournir sont (liste non exhaustive) :

- ✓ morceaux à poêler, griller : escalope, cote...
- ✓ morceaux à rôtir type «rôti» : filet, carré, longe, quasi, noix, noix pâtissière, sous noix...
- ✓ morceaux à bouillir/braiser type « sauté » : collier, jarret, flanchet, tendron

### Viande d'agneau

Les morceaux de viandes à rôtir, à poêler, à griller doivent provenir d'agneau de moins de 12 mois.

L'ensemble des morceaux doit être désossé (sauf côtes), dégraissé, paré de toutes parties tendineuses.

Les morceaux de viandes à poêler, à griller et dits « portionnés » sont découpés en pièce de 80/100 g (cote), 130/150 g (tranche de gigot) et conditionnés par petite quantité 5 ou 10 pièces sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les morceaux de viandes à rôtir type « rôti » sont découpés en pièce de 2 à 4 kg et conditionnés sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les morceaux de viandes à bouillir type « sauté » sont découpés en morceau de 80 g, suivant la demande exprimée lors du besoin, et conditionnés en sachet de 2 à 4 kg sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les animaux devront être nés, élevés et abattus dans le même pays afin d'avoir une seule filière pour faciliter la traçabilité ou la remontée vers les origines. Pour l'ensemble de la viande d'agneau les morceaux sont issus de la classification R (bonne), engraissement 3 (moyen), couleur rosé clair, catégorie de poids B 7,1 à 10 kg, inscrite au catalogue «EUROP».

Les articles à fournir sont (liste non exhaustive) :

- ✓ morceaux à poêler, griller : cote première et seconde, tranche de gigot
- ✓ morceaux à rôtir type « rôti » : filet, carré, gigot...
- ✓ morceaux à bouillir/braiser type « sauté » : collier, épaule ...

2] Viande de porc (autres que surgelée, en conserve appertisée, élaborée) issue de l'agriculture traditionnelle ou biologique.

Les morceaux de viandes à rôtir, à poêler, à griller doivent provenir de porc d'au moins 6 mois.

L'ensemble des morceaux doit être désossé, dégraissé, paré de toutes parties tendineuses.

Les morceaux de viandes à poêler, à griller et dits « portionnés » sont découpés en pièce de 130/150 g et conditionnés par petite quantité 5 ou 10 sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les morceaux de viandes à rôtir type « rôti » sont découpés en pièce de 2 à 4 kg et conditionnés sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les morceaux de viandes à bouillir type « sauté » sont découpés en morceau de 80 g, suivant la demande exprimée lors du besoin, et conditionnés en sachet de 2 à 4 kg sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les animaux devront être nés, élevés et abattus dans le même pays afin d'avoir une seule filière pour faciliter la traçabilité ou la remontée vers les origines. Pour l'ensemble de la viande de porc les morceaux sont issus de la classification R (bonne), engraissement, 3 (moyen), teneur en viande maigre 45 à moins 50, inscrite au catalogue «EUROP».

Les articles à fournir sont (liste non exhaustive) :

- ✓ morceaux à poêler, griller : escalope, cote filet/première, échine...
- ✓ morceaux à rôtir type « rôti » : filet, pointe de filet, échine...
- ✓ morceaux à bouillir/braiser type « sauté » : jambon, palette, jarret, épaule ...

3] Volaille (autres que surgelée, en conserve appertisée, élaborée) issue de l'agriculture traditionnelle ou biologique.

Pour l'ensemble de la volaille (entière et découpée), les articles sont issus de la classe A.

Les articles entiers sont livrés prêts à cuire (carcasse éviscérée, sans abats).

Le poulet entier doit provenir de poulet élevé en plein air avec âge minimum pour abattage de 81 jours et avoir un poids moyen de 1,4 à 1,6 kg PAC à la livraison.

Les pièces découpées type « escalope » de poulet, dinde sont calibrées en morceau de 130/150 gr, suivant les demandes exprimées lors des besoins.

Les pièces découpées type « sauté » sont calibrées en morceau de 80 gr, sans peau, sans os ni cartilage.

Les cuisses de poulet, poule, pintade... sont déjointées et calibrées en pièce de 200 gr +/- 20 gr.

Le filet de canard est découpé en pièce de 300 gr +/- 20 gr.

#### Les articles à fournir sont (liste non exhaustive) :

- ✓ Morceaux à poêler, griller type « escalope de » poulet, dinde, canard...
- ✓ Pièce entière PAC à rôtir type « rôti » : poulet, pintade...
- ✓ Morceaux à braiser type « sauté de » dinde, poulet, lapin...
- ✓ Pièces entières à bouillir : poule...
- ✓ Produits élaborés en portion individuelle à base de poulet, poule, dinde, lapin, canard...

### ARTICLE 8 – DEFINITIONS

- ✚ **Anomalie** : défaut ayant une incidence indirecte sur l'intégrité sanitaire du produit (cf. article 16 du présent CCP)
- ✚ **Délai de réactivité** : délai dans lequel le titulaire effectue la livraison lorsque la livraison initiale a fait l'objet d'une réclamation et sur lequel il s'est engagé à la remise de son offre.
- ✚ **Heures et jours** : les heures et jours mentionnés dans le présent marché s'entendent comme étant calendaires
- ✚ **Non-conformité** : défaut ayant une incidence directe sur l'intégrité sanitaire du produit (cf. article 16 du présent CCP)

### ARTICLE 9 – RAPPEL DES OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES GENERALES

Les produits proposés doivent répondre aux lois et décrets se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine, qui sont et seront applicables pendant la période d'exécution du marché. Les produits proposés doivent être en tous points conformes à la législation et à la réglementation en vigueur les concernant (code de la consommation, code de la santé, code rural, règlements européens, directives européennes, législation et réglementation française, règlement sanitaire départementale code des usages, normes AFNOR... etc.).



Les produits proposés doivent être conformes à la nouvelle réglementation relative à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire (recommandations rédigées par le GEMRCN version 2.0 – juillet 2015) et applicable par le décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011.

La loi EGalim du 30 octobre 2018, relative à l'agriculture et à l'alimentation, ainsi que la loi Climat et Résilience du 22 août 2021, instaurent diverses mesures visant à promouvoir une alimentation saine, durable et accessible à tous dans la restauration collective publique. Une troisième version de la loi EGalim a été adoptée le 30 mars 2023.

Lors de l'exécution du présent marché, les produits caractérisés comme durables et de qualité dont biologiques sont les suivants (ils seront notamment pris en compte lors de l'analyse des offres) :

### ⇒ Les Produits issus de l'agriculture biologique






Ces produits « bio » sont :





-  des produits issus de l'agriculture biologique.
-  des produits végétaux étiquetés 'en conversion'.



