

**ACCORD-CADRE N° 25A06 EN GROUPEMENT DE COMMANDES  
PORTANT SUR DES PRESTATIONS DE TRAITEURS ET  
FOURNITURE DE BOISSONS EN EMBALLAGE CONSIGNÉ**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)**

Accord-cadre passé en application du Code de la Commande Publique (notamment ses articles L2123-1 et R2123-1-3°, R2162-1 à R2162-14)

## SOMMAIRE

ARTICLE 1 – OBJET DE L'ACCORD-CADRE .....	3
ARTICLE 2 – ALLOTISSEMENT ET PERIMETRE .....	3
ARTICLE 3 – CARACTERISTIQUES DES PRESTATIONS POUR LES LOTS n°1 A 6 .....	3
3.1 - PRESENTATION GENERALE DES PRESTATIONS ATTENDUES .....	4
3.1.1 - Variété des produits alimentaires .....	4
3.1.2 - Qualité des produits alimentaires .....	4
3.1.3 - Préparation des aliments .....	4
3.1.4 - Présentation des aliments .....	4
3.1.5 - Exigences en matière d'hygiène et de sécurité alimentaires .....	5
3.1.6 - Devoir de conseil .....	5
3.1.7 - Information des convives .....	5
3.1.8 - Foodtruck .....	6
3.2 - Caractéristiques des prestations associées .....	6
3.2.1 - Matériel et mobilier de restauration .....	6
3.2.2 - Mise à disposition de personnel de service .....	6
ARTICLE 4 – CARACTERISTIQUES DES PRESTATIONS ATTENDUES POUR Le LOT N°7 .....	7
4.1 – Définition de la fourniture .....	7
4.2 – Conditionnement, emballage et étiquetage .....	8
4.3 – Mise à disposition de l'outil de commande en ligne .....	8
4.3.1 – Fonctionnalité de l'outil .....	8
4.3.2 – Evolution de l'outil de commande en ligne .....	9
4.4 – PASSATION DES COMMANDES .....	10
4.4.1 – Commandes via l'outil de commande en ligne mis à disposition par le titulaire .....	10
4.4.2 – Commandes transmises au titulaire par courrier électronique .....	10
ARTICLE 5 – QUALITE ENVIRONNEMENTALE DES PRESTATIONS (LOTS N°1 A 6) .....	11
5.1 – Denrées alimentaires et produits .....	11
5.2 – Offre végétarienne .....	11
5.3 – Boissons .....	12
5.4 – Vaisselle et nappage .....	13
ARTICLE 6 – DESCRIPTIF DETAILLE DES PRESTATIONS PANIERS-REPAS ATTENDUES POUR LES LOTS N°1 ET 2 .....	13
6.1 - dispositions générales .....	13
6.2 - descriptif de la formule panier-repas .....	14
6.3 - gamme et variété des mets proposées pour les formules paniers-repas .....	14
ARTICLE 7 – DESCRIPTIF DETAILLE DES PRESTATIONS de PLATEAUX REPAS ATTENDUES POUR LES LOTS N°3 ET 4 .....	15
7.1 - dispositions générales .....	15
7.2 - contenu des prestations .....	15
7.3 - proposition et variété des plats proposés .....	16
7.4 - emballages et contenant de transport .....	17
ARTICLE 8 – DESCRIPTIF DETAILLE DES PRESTATIONS DE COCKTAILS, BUFFETS ET REPAS ASSIS (LOTS N° 5 ET 6) .....	17
8.1 - dispositions communes .....	17
8.2 - descriptif des prestations de buffet .....	17
8.3 - descriptif des prestations de cocktail .....	18
8.4 - descriptif des prestations de repas assis .....	18
8.5 – Prestations associées aux buffets, cocktails et repas assis .....	19
8.6 - prestations particulières exceptionnelles .....	19
ARTICLE 9 – MODALITES D'EXECUTION DES PRESTATIONS .....	20
9.1 - dispositions générales .....	20
9.2 - lieux d'exécution .....	20
9.3 - horaires et jours d'intervention .....	20
9.4 - modalités de commande .....	20
9.5 - modalités de livraison .....	21
9.6 – Rupture (lot n°7) .....	23
9.7 - modalités d'intervention en cas de prestation avec mise en place et personnel de service (lots n°1 à 6) .....	23
9.8 - conditions de mise à disposition et de reprise des matériels (lots n°1 à 6) .....	23
9.8.1 - Mise à disposition des matériels .....	23
9.8.2 - Reprise des matériels .....	24
9.9 - Conditions de gestion des déchets spécifiques .....	24
ARTICLE 10 – INTERFACE COMMERCIALE .....	24
ARTICLE 11 – CAPACITE PROFESSIONNELLE ET TECHNIQUE DU TITULAIRE .....	24
ARTICLE 12 – DEROGATIONS AU CCAG-FCS .....	25

## ARTICLE 1 – OBJET DE L'ACCORD-CADRE

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) est commun à l'ensemble des lots présentés ci-après relatifs à l'achat de prestations de traiteurs avec ou sans service, ainsi que de la fourniture de boissons en emballage consigné.

Le besoin des établissements membres du groupement concernant les prestations concernant, les paniers-repas, les plateaux repas, les buffets froids et/ou chauds, cocktails, repas froids et/ou chauds, la fourniture de matériels standards (*couverts, assiettes, serviettes, nappage, etc.*), ainsi que la location de matériels complémentaires et de mobilier (*particulièrement pour les lots 5 et 6*), la décoration, les boissons avec et sans alcool, et la fourniture de boissons en emballage consigné.

## ARTICLE 2 – ALLOTISSEMENT ET PERIMETRE

Le périmètre concerné est l'ensemble des composantes de l'Université de Lorraine (*Présidence, écoles, UFR, IUT, les laboratoires...*) et du Centre National de Recherche Scientifique (CNRS) localisées dans les agglomérations nancéienne et messine.

**La décomposition et l'adhésion sont les suivantes :**

N° de lot	Intitulé du lot	Adhésion des membres	
		UL	CNRS
1	Paniers-repas à livrer dans l'agglomération nancéienne	OUI	OUI
2	Paniers-repas à livrer dans l'agglomération messine	OUI	OUI
3	Plateaux-repas "standard" et "réception" à livrer dans l'agglomération nancéienne	OUI	OUI
4	Plateaux-repas "standard" et "réception" à livrer dans l'agglomération messine	OUI	OUI
5	Buffets, cocktails et repas assis à livrer dans l'agglomération nancéienne	OUI	OUI
6	Buffets, cocktails et repas assis à livrer dans l'agglomération messine	OUI	OUI
7	Boissons en emballage consigné à livrer dans les agglomérations messine et nancéienne	OUI	OUI

Des champs d'exclusion en termes de prestations et de périmètres géographiques sont définis à l'article 4 du CCAP.

## ARTICLE 3 – CARACTERISTIQUES DES PRESTATIONS POUR LES LOTS N°1 A 6

Les prestations comprennent a minima :

- la fourniture, la préparation et la livraison de produits variés et d'une qualité (*sanitaire, gustative, olfactive et visuelle*) irréprochable et constante, et toujours en quantité suffisante ;
- la mise en œuvre et le respect de la réglementation en vigueur en matière d'hygiène (*relative notamment au transport de denrées périssables, à leur entreposage...*).

**La majeure partie de la prestation culinaire est réalisée dans les locaux du titulaire et remise en température le cas échéant sur le lieu de la manifestation.**

Les prestations associées définies à l'article 3.2 du présent CCTP peuvent être demandées par les établissements membres du groupement.

Le titulaire doit disposer d'une capacité technique d'intervention en tout type de lieu (*lieux équipés ou non équipés, intérieurs ou extérieurs*).

Tout le matériel nécessaire à la préparation et à la présentation des prestations est à la charge exclusive du titulaire (*plats de présentation, bacs isothermes, étuves, plaques de cuisson, pierrades, crêpières, fours, etc ...*) et doit être en bon état de marche. Il doit répondre aux exigences d'hygiène et de sécurité et ne présenter aucune défaillance susceptible de mettre en cause la réalisation de la prestation demandée.

**Tout constat de défaut de qualité, de quantité insuffisante et/ou de défaillance de matériel lors de l'exécution d'une prestation peut valoir au titulaire l'application d'une pénalité définie à l'article 21 du CCAP.**

---

## 3.1 - PRESENTATION GENERALE DES PRESTATIONS ATTENDUES

### 3.1.1 - Variété des produits alimentaires

Le titulaire s'engage à mettre tout en œuvre pour garantir à l'établissement une grande variété dans les plats proposés et ainsi éviter la lassitude des convives qui, de par leurs fonctions, sont amenés à consommer fréquemment des prestations de traiteurs.

Il doit être en mesure de répondre dans certains cas à une thématique donnée.

Par ailleurs, le titulaire peut être sollicité pour proposer des menus prenant en compte des régimes alimentaires spécifiques (*diabétique, végétarien, sans sel, sans gluten...*).

Sur demande expresse de l'établissement, il peut s'agir, dans certains cas, d'un menu entier particulier ou uniquement une substitution, sans surcoût, d'une entrée, un plat ou un dessert intégrant les spécificités.

### 3.1.2 - Qualité des produits alimentaires

Le titulaire s'engage au maintien d'un standard de qualité sur la durée du marché, en référence aux propositions faites dans les documents techniques transmis à l'appui de leur offre. Une régularité dans la qualité des prestations est attendue.

D'une manière générale, à coût identique, l'établissement privilégie une prestation mettant à l'honneur des produits simples mais de grande qualité à des produits plus rares et luxueux de qualité moyenne ou médiocre.

L'établissement est attentif à la démarche qualitative mise en œuvre et aux modes de préparation, présentés par le titulaire dans les différentes annexes techniques communes à l'ensemble des lots et/ou dans leur mémoire technique le cas échéant, et privilégie au maximum les préparations étiquetées « fait maison », au sens des articles D122-2 et D122-3 du Code de la consommation.

Une attention particulière est accordée à la qualité de la présentation des mets et de la mise en place le cas échéant.

Les fournitures et produits non conformes à la commande doivent être repris par le titulaire aux frais de celui-ci le plus rapidement possible, en accord avec le service acheteur.

### 3.1.3 - Préparation des aliments

Il ne doit pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes. Les mets doivent être agréables au goût.

Les cuissons devront être effectuées avec le plus grand soin. L'instant de préparation des plats devra être le plus rapproché possible de l'instant de leur consommation.

La température des plats devra être optimum à l'instant de service et toutes les précautions devront être prises afin que les procédés de maintien en température n'entraînent aucun dessèchement ni racornissement.

### 3.1.4 - Présentation des aliments

Une excellente qualité des mets, ainsi qu'une excellente présentation des plateaux sont requises.

La qualité gustative et la diversité des formules proposées sont examinées, le cas échéant sur échantillons.

Les contenants des plateaux repas doivent pouvoir assurer la fraîcheur des mets pendant 1 heure minimum.

### *3.1.5 - Exigences en matière d'hygiène et de sécurité alimentaires*

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

Le titulaire s'engage à observer les réglementations communautaires et nationales applicables en matière de services de traiteurs, et notamment celles concernant l'hygiène et la sécurité des denrées lors de la préparation des plats et l'entreposage des aliments, les toxi-infections alimentaires ainsi que le transport des denrées, notamment :

- l'arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;
- les spécifications techniques inscrites dans les décisions du groupement d'étude des marchés en Restauration collective et de nutrition (GEM-RCN).

Il s'engage à prendre toutes précautions pour que son personnel ne puisse être à l'origine d'une contamination.

En cas d'évolution de la réglementation pendant l'exécution du marché, le titulaire devra se conformer sans délai aux nouveaux textes en vigueur.

A cet égard, le titulaire s'engage également à garantir un niveau élevé de sécurité et de qualité des matières premières fournies et des produits finis servis en procédant en interne à des analyses bactériologiques et/ou en confiant cette veille sanitaire à un laboratoire indépendant.

**Le titulaire communique dans les délais les plus brefs et le cas échéant par tous moyens, le résultat de ces analyses microbiologiques lorsque l'établissement le demande.**

**Dans les délais les plus brefs et par tous moyens, il informe l'établissement de toute suspicion ou risque avéré d'intoxication alimentaire résultant de denrées consommées dans le cadre d'une prestation servie à la demande de l'établissement.**

En cas de non-respect de ces obligations, l'établissement se réserve la possibilité de résilier l'accord-cadre dans les conditions fixées à l'article 25 du CCAP.

### *3.1.6 - Devoir de conseil*

Il est expressément attendu de chaque titulaire qu'il exerce son devoir de conseil auprès des acheteurs des établissements afin de s'assurer qu'ils ont bien cerné la totalité de leurs besoins et s'assurer que la prestation soit bien complète, qu'il ne manquera pas un élément essentiel ou important pour la réussite de la manifestation.

### *3.1.7 - Information des convives*

**Le titulaire s'engage à étiqueter des manière lisible les paniers-repas et les plateaux-repas, afin de permettre l'identification immédiate de la formule commandée.**

Lors de l'exécution des prestations, le titulaire est tenu d'informer les convives de la qualité environnementale des services proposés. Cette valorisation peut porter sur la qualité et l'origine des produits alimentaires utilisés, la lutte contre le gaspillage alimentaire et le don des produits non consommés, la qualité environnementale des contenants, la vaisselle et les emballages, la politique de réduction de déchets et la gestion responsable des déchets.

Une information particulière doit valoriser les offres végétariennes proposées aux convives.

**Les supports d'information** doivent être adaptés au type de prestation, par exemple : affichage pour les buffets et cocktails avec la mention de pastilles sur les produits les plus vertueux (caractère biologique, équitable, autre signe distinctif de la qualité, poids carbone, etc.), petit dépliant pour les plateaux-repas et les paniers-repas ou tout autre mode d'information et de communication plus pertinent, par exemple un support numérique de type QR code.

Dans tous les cas, l'origine géographique des principaux produits entrant dans la composition de la

prestation proposée doit être mentionnée ainsi que les labels EGALIM listés en annexe 1 du CCTP.

Cette démarche d'information et de communication s'inscrit dans une logique d'amélioration continue et fera l'objet d'un plan de progrès tel que défini à l'article 16.1 du CCAP.

#### Allergènes :

**Le titulaire devra systématiquement présenter la liste des allergènes présents dans les mets proposés lors de chaque prestation.** Cette information ne devra pas se limiter au stade du devis. Les informations peuvent apparaître sur le même support que le support d'information destiné aux convives.

Cette obligation concerne les 14 allergènes majeurs réglementés par l'arrêté du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs.

Si des allergies alimentaires lui sont annoncées, le titulaire devra proposer des menus alternatifs.

#### *3.1.8 - Foodtruck*

Dans le cadre de leur offre, les candidats sont invités à préciser dans leur offre, s'ils disposent d'un foodtruck, entendu comme un véhicule aménagé permettant de préparer et de distribuer des repas ou des boissons sur place. Le véhicule peut appartenir en propre au titulaire ou faire l'objet d'une location.

Dans le cas où le titulaire est en capacité de proposer un foodtruck, et sur demande de l'établissement, le titulaire pourra être sollicité pour assurer des prestations lors de certaines manifestations.

---

### **3.2 - CARACTERISTIQUES DES PRESTATIONS ASSOCIEES**

Les prestations associées identifiées ci-après peuvent être commandées par les établissements membres du groupement.

En complément aux prestations associées identifiées aux Bordereaux des prix unitaires afférents à chaque lot, le titulaire peut proposer un catalogue général remis de l'ensemble des prestations proposées en lien avec l'objet du présent marché.

#### *3.2.1 - Matériel et mobilier de restauration*

Pour les lots n°5 et 6, la mise à disposition de matériel ou mobilier de restauration peut être demandée au fournisseur, à titre exceptionnel, en supplément de la prestation de traiteurs.

Ce matériel et mobilier de restauration peut comporter :

- Tables (*rondes, ovales ou rectangulaires en fonction des besoins*),
- Mange-debout,
- Chaises,
- Autres matériels divers de réception.

La livraison et l'installation sur le lieu de réception ainsi que l'enlèvement de ces mêmes matériels sont à la charge du titulaire.

#### *3.2.2 - Mise à disposition de personnel de service*

Pour la bonne exécution des prestations, le titulaire s'engage ponctuellement, sur demande de l'établissement, à mettre à disposition le personnel formé, qualifié et reconnu apte à manipuler des denrées alimentaires.

Le titulaire devra doter le personnel de service de la tenue vestimentaire appropriée.

Dans le cadre du service, le personnel devra faire preuve de ponctualité, de la plus grande correction, de discrétion et de confidentialité. Ce dernier doit porter une tenue correcte à la fois reconnaissable par les convives et discrète.

Le bon de commande précise les prestations demandées au titulaire. Il peut s'agir de nappage, de mise en place, de dressage des tables, de service à table, de service en salle parmi les convives, etc.

Sauf indication contraire de l'établissement, le titulaire doit calibrer la proposition de personnel de service en juste adéquation avec le nombre de convives.

Pour toutes les manifestations avec service, un encadrement est requis. Le titulaire désigne un responsable d'équipe chargé de coordonner le bon déroulement de l'opération. Il est l'unique interlocuteur de l'établissement sur le lieu de la manifestation.

Un quart d'heure avant l'arrivée des convives, les prestations doivent être réalisées et le personnel prêt à servir.

**Dans tous les cas, la prestation comprend la remise en état des lieux à l'issue de la prestation.**

## ARTICLE 4 – CARACTERISTIQUES DES PRESTATIONS ATTENDUES POUR LE LOT N°7

### 4.1 – DEFINITION DE LA FOURNITURE

L'objet du lot n°7 concerne la fourniture de boissons en emballage consigné pour les agglomérations messine et nancéienne avec ou sans alcool.

Les produits dits « régionaux » proposés par le titulaire devront provenir de la région Grand Est autant que possible ou assez proche du lieu de la production et/ou de consommation.

Les boissons fournies par le titulaire seront conformes à la législation en vigueur concernant leur préparation, conditionnement, étiquetage, stockage et transport.

#### **Jus de fruits**

Les jus de fruits (ex. : orange, pomme, raisin, ananas etc.) seront 100 % pur jus, sans sucre ajouté.

Le prestataire est encouragé à proposer dans son catalogue des jus de fruits BIO. Le catalogue devra être fourni à l'appui de l'offre.

#### **Sirops**

Conformément à la réglementation, la dénomination « sirop » est réservée aux produits concentrés et aromatisés obtenus par dissolution de matières sucrantes glucidiques dans l'eau.

Les dénominations « sirop de fruits » ou « sirop au jus de fruits » sont exclusivement réservées aux sirops contenant au moins 10% de jus de fruits ou 7% pour les jus d'agrumes. Les sirops aromatisés tel que la menthe seront d'origine naturelle. Les sirops doivent contenir au moins 55% de matière sucrante ou 50% pour sirops à base de jus d'agrumes.

#### **Fiche technique « produit »**

Les fiches techniques des produits listés dans le bordereau des prix unitaire devront être jointes au dossier d'offre.

Elles devront préciser notamment :

- Le nom du produit,
- la composition - liste des ingrédients,
- la liste des allergènes présents,
- la date de durabilité maximale, qui doit être supérieur à 1 an suivant le jour de livraison

Le fournisseur s'engage à transmettre à l'établissement toutes les mises à jour des fiches techniques sur demande de ce dernier.

#### **Qualité des produits**

Le titulaire doit assurer une qualité constante pendant la durée du marché et respecter l'origine ou les marques qu'il s'engage à livrer.

---

## 4.2 – CONDITIONNEMENT, EMBALLAGE ET ETIQUETAGE

### Consigne et conditionnement

Les boissons devront être conditionnées dans leur intégralité en emballage consigné et livrées en caisses également consignées. Les bouteilles vides et caisses devront être récupérées par le prestataire à chaque livraison.

L'emballage utilisé doit satisfaire à la réglementation en vigueur et notamment :

- conserver les propriétés organoleptiques et autres caractères qualitatifs du produit,
- protéger le produit contre d'éventuelles contaminations et altérations,
- ne communiquer au produit ni odeur, ni saveur, ni couleur ou autre caractéristique étrangère.

Les produits sont livrés dans leur emballage d'origine fermé et non-fractionnés.

Les emballages devront être de préférence en verre consigné, ou en matériaux biodégradables ou recyclables. **L'utilisation des matières plastiques est interdite**, à l'exception éventuelle des éléments techniques nécessaires au conditionnement, tels que les bouchons de bouteille.

### Etiquetage

Chaque conditionnement doit être pourvu d'une étiquette imprimée sur un matériau conforme à la réglementation UE 1169/2011 dit INCO et portant les indications suivantes :

- la désignation et la dénomination du produit,
- les noms et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans la CEE, et éventuellement, le lieu d'origine,
- l'identification du lot de fabrication,
- la quantité nette,
- la date de durabilité maximale
- la liste des ingrédients pour les denrées composées de plus d'un ingrédient,
- le mode d'emploi et conditions de conservation chez l'utilisateur.

---

## 4.3 – MISE A DISPOSITION DE L'OUTIL DE COMMANDE EN LIGNE

### 4.3.1 – Fonctionnalité de l'outil

A la demande de l'établissement, qui peut intervenir dès la notification du marché, le titulaire met **obligatoirement** à sa disposition, sans supplément de prix, un outil de commande en ligne sécurisé disponible, au minimum, du lundi au vendredi de 8h00 à 18h00.

Cet outil permet **au minimum** à chaque composante ou service de l'établissement :

- Un accès via un identifiant et un mot de passe personnel à chaque utilisateur,
- De rechercher des produits selon différents critères (référence, marque, format),
- De constituer un panier de commande pour procéder aux achats en utilisant une liste d'achat constitutive du catalogue personnalisé de l'établissement sur la base du bordereau des prix unitaires afférent au lot concerné.
- De valider et transmettre au titulaire des commandes en ligne,
- D'identifier un champ permettant d'inscrire le numéro de commande de l'établissement,
- De gérer ses adresses de facturation et de livraison sur les différents sites géographiques de l'établissement,
- D'organiser ses approvisionnements en constituant plusieurs comptes clients couvrant toutes les composantes et tous les services de l'établissement.

**Le titulaire procède gratuitement à l'implémentation initiale en masse des utilisateurs de l'établissement dans son outil de commande en ligne, sur la base des informations qui lui auront été préalablement fournies par l'établissement sous la forme d'un fichier de type Excel.**

**Il communique par courriel à chaque utilisateur les identifiants et mot de passe le concernant.**

L'annexe n°1 spécifique au lot n°7 « Cadre de réponse technique » détermine dans le détail les engagements pris par le candidat en ce qui concerne les fonctionnalités de son site web marchand et



le délai maximum de mise à disposition à compter de la transmission par l'établissement des coordonnées de ses différents intervenants.

Une fois le marché notifié, tous les engagements pris par le candidat deviennent des obligations contractuelles du titulaire.

Sur demande de l'établissement, une formation à la prise en main du système de commande en ligne dédiée à tous les personnels autorisés par l'établissement est effectuée gratuitement par le titulaire à la date fixée par l'établissement et notifiée au titulaire avec un préavis minimum de 15 jours calendaires. Les modalités d'organisation de cette formation seront précisées par chaque établissement membre du groupement lors de la phase de déploiement du marché.

Cette formation consiste à expliquer à travers des exercices pratiques les fonctionnalités du système de commande en ligne définies supra.

Le titulaire s'engage en outre à fournir gratuitement un mode d'emploi du site, pour chacun des rôles. Le mode d'emploi devra être de type "pas à pas" et doit permettre à chaque personnel de prendre en main les principales fonctionnalités de l'outil de commande en ligne sans formation.

En cours d'exécution du marché, le titulaire peut être sollicité pour répondre à toute demande d'assistance pour la prise en main de l'outil de commande. Le titulaire désignera à cet effet un interlocuteur dédié. En cas d'évolution majeure des outils proposés par le prestataire, celui-ci organisera à ses frais un nouveau cycle de formation.

Si le délai contractuel de mise à disposition de l'outil de commande en ligne sécurisé mentionné par le titulaire dans l'annexe "Fonctionnalités de l'outil de commande en ligne" est dépassé du seul fait du titulaire, ou en cas d'indisponibilité de l'outil imputable au titulaire, l'établissement se réserve la possibilité d'appliquer au titulaire, sans mise en demeure préalable, une pénalité dont le montant est calculé comme suit :

- Niveau 1 : anomalie bloquante empêchant toute utilisation de la plateforme : 100 € HT par jour ouvré de retard ;
- Niveau 2 : anomalie grave, n'empêchant pas l'utilisation de la plateforme mais en diminuant l'efficacité, la vitesse de recherche, ou l'étendue des affichages : 50 € HT par jour ouvré de retard ;
- Niveau 3 : anomalie mineure (*toute autre anomalie*) : 15 € HT par jour ouvré de retard. Le jour de constatation de l'anomalie constitue le jour 1.

Les niveaux de gravité sont déterminés par l'établissement pour chaque anomalie, après consultation du titulaire. Les pénalités éventuellement dues font l'objet d'un titre de recette émis par l'établissement à l'égard du titulaire.

#### *4.3.2 – Evolution de l'outil de commande en ligne*

Le titulaire s'engage à mettre à disposition un outil de commande en ligne pendant toute la durée du marché.

Néanmoins, il peut advenir que les fonctionnalités de son outil soient amenées à évoluer, ou que l'outil de commande en ligne proposé à l'appui de son offre initiale soit amené à disparaître et être remplacé par un nouvel outil.

Dans ce cas, le titulaire est tenu de faire connaître par écrit, dès qu'elle est connue, l'évolution de son outil à l'établissement et transmet une notice de présentation des évolutions de fonctionnalités. Le cas échéant, le titulaire s'engage à fournir gratuitement le nouveau mode d'emploi du site, pour chacun des rôles.

Le titulaire transmet également des droits d'accès à l'outil pour permettre à l'établissement de tester les nouvelles fonctionnalités proposées.

**En outre, les évolutions de fonctionnalités proposées doivent respecter en tout point les exigences identifiées à l'article 4.3.1 du présent CCTP.**

---

## 4.4 – PASSATION DES COMMANDES

L'accord-cadre s'exécute au moyen de bons de commande émis par les établissements membres du groupement, au fur et à mesure de leurs besoins.

Ces bons de commande seront établis à partir des tarifs fixés dans les bordereaux des prix unitaires ou à partir des prix du catalogue public du titulaire afférent à chaque lot, après application éventuelle du taux de remise que celui-ci a indiqué concéder au moment de la remise de son offre.

Les commandes seront passées soit :

- directement sur le site web marchand mis à disposition par le titulaire conformément aux dispositions de l'article 4.1 du présent CCTP ;
- par mail (*avec scan du bon de commande signé*).

### 4.4.1 – Commandes via l'outil de commande en ligne mis à disposition par le titulaire

Lorsque l'établissement a activé la commande en ligne via l'outil de commande en ligne mis à disposition par le titulaire, les commandes sont validées par le gestionnaire de l'établissement avant d'être transmises en ligne au titulaire. La validation vaut alors commande.

**Seules les commandes comportant un numéro de bon de commande attribué par l'établissement pourront être honorées par le titulaire. L'absence du numéro de bon de commande dans le champ dédié doit entraîner le blocage automatique de la commande.**

Les commandes comportent notamment les éléments suivants :

- Les coordonnées du service client ;
- Une liste de commande (*produits, prix unitaires, quantités*) ;
- Les adresses de facturation et de livraison et les éventuels prix des livraisons à l'étage ou dans les services ;
- Le numéro de commande (**obligatoire**) attribué par l'établissement ;
- Les coordonnées de la personne à contacter par le titulaire avant de procéder à la livraison.

### 4.4.2 – Commandes transmises au titulaire par courrier électronique

Lorsque l'établissement n'a pas activé la commande en ligne via le site web marchand mis à disposition par le titulaire dans les conditions fixées à l'article 4.3 du présent CCTP, les commandes prennent la forme de bons de commande établis sur support papier.

Les bons de commande sont alors signés par le président de l'établissement ou par son délégataire, scannés et notifiés au titulaire par le service émetteur, par courrier électronique.

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

- le nom ou la raison sociale du titulaire ;
- la référence au marché ;
- la date et le numéro du bon de commande ;
- la désignation de la prestation dont l'exécution est demandée ;
- la quantité commandée ;
- le montant de la commande ;
- le lieu de livraison et le service destinataire ;
- les coordonnées de la personne à contacter avant la livraison ;
- le délai de livraison ;
- le numéro de commande attribué par l'établissement ;

En cas de discordance entre les prix figurant dans le bon de commande et les prix figurant dans la version du bordereau des prix unitaires applicable à la date de la commande, le titulaire est tenu d'en informer le service émetteur de la commande et le service de l'établissement en charge du suivi du marché et de ne pas donner suite à la commande.

## ARTICLE 5 – QUALITE ENVIRONNEMENTALE DES PRESTATIONS (LOTS N°1 A 6)

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

En cohérence avec les objectifs de la loi EGALIM visant à développer une restauration collective durable et de qualité, l'acheteur 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.

De manière générale, les établissements encouragent le titulaire à être une source de proposition d'axes de progrès en faveur du développement durable.

L'établissement se réserve le droit d'organiser des actions de sensibilisation auprès des usagers, telles que des opérations thématiques (ex. : "mois sans viande", "zéro déchet", etc.). Le titulaire en sera informé suffisamment à l'avance afin d'adapter ses prestations en conséquence.

---

### 5.1 – DENREES ALIMENTAIRES ET PRODUITS

#### Le titulaire doit privilégier les produits frais de saison.

L'établissement est attentif à ce que les produits utilisés par le titulaire respectent les préconisations suivantes :

- Le recours aux circuits courts d'approvisionnement et l'utilisation de produits de terroir sont privilégiés aussi souvent que possible ;
- L'utilisation de produits de qualité et durable et de produits issus de l'agriculture biologique. Les exigences de qualité et de durabilité sont celles définies par la loi EGALIM tel que précisées en annexe 1 du présent CCTP. La part de ces produits au sein du marché est définie dans le cadre du plan de progrès, décrit à l'article 16.1 du CCAP ;
- Le titulaire intègre le plus souvent possible des produits ayant obtenu des certifications ou labels de type : « label rouge », « appellation d'origine contrôlée (AOC) », « appellation d'origine protégée (AOP) », « certification de conformité produit (CCP) » ;
- Le titulaire utilise des produits dont il maîtrise la traçabilité et dont il est en mesure d'en apporter la preuve.

En application des dispositions communautaires relatives à l'étiquetage et à la traçabilité (règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE), le titulaire n'utilisera, dans l'élaboration des menus, aucun produit OGM étiqueté, ni produit issu d'animaux nourris avec des OGM.

---

### 5.2 – OFFRE VEGETARIENNE

Le titulaire devra être en capacité de proposer une offre végétarienne **diversifiée, élaborée et de qualité**.

Est considéré comme **végétarien** tout plat ou met sans viande ni poisson, ni fruits de mer. Les plats et mets végétariens peuvent contenir des produits d'origine animale tels que les œufs, les produits laitiers (lait, beurre, fromage, etc.) ou le miel.

Les plats et mets végétariens devront être élaborés à partir de produits végétaux mis en valeur (légumineuses, céréales, légumes, fruits, herbes aromatiques, etc.). Le titulaire devra éviter le recours à des substituts transformés imitant la viande (steak végétal, saucisses végétales, etc.). Ces produits de substitution, s'ils sont proposés, devront rester marginaux et ne peuvent en aucun cas constituer le cœur de l'offre.

Pour les lots paniers-repas et plateaux-repas, **la gamme végétarienne proposée devra être au moins aussi large, variée et travaillée que la gamme carnée**. Par exemple, si le titulaire propose 2 menus carnés pour la gamme standard, il devra proposer 2 menus végétariens pour cette même gamme.

Pour les lots buffets, cocktails et repas assis, **au moins 50% des mets proposés dans chaque prestation devront être végétariens.**

Pour les lots paniers-repas et plateaux-repas, **au moins 50% des menus proposés dans chaque formule devront être végétariens.**

**Toutes les entrées proposées dans le cadre des lots plateaux-repas devront être exclusivement végétariennes.**

Aussi, dans une logique de santé humaine et de respect du bien-être animal, **la présence de charcuterie, ainsi que de foie gras, ne sont pas admis dans le cadre des prestations suivantes : plateaux-repas, buffets, cocktails, et repas assis.** La charcuterie est toutefois tolérée pour les lots n°1 et 2 relatifs aux paniers-repas.

Est entendu comme charcuterie une préparation alimentaire à base de viande, principalement de porc, transformée (salée, cuite, fumée, assaisonnée). Sont principalement concernés les produits suivants : saucisses, saucissons, jambons, andouillettes, pâtés, rillettes, salaisons fumées ou non (bacon, coppa...).

---

### 5.3 – BOISSONS

Dans un objectif de réduction de l'usage du plastique à usage unique et de promotion des pratiques écoresponsables, la fourniture de boissons est encadrée selon les modalités suivantes, en fonction des lots concernés :

- **Lots « paniers-repas »** : la fourniture de bouteille n'est pas incluse dans les formules paniers-repas. Toutefois, des bouteilles en plastique peuvent être livrées sur demande expresse et préalable de l'établissement, notamment pour des raisons pratiques (par exemple pour une sortie pédagogique avec des étudiants).
- **Lots « plateaux-repas »** : la fourniture de bouteille est interdite sur ces lots. L'établissement pourra recourir au lot n°7 : boissons en emballage consigné.
- **Lots « buffets, cocktails et repas assis »** : la livraison de boissons est autorisée exclusivement en bouteilles en verre (recyclé, recyclable ou consignées), ou en contenants fabriqués à partir de matériaux biodégradables.

La fourniture de boissons relève de prestations associées aux prestations traiteur et peuvent être demandées au titulaire en complément des prestations alimentaires, excepté pour les lots plateaux-repas pour lequel la fourniture de bouteilles est interdite. En conséquence, des boissons seules ne peuvent pas être commandées. A contrario, **l'établissement peut décider de commander des prestations de traiteur sans boissons.**

L'établissement se réserve le droit de fournir les boissons, dans ce cas, aucun de droit de bouchon n'est appliqué par le titulaire.

Le nombre de boissons accompagnant la prestation est à la discrétion de l'établissement. Le titulaire a néanmoins un devoir de conseil et d'alerte auprès de l'établissement, notamment en cas de quantité manifestement insuffisante ou inadaptée au type de prestation.

Concernant les lots buffet, cocktails et repas assis, les bouteilles sont ouvertes au fur et à mesure des besoins. Pour toute boisson non ouverte, le titulaire effectue la décote sur la consommation réelle des convives. Le titulaire récupère les bouteilles non ouvertes.

Pour tous les lots, les boissons chaudes (*café, thé*) doivent pouvoir être fournies par le titulaire lorsque le bon de commande le prévoit. Sur demande de l'établissement, le café et thé sont accompagnés de sucre emballé (*environ 5g par personne*) ou de sucriers doseurs pour les prestations de buffet, cocktail et repas assis avec service. En outre, un complément de lait en dosette peut être demandé par l'établissement.

**Le café et les thés proposés doivent être des produits de qualité et le café devra obligatoirement être issu du commerce équitable.**

Les boissons chaudes sont servies en bouteille isotherme reprise à la fin de la prestation. Les bouteilles isothermes doivent présenter un aspect propre.

## ❖ Boissons alcoolisées

Pour les lots n°5 et n°6, buffets, cocktails et repas assis, sur demande de l'établissement, le titulaire peut être amené à mettre à disposition des boissons alcoolisées en harmonie avec les plats et d'un bon rapport qualité/prix.

Néanmoins, sur demande de l'établissement, le titulaire peut être amené à servir un vin choisi par le service émetteur à partir du catalogue de boissons alcoolisées proposé à l'appui de son offre.

Dans tous les cas, l'établissement aura le choix final quant aux boissons alcoolisées à fournir.

Il peut être demandé au titulaire de fournir de la bière en fût. La reprise des fûts est comprise dans le prix.

**Les boissons doivent impérativement être servies dans leur conditionnement d'origine.**

---

## 5.4 – VAISSELLE ET NAPPAGE

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

En particulier :

- Pour les **lots paniers-repas** : le contenant, les couverts si nécessaire (ex : salade), et la serviette sont fournis dans la prestation. Le verre ou gobelet est proposé en option, sur demande de l'établissement. Ces fournitures doivent être prioritairement réutilisables ou à défaut éco-conçus.
- Pour les **lots plateaux-repas** : le contenant (barquette, assiette, bocal, etc.), les couverts et la serviette sont fournis dans la prestation. Le verre ou gobelet est proposé en option, sur demande de l'établissement. Ces fournitures doivent être prioritairement réutilisable ou à défaut éco-conçus.
- Pour les **lots buffets, cocktails et repas assis** : lorsque les prestations sont effectuées avec service, le recours à de la vaisselle réutilisable est obligatoire. En cas de prestation de buffets, cocktails ou repas assis sans service, le fournisseur a la possibilité de proposer une vaisselle éco-conçus.

La vaisselle réutilisable est fournie par le titulaire, qui en assure la reprise et le nettoyage.

Le titulaire s'engage à organiser la reprise du matériel dans des conditions compatibles avec le fonctionnement des composantes de l'établissement.

Dans les cas où la reprise de la vaisselle réutilisable par le titulaire n'est pas possible (contraintes logistiques, lieux non compatibles, etc.), la vaisselle utilisée devra impérativement être issue de **ressources renouvelables ou recyclées ou recyclables**. En particulier, 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). La vaisselle en plastique n'est pas autorisée.

En cas d'impossibilité de reprise du matériel réutilisable imputable à l'établissement (perte, détérioration, absence de restitution), le titulaire a la possibilité de facturer à l'établissement le remplacement du matériel non récupéré.

## ARTICLE 6 – DESCRIPTIF DETAILLE DES PRESTATIONS PANIERS-REPAS ATTENDUES POUR LES LOTS N°1 ET 2

---

### 6.1 - DISPOSITIONS GENERALES

La formule « panier-repas » est destinée à des repas « nomades » pris sur le pouce, dans des conditions de consommation souvent mobiles, notamment à l'occasion de sorties pédagogiques, journées portes ouvertes, événements extérieurs.

Elle doit permettre un repas complet, équilibré et pratique, consommable debout, sans nécessiter de réchauffage, ni de service à table.

Le titulaire est encouragé à faire preuve de créativité et à diversifier ses propositions, tant sur les saveurs que sur les formats, tout en respectant les contraintes d'usage liées à cette formule. Il est attendu du titulaire des propositions dans lesquelles entrent une grande variété de légumes et une diversité de préparations (par exemple de type légumes grillés, pickels, crudités, tapenades etc...) et/ou base de légumineuses, salades vertes, herbes aromatiques, assaisonnements, etc., que ce soit pour les formules végétariennes ou carnées. Les mets de ce lot doivent présenter une harmonie de saveurs et une grande qualité gustative même s'il s'agit d'un repas pris sur le pouce.

Afin d'éviter des livraisons pour de trop petites quantités, **un plancher de commande a été fixé à :**

- 10 convives pour les formules paniers-repas et les paniers-repas livrés en caisse.

Le coût de livraison est intégré dans le prix par convive pour ces prestations. Cependant, **pour les livraisons effectuées un dimanche, le fournisseur pourra appliquer un montant forfaitaire de livraison facturer une compensation financière.**

Les prix par convive des prestations de formules paniers-repas comprennent la fourniture de couverts si nécessaire, et de serviette.

---

## 6.2 - DESCRIPTIF DE LA FORMULE PANIER-REPAS

La formule panier-repas doit comprendre les éléments suivants :

- Un élément principal au choix parmi les options suivantes :  
Un grand sandwich équivalent en quantité à 1/3 d'une baguette au minimum,  
Ou 2 petits sandwiches,  
Ou une grande salade composée,  
Ou wrap, bagel, burger froid, samoussa ou tout autre produit équivalent **en portion suffisante**  
  
S'agissant du pain, le titulaire peut proposer un pain traditionnel, avec une panification au levain, un pain rond type pain bagnat, un pain pita, un wrap, etc.
- un dessert adapté à une consommation debout (fruit frais entier ou salade de fruits frais, tartelette, cookies, muffin... y compris gâteaux préemballés),
- des couverts adaptés si nécessaire (ex : salade).

En option, et sur demande de l'établissement, le titulaire devra proposer les éléments suivants :

- une bouteille d'eau plate ou gazeuse de 50cl,
- un verre réutilisable ou un gobelet éco-conçu.

L'ensemble doit être livré dans un contenant (*sac, boîte, panier...*) résistant, fonctionnel et respectueux de l'environnement, permettant de distribuer rapidement à chaque personne la totalité du panier-repas.

**Lors de manifestation et sur demande de l'établissement, il peut être demandé une livraison de paniers-repas "en caisse" pour faciliter la manutention.** Les paniers-repas en caisse comprennent les mêmes éléments que les paniers-repas classiques.

---

## 6.3 - GAMME ET VARIETE DES METS PROPOSEES POUR LES FORMULES PANIERS-REPAS

**Le titulaire offre un choix de 2 formules paniers-repas minimum et 3 formules maximum à des prix différents.**

Afin de faciliter la distribution des paniers-repas aux convives, le titulaire s'engage à **étiqueter des manière lisible** les paniers-repas afin de permettre **l'identification immédiate de la formule** commandée.

Pour chaque formule proposée, au moins la moitié des options disponibles devra être végétarienne, conformément à la définition précisée à l'article 5.2 du présent CCTP.

Le titulaire peut proposer au choix :

- **des formules paniers-repas avec des menus pré-établis à l'avance,**

- **une liste des mets** (sandwichs, salades, wrap bagel... et desserts) pour chaque gamme permettant aux services de l'établissement de constituer leurs formules au choix dans les listes proposées.

**Pendant la durée d'exécution du contrat, le titulaire est tenu de renouveler sa proposition de menus ou de listes de mets a minima 3 fois par an et communiquer à l'établissement les mises à jour annuelles :**

- Pour l'Université de Lorraine, à l'adresse mail suivante : [dlogist-traiteur@univ-lorraine.fr](mailto:dlogist-traiteur@univ-lorraine.fr)
- Pour le CNRS, à l'adresse mail qui sera communiquée lors de la notification

Dans l'éventualité d'un renouvellement plus fréquent, cette obligation de communication s'applique également.

**En outre, le renouvellement des formules ou des listes de mets devra être opérée dans le respect des prix identifiés par le titulaire sur les bordereaux des prix unitaires afférents aux lots n°1 et 2, éventuellement révisés.**

En cas d'information de menus ou de liste de mets disponibles sur un site internet pouvant être paramétré avec les prix proposés dans le cadre de son offre, le titulaire est invité à communiquer les modalités d'accès à ces informations dans le cadre de réponse technique.

Par ailleurs, en cas d'absence de renouvellement des menus ou des listes de mets, l'établissement se réserve la possibilité d'appliquer, sans mise en demeure préalable, la pénalité définie à l'article 21.5 du CCAP.

## ARTICLE 7 – DESCRIPTIF DETAILLE DES PRESTATIONS DE PLATEAUX REPAS ATTENDUES POUR LES LOTS N°3 ET 4

### 7.1 - DISPOSITIONS GENERALES

**Pour les prestations relevant des lots 3 et 4, si le seuil de 8 plateaux-repas n'est pas atteint lors d'une commande, le titulaire pourra facturer un montant forfaitaire de livraison (que chaque candidat indiquera au BPU).**

L'objectif est d'inciter les composantes à ne pas recourir aux traiteurs pour des très petites commandes (ex : 4 plateaux-repas), considérant le coût logistique de ce type de commande.

**Le coût de livraison est intégré dans le prix des prestations des lots n°3 et 4 lorsque le seuil de 8 plateaux repas est atteint.**

Le prix par convive comprend la fourniture complète du plateau-repas, ainsi que le contenant réutilisable ou éco-conçu (assiette, bocal, barquette, etc.), une **serviette** à usage unique ou en tissu, et des **couverts** réutilisables ou éco-conçus.

### 7.2 - CONTENU DES PRESTATIONS

Le titulaire du lot s'engage à proposer deux gammes de plateaux repas :

- Un plateau repas de gamme « standard »
- Un plateau repas de gamme « réception »

**Pour les deux gammes, le titulaire apportera un grand soin à la préparation, à la qualité des produits et à la présentation des plateaux proposés.**

**Par gamme « réception », l'établissement entend gamme élaborée, se différenciant de la gamme « standard » par la qualité de ses produits (*produits de très haute qualité gustative*), par l'exigence dans la préparation (*technicité, accords et harmonie des saveurs*), et non par une typologie de produits dits de « luxe ».**

Le titulaire doit, a minima, proposer une offre de plateau-repas froid. Il peut également proposer une offre de plat principal à consommer chaud, sous réserve d'assurer une livraison en liaison chaude ou de fournir un plat réchauffable.

Les condiments et les assaisonnements de salade sont inclus et doivent être fournis en variété et en **quantité suffisante**.

Le contenu de chaque plateau-repas doit correspondre à un repas complet et équilibré avec des **quantités suffisantes** servies à chaque convive.

Chaque gamme de plateau-repas doit comprendre **au minimum** les éléments suivants :

- Une entrée végétarienne,
- un plat froid ou chaud (*viande, poisson, végétarien ou végétalien*) et sa garniture (*légumes de saison et/ou féculents...*),
- un dessert (*pâtisserie, salade de fruit frais, etc.*),
- des couverts.

Le titulaire ne pourra pas inclure de boisson dans l'offre de plateau-repas, excepté le café et le thé, sur demande de la composante.

En option, et sur demande de la composante, le titulaire devra proposer les éléments suivants :

- un fromage,
- du pain en portion individuelle,
- un verre réutilisable ou un gobelet éco-conçu,
- du café, thé, dosette de lait individuelle
- du matériel pour boisson chaude, matériel de réchauffage alimentaire, autre matériel collectif...

Quand les quantités le justifient, le titulaire peut proposer une assiette de fromages portionnables à la place de fromage individuel.

---

### 7.3 - PROPOSITION ET VARIETE DES PLATS PROPOSES

Le titulaire s'engage à mettre tout en œuvre pour garantir à l'établissement une grande variété dans les plats proposés et à diversifier régulièrement sa carte en privilégiant des produits de saison.

Le titulaire peut proposer au choix :

- **des menus préétablis à l'avance,**
- **une liste des mets** (plats, entrées et desserts) pour chaque gamme permettant aux services de l'établissement de constituer leur menu au choix dans les listes proposées.

**Au moment de la commande, le titulaire doit être en capacité de proposer un minimum de choix de plats, notamment :**

- deux entrées végétariennes au choix,
- deux plats principaux et accompagnements, dont au minimum un plat végétarien,
- deux desserts au choix

Dans une logique de santé humaine, il est précisé que pour tous les plats ou mets proposés, **la présence de charcuterie est exclue**.

**Pendant la durée d'exécution du contrat, le titulaire est tenu de renouveler sa proposition de menus ou de listes de mets a minima deux (2) fois par an et communiquer à l'établissement les mises à jour annuelles :**

- Pour l'Université de Lorraine, à l'adresse mail suivante : [dlogist-traiteur@univ-lorraine.fr](mailto:dlogist-traiteur@univ-lorraine.fr)
- Pour le CNRS, à l'adresse mail qui sera communiquée lors de la notification

Dans l'éventualité d'un renouvellement plus fréquent, cette obligation de communication s'applique également.

**En outre, le renouvellement des menus ou des listes de mets devra être opérée dans le respect des prix identifiés par le titulaire sur les bordereaux des prix unitaires afférents aux lots n°3 et 4, éventuellement révisés.**



En cas d'information de menus ou de liste de mets disponibles sur un site internet pouvant être paramétré avec les prix proposés dans le cadre de son offre, le titulaire est invité à communiquer les modalités d'accès à ces informations dans son mémoire technique.

Par ailleurs, en cas d'absence de renouvellement des menus ou des listes de mets, l'établissement se réserve la possibilité d'appliquer, sans mise en demeure préalable, la pénalité définie à l'article 21.5 du CCAP.

---

## 7.4 - EMBALLAGES ET CONTENANT DE TRANSPORT

**Les plateaux-repas doivent être livrés dans un dispositif de maintien en température fourni par le titulaire de type thermoport ou équivalent.**

Le titulaire s'engage à limiter au maximum la production de déchets, conformément aux objectifs de développement durable poursuivis par l'établissement.

**Une attention particulière sera portée au choix des emballages et contenants.** Le recours à des conditionnements non jetables, réemployables ou consignés, est fortement encouragé et constitue un critère de qualité environnementale de la prestation.

## ARTICLE 8 – DESCRIPTIF DETAILLE DES PRESTATIONS DE COCKTAILS, BUFFETS ET REPAS ASSIS (LOTS N° 5 ET 6)

---

### 8.1 - DISPOSITIONS COMMUNES

Les lots n°5 et 6 concernent des prestations de buffet, cocktail et repas assis froids et/ou chauds. Dans tous les cas, le titulaire met à disposition du matériel de maintien en température adéquat.

Il est entendu par « cocktail » une prestation debout, composée exclusivement de pièces individuelles salées et/ou sucrées. Ces pièces sont servies à la main par du personnel de service ou déposées sur des supports en libre accès. Le nombre de pièces est déterminé à l'avance sur le bon de commande.

Le buffet est une formule de restauration en libre-service où les convives se déplacent pour se servir eux-mêmes parmi un ensemble de plats présentés sur table. Il comprend généralement des préparations plus consistantes que le cocktail : salades composées, poissons ou viandes froides ou chaudes, accompagnements, fromages, desserts, etc. Le buffet peut être froid, chaud ou mixte, et implique une organisation plus proche d'un repas complet, sans service à table. Des assiettes, couverts et verres réutilisables sont mis à disposition des convives.

Dans une logique de santé humaine et de respect du bien-être animal, **la présence de charcuterie, ainsi que de foie gras, ne sont pas admis dans le cadre des présentes prestations.**

La livraison des mets est faite sur des supports et le titulaire fournit obligatoirement les éventuels contenants et couverts nécessaires (verrines, pics, cuillères, assiettes, verres, etc.).

**Le coût de livraison est intégré dans le prix des prestations des lots n°5 et 6.**

---

### 8.2 - DESCRIPTIF DES PRESTATIONS DE BUFFET

Il peut s'agir de buffet froid et/ou chaud. Dans le cas de livraison de plats chauds, le titulaire met à disposition du matériel de maintien en température.

La prestation peut prendre les formes suivantes :

❖ **Un buffet avec un plat unique**, comprenant les éléments suivants :

- Un plat chaud ou froid portionnable, décliné en deux variantes : une préparation carnée et une préparation végétarienne (par exemple : paella carnée / végétarienne, ou lasagnes carnées / végétariennes...),
- Du pain,
- Un dessert unique portionnable ou individuel.

- ❖ **Un buffet déjeunatoire ou dinatoire**, qui doit comprendre au minimum les éléments suivants :
  - Entrées chaudes ou froides,
  - Crudités et/ou salades composées,
  - Plats chauds ou froids (*viande, poisson, végétarien et/ou végétalien*) + garnitures,
  - Un assortiment de desserts et de pâtisseries ou un dessert unique,
  - Du pain.

En option, l'établissement peut demander un assortiment de fromage et de la salade verte.

**Le menu du buffet et la gamme de produits cuisinés pourront varier d'une prestation à l'autre.**

La livraison des buffets est faite sur plateaux avec couverts de service.

Les condiments (*sel, poivre, moutarde, etc.*), les assaisonnements de salade et le pain sont inclus et doivent être fournis en variété et en quantité suffisante.

---

### 8.3 - DESCRIPTIF DES PRESTATIONS DE COCKTAIL

Il peut s'agir de cocktail apéritif amélioré, de cocktail déjeunatoire ou dinatoire.

Les pièces doivent être faciles à consommer et ne nécessiter aucun découpage. Elles peuvent être travaillées en pièce unique ou éventuellement en portions individuelles prédécoupées dans certains cas, ou le cas échéant en cuillères et fourchettes cocktail.

La gamme de **cocktail apéritif amélioré** doit comprendre **au minimum** les éléments suivants :

- De 6 à 10 pièces salées et/ou sucrées chaudes ou froides par convive

La gamme de **cocktail déjeunatoire ou dinatoire** doit comprendre **au minimum** les éléments suivants :

- De 11 à 18 pièces salées et/ou sucrées chaudes ou froides par convive

Le choix des pièces, leur nombre ainsi que la répartition entre sucré et salé le cas échéant sont précisés par l'établissement au moment de la demande de chiffrage.

A titre d'exemple et de manière non exhaustive, la prestation peut comprendre :

- Une gamme salée (*chaud et/ou froid*) : un choix de bouchées chaudes, petits fours frais, canapés variés, de légumes, de canapés assortis de viandes et de poissons, de pain surprise, de brioches mousselines, de feuilletés et toasts chauds, de verrines, de brochettes de viande ou poisson et/ou légumes, flan de légumes, etc... (*suivant la demande du service émetteur lors de la passation du marché subséquent*).
- Une gamme sucrée : un choix de petites pâtisseries, de petits fours frais, de petites tartelettes de fruits variés, de macarons, de mousses et crèmes en verrines, etc...

S'agissant de la gamme sucrée, il peut aussi s'agir de galettes des rois à découper, à la demande du service acquéreur

La livraison des pièces se fait sur plateaux.

Le titulaire fournit obligatoirement les éventuels contenants et couverts nécessaires (verrines, pics, cuillères et assiettes).

---

### 8.4 - DESCRIPTIF DES PRESTATIONS DE REPAS ASSIS

Le repas assis correspond à un service à table, dans lequel les convives restent assis pendant toute la durée du repas. Les plats sont servis successivement à chaque convive par du personnel, selon un menu prédéfini (entrée, plat, dessert, etc.).

La prestation peut prendre les formes suivantes :

- ❖ **Un déjeuner ou dîner chaud assis simple**, qui doit comprendre au minimum les éléments suivants :
  - Un plat principal chaud de viande, de poisson avec garniture, végétarien ou végétalien,
  - Un dessert unique,

- Du pain.
- ❖ **Un déjeuner ou diner chaud assis amélioré**, qui doit comprendre au minimum les éléments suivants :
  - Entrées chaudes ou froides,
  - Un plat principal chaud de viande, de poisson avec garniture, végétarien ou végétalien,
  - Un assortiment de desserts et de pâtisseries ou un dessert unique,
  - Du pain.

---

## 8.5 – PRESTATIONS ASSOCIEES AUX BUFFETS, COCKTAILS ET REPAS ASSIS

En complément des prestations de base décrites ci-dessus, l'établissement se réserve la possibilité de commander des prestations associées suivantes :

- Des boissons en emballage réutilisable (verre, consigné, etc.) :
  - De l'eau plate et/ou gazeuse,
  - Du jus de fruits servi dans son conditionnement d'origine,
  - Du café conditionné en bouteille isotherme avec gobelets, agitateurs et sucre,
  - Du vin avec mise à disposition systématique d'un tire-bouchon,
  - Des apéritifs,
  - De la bière en fût avec tireuse à bière,
- Mobilier :
  - Table,
  - Chaise,
  - Mange debout.
- Matériel individuel :
  - Couvert complet (*assiette, verre, couverts*),
  - Matériel pour boisson chaude (*tasse, soucoupe, petite cuillère*),
  - Serviette.
- Matériel collectif :
  - Nappage à usage unique (*de type intissé ou équivalent*),
  - Nappage en tissu,
  - Décoration florale et à thème,
  - Matériel de réchauffage alimentaire (*étuve...*).
- Personnel de service

Sauf demande particulière de l'établissement, la prestation inclut le service notamment :

- la mise en place des tables (nappage et dressage des tables),
- le dressage sur assiette,
- le service à table.

---

## 8.6 - PRESTATIONS PARTICULIERES EXCEPTIONNELLES

Le titulaire peut être sollicité pour la fourniture de prestations à caractère particulier et exceptionnel. Il peut s'agir notamment d'animation culinaire sur une thématique donnée avec stand de démonstration devant les convives et en présence de chef le cas échéant.

De même, lors d'occasions particulières festives, il peut s'agir d'un goûter avec des préparations individuelles réalisées sur le lieu de la manifestation (*crêpes, gaufres, etc.*).

Sauf stipulation particulière de l'établissement, ces prestations incluent le personnel de service.

## ARTICLE 9 – MODALITES D’EXECUTION DES PRESTATIONS

### 9.1 - DISPOSITIONS GENERALES

Le titulaire doit savoir faire preuve de réactivité et de flexibilité. Des ajustements en termes de contenu de prestation peuvent être demandés par l'établissement en fonction de l'évolution du contexte (événement, etc.) dans le cadre duquel s'organise la prestation.

Le titulaire doit demeurer joignable durant toute l'exécution de la prestation.

Il est expressément rappelé au titulaire qu'il est engagé par le marché. De ce fait, sous réserve d'un bon de commande régulier et transmis avec le préavis contractuel, le titulaire n'est pas en droit de refuser d'assurer la prestation demandée.

A l'inverse, en cas de non-respect du délai de prévenance fixé par l'établissement à l'article 11.1.1 du CCAP, le titulaire peut refuser d'exécuter le bon de commande sans que cette absence ne puisse être regardée comme constitutive d'un manquement à ses obligations contractuelles.

### 9.2 - LIEUX D’EXECUTION

Les sites concernés sont situés principalement dans les agglomérations de Nancy et de Metz.

Les lieux d'exécution des prestations seront précisés à chaque commande. Ils concernent potentiellement tous les sites de l'Université de Lorraine présentés à l'annexe n°2 au CCTP « Liste sites UL » et ceux du CNRS identifiés à l'annexe n°3 au CCTP « Liste sites CNRS ».

Les prestations peuvent également avoir lieu dans les locaux d'autres établissements ou des salles diverses et indépendantes réservées pour des événements par les établissements membres du groupement.

**En outre, le titulaire peut être amené à effectuer plusieurs prestations simultanément, dans divers lieux de la zone géographique du lot concerné et dans des locaux différents. Aussi, il doit disposer de moyens logistiques et humains suffisants pour répondre à cette nécessité.**

### 9.3 - HORAIRES ET JOURS D’INTERVENTION

Pour les lots n°1 à 6, les prestations ont lieu habituellement en semaine et en journée du lundi au vendredi. Toutefois, certaines manifestations peuvent avoir lieu exceptionnellement le week-end (samedi et/ou dimanche) ou le soir.

**Le titulaire doit donc avoir la capacité de livrer et le cas échéant de servir sa prestation 7 jours sur 7 (cette sujétion étant exceptionnelle le dimanche et les jours fériés) sur l'ensemble de la zone géographique du lot concerné.**

De même, s'agissant des horaires, le titulaire doit être en capacité de fournir une prestation en dehors des heures de bureau (tôt le matin à partir de 7h00 et en soirée jusqu'à 00h00).

Le titulaire a obligation de répondre à l'ensemble des demandes et de rester joignable quel que soit l'heure et le jour d'intervention.

### 9.4 - MODALITES DE COMMANDE

❖ *Pour les lots qui s'exécutent par émission de bons de commande*

Les bons de commande sont signés par le représentant légal de l'établissement ou par son délégataire et sont notifiés au titulaire par le service émetteur par courrier électronique ou par voie postale.

Ces bons de commande mentionnent notamment :

- la référence au contrat ;
- la date d'émission du bon de commande ;
- la désignation de la prestation dont l'exécution est demandée ;
- le nombre de convives ;
- le lieu d'exécution ;

- les coordonnées de la personne à contacter avant l'exécution ;
- le délai d'exécution ;
- le montant de la commande ;
- le numéro de commande attribué par l'établissement.

En cas de discordance entre les prix figurant dans le bon de commande et les prix applicables à la date de la commande, le titulaire est tenu d'en informer le service émetteur de la commande et de ne pas donner suite à la commande.

❖ *Pour les lots qui s'exécutent par la conclusion de marchés subséquents*

Les titulaires de l'accord-cadre sont remis en concurrence selon les modalités définies au CCAP.

L'acceptation de l'offre économiquement la plus avantageuse est établie par l'émission d'un bon de commande sur la base de l'offre remise par le titulaire retenu.

## 9.5 - MODALITES DE LIVRAISON

❖ *Dispositions communes*

Le transport s'effectue sