

**MARCHÉ DE  
PRESTATIONS DE SERVICES TRAITEUR  
N° PA 2025 - 003**

**CAHIER DES CLAUSES  
TECHNIQUES PARTICULIÈRES  
C.C.T.P**

Maître d'Ouvrage :  
Centrale Lille Institut  
Cité Scientifique  
CS 20048  
59651 Villeneuve d'Ascq Cedex

**Date limite de remise des offres**  
**Le jeudi 26 juin 2025 à 10H00**

## 1– Objet du marché

Le présent marché a pour objet les prestations de services de traiteur pour les besoins du site de Centrale Lille Institut composé des 4 écoles internes suivantes :

- École Centrale de Lille située dans la cité scientifique à Villeneuve d'Ascq ;
- ITEEM située rue de Ticléni à Villeneuve d'Ascq ;
- ENSCL située dans la cité scientifique, avenue Mendeleïev à Villeneuve d'Ascq ;
- IG2I située rue Jean Souvraz à Lens.

Dans le cadre de son activité, Centrale Lille Institut organise des prestations de convivialité lors de réunions, de manifestations officielles et de colloques dans les locaux de Centrale Lille Institut. L'établissement peut être amené à organiser des événements en dehors de ses locaux. Les prestations de traiteur devront attirer notre attention sur la qualité de la prestation qui contribuera à véhiculer une image de marque de Centrale Lille Institut et qui sera un facteur de réussite pour nos opérations de communication externe et interne.

Cette prestation comprend notamment la fourniture et la livraison de denrées alimentaires, matériels, services, selon un horaire et un lieu, déterminés avec la personne responsable de la logistique.

Il est divisé en 3 lots :

=> Le lot n° 1 : Petits déjeuners et pauses sucrées (avec livraison et avec/ou sans service) ;

=> Le lot n°2 : Cocktails (avec livraison et avec/sans service, nappage tissu, dressage, vaisselles en porcelaine et rangement après manifestation) et buffets froids (avec livraison et avec/sans service, nappage tissu, dressage, vaisselles en porcelaine et rangement après manifestation) ;

=> Le lot n° 3 : Plateaux repas froids, lunch box ou salades individuelles (avec livraison, sans service).

Le lot 1 est un lot mono-attributaire et les lots 2 et 3 seront multi-attributaires (3 candidats seront retenus pour le lot 2 et trois candidats seront retenus pour le lot 3).

L'organisation des cocktails, buffets, prestations de restauration rapide et les pauses sucrées est liée aux activités de Centrale Lille et il ne peut pas être défini de mini et de maxi. Cependant, il peut être donné, à titre indicatif sans engagement quantitatif par l'établissement, un tableau récapitulatif des prestations réalisées sur l'année 2024 :

| Désignations                                       | 0 à 15<br>pers | 16 à 50<br>pers | 51 à 100<br>pers | 101<br>pers<br>et + | Totaux      |
|--|----------------|-----------------|------------------|---------------------|-------------|
| Nombre de petits<br>déjeuners<br>avec/sans service | 35             | 53              | 75               | 21                  | <b>184</b>  |
| Nombre de pauses<br>sucrées avec/sans<br>service   | 34             | 45              | 100              | 63                  | <b>242</b>  |
| Nombre Cocktails<br>avec/sans service              | 2              | 22              | 13               | 3                   | <b>40</b>   |
| Nombre Buffets<br>avec /sans service               | 7              | 10              | 2                |                     | <b>19</b>   |
| Nombre de<br>Plateaux repas/<br>Lunch box          | 760            | 245             | 305              |                     | <b>1310</b> |

Le marché passé selon une procédure adaptée fera l'objet pour chaque lot d'un accord cadre sans minimum et avec maximum, conformément à l'article R.2162-4 du code de la commande publique. Les montants maximums annuels sont répartis de la manière suivante :

- Lot 1 : 25.000 € HT annuel maximum
- Lot 2 : 100.000 € HT annuel maximum
- Lot 3 : 50.000 € HT annuel maximum

Les montants annuels maximums indiqués sont donnés à titre estimatif et ne présentent aucun caractère contractuel.

## 2– Durée du marché

Le Marché est conclu pour une période d'un an du 1<sup>er</sup> septembre 2025 au 31 août 2026 renouvelable 3 fois pour la même durée à compter du 1<sup>er</sup> septembre 2026, du 1<sup>er</sup> septembre 2027 et du 1<sup>er</sup> septembre 2028 soit jusqu'au 31 août 2029.

## 3– Descriptions des lots

### 3.1 – Généralités

L'ensemble du marché prévoit **que 70 % des prestations soient végétariennes et au minimum 50 % des plats doivent être issus de l'agriculture biologique**. Le candidat devra :

- Préciser les produits concernés,
- Fournir les justificatifs de certification bio,
- Détailler l'impact sur la chaîne logistique, les prix et les délais.

Les produits doivent être élaborés à partir de produits frais, locaux, faits maison, de qualité, et strictement conformes aux normes sanitaires en vigueur. Les ingrédients utilisés doivent provenir de **circuits courts**, c'est-à-dire directement de producteurs ou de fournisseurs situés à proximité géographique du lieu de transformation ou de vente, limitant ainsi les intermédiaires et les distances de transport. Ce mode d'approvisionnement favorise l'économie locale, garantit une meilleure traçabilité des produits, et contribue à la réduction de l'empreinte environnementale.

Les prestations comprennent :

- La confection des menus, le conditionnement, le transport et la livraison des produits, la vaisselle ainsi que la fourniture de tout le matériel, y compris décoration des tables et buffets de présentation ;
- La mise à disposition de vaisselle (verres, tasses, assiettes et couverts) lavables pour le lot 2 et recyclables pour les lots 1 et 3 ;
- La mise en place de toute l'installation et la réception sur le site 30 minutes avant l'heure de démarrage de la manifestation ;
- La présence lors de la réception du personnel nécessaire pour assurer le service jusqu'à l'enlèvement du matériel et l'ensemble des déchets.

De façon exceptionnelle, le titulaire devra être en mesure de proposer des plateaux de substitution respectant les convictions religieuses, les éventuelles allergies des convives. A cet effet, Le titulaire devra proposer des prestations sans porc et sans gluten.

Les prestations attendues sont prévues sur une plage s'étendant du lundi au samedi, le matin, le midi mais aussi le soir.

La température des plats doit être optimale au moment du service, qu'il s'agisse des plats chauds ou de préparations froides.

Le titulaire s'engage à fournir un service rapide, discret et actif lors de l'exécution des prestations. Les serveurs sur place s'assurent que la consommation des préparations s'effectue régulièrement sans excès, ni manque, tout au long de la réception.

Chaque candidat s'engage dans son offre à donner un pourcentage de réduction sur sa carte pour tout achats qui ne seraient pas prévus dans le CCTP.

Conformément aux dispositions du marché, les variantes imposées précitées devront être exprimées sous forme de pourcentage appliqué au prix de base indiqué dans le Bordereau des Prix Unitaires (BPU). Ce pourcentage devra être explicitement mentionné.

### **3.2-Lot 1 : PETITS DÉJEUNERS ET PAUSES SUCRÉES**

**(Avec ou sans service, livraison, nappage, dressage, et rangement après manifestation)**

Ces prestations concernent :

- Café d'accueil avec viennoiseries.
- Pauses-sucrées simples ;

Les prestations comprennent :

- La confection des petits déjeuners et des pauses sucrées, le conditionnement, la vaisselle ainsi que la fourniture de tout le matériel ;
- Tasse et sous-tasse adaptée, petite cuillère, verrerie, ou suivant demande gobelet carton recyclables, touillettes recyclables.
- La mise en place de toute l'installation et la réception sur le site 30 minutes avant l'heure de début de la manifestation.
- L'enlèvement du matériel du titulaire à l'issue de la prestation, ainsi que l'évacuation de ses propres déchets et le nettoyage des lieux mis à disposition.

Le prestataire portera un soin particulier à l'équilibre alimentaire des aliments proposés. Il respectera les règles liées à la sécurité sanitaire des prestations (prévention du risque microbiologique). La température des boissons doit être optimale au moment du service en particulier pour les boissons chaudes (mis à disposition de thermos, ...).

#### **3.2.1 – Cafés d'accueil - Petits déjeuners**

Ces prestations comprennent :

- Café, thé, jus de fruits, lait, sucre, eau plate, mini viennoiseries (croissants, pains chocolat, pains aux raisins, chaussons aux pommes, brioches aux pépites de chocolat, chouquettes...) minimum 2 pièces par personne sur plateau de présentation ou corbeille.

Le traiteur devra fournir également le matériel nécessaire :

- Tasse et sous-tasse adaptée, petite cuillère, verrerie, ou suivant demande gobelet carton recyclables, touillettes recyclables.
- Nappage et serviettes intissés aspect proche du tissu.

L'installation des prestations est à prévoir à partir de 8H00 en général, et la livraison/installation 30 minutes avant l'horaire d'accueil des participants.

Les boissons thé ou café devront être dans un contenant permettant un service de boissons chaudes.

Les bouteilles non consommées seront reprises par le titulaire qui devra facturer le volume réellement consommé.

#### **3.2.2 – Pauses sucrées simples**

Ces prestations comprennent :

- Café, thé, jus de fruits, lait, sucre, eau plate, petits gâteaux sucrés (minimum 4 pièces par personne) sur plateau de présentation ou corbeille. Le traiteur devra fournir également le matériel nécessaire :
  - Tasse et sous-tasse adaptée, petite cuillère, verrerie, ou suivant demande gobelet carton recyclables, touillettes jetables,
  - Nappage et serviettes intissés aspect proche du tissu

Les boissons thé ou café devront être dans un contenant permettant un service de boissons chaudes.

La Livraison/installation sera à prévoir 30 minutes avant l'horaire d'accueil des participants.  
Les bouteilles non consommées seront reprises par le titulaire qui devra facturer le volume réellement consommé.

### **Prestations supplémentaires obligatoires :**

**Variantes obligatoires :** Conformément aux articles R2151-9 et R2151-10 du code de la commande publique, les candidats doivent obligatoirement proposer 2 variantes dont les caractéristiques techniques minimales sont détaillées ci-dessous. La non-réponse à l'une de ces variantes entraînera l'irrecevabilité de l'offre.

**Conformément aux dispositions du marché, les variantes ci-dessous devront être calculées en appliquant un pourcentage spécifique au prix de base figurant dans le Bordereau des Prix Unitaires (BPU). Ce pourcentage devra être clairement indiqué.**

#### **Variante n°1 : Utilisation de vaisselle lavable**

Fourniture d'une version dans laquelle l'ensemble de la vaisselle utilisée est lavable et réutilisable pour les prestations cocktails et buffets (assiettes, verres, couverts, plats de service, etc.).

Le prestataire doit assurer la mise à disposition, le nettoyage, la reprise de la vaisselle, et garantir le respect des normes d'hygiène applicables.

#### **Variante n°2 : Prestation zéro déchet pour les cocktails et buffets**

- Fourniture d'une version de l'offre respectant une logique zéro déchet, incluant :
  - La suppression du plastique à usage unique,
  - L'utilisation exclusive de contenants réutilisables et lavables.

### **3.3- Lot 2 : COCKTAIL (Avec ou sans service) ET BUFFETS FROIDS (avec ou sans service)**

Les prestations décrites ci-dessous devront être fabriquées à partir de produits en rapport avec les saisons.

#### **Exigences spécifiques :**

- 70 % des plats doivent être végétariens.
- au minimum 50 % des plats doivent être issus de l'agriculture biologique.
- Les produits doivent être frais, locaux et faits maison, de qualité et respectueux des normes sanitaires.

#### **3.3.1 Cocktails avec ou sans service**

Les prestations décrites ci-dessous devront être fabriquées à partir de produits en rapport avec les saisons et élaborées par vos soins.

Il comporte tout un ensemble de mets individuels faciles à manger et présentés sur un buffet ou sur des plateaux. Ces prestations comportent également des boissons soft (jus de fruits, sodas, eaux gazeuses, eaux de source plates servies en bouteilles de verre) en quantité suffisante par rapport aux nombres de convives. Il intègre également un café avec petit chocolat.

Le titulaire devra mettre à disposition les tables mange debout. Le nappage, la vaisselle et le service sont assurés par le prestataire. Il est demandé pour chaque cocktail de prévoir la vaisselle qui doit être positionnée sur les tables dressés à cet effet. L'ensemble de la vaisselle utilisée devra être lavable et réutilisable pour ces prestations (assiettes, verres, couverts, plats de service, etc.).

Le prestataire doit assurer la mise à disposition, le nettoyage, la reprise de la vaisselle, et garantir le respect des normes d'hygiène applicables.

Le service sera, dans l'ensemble, rapide et ne devra pas dépasser 2 heures.

**La ventilation entre chaque composante constituée d'éléments salés, sucrés, froids doit être déclinée dans le mémoire technique. Un exemple de proposition de cocktail déjeunatoire doit être donné dans le mémoire. Il sera illustré de photos pour la présentation.**

- **Cocktail apéritif salé et/ou sucré sans service**  
6 pièces froides par personne

- **Cocktail déjeunatoire salé/sucré sans service**  
15 pièces froides par personne

- **Cocktail dinatoire salé/sucré sans service**  
9 pièces froides par personne

Pour chaque cocktail, le titulaire proposera 2 gammes de prestation au minimum (classique et prestige).

### **3.3.2 Buffets avec ou sans service**

Entrées, Plats + accompagnement crudités/salades, fromage en option, desserts (pâtisseries et fruits). Tous les buffets devront être accompagnés de 2 petits pains/personne, du beurre, condiments et sauces. Eaux de source plates servies en bouteilles de verre et gazeuses et café avec petit chocolat.

Le titulaire proposera des prestations variées, au minimum 5 choix pour les entrées, plats et desserts.  
L'établissement fera un choix parmi cette liste proposée de 2 entrées, 2 plats, 4 salades et 4 desserts.

L'ensemble de la vaisselle utilisée devra être lavable et réutilisable pour ces prestations (assiettes, verres, couverts, plats de service, etc.). Le nappage, la vaisselle et le service sont assurés par le prestataire. Cependant, chaque convive vient se servir au niveau des tables de buffets présentant l'ensemble des prestations. Il sera demandé, en fonction du nombre de convives, d'organiser plusieurs buffets afin de faciliter la fluidité du service. Le titulaire devra fournir les tables mange debout lors de cette prestation.

Le service sera, dans l'ensemble, rapide et ne devra pas dépasser 2 heures.

Pour la réalisation des buffets, le titulaire devra : privilégier les produits frais de saison, locaux et faits maison, sélectionner les produits de qualité, de saveur excellente, choisir les viandes les plus tendres, les poissons seront présentés sans arêtes, proposer autant que possible de la pâtisserie fraîche.

**Un exemple de proposition de buffet doit être donné dans le mémoire. Il sera illustré de photos pour la présentation.**

#### **Prestations supplémentaires obligatoires :**

**Variantes obligatoires :** Conformément aux articles R2151-9 et R2151-10 du code de la commande publique, les candidats doivent obligatoirement proposer 3 variantes dont les caractéristiques techniques minimales sont détaillées ci-dessous. La non-réponse à l'une de ces variantes entraînera l'irrecevabilité de l'offre.

**Conformément aux dispositions du marché, les variantes imposées ci-dessous devront être calculées en appliquant un pourcentage spécifique au prix de base figurant dans le Bordereau des Prix Unitaires (BPU). Ce pourcentage devra être clairement indiqué.**

#### **Variante n°1 : Cocktails 100 % végétariens**

- Fourniture d'une version alternative des prestations cocktails composée exclusivement de produits végétariens (sans viande ni poisson ; œufs et produits laitiers autorisés).
- Cette version doit garantir une qualité équivalente à celle de l'offre de base, tant sur le plan gustatif que sur la présentation.
- **Un exemple de proposition de cocktail 100 % végétariens doit être donné dans le mémoire. Il sera illustré de photos pour la présentation.**

### **Variante n°2 : Buffets 100 % végétariens**

- Fourniture d'une version alternative des prestations **buffets** composée **exclusivement de produits végétariens** (sans viande ni poisson ; œufs et produits laitiers autorisés).
- Cette version doit garantir une qualité équivalente à celle de l'offre de base, tant sur le plan gustatif que sur la présentation.
- **Un exemple de proposition de buffet 100 % végétariens doit être donné dans le mémoire. Il sera illustré de photos pour la présentation.**

### **Variante n°3 : Prestation zéro déchet pour les cocktails et buffets**

- Fourniture d'une version de l'offre respectant une logique zéro déchet, incluant :
  - La suppression du plastique à usage unique,
  - L'utilisation exclusive de contenants réutilisables et lavables.

## **3.4 – Lot 3 : Plateaux repas froids, lunch box ou salades individuelles**

Les prestations décrites ci-dessous devront être fabriquées à partir de produits en rapport avec les saisons.

### **Exigences spécifiques :**

- 70 % des plats doivent être végétariens.
- au minimum 50 % des plats doivent être issus de l'agriculture biologique.
- Les produits doivent être frais, locaux et faits maison, de qualité et respectueux des normes sanitaires.

### **3.4.1 Les plateaux repas**

Dans le cadre du prolongement de leurs travaux, des groupes de travail peuvent se voir proposer un système de plateaux froids dont les caractéristiques sont les suivantes :

- **Plateaux individuels avec la livraison sur le lieu de la manifestation sans service**

Le candidat proposera 2 types de plateaux repas :

- Plateau repas froid de qualité simple ; produits simples et économiques
  - Plateau repas froid de qualité supérieure ; produits plus élaborés, gourmands et de gamme de prix moyenne et de saison.
- **Un exemple de proposition de plateaux repas 70 % végétariens doit être donné dans le mémoire. Il sera illustré de photos pour la présentation.**

#### **Contenu des plateaux repas froids de qualité simple**

- Le plateau comportera : une entrée, un plat principal avec un légume, un fromage, un dessert et du pain. Un verre doit être positionné sur le plateau avec le kit couverts : serviette, couverts, gobelets (en matière recyclable), sel, poivre en matière recyclable et le prestataire devra également fournir, en fonction du nombre de convives, des bouteilles d'eau en verre grand format (1 L ou équivalent) à partager.

#### **Contenu des plateaux repas froids de qualité supérieure**

- Le plateau comportera : une entrée végétarienne, un plat principal avec un légume, un fromage, un dessert et du pain. Un verre doit être positionné sur le plateau avec le kit couverts : serviette, couverts, gobelets (en matière recyclable), sel, poivre et le prestataire devra également fournir, en fonction du nombre de convives, des bouteilles d'eau en verre grand format (1L ou équivalent) à partager.

Le titulaire devra obligatoirement proposer 3 choix minimum par gamme.

Le prix indiqué dans le bordereau de prix pour chacune des prestations comprend tous les coûts liés à l'exécution des prestations : déplacements, fournitures...toutes sujétions incluses.

**Les plateaux repas devront être livrés dans des cartons collectifs au lieu de cartons individuels.**

Attention : les produits proposés devront être frais et faits maison.

### **Volumétrie des livraisons**

La livraison devra être assurée pour des commandes d'au moins 2 plateaux repas.

#### **3.4.2 Les lunch box ou salades individuelles**

- Le panier repas comportera ; un sandwich maison ou salade repas maison avec son assaisonnement, un dessert, du pain, un kit de couverts, serviette, gobelets (en matière recyclable), sel, poivre et le prestataire devra également fournir, en fonction du nombre de convives, des bouteilles d'eau en verre grand format (1 L ou équivalent) à partager.

Le titulaire devra obligatoirement proposer 3 choix minimum.

**Les desserts et boissons dans ce lot pourront être fournis en grand format ou format « à partager », sur demande ou sur confirmation du pouvoir adjudicateur.**

**Un exemple de proposition de paniers repas 70 % végétariens doit être donné dans le mémoire. Il sera illustré de photos pour la présentation.**

### **Prestations supplémentaires obligatoires :**

**Variantes obligatoires :** Conformément aux articles R2151-9 et R2151-10 du code de la commande publique, les candidats doivent obligatoirement proposer 4 variantes dont les caractéristiques techniques minimales sont détaillées ci-dessous. La non-réponse à l'une de ces variantes entraînera l'irrecevabilité de l'offre.

**Conformément aux dispositions du marché, les variantes imposées ci-dessous devront être calculées en appliquant un pourcentage spécifique au prix de base figurant dans le Bordereau des Prix Unitaires (BPU). Ce pourcentage devra être clairement indiqué.**

#### **Variante impose n°1 : Plateaux repas 100 % végétariens**

- Fourniture d'une version alternative des prestations plateaux repas composée exclusivement de produits végétariens (sans viande ni poisson ; œufs et produits laitiers autorisés).
- Cette version doit garantir une qualité équivalente à celle de l'offre de base, tant sur le plan gustatif que sur la présentation.
- **Un exemple de proposition de plateaux repas 100 % végétariens doit être donné dans le mémoire. Il sera illustré de photos pour la présentation.**

#### **Variante n°2: Lunch box 100 % végétariens**

- Fourniture d'une version alternative des prestations lunch box composée exclusivement de produits végétariens (sans viande ni poisson ; œufs et produits laitiers autorisés).
- Cette version doit garantir une qualité équivalente à celle de l'offre de base, tant sur le plan gustatif que sur la présentation.



- **Un exemple de proposition de lunch box 100 % végétariens doit être donné dans le mémoire. Il sera illustré de photos pour la présentation.**

### **Variante n°3 : Utilisation de vaisselle lavable pour les plateaux repas / lunch box**

Fourniture d'une version dans laquelle l'ensemble de la vaisselle utilisée est lavable et réutilisable pour les prestations plateaux repas/lunch box (assiettes, verres, couverts, plats de service, etc.).

Le prestataire doit assurer la mise à disposition, le nettoyage, la reprise de la vaisselle, et garantir le respect des normes d'hygiène applicables.

### **Variante n°4 : Prestation zéro déchet pour les plateaux repas / lunch box**

- Fourniture d'une version de l'offre respectant une logique zéro déchet, incluant :
  - La suppression du plastique à usage unique,
  - L'utilisation exclusive de contenants réutilisables et lavables.

## **3.5–Service**

Le service sera demandé ou non en fonction des besoins de Centrale Lille institut. Si exceptionnellement, la prestation dure plus longtemps que la durée convenue dans le devis, le prestataire ne facturera pas les heures supplémentaires à un taux supérieur.

Si le service est demandé, le titulaire s'engage à fournir un service professionnel, rapide, discret et actif lors de l'exécution des prestations. Centrale Lille Institut exige une tenue vestimentaire correcte, la ponctualité, la bonne présentation, la discrétion des serveurs et qu'ils fassent preuve d'un comportement irréprochable lors du service. Ils suivront les consignes données par le ou les représentant(s) de Centrale Lille Institut. Ils assureront la mise en place, le service et la remise en état des lieux à l'issue de la prestation.

Ces opérations visent aussi bien le service que le nettoyage et l'entretien du matériel. Le personnel devra être formé et qualifié. Le prestataire devra être en conformité avec la législation du travail. Les serveurs s'assureront que la consommation des préparations s'effectue régulièrement (approvisionnement continu des plateaux sur les consoles par exemple) tout au long de la réception.

La rémunération applicable sera un coût horaire par personne mise à disposition conformément au Bordereau des Prix Unitaires.

## **3.6 – Mise en place, nappage et matériel**

Le titulaire doit prévoir le décor suivant la prestation commandée.

Le titulaire du marché devra fournir des nappes et des serviettes de papier intissés de qualité et d'aspect proche du tissu.

Pour le lot 2, la vaisselle proposée devra impérativement être lavable ; toute utilisation de vaisselle en plastique, qu'elle soit à usage unique ou non, est strictement interdite. Pour les lots 1 et 3, l'usage de vaisselle recyclable est toléré. Toutefois, des variantes imposées sont prévues afin d'intégrer une solution avec de la vaisselle lavable, en cohérence avec les objectifs de réduction des déchets et de développement durable.

Le titulaire devra fournir la vaisselle (verres, assiettes, couverts...) et accessoires annexes nécessaires à la bonne exécution de la prestation.

L'ensemble du matériel (vaisselle et accessoires annexes) devra être repris à l'issue de la prestation. L'établissement dégage toute responsabilité en cas de vol de matériels laissés dans ses locaux par le titulaire du marché.

La prestation comprend le transport puis l'enlèvement de la vaisselle. Celle-ci est restituée au fournisseur, non nettoyée.

Le titulaire doit avoir achevé la mise en place, le nappage et l'installation du matériel au plus tard 30 minutes avant l'heure prévue du démarrage de la prestation.

**Dans tous les cas, le prestataire fournira le matériel de service nécessaire : matériel de réchauffage, étuves, plateaux, seaux et bacs à glace, glace à rafraîchir, glaçons... ; cette prestation sera entendue dans le prix.**

En règle générale, les tables seront mises à disposition par l'établissement pour la partie « buffet », « cocktail » et « café d'accueil » sauf les tables mange debout qui devront être fournis par le titulaire. Les tables mises à disposition devront être mises en place et rangées par le titulaire.

Le titulaire devra procéder à l'enlèvement du matériel de service à l'issue de la prestation, ainsi que l'évacuation de ses propres déchets et le nettoyage des lieux mis à disposition. Cette prestation se fera rapidement et discrètement, et est comprise dans les prix proposés.

Un état des lieux sera fait avant le début de la mise en place de la prestation. Les équipements devront être utilisés conformément à leur usage. Si le matériel était détérioré par un usage inadapté, le coût relatif à sa remise en état serait imputé par l'établissement au titulaire du marché.

### **Condiments**

La prestation comprend également la fourniture des condiments : sucre, sel, poivre...

### **Décoration**

Le prestataire a à sa charge la décoration (décoration florale...). Celle-ci doit être d'un goût certain et respecter le cadre environnant.

### **Boissons**

Il est fait demande au prestataire de fournir les boissons soft : jus de fruits, soda, eaux minérales plates et gazeuses et cocktails sans alcool fait maison lors des prestations avec ou sans service. A la demande expresse de Centrale Lille Institut, le prestataire devra également proposer des boissons alcoolisées.

Les bouteilles non consommées seront reprises par le titulaire et non facturées à l'établissement.

## **4- Passation des commandes**

### **4.1 – Délais**

L'établissement passera commande le plus tôt possible dans les délais suivants :

- Pour les petits déjeuners et pauses sucrées avec service (lot 1) : 8 jours avant le début de la prestation et affinera son nombre au plus tard jusqu'à 16 heures la veille de la prestation.
- Pour les cocktails sans service (lot 2) : 2 jours avant le début de la manifestation et affinera son nombre au plus tard jusqu'à 16 heures la veille de la prestation.
- Les buffets sans service (lot 2) : 4 jours avant la prestation et affinera son nombre au plus tard 2 jours avant la prestation.
- Pour les cocktails, buffets avec service (lot 2) : 8 jours avant le début de la prestation et affinera son nombre au plus tard 2 jours avant la prestation.
- Pour les plateaux-repas, lunch box ou salades individuelles (lot 3) :
  - si une commande de moins de 10 convives, jusqu'à 16 heures la veille de la prestation.
  - si une commande supérieure à 10 convives : 2 jours avant la prestation et affinera son nombre au plus tard jusqu'à 16 heures la veille de la prestation.

### **4.2 – Lieux de livraison et modalités**

Le lieu de livraison est obligatoirement inscrit sur le bon de commande ; Les lieux de livraison seront les sites de l'école Centrale Lille , de l'ENSCL, de l'ITEEM à Villeneuve d'Ascq et le site d'IG2i à Lens. L'établissement peut être amené à organiser des événements en dehors de ses locaux.

Le bâtiment et l'adresse complète y seront également précisés.

Le titulaire devra avec chaque commande remettre un état récapitulatif des prestations (liste exhaustive de toutes les fournitures). De plus, chaque emballage devra être étiqueté en désignant son contenu exact. Ces étiquetages permettront le contrôle quantitatif des prestations par les services de Centrale Lille Institut.

Les commandes donneront lieu à l'établissement de bons de commande qui porteront notamment les informations suivantes :

- Référence du marché, le numéro et l'intitulé du lot ;
- Désignation précise de la prestation ;
- Nombre de convives ;
- Date et heure de la réception ;
- Lieu de livraison (adresse exacte du bâtiment concerné + le responsable de la commande).

Dans le cas où la date de la réception viendrait à être déplacée ou annulée, l'établissement informera, par téléphone et mail, le titulaire dans les meilleurs délais.

#### **4.3 – Annulation de la commande**

Il n'y a jamais eu d'annulation à la dernière minute mais, dans l'hypothèse où un évènement aurait pour conséquence l'annulation d'une réunion, les conditions seraient les suivantes :

- Si l'annulation est communiquée plus de 48 heures avant la manifestation, le titulaire ne pourra prétendre à un quelconque règlement, ni indemnisation ;
- Si l'annulation est communiquée moins de 24 heures avant la manifestation, le titulaire a droit à être indemnisé de la part des frais et investissements éventuellement engagés pour le bon de commande concerné et strictement nécessaire à son exécution. Il lui incombe d'apporter toutes les justifications nécessaires à la fixation de cette indemnité dans un délai de 15 jours après la notification de la résiliation du bon de commande.

### **5– Conformité qualité des prestations au regard de la réglementation**

#### **5.1 – Spécifications qualitatives**

Les denrées utilisées dans la confection des produits doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières, à telle ou telle d'entre elles.

Elles doivent être, en particulier, être conformes :

- ⇒ aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR ;
- ⇒ les spécifications techniques de Groupe d'Etudes des Marchés de Denrées Alimentaires (GEM/DA) éditées par le service d'édition des journaux officiels ;
- ⇒ aux spécifications techniques décrites dans les brochures suivantes :
  - 5541-I – Produits des industries céréalières – produits sucrés d'épicerie
  - 5541-II – Viandes et charcuterie
  - 5541-III – Produits de la mer et d'eau douce
  - 5541-V – Fruits et légumes (frais et conserves).

Toute disposition nouvelle du GPEM/DA sera applicable dès sa publication.

#### **5.2 – Spécifications de salubrité**

Le titulaire doit respecter l'ensemble de la réglementation le concernant et en particulier les dispositions des textes suivants :

- Instruction générale interministérielle du 6 mars 1968 intitulé « hygiène alimentaire dans les établissements publics universitaires et scolaires » ;
- Décret 71-636 du 21 juillet 1971 modifié ;
- Arrêté ministériel du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur (JO du 16 mai 1995) ;
- Arrêté ministériel du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (JO du 6 août 1998) ;
- Arrêté interministériel du 26 juin 1974 réglementant les conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées alimentaires et d'origine animale (JO du 31 juillet 1974), complété par l'arrêté du 5 mai 1975 (JO du 17 mai 1975) à l'exception des titres II et IV ;
- Arrêté interministériel du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale (JO du 31 mars 1977) ;
- Le règlement CE 178/2002 du 28 janvier 2002 concernant les procédures relatives à la sécurité des aliments ;
- Le règlement CE n° 852/2004 du 29 avril 2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Le règlement CE n° 853/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Il veille ainsi à la bonne application des règles d'hygiène à toutes les étapes de la fabrication, de transport et du service de ses produits :

- soit dans le respect des guides de bonnes pratiques hygiéniques (notamment la brochure n° 5907 « Traiteur » éditée par la Direction des Journaux Officiels (DJO) pour les prestataires en dispense d'agrément ;
- soit dans le respect des principes de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP) pour les traiteurs soumis au régime d'agrément sanitaire.

## **6– Obligations du prestataire**

### **6.1 – Personnel**

Le titulaire est responsable de ses serveurs, de son personnel en toutes circonstances et pour quelque cause que ce soit. Il est responsable des accidents, dégradations et dégâts survenus par le fait de son personnel ainsi que des vols pouvant être commis par ses préposés.

Le titulaire devra également assurer la stricte application des lois et règlements en vigueur notamment sur les conditions de travail et la main d'œuvre.

Le prestataire s'engage à proposer, lors de chaque manifestation, du personnel ayant un profil proche de celui qui avait été annoncé dans la proposition technique, tant au niveau préparation cuisine que personnel assurant le service. Par ailleurs il précisera, à chaque manifestation, s'il doit faire appel à du personnel extra.

### **6.2 – Contacts**

Le titulaire devra indiquer les coordonnées exactes des personnes responsables de l'établissement des devis et des prises de commandes.

### **6.3 – Qualité des ingrédients**

Le titulaire doit être en mesure de proposer des denrées variées, de saison et pouvant satisfaire différentes communautés de confession et de culture.

Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes. Les mets doivent être agréables au goût. Les cuissons doivent être effectuées avec le plus grand soin. L'instant de la préparation des plats doit être le plus rapproché possible de l'instant de leur distribution.

La présentation des plats doit être soignée et les plats doivent être appétissants.

Le titulaire favorise la priorité aux produits labellisés ou issus d'appellation d'origine (contrôlée ou protégée).

#### 6.4 – Développement durable

L'établissement a défini un socle commun d'exigences sociales et environnementales :

- Critères favorisant les circuits courts, les produits locaux, et la traçabilité : chaîne de transformation et de transport réduite.
- Conditions d'exécution pour favoriser les emballages réutilisables ou biodégradables.
- **Produits Bios : exigence minimale de 50% de produits issus de l'Agriculture Biologique.**
- Exigence quant à la possibilité de commander des repas Végans au même prix que l'offre indiquée dans le BPU.

Le titulaire présente des prestations prenant en compte le développement durable et notamment l'utilisation de matériaux, les temps de trajet entre le lieu de production et le lieu de livraison.

Le titulaire pourra proposer des produits cultivés dans le respect des cycles biologiques (fruits et légumes de saison issus de récoltes prélevées à juste maturité, produits régionaux, produits équitables). Ils devront fournir, pour ces produits biologiques, au moins l'une des certifications suivantes :

- Le label AB
- Le label bio équitable
- Le label « agriculture biologique » européen.

Dans une démarche d'écoresponsabilité, l'établissement porte une attention particulière à l'impact environnemental des prestations objet du marché.

En cohérence et au-delà des objectifs de la loi EGALIM, plusieurs initiatives complémentaires peuvent être envisagées visant à développer une restauration collective durable et de qualité, l'établissement fait siennes dans le cadre du présent marché les obligations d'approvisionnement en denrées alimentaires durables et de qualité, de lutte contre le gaspillage alimentaire et de réduction de la production de déchets, en particulier de déchets non-alimentaires.

##### 6.4.1 Denrées alimentaires et produits

Le thé, le café et le chocolat sont certifiés issus du commerce équitable (label Fair trade Max Havelaar ou équivalent). L'intégralité des fruits et légumes servis sont frais et de saison.

Toutes les viandes et tous les poissons sont des produits de qualité et durables. Les signes distinctifs de la qualité et de la durabilité sont ceux reconnus par la loi EGALIM.

Le pain est certifié issu de l'agriculture biologique (label AB ou équivalent).

**Exigences pour tous les lots :** En application de la circulaire « Services publics écoresponsables » et au-delà des objectifs de la loi EGALIM, les fruits, les légumes, les laitages et les charcuteries utilisés dans le cadre des prestations seront pour au moins 50% (en dépense annuelle) des produits durables et de qualité dont au moins 50% (en dépense annuelle) des produits certifiés issus de l'agriculture biologique. Les exigences de qualité et de durabilité sont celles définies par la loi EGALIM. Le titulaire peut cibler toutes les familles de produits concernées en cumulé (fruits, légumes, laitages et charcuteries) ou en choisir certaines.

A l'exception des boissons, des sandwiches, des viennoiseries, des pâtisseries et des pièces cocktails, le titulaire est invité selon ses possibilités à dépasser les objectifs fixés par la loi EGALIM tels que précisés supra.

Lutte contre la déforestation importée : en application de la stratégie nationale de lutte contre la déforestation importée (<https://www.ecologie.gouv.fr/lutte-deforestation-importee-SNDI>), le titulaire est :

- Tenu à proscrire l'huile de palme, de coprah et de coco.
- S'engage à abandonner progressivement les produits laitiers dont la filière utilise une alimentation des animaux responsable de déforestation importée en particulier le soja importé de certains pays.

L'établissement souhaite que les denrées alimentaires intègrent, au minimum 50 %, des produits issus de l'agriculture biologique (certifiés 'Agriculture Biologique' ou équivalent) et/ou du commerce équitable. C'est pourquoi cette exigence est intégrée en tant que variante imposée au marché.

La saisonnalité des produits frais est privilégiée. Les produits de saison se définissent comme ceux étant produits en France métropolitaine pendant la saison considérée. Des menus dit alternatifs doivent être proposés, l'acheteur entend par alternatifs des menus végétarien et sans gluten.

#### 6.4.2 Bouteilles et autres contenants

Il est interdit d'utiliser dans le cadre du présent marché des bouteilles en plastique à usage unique. A chaque fois que les caractéristiques de la prestation le permettent, les boissons doivent être servies dans des carafes. Le cas échéant, toutes les bouteilles, quelles que soient la boisson et la contenance (eau, jus de fruits, sodas, boissons alcoolisées) doivent être en verre ou constituées de matériaux recyclés ou recyclables.

Les plateaux-repas doivent être mis dans des contenants collectifs réutilisables que le titulaire s'engage à venir récupérer quand les caractéristiques de la prestation le permettent ou des plateaux-repas en matière recyclée ou recyclable. Le cas échéant, les films d'emballage des plateaux-repas doivent être issus de ressources renouvelables ou recyclés ou recyclables et optimisés en volume.

Les contenants des lunch box/paniers repas doivent être issus de ressources renouvelables ou recyclés ou recyclables. Il est interdit d'utiliser des contenants en plastique (y compris couvercles) ou en polystyrène expansé.

#### 6.4.3 Vaisselle et nappage

Il est interdit d'utiliser dans le cadre du présent marché de la vaisselle jetable en plastique à usage unique : assiettes, couverts, gobelets, pailles, bâtonnets mélangeurs, etc.

**La vaisselle proposée doit être lavable pour le lot 2**, toute utilisation de vaisselle en plastique est prohibée.

En dehors des prestations pour lesquelles une vaisselle réutilisable est utilisée (fournie par le prestataire), toute la vaisselle utilisée dans les autres prestations doit être :

- prioritairement réutilisable quand le format de la prestation permet la reprise de la vaisselle par le titulaire;
- ou issue de ressources renouvelables ou recyclées ou recyclables. En particulier :
  - les gobelets et bâtonnets mélangeurs utilisés lors des accueils café et petits déjeuners doivent être issus de ressources renouvelables ou recyclés ou recyclables. En cas d'utilisation de vaisselle en bois ou issue de fibres de cellulose de bois, elle doit être certifiée issue de forêts gérées durablement (label FSC, PEFC ou équivalent)
  - les serviettes en papier doivent être prioritairement constituées de fibres recyclées. A défaut, elles doivent être recyclables ;
  - les verrines sont des contenants en verre ou à défaut des contenants recyclés ou recyclables.

**Les nappes et serviettes sont prioritairement en textile réutilisable** et de préférence en coton certifié issu de l'agriculture biologique. En cas d'utilisation de nappes et serviettes papier, celles-ci doivent être constituées de matière recyclées ou certifiées issues de forêts gérées durablement.

#### 6.4.4 Emballages et déchets

Autant que possible, le titulaire privilégie les emballages réutilisables aux emballages jetables (caisses réutilisables plutôt que cartons jetables).

Le titulaire supprime les emballages superflus dans la mesure où cela n'affecte pas sensiblement la qualité du produit. En particulier, le titulaire :

- supprime les emballages individuels et préfère les produits en grand conditionnement ;

Lorsqu'il n'utilise pas d'emballages réutilisables, le titulaire proposera des emballages recyclés et/ou recyclables ou biodégradables. Les matières plastiques, PLA ou non respectueuses de l'environnement sont à proscrire. Le candidat devra détailler dans le cadre de réponse technique sa politique de réduction des déchets (optimisation des emballages, lutte anti-gaspillage...) A ce titre, l'utilisation des caisses remportées par le titulaire devra être privilégiée.

Il détaillera également les actions mises en œuvre pour réduire l'impact environnemental des déchets (tri et valorisation des emballages, emballages « durables » éco-conçus, recyclés/ recyclables...) Les biodéchets de préparation devront systématiquement être valorisés. Le titulaire met en place une gestion écoresponsable des déchets (tri, reprise, etc.)

#### **6.4.5 Traçabilité**

Le titulaire doit pouvoir justifier de la traçabilité de l'ensemble des produits livrés. Les produits proposés sont pleinement conformes à la législation en vigueur en matière de présence d'OGM et de produits allergènes. Les inscriptions et explications apparaissant sur les produits sont libellées en langue française.

#### **6.4.6 Lutte contre le gaspillage alimentaire**

Dans un souci de sobriété et de réduction des prélèvements de ressources, l'établissement ambitionne de commander des prestations « zéro gaspillage alimentaire ».

Le titulaire conseille ainsi l'acheteur et le bénéficiaire dans le choix de prestations, en nature et en volume, plus adaptées au format de l'évènement et au public. A l'issue des prestations, Les plats restants à l'issue de la prestation seront laissés à l'établissement sauf consigne contraire du service demandeur.

Le titulaire devra proposer des contenants de type « doggy-bag » afin que les convives puissent emporter les aliments non consommés.

#### **6.4.7 La communication du bilan des émissions de gaz à effet de serre du titulaire**

La mesure 7.3 de la Circulaire n° 6425-SG du 21/11/2023 portant engagements pour la transformation écologique de l'État, vise à ce que 100% des marchés publics de l'État comportent une clause garantissant l'application de l'article L.229-25 du code de l'environnement et du décret n°2022-982 du 1er juillet 2022 relatif au bilan des émissions de gaz à effet de serre (BEGES). Cette condition d'exécution peut être complétée au règlement de la consultation (RC) par une clause relative au motif d'exclusion lié au non-respect de l'obligation des entreprises d'établir un bilan de leurs émissions de gaz à effet de serre :

« Les soumissionnaires présentent, à la demande de l'établissement, leur bilan des émissions de gaz à effet de serre (BEGES) établi conformément à l'article L.229-25 du Code de l'environnement. En l'absence de présentation de celui-ci dans le délai fixé par l'établissement, l'établissement se réserve le droit d'exclure le(s) soumissionnaire(s) concerné(s) de la procédure. »

### **6.5 – Hygiène, sûreté et sécurité**

L'entreprise titulaire s'engage à observer et à faire observer par ses agents les règles d'hygiène, de sécurité et de sûreté inhérentes à la réglementation en vigueur et à prendre toutes les précautions pour que son personnel ne puisse être à l'origine de la contamination des aliments préparés.

Il devra continuellement veiller au respect de :

- La chaîne du froid entre son laboratoire et Centrale Lille Institut/IG2i, puis au niveau de son installation et du service ;
- Du processus relatif au traitement du propre et du sale.

### **6.6 – Informations des composants pour allergie**

L'entreprise titulaire devra pouvoir fournir sur demande de Centrale Lille Institut pour tous les mets proposés leurs compositions exactes pour présentation aux convives présentant des allergies spécifiques.

### **6.7 – Traitement des déchets**

Le traitement des déchets est à la charge du titulaire. Il s'engage à respecter la chaîne mise en place pour la gestion des déchets et le processus établi pour limiter la production de déchets, tels que présentés dans son mémoire technique.

L'ensemble des matériaux et/ou emballages utilisés devront être en matière recyclable, en particulier ceux concernant les prestations de restauration rapide (lot n° 3).

Le titulaire devra procéder à l'enlèvement du matériel de service à l'issue de la prestation, ainsi que l'évacuation de ses propres déchets et le nettoyage des lieux mis à disposition pour chaque lot.

## **6.8 – Prescriptions à observer**

L'entreprise titulaire s'engage à observer les réglementations communautaires et nationales applicables en matière de traiteurs et de service de restauration, et notamment celles qui concernent l'hygiène et les toxi-infections alimentaires ainsi que le transport des denrées.

## **6.9 – Assurances**

Le prestataire est obligatoirement couvert et prend en charge la responsabilité civile liée aux risques de son exploitation. Principalement, ces assurances visent à couvrir le prestataire, la personne publique et les personnes auxquelles il est susceptible de porter un préjudice à l'occasion de son activité de traiteur : il s'agit notamment des risques en matière de toxi-infections alimentaires (TIAC).

Le prestataire se couvre également pour les risques afférents aux biens qu'il peut apporter et utiliser pour les besoins de l'exécution du marché.

## **7– Contrôle qualité de la prestation**

### **7.1 – Contrôle quantitatif et qualitatif**

L'établissement procèdera, de façon aléatoire à un contrôle quantitatif et qualitatif des prestations commandées.

Contrôle quantitatif : chaque commande reçue doit comporter l'inventaire exact de son contenu. L'établissement pourra contrôler la quantité livrée et la quantité indiquée sur le bon de commande.

Contrôle qualitatif : L'établissement pourra contrôler la conformité des prestations livrées avec les spécifications du bon de commande et du présent marché.

Directement à l'issue des opérations de vérification, l'établissement prendra une décision d'admission, d'ajournement, de réfaction ou de rejet des prestations en application de l'article 25 du CCAG/FCS de référence.

### **7.2 – Contrôle qualité du service**

En ce qui concerne la qualité du service, l'établissement procèdera à un contrôle des prestations pendant le déroulement de la prestation par présence d'un agent désigné par l'établissement ayant en charge le suivi de la prestation. Il portera notamment sur la qualité du service, la tenue et la réactivité du personnel.

### **7.3 – Contrôle qualité des produits et vaisselle**

L'établissement procèdera à un contrôle de qualité des différents produits proposés pour la prestation au moment de l'installation et pendant le déroulement de la prestation ainsi que l'état de la vaisselle à la charge du candidat (propreté, ébréchée, etc...).

Elle vérifiera que les denrées ont été transportées et livrées dans des conditions prévues par la réglementation, notamment en ce qui concerne le respect des températures et de la continuité de la chaîne du froid ou du chaud.



Elle peut, à tout moment et sans en référer au prestataire, faire procéder par toutes personnes désignées par ses soins, à tous contrôles jugés nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations, notamment en ce qui concerne le contrôle hygiène et sanitaire.