### ⇒ Produits de qualité et durables

Les autres produits durables et de qualité au sens de l'objectif fixé par la loi EGalim sont ceux bénéficiant des labels / certifications / mentions suivantes :

	→	Label rouge - Signe national qui atteste qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieur à celui d'un produit similaire.
	→	Appellation d'origine (AOC / AOP) - L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.
	→	Indication géographique (IGP) - L'Indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.
	→	Spécialité traditionnelle garantie (STG) - Un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition.
	→	Certification « issue d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE) ainsi que, jusqu'au 31 décembre 2026, certification environnementale de niveau 2. Attention ! A compter du 1er janvier 2027, en ce qui concerne la certification environnementale, seuls les produits issus d'exploitations

		certifiées Haute Valeur Environnementale seront comptabilisables dans les produits durables et de qualité.
	→	Écolabel pêche durable
	→	« Région ultrapériphérique » (RUP) - Produits issus de 9 régions ultra-phériques à l'UE (Azores, Maderes, Canaries, Guadeloupe, Guyane, Martinique, à la Réunion, à Mayotte, Saint-Martin)
	→	Commerce Équitable
	→	Mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »

Les exigences de qualité et de durabilité sont celles définies par la loi EGalim. Les familles de produits ciblés sont laissées au choix des candidats.

Les denrées génétiquement modifiées fournies à l'Université doivent respecter les normes en vigueur et faire l'objet d'un étiquetage précis défini par la réglementation européenne.

L'ensemble des produits livrés devra répondre en matière de qualité et de marquage à la réglementation européenne et française en vigueur.

#### ARTICLE 10 – PRODUITS SOUMIS A UNE DATE DE CONSOMMATION (DLC/DLUO)

Toute marchandise livrée doit comporter une DLC ou DLUO ou être accompagnée d'un document la mentionnant et ce avec autant de justificatifs que de colis livrés sauf pour les articles n'en nécessitant pas et conformément aux législations européenne et française en vigueur.

Les produits livrés doivent avoir une garantie de durée de vie des 2/3 de la DLC inscrite sur l'emballage lors de la livraison sur le site de consommation du produit

#### ARTICLE 11– TRACABILITE DES PRODUITS

La traçabilité des denrées alimentaires doit être mise en œuvre par l'ensemble des opérateurs de la chaîne alimentaire de la production à la distribution conformément au règlement CE N°178/2002 du 28 janvier 2002 (conforme à la note de service DGAL/SDRRC/SDSSA/N2005-8205).

Aussi, lors de la livraison, chaque article qui possède par obligation sanitaire un numéro de lot, accompagné de sa propre DLC ou DLUO, doit être identifié sur le bon de livraison accompagnant la marchandise. A défaut, ces informations doivent figurer sur le document annexe 2 au présent CCP reprenant toutes les inscriptions du bon de livraison accompagnant la marchandise ainsi que chaque numéro de lot accompagné de sa propre DLC ou DLUO.

Tous les produits livrés doivent obligatoirement être identifiés afin de pouvoir assurer la traçabilité de chaque article livré et l'enregistrement informatique de celle-ci.

Si le titulaire n'assure pas cette mesure, il sera fait application d'une pénalité.

## ARTICLE 12 – EMBALLAGES

### 12.1 Conditions générales

Les produits doivent être livrés dans leur emballage d'origine, conforme à la réglementation en vigueur, comportant le marquage normalisé.

Pour l'ensemble de la partie 1] viandes fraîches, chaque emballage doit comporter les inscriptions suivantes et être conforme aux réglementations européenne et française en vigueur avec notamment :

- nom du produit
- quantité (poids)
- pays de naissance
- pays d'élevage
- pays d'abattage
- lieu d'abattage et son numéro d'agrément sanitaire
- lieu de découpe et son numéro d'agrément sanitaire
- numéro de lot, date de conditionnement
- DLC ou DLUO
- température de conservation
- mode d'utilisation

Les emballages alimentaires ne doivent pas contenir de bisphénol A (BPA).

Les matériaux constitutifs de ces emballages doivent être conformes à toute réglementation concernant les matériaux placés au contact des denrées alimentaires.

Le conditionnement doit être conforme à la réglementation et conçu de telle sorte que les produits ne puissent être abîmés pendant les opérations de transport et de déchargement. Une livraison du même produit doit être composée par des colis homogènes appartenant au même type d'emballage et de même capacité et contenance afin de permettre une appréciation rapide et objective tant de la quantité que de la qualité livrée.

Chaque emballage d'origine doit porter les indications conformes à la réglementation en vigueur concernant l'étiquetage des marchandises.

Les morceaux doivent être conditionnés sous vide d'air ou sous atmosphère protectrice ~~contrôlée~~.

### 12.2 Viande bœuf

Les morceaux de viandes à poêler, à griller type « bifteck » ... et dits « portionnés » sont découpés en pièce de 130/150 g et conditionnés par petite quantité 5 ou 10 pièces sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les morceaux de viandes à rôtir type « rôti » sont découpés en pièce de 2 à 4 kg et conditionnés sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les morceaux de viandes à bouillir type « sauté » sont découpés en morceau de 80 g, suivant la demande exprimé lors du besoin et conditionné en sachet de 2 à 4 kg sous vide ou sous atmosphère protectrice.

### **12.3 Viande de veau**

Les morceaux de viandes à poêler, à griller et dits « portionnés » sont découpés en pièce de 130/150 g et conditionnés par petite quantité 5 ou 10 pièces sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les morceaux de viandes à rôtir type « rôti » sont découpés en pièce de 2 à 4 kg et conditionnés sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les morceaux de viandes à bouillir type « sauté » sont découpés en morceau de 80 g, suivant la demande exprimé lors du besoin, et conditionnés en sachet de 2 à 4 kg sous vide ou sous atmosphère protectrice.

### **12.4 Viande d'agneau**

Les morceaux de viandes à poêler, à griller et dits « portionnés » sont découpés en pièce de 80/100 g (cote) 130/150 g (tranche de gigot) et conditionnés par petite quantité 5 ou 10 pièces sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les morceaux de viandes à rôtir type « rôti » sont découpés en pièce de 2 à 4 kg et conditionnés sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les morceaux de viandes à bouillir type « sauté » sont découpés en morceau de 80 g, suivant la demande exprimée lors du besoin, et conditionnés en sachet de 2 à 4 kg sous vide ou sous atmosphère protectrice.

### **12.5 Viande de porc**

Les morceaux de viandes à poêler, à griller et dits « portionnés » sont découpés en pièce de 130/150 g (200 g pour les cotes) et conditionnés par petite quantité 5 ou 10 sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les morceaux de viandes à rôtir type « rôti » sont découpés en pièce de 2 à 4 kg et conditionnés sous vide ou sous atmosphère protectrice.

Les morceaux de viandes à bouillir type « sauté » sont découpés en morceau de 80 g, suivant la demande exprimée lors du besoin, et conditionnés en sachet de 2 à 4 kg sous vide ou sous atmosphère protectrice.

### **12.6 Viande de Volailles**

Les articles entiers et non découpés type poulet, poule, coquelet, lapin, pintade... doivent être conditionnés par emballage n'ayant pas de contact direct avec l'air ambiant.

Les articles entiers sont livrés prêts à cuire (carcasse éviscérée, sans abats).

Les pièces découpées type « escalope » de poulet, dinde sont calibrées en morceau de 130/150 gr, suivant les demandes exprimées lors des besoins.

Les pièces découpées type « sauté » sont calibrées en morceau de 80 gr, sans peau, sans os ni cartilage.

Les cuisses de poulet, poule, pintade... sont déjointées et calibrées en pièce de 200 gr +/- 20 gr.

Le filet de canard est découpé en pièce de 300 gr +/- 20 gr.

### **12.7 Produits livrés hors d'un emballage d'origine**

Lors de livraison de produits non emballés dans l'emballage d'origine, notamment lorsque la quantité inscrite sur la commande est inférieure à un colis normal, un étiquetage obligatoire doit accompagner ces produits en rappelant toutes les caractéristiques de l'emballage d'origine d'où proviennent ces marchandises. Ces indications doivent être mentionnées également sur le bon de livraison accompagnant les marchandises en question.

## **ARTICLE 13– COMMANDE**

### **13.1 Envoi du Bon de Commande**

Chaque commande donnera lieu à l'émission d'un bon de commande qui sera émis par mail avec accusé de réception : elle reprendra :

- les références (n°2025.22 lot n°..) de l'accord-cadre,
- l'identification du titulaire,
- le numéro et la date du bon de commande,
- la direction et/ou le service ayant passé la commande,
- la désignation des prestations et les quantités commandées,
- les date et lieu d'exécution,
- le prix HT,
- le taux et le montant de la TVA,
- le prix TTC.

Il est précisé que le titulaire se doit de respecter les prix indiqués au Bordereau de Prix Unitaires et/ou appliquer la remise sur son catalogue « prix public ».

Toute livraison égarée du fait du non-respect, soit du lieu de livraison, soit des jours et horaires de livraison mentionnés dans le bon de commande sera à la charge du titulaire du marché et ne pourra en aucun cas être facturée par le titulaire.

### **13.2 Commande occasionnelle**

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de passer une commande pour un besoin non prévu lors de la commande initiale, dans les conditions décrites au 12.1 du présent CCP.

## **ARTICLE 14 – CONDITIONS DE LIVRAISON**

Les produits livrés lors de l'exécution du marché doivent être conformes aux articles et aux fiches techniques correspondantes qui ont été fournies lors de la remise d'offre.

Les produits livrés doivent obligatoirement être de qualité saine et marchande.





### **14.1 Conditions générales**

L'application de l'arrêté du 8 octobre 2013 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social entraîne des exigences lors de la livraison des produits.

Le livreur doit se présenter directement au réceptionnaire avec le(s) bon(s) de livraison avant de commencer le déchargement, de plus il est tenu de respecter le temps nécessaire aux opérations de contrôle (cf. article 15 du présent CCP).

Le transport des aliments doit respecter les conditions techniques et hygiéniques applicables fixées par l'arrêté du 10 juillet 2008.

Les seuils de température sont les suivants :

Transport	Zone de tolérance à réception	Seuil maximal de réception	Seuil de température de non acceptation du produit
<b>Viandes/produits carnés élaborés réfrigérés</b>			
			
<b>0 à +4° C</b>	<b>+2 à +5</b>	<b>+5°</b>	<b>Supérieur à 5°</b>
<b>Viandes hachées</b>			
<b>0 à +2°</b>	<b>Aucune</b>	<b>+2°</b>	<b>Supérieur à 2°</b>

✚ Ces seuils de température feront l'objet de vérifications à chaque livraison (cf. article 15.1 du présent cahier des clauses particulières – « Vérification qualitative au moment de la livraison »).

Les colis de marchandises doivent être entourés d'une quelconque enveloppe (film ou autre) afin de ne pas désolidariser son contenu.

Les livraisons sont déterminées par les bons de commandes :

- ✓ pour les commandes faites à l'unité, il n'est pas accepté de quantité supérieure
- ✓ pour les quantités livrées au poids, il n'est accepté à la livraison qu'une différence de poids de 10% maxi.

Le titulaire ne peut en aucun cas imposer un minimum de quantité à livrer, ni un surcoût en cas de quantité à livrer jugée insuffisante par le titulaire.

#### 14.2 Déchargement

Les véhicules de livraison doivent être équipés et adaptés aux marchandises livrées (réfrigérées, surgelées, voir camion bi-température pour les livraisons de denrées mixtes). Pour les autres articles, le véhicule de livraison doit être exclusivement réservé au transport de denrées alimentaires.

Le livreur doit décharger lui-même la marchandise sur le quai de livraison depuis lequel il y a un accès direct à l'ascenseur (accès côté rue Parmentier pour Villeneuve d'Ascq et rue du Temple pour Arras).

#### 14.3 Bon de livraison

**Le bon de livraison doit être établi en 2 exemplaires** dont un seul est rendu au livreur signé par le réceptionnaire après les opérations de contrôle précitées.

Dans l'éventualité où le titulaire dispose d'un autre moyen de signature (exemple : Tablette), celui-ci pourra être accepté.

Les fournitures seront livrées par le titulaire accompagnées d'un bon de livraison comportant les mentions suivantes :

- l'identification du titulaire ;
- le numéro de marché ;
- la date d'expédition ;
- la référence à la commande ;
- l'identification des fournitures livrées et leur répartition par colis ;
- les quantités de produits ;
- les prix unitaires par produit ;
- le numéro des lots de fabrication
- pour les articles concernés, le numéro de lot accompagné de sa propre DLC ou DLUO

En l'absence des DLC-DLUO, le bon de livraison sera accompagné de l'annexe 2 au présent CCP.

#### 14.4 Lieux et heures de livraisons

##### **Site INSPE Villeneuve d'Ascq**

Le titulaire est tenu d'effectuer au moins 3 livraisons par semaine avec une journée d'intervalle minimum entre les 2 journées de livraison (accès : entrée 3 rue Parmentier).

La livraison doit se faire **à partir de 7h00 et impérativement avant 10h30**, et être effectuée sur le site de livraison situé côté rue Parmentier à Villeneuve d'Ascq.

Les jours de livraisons indiqués lors de la remise d'offres (Cadre de réponse technique) par le titulaire doivent être scrupuleusement respectés durant la durée du marché. A titre d'information, la fermeture annuelle de l'établissement a lieu de la mi-juillet à la mi-août.

##### **Site INSPE Arras**

Le titulaire est tenu d'effectuer au moins 3 livraisons par semaine avec une journée d'intervalle minimum entre les 2 journées de livraison (accès : entrée 37 rue du Temple).

La livraison doit se faire **à partir de 7h00 et impérativement avant 10h30**, et être effectuée sur le site de livraison situé côté rue du Temple à Arras.

Les jours de livraisons indiqués lors de la remise d'offres (cadre de réponse technique - CRT) par le titulaire doivent être scrupuleusement respectés durant la durée du marché. A titre d'information, la fermeture annuelle de l'établissement a lieu de la mi-juillet à la mi-août.

#### 13.5 Réception de la livraison

La livraison est constatée par la délivrance d'un récépissé au titulaire ou par la signature du bon de livraison, dont chaque partie conserve un exemplaire.

### **ARTICLE 15 – GARANTIE DE LIVRAISON**

Pour toute livraison ne pouvant être honorée soit partiellement ou dans son intégralité, le titulaire prévient immédiatement la personne ayant passé la commande dont les coordonnées sont reprises

sur le bon de commande émis. Le titulaire doit mentionner par écrit (mail accepté) l'incapacité partielle ou totale de ne pouvoir assurer une livraison

Dans le cas où le titulaire ne peut livrer une marchandise pour cause de rupture de stock momentanée, il doit alors fournir un produit similaire de qualité supérieure ou égale et dont le prix ne peut excéder celui du marché initialement prévu. Cette opération fait partie intégrante du marché.


## **ARTICLE 16 – OPERATIONS DE CONTROLE, VERIFICATION ET DECISIONS APRES VERIFICATION**

Le magasinier/réceptionnaire vérifie à chaque livraison la conformité des points suivants :

### 16.1 Vérification qualitative au moment de la livraison

#### **Qualité de la livraison :**

- ✓ Véhicule conforme à la législation
- ✓ Tenue vestimentaire du livreur (propre).
- ✓ Date et horaire de livraison prévue sur le bon de commande du service

-  Température adéquate du véhicule de livraison avec la marchandise livrée (cf. article 13 du présent cahier des clauses particulières – « Conditions de livraison »).

Lors de chaque livraison une prise de température est opérée. Les articles ainsi sondés sont acceptés si ces différents seuils sont respectés. A défaut, la marchandise est déclarée non conforme en termes de température et est refusée immédiatement à la livraison. Le titulaire est dans l'obligation de reprendre celle-ci et de procéder à une nouvelle livraison conforme aux seuils de température. Cette nouvelle livraison devra être effectuée dans le délai qui lui sera notifié par mail.

#### **Etat de propreté du véhicule de livraison**

#### **Conformité du véhicule de livraison (enceinte positive et/ou négative) avec la marchandise livrée**

#### **Livraison avec l'aide du bon de commande :**

- ♦ L'intitulé du produit
- ♦ N° de marché
- ♦ Les quantités à livrer
- ♦ La date de livraison
- ♦ Les lieux de livraison
- ♦ Le prix unitaire Hors Taxes
- ♦ Marque ou origine

#### **Etiquetage : conforme à la réglementation en vigueur avec au minimum :**

- ✓ Désignation du produit.
- ✓ N° de lot, code EAN
- ✓ Mention "surgelés" ou "réfrigérés" avec les conditions de stockage (Température).
- ✓ Poids, calibrage des produits.
- ✓ DLC (date limite de consommation) / DLUO (date limite d'utilisation optimale)
- ✓ Température optimale de conservation

*L'ensemble de l'étiquetage doit être lisible.*

#### **Qualité de l'emballage :**

- ✓ Produits secs : l'emballage ne doit pas être percé, détérioré ou sale.
- ✓ Produits sous vide : le sac ne doit pas être percé, bombé, détérioré, sale

A défaut de respect de ces obligations, et notamment si les produits du dessous sont écrasés à cause d'un volume trop conséquent de marchandises sur la palette, la marchandise est alors refusée dans son intégralité. Le titulaire devra livrer dans les délais qui lui seront indiqués la quantité refusée.

#### **Prix unitaire par marchandise livrée et inscrite sur le bon de livraison accompagnant obligatoirement la livraison**

### 16.2 Vérification qualitative après la livraison

En cas de livraison importante de marchandises qui rendrait un contrôle immédiat impossible à réaliser sans faire attendre trop longtemps, les magasiniers indiqueront sur le bon de livraison "Sous Réserve de contrôle ultérieur".

Des contrôles ultérieurs seront réalisés, au moment du stockage et du déstockage de ces produits. Le pouvoir adjudicateur dispose alors d'un délai de 15 jours calendaires à compter de la date de livraison pour vérifier et signaler d'éventuelles irrégularités d'ordre qualitatif et/ou quantitatif des fournitures livrées.

### 15.3 Vérification quantitative

Lors de la réception de marchandises si la quantité n'est pas conforme à la demande, l'Université de Lille met en demeure le titulaire du marché :

- ✓ de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse celle indiquée sur le bon de commande.
- ✓ de compléter la livraison si la commande passée au préalable n'est pas honorée en totalité selon les modalités et délais indiqués par le pouvoir adjudicateur, sans que cela n'engendre aucun surcoût pour l'Université de Lille. Le titulaire se doit de respecter le délai de réactivité indiqué au cadre de réponse technique – CRT.

### 16.4 Décision après vérification

Suite aux opérations de vérifications, le pouvoir adjudicateur ou son représentant, prononce les décisions d'admission, d'ajournement, de réfaction ou de rejet.

Passé les délais de 15 jours calendaires mentionné à l'article 15.2 du présent CCP, les fournitures sont réputées admises.

En cas de produits présentant une non-conformité et/ou une anomalie, la marchandise sera immédiatement refusée ou renvoyée aux frais du titulaire pour échange. Le titulaire du marché est alors dans l'obligation de prendre toutes dispositions en vue d'en assurer le remplacement le jour même de la livraison ou dans les délais impartis qui lui seront notifiés par mail.

Dans le cas où le titulaire est dans l'incapacité de faire l'échange dans les temps, il sera fait application de la pénalité afférente.

## **ARTICLE 17 – NON CONFORMITE - ANOMALIE**

L'Université de Lille définira si le problème rencontré lors de la livraison est une :

- ♦ Non-conformité - Incidence directe sur l'intégrité sanitaire du produit - Etablissement d'une fiche de non-conformité qui sera envoyée au titulaire par courrier, par mail.
- ♦ Anomalie - Incidence indirecte sur le produit - Etablissement d'une fiche d'anomalie qui sera envoyée par courrier au titulaire, ou par mail.

Ces différents paramètres ont été définis soit comme étant une NON-CONFORMITE ou UNE ANOMALIE.

NON-CONFORMITE - TYPES DE NON CONFORMITE	ANOMALIE - TYPES D'ANOMALIE
Température anormale (véhicule ou produit)	Quantité
D.L.C. dépassée ou inexistante	Incapacité de livrer
Agrément Sanitaire non apparent	Origine/marque du produit
Etiquetage incomplet ou inexistant	Date limite de consommation trop courte
Indice de décongélation ou de rupture de la chaîne du froid	Prix
Livraison dans un véhicule non réfrigéré ou inadapté	Etat de propreté du chauffeur et du véhicule de livraison
Aspect anormal de la denrée	Produit non correspondant à la commande
Emballage détérioré, ouvert, sale, bombé ou autre	Livraison fractionnée
Moisissure	Conditionnement non prévu
Odeur et couleur anormale	Non-respect des horaires de livraison prévus à l'article 13.4 du présent CCP
Corps étranger dans le produit	

#### **UNE NON-CONFORMITE ENTRAINE UN RETOUR SYSTEMATIQUE DES PRODUITS.**

Un bon de retour émis par le titulaire sera remis au chauffeur/livreur.

A chaque non-conformité, un constat est établi et envoyé par courrier recommandé avec accusé réception, ou par mail.

Le titulaire est tenu d'assurer le remplacement des articles non conformes le jour même de la livraison ou dans les délais qui lui seront demandés et ce, afin de ne pas affecter l'organisation de la production des repas prévus initialement pour l'Université de Lille. A défaut, il sera fait application

d'une pénalité équivalente à 10 % du montant total TTC du Bon de Livraison dans les conditions prévues à l'article 20 du présent CCP. Cette disposition est cumulative à l'application d'autres pénalités.

**Après 3 non conformités, l'Université de Lille se réserve le droit de résilier le marché.**

#### **UNE ANOMALIE PEUT ENTRAINER UN RETOUR DES PRODUITS.**

Toute anomalie sera signalée au titulaire par courrier recommandé avec accusé de réception, ou par mail.

Le titulaire est tenu d'assurer le remplacement des articles ayant subi une anomalie le jour même de la livraison ou dans les délais qui lui seront demandés et ce, afin de ne pas affecter l'organisation de la production des repas prévus initialement pour l'Université de Lille. A défaut, il sera fait application d'une pénalité équivalente à 5 % du montant total TTC du Bon de Livraison dans les conditions prévues à l'article 20 du présent CCP. Cette disposition est cumulative à l'application d'autres pénalités.

**Après 25 anomalies, l'Université de Lille se réserve le droit de résilier le marché.**

En aucun cas la chaîne du froid ne doit être interrompue.

En cas de suspicion sur un article, des échantillons peuvent être prélevés et envoyés pour analyse à un laboratoire choisi par l'Université de Lille et ce, au frais du candidat si la décision en est prise

#### **ARTICLE 18 - RETRAIT MARCHANDISES INSALUBRES**

Lors de l'exécution du marché, si le titulaire est informé par le fabricant ayant mis en œuvre un produit livré au sein de l'Université de Lille que celui-ci est impropre ou insalubre à la consommation, il est tenu d'avertir immédiatement le Service Restauration de la manière suivante :

1. Envoi d'un e-mail à :

✚ Direction de la commande publique : [dcp-fcstic@univ-lille.fr](mailto:dcp-fcstic@univ-lille.fr)

En cours d'exécution, d'autres adresses électroniques seront communiquées au titulaire du marché.

2. Envoi simultanément d'un courrier en recommandé avec accusé réception à :

✚ Site INSPE de Villeneuve d'Ascq  
Service restauration  
365 bis rue Jules Guesde  
59650 VILLENEUVE D'ASCQ

Et /ou

✚ Site INSPE d'Arras  
7 bis Rue Raoul François  
BP 30927  
62022 ARRAS CEDEX

L'e-mail et le courrier recommandé avec accusé réception doivent stipuler :

- ♦ la nature du produit incriminé,
- ♦ le numéro du lot, la DLC ou DLUO,
- ♦ la date de livraison effectuée au sein de l'Université de Lille,
- ♦ le lieu de livraison ainsi que toutes les informations jugées nécessaires par le titulaire.

Le titulaire stipule également si le retrait de la marchandise est assuré par lui-même ou un tiers (exemple : Direction Départementale de la Protection des Populations) afin de procéder à des analyses sur le produit en question ou si la marchandise doit être détruite.

Le titulaire s'engage ensuite à informer par écrit et à communiquer toutes les informations concernant les analyses bactériologiques ou autres qui auront été effectuées sur le produit incriminé afin que l'Université de Lille puisse communiquer auprès de ses usagers le résultat de ces analyses. Le coût engendré de ces analyses est à la charge du titulaire ou du fabricant et ne peut être imputé à l'Université de Lille.

Le titulaire s'engage à informer l'Université de Lille dès que lui-même est informé par le fabricant et à procéder à la mise en place d'un avoir sur la facturation à venir, le produit ne sera donc pas facturé par le titulaire.

## ARTICLE 19 - PRIX

### **19.1 - Prix de règlement**

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales ou autres frappant obligatoirement les prestations, les frais afférents au conditionnement, au stockage, à l'emballage, à l'assurance et au transport jusqu'au lieu de livraison, ainsi que toutes les autres dépenses nécessaires à l'exécution des prestations, les marges pour risque et les marges bénéficiaires.

Les frais de manutention et de transport, qui naîtraient de l'ajournement ou du rejet des prestations, sont à la charge du titulaire.

Le prix est réputé tous frais inclus et ne fera l'objet d'aucun supplément.

### **19.2 Détermination des prix**

Le présent marché est passé à prix unitaires. Seules les prestations réellement commandées et livrées donneront lieu à paiement.

### **19.3 Révision des prix trimestrielles**

Les prix afférents au présent marché sont révisables pour toute la durée du marché selon les dispositions prévues ci-après.

Les prix sont fermes durant les trois (3) premiers mois d'exécution du marché. Par la suite, ils seront révisables trimestriellement en fonction des indices mentionnés au présent CCP.

Les prix de l'accord-cadre sont révisables par référence à l'évolution d'une cotation ou indice et selon les périodes tarifaires ci-dessous :

- 22 Août au 21 Novembre
- 22 Novembre au 21 Février
- 22 Février au 21 Mai
- 22 Mai au 22 Août

Le titulaire devra transmettre ses prix révisés dans un délai d'un mois avant la fin de chaque période. Ces prix seront envoyés par mail à la Direction de la Commande Publique de l'Université de Lille, à l'adresse suivante : [dcp-fcstic@univ-lille.fr](mailto:dcp-fcstic@univ-lille.fr). Le titulaire joint à sa demande la nouvelle annexe

financière (BPU) sous format Excel tout en ajoutant les différentes formules de calculs (dont l'indice utilisé) permettant de définir les nouveaux tarifs par produits.

L'université de Lille s'impose le traitement de la demande dans un délai de quinze jours après réception de la demande.

Pour toute demande de paiement partiel ou total qui ne comportera pas la formule de révision de prix et à laquelle ne seront pas joints les justificatifs y afférents, le titulaire perdra le bénéfice de la révision de prix pour la demande de paiement considérée. Aucune rétroactivité dans l'application de la formule de révision ne sera appliquée.

Si l'indice de révision de prix venait à disparaître, il serait substitué par le nouvel INSEE sans nécessité de conclure un avenant. Le titulaire devra alors indiquer au pouvoir adjudicateur l'indice de substitution INSEE.

Les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de signature du marché par le titulaire, ce mois est appelé « mois zéro ».

#### **19.4 Formule de révision de prix :**

$$P_n = P_o \times I_n / I_o$$

Avec :

$P_n$  = prix révisé,

$P_o$  = prix HT en cours d'application (ou prix HT initial de l'offre),

$I_n$  = dernier indice définitif connu au moment du calcul de la révision,

$I_o$  = dernier indice définitif connu au moment de la précédente révision  
(ou de l'offre initiale pour la 1ère révision).

Le Coefficient est calculé au millième près, arrondi en conformité avec les règles mathématiques. En application du coefficient retenu, l'arrondi mathématiques à deux décimales est effectué sur les prix du marché (prix fixes et prix alimentaires).

Indices de référence (INSEE) :

🚩 Indice annuel des prix à la consommation - Base 2015 - Ensemble des ménages - France - Nomenclature Coicop : 01.1.2.1 - Boeuf et veau - Identifiant 001764389  
<https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/001764389>

🚩 Indice annuel des prix à la consommation - Base 2015 - Ensemble des ménages - France - Nomenclature Coicop : 01.1.2.3 - Mouton, agneau et chèvre - Identifiant 001764397  
<https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/001764397>

🚩 Indice de prix de production de l'industrie française pour le marché français – CPF 10.11 – Porcins, frais ou réfrigérés - Identifiant 010763631  
<https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/010763631>

🚩 Indice de prix de production de l'industrie française pour le marché français – CPF 10.12 – Viandes de volailles - Identifiant 010763649  
<https://www.insee.fr/fr/statistiques/serie/010763649>

#### **18.5 Clause butoir**

Lors de la révision de prix, une augmentation maximale des prix du titulaire de 3% est tolérée. Si les prix révisés venaient à dépasser l'augmentation de 3% fixée ci-avant, l'Université se réserve la

possibilité de faire appliquer la clause butoir sur les prix initiaux pour déterminer les nouveaux prix du marché.

### **18.6 Clause de sauvegarde**

L'Université de Lille se réserve le droit de rejeter les nouveaux prix et de résilier le marché sans indemnités si l'augmentation constatée dépasse le pourcentage de 3% fixé dans la clause butoir.

### **18.7 Offres Promotionnelles**

Le titulaire s'engage à faire bénéficier l'Administration des prix des offres qu'il propose à l'ensemble de sa clientèle. Ces prix s'appliquent pendant cette période promotionnelle, à condition qu'ils conduisent à des prix inférieurs à ceux résultant de l'application du marché. Ces promotions doivent être transmises, sous la forme d'un écrit, au service de la Restauration. Ils sont franco de port et d'emballage.

## **ARTICLE 20 – MODE DE REGLEMENT/PAIEMENT**

La facture, libellée "Université de Lille", doit être adressée impérativement via le portail CHORUS PRO (SIRET : 130 029 754 00012 et TVA intracommunautaire : FR88 130 029 754, pas de code service).

Pour tout renseignement complémentaire sur la facturation, vous pouvez utiliser l'adresse mail générique : [facturier-ulille@univ-lille.fr](mailto:facturier-ulille@univ-lille.fr)

La facture doit **impérativement** comporter les indications prévues par la réglementation de la Comptabilité Publique et notamment les renseignements suivants :

- le n° de bon de commande (commençant par 45...)
- le numéro de l'accord cadre « 2025.22 »,
- la date de facturation
- les nom, adresse et raison sociale du titulaire,
- les noms et adresse du destinataire,
- la date de livraison,
- le numéro de compte bancaire ou postal du titulaire, tel qu'il est précisé sur l'ATTRI1,
- la désignation en clair des matériels concernés et les quantités livrées,
- le prix hors taxes (HT),
- le taux de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA)
- le prix toutes taxes comprises (TTC)

**Sans l'intégralité des informations mentionnées ci-dessus, l'Agence comptable sera dans l'obligation de retourner les factures.**

**20.1 - Les sommes dues**, autres que celles visées à l'article 21 sont payées dans un **délai maximum de 30 jours** à compter de la réception de la facture par le service facturier après admission des matériels. Le taux des intérêts moratoires applicable est égal au taux d'intérêt de la principale facilité de refinancement appliquée par la Banque Centrale Européenne à son opération de refinancement principal la plus récente, effectuée avant le premier jour de calendrier du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points. De plus,

conformément à la loi du 28/01/2013, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement s'ajoute automatiquement, en cas de retard de paiement, aux intérêts moratoires dus au créancier.

**20.2 - Le règlement est effectué par virement administratif** au compte ouvert au nom du titulaire à partir de son RIB ou de son RIP original joint à l'acte d'engagement.

**20.3 - L'ordonnateur de la dépense** est Monsieur le Président de l'Université de Lille.

**20.4 - Le comptable assignataire de la dépense** est Madame l'Agent Comptable de l'Université de Lille, Rue du Barreau, BP 60149, 59653 VILLENEUVE D'ASCQ Cedex.

#### **20.5 – Nantissement**

Les créances nées ou à naître concernant le présent marché peuvent être cédées ou nanties conformément aux dispositions des articles R.2191-45 à R.2191-63 du décret n° 2018-1075 du 3 décembre 2018 portant partie réglementaire du code de la commande publique

Le pouvoir adjudicateur délivre, sans frais, au titulaire qui en fait la demande, une copie de l'original du marché revêtue de la mention que cette pièce est délivrée en unique exemplaire en vue de permettre la cession ou le nantissement des créances résultant du marché.

La personne habilitée à fournir des renseignements est Madame l'Agent Comptable de l'Université de Lille (Rue du Barreau, BP 60149, 59653 VILLENEUVE D'ASCQ Cedex).

#### **20.6 – Cautionnement**

Le titulaire du marché est dispensé de constituer un cautionnement. Le recouvrement des sommes dont il serait reconnu débiteur au titre du marché sera effectué selon la procédure de l'ordre de reversement.

#### **20.7 - 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.

#### **20.8 - 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.

### **ARTICLE 21 – COMMANDE HORS BPU**

Le Pouvoir Adjudicateur pourra recourir à des commandes sur catalogue « Prix public » basé sur les tarifs en vigueur applicables à l'ensemble de la clientèle au moment de l'exécution du marché.

Il est demandé à chaque titulaire de transmettre le nouveau catalogue dès sa parution. Celui-ci doit contenir le prix de chacune de ses denrées.

Dans tous les cas, le titulaire appliquera le taux de remise indiqué dans le cadre de réponse technique – CRT.

En cas de non réponse ou lorsque le titulaire est dans l'incapacité objective de répondre à la demande (ex : rupture de stock, disparition d'une référence...), l'administration se garde le droit de se fournir chez un autre fournisseur.

Le titulaire fournira également une attestation précisant l'impossibilité de fournir ce produit.

Les modalités de passation de la commande décrites à l'article 12 du présent CCP sont applicables.

## ARTICLE 22 – PENALITES

Par dérogation à l'article 14.1 du CCAG-FCS, lorsque les délais contractuels fixés sont dépassés dans l'exécution des prestations, le titulaire encourt **sans mise en demeure préalable** les pénalités suivantes :

### **Non-respect des délais et horaires de livraison**

A la condition que le retard ne soit pas imputable au Pouvoir Adjudicateur, une pénalité équivalente **à 5 % du montant total TTC du Bon de Livraison par jour de retard** est encourue sur le simple fait de la constatation du retard.

La notion de retard dans les délais couvre :

- les délais de livraison initiaux
- les délais sur lesquels le titulaire s'est engagé lors de sa remise d'offre
- les délais imposés dans le présent CCP et/ou dans les mails
- les délais d'échange/de reprise de marchandise

**En cas de non-respect des horaires de livraisons, le titulaire encourt une pénalité forfaitaire de 50 €.**

De plus, si des reports de délais sont accordés par le Pouvoir Adjudicateur avec un nouveau délai d'exécution des prestations, tout dépassement de ce nouveau délai sera soumis à l'application de pénalités dans les mêmes conditions qu'évoquées ci-dessus.

### **Non-respect des mesures de traçabilité**

Si le titulaire n'assure pas les mesures de traçabilité, il sera fait application d'une pénalité dont le montant sera égal à 5% du montant total TTC du Bon de Livraison (BL).

### **Non-respect des garanties de livraison**

**Si le titulaire ne respecte pas le délai de prévenance, il sera fait application d'une pénalité forfaitaire de 50 €.**

### **Non-conformité**

Le titulaire est tenu d'assurer le remplacement des articles non conformes le jour même de la livraison ou dans les délais qui lui seront demandés et ce, afin de ne pas affecter l'organisation de la production des repas prévus initialement pour l'Université de Lille. A défaut, il sera fait application d'une pénalité équivalente à 15 % du montant total TTC du Bon de Livraison.

### **Anomalie**

Le titulaire est tenu d'assurer le remplacement des articles ayant subis une anomalie le jour même de la livraison ou dans les délais qui lui seront demandés et ce, afin de ne pas affecter l'organisation de la production des repas prévus initialement pour l'Université de Lille. A défaut, il sera fait application d'une pénalité équivalente à 10 % du montant total TTC du Bon de Livraison.

Par dérogation à l'article 14.1.3. du CCAG FCS, le titulaire n'est pas exonéré des pénalités même si celles-ci sont inférieures à 1000 €.

## ARTICLE 23 – CLAUSE ENVIRONNEMENTALE

### Engagements en matière de développement durable

Le titulaire du marché s'engage à respecter les principes du développement durable dans le cadre de la fourniture et de la livraison de viandes fraîches. Ces engagements couvrent les aspects environnementaux, sociaux et économiques, et visent à minimiser l'impact écologique de ses activités tout en garantissant la qualité des produits livrés.

### Réduction des consommations

Le titulaire met en œuvre des mesures visant à réduire les consommations d'eau et d'énergie dans ses processus de production et de livraison. Il privilégie l'utilisation d'énergies renouvelables et adopte des pratiques permettant de diminuer l'empreinte carbone de ses activités.

### Réduction des émissions polluantes

Le titulaire s'engage à réduire les émissions polluantes liées à la production et au transport des viandes fraîches. Il utilise des véhicules de livraison conformes aux normes environnementales en vigueur et favorise les modes de transport les moins polluants.

### Utilisation de matériaux recyclables et écoconception des emballages

Les emballages utilisés pour la livraison des viandes fraîches doivent être recyclables et conçus dans une optique de réduction des déchets. Le titulaire privilégie les matériaux écologiques et limite l'utilisation de plastiques non recyclables.

### Prévention et limitation de la production de déchets

Le titulaire adopte des pratiques visant à prévenir et limiter la production de déchets tout au long de la chaîne de production et de livraison. Il met en place des systèmes de tri des déchets et favorise le recyclage et la valorisation des matières résiduelles.

### Traçabilité et origine des matières premières

Le titulaire garantit la traçabilité des viandes fraîches livrées, en indiquant clairement l'origine des produits (lieu de naissance, d'élevage, d'abattage et de transformation des animaux). Il privilégie les approvisionnements en circuit court et soutient les filières locales.

### Bien-être animal

Le titulaire respecte les normes de bien-être animal en vigueur et s'assure que les viandes fraîches proviennent d'animaux élevés dans des conditions respectueuses de leur bien-être. Il favorise les pratiques d'élevage en plein air et exclut l'utilisation de produits issus d'animaux nourris aux OGM.

## ARTICLE 24– STATISTIQUES RELATIVES AUX ACHATS

Le titulaire s'engage à fournir à l'administration des statistiques détaillées pour chaque restauration (Villeneuve d'Ascq et Arras) sur les achats de denrées alimentaires effectués dans le cadre du présent marché. Ces statistiques doivent être transmises annuellement.

Le titulaire doit transmettre un état détaillé des approvisionnements sur la période écoulée. Ce rapport doit inclure :

- ✚ Les quantités livrées par famille de produits.
- ✚ La distinction des produits qualifiés de "Qualité et durable » dont biologique.
- ✚ Les volumes et valeurs des produits livrés.
- ✚ Les éléments relatifs au développement durable (utilisation de véhicules propres, formation à la conduite écoresponsable, solutions de mutualisation des livraisons, mesures visant à réduire les emballages, etc.).

Les rapports doivent être transmis par voie dématérialisée (mail, plateforme dédiée) dans les 30 jours suivant la date anniversaire du contrat.

De plus, le titulaire indiquera s'il a mis en place une ou des politique(s) sociale(s) dans le cadre de l'exécution du marché (insertion, formation, politique de recrutement, sécurité au travail, etc.)

#### **ARTICLE 25 – CHANGEMENTS AFFECTANT LE STATUT DU TITULAIRE**

Durant la période de validité du marché, le titulaire est tenu de communiquer par écrit à l'Université de Lille tout changement ayant une incidence sur le statut de la société, y compris **les changements d'intitulé du compte** sur lequel sont effectués les paiements des sommes dues au titre du présent marché.

S'il néglige de se conformer à cette disposition, le titulaire est informé que l'Université de Lille ne saurait être tenue pour responsable des retards de paiement des factures présentant une anomalie par comparaison aux indications portées sur l'ATTRI 1, du fait de modifications intervenues au sein de la société et dont l'Université de Lille n'aurait pas eu connaissance.

#### **ARTICLE 26 - DISCRETION ET CONFIDENTIALITE**

Le titulaire se reconnaît tenu au secret professionnel et à l'obligation de discrétion pour tout ce qui concerne les faits, informations, études et décisions dont il a connaissance au cours de l'exécution du présent marché.

Les renseignements, documents ou objets qui sont communiqués au titulaire le sont à titre confidentiel et ne peuvent, sans autorisation, être transmis, même à titre gratuit, à d'autres personnes que celles qui ont la qualité pour en connaître dans le cadre du présent marché. Ces renseignements, documents ou objets ne peuvent, sans autorisation expresse de l'Université de Lille, être divulgués à des tiers. Le titulaire ne peut ni faire usage, ni reproduire, ni représenter, ni distribuer, ni communiquer, ni publier ou révéler les informations et prestations faisant l'objet du présent marché ou tout résultat ou étude qui en seraient issus.

En cas de sous-traitance, il revient au titulaire de faire figurer dans le contrat avec son sous-traitant, une clause imposant à son sous-traitant les mêmes obligations que celles du présent marché.

#### **ARTICLE 27– ASSURANCE**

Le prestataire a obligation de souscrire auprès d'une compagnie notoirement solvable, une police d'assurance garantissant les conséquences pécuniaires de sa responsabilité civile et professionnelle et couvrant pour tous les risques d'accidents dommages causés à toutes personnes et dont il serait tenu responsable conformément aux dispositions du CCAG applicables aux fournitures courantes et services.

#### **ARTICLE 28 ~~27~~ – MODIFICATION DU MARCHE**

Pour l'ensemble des cas cités aux articles R.2194-1 à R.2194-10 du décret n° 2018-1075 du 3 décembre 2018 portant partie réglementaire du code de la commande publique, toute modification du marché en cours d'exécution sera constatée par un avenant.

L'avenant ne peut avoir pour conséquence de modifier l'objet du marché ou de bouleverser son économie.

## ARTICLE 29 - RÉSILIATION

### 29.1 Non-conformité/anomalie

Après 3 non conformités et/ou 25 anomalies ayant toutes fait l'objet d'une réclamation adressée au titulaire, l'Université de Lille se réserve le droit de résilier le marché dans les conditions décrites ci-après.

Le pouvoir adjudicateur informera par Lettre Recommandée avec Accusé de Réception (LRAR) qu'il met en demeure le titulaire de lui transmettre ses observations dans les 15 jours à compter de la date de réception dudit courrier, date de réception par les services de l'Université de Lille faisant foi.

Passé ce délai, il sera prononcé la résiliation du marché aux torts du titulaire par LRAR. Le titulaire se verra adressé en LRAR le décompte de résiliation qui comprendra les éléments suivants :

Au débit du titulaire :

- ✚ le montant des sommes versées à titre d'avance, d'acompte, de règlement partiel définitif et de solde ;
- ✚ la valeur, fixée par le marché et ses avenants éventuels, des moyens confiés au titulaire que celui-ci ne peut restituer, ainsi que la valeur de reprise des moyens que le pouvoir adjudicateur cède à l'amiable au titulaire ;
- ✚ le montant des pénalités ;
- ✚ le cas échéant, le supplément des dépenses résultant de la passation d'un marché aux frais et risques du titulaire dans les conditions fixées à l'article 21 du présent CCP.

Au crédit du titulaire :

- ✚ la valeur contractuelle des prestations reçues y compris, s'il y a lieu, les intérêts moratoires ;
- ✚ la valeur des prestations fournies éventuellement à la demande du pouvoir adjudicateur telles que le stockage des fournitures.

### 29.2 Autres cas

Les conditions de résiliation sont celles prévues aux articles 38 à 45 du CCAG FCS.

En cas de résiliation pour motif d'intérêt général, il ne sera versé aucune indemnité au titulaire

## ARTICLE 30 – EXECUTION AUX FRAIS ET RISQUES

Le pouvoir adjudicateur peut faire procéder par un tiers à l'exécution des prestations prévues par le marché, aux frais et risques du titulaire, soit en cas d'inexécution par ce dernier d'une prestation qui, par sa nature, ne peut souffrir aucun retard, soit en cas de résiliation du marché prononcée aux torts du titulaire. La décision de résiliation le mentionnera expressément.

S'il n'est pas possible au pouvoir adjudicateur de se procurer, dans des conditions acceptables, des prestations exactement conformes à celles dont l'exécution est prévue dans les documents particuliers du marché, il peut y substituer des prestations équivalentes.

Le titulaire du marché résilié n'est pas admis à prendre part, ni directement ni indirectement, à l'exécution des prestations effectuées à ses frais et risques. Il doit cependant fournir toutes informations recueillies et moyens mis en œuvre dans le cadre de l'exécution du marché initial et qui seraient nécessaires à l'exécution de ce marché par le tiers désigné par le pouvoir adjudicateur.

L'augmentation des dépenses, par rapport aux prix du marché, résultant de l'exécution des prestations aux frais et risques du titulaire, est à la charge du titulaire. La diminution des dépenses ne lui profite pas.

#### **ARTICLE 31 – DROIT ET LITIGES**

Les litiges éventuels sont réglés par les lois et règlements du droit français : le Tribunal Administratif de Lille est seul compétent

#### **ARTICLE 32 - DEROGATIONS AU CCAG/FCS**

Il est dérogé aux articles 14.1 et 14.1.3 du CCAG/FCS par l'article 21 du présent CCP (cf. tableau récapitulatif ci-dessous).

Articles du CCP	Dérogations au CCAG/FCS
Article 21	Articles 14.1 et 14.1.3

Fait en un exemplaire original unique

A ..... le.....

Le représentant désigné de la société  
(prénom, nom + signature + cachet commercial)

A Lille, le .....

Le pouvoir adjudicateur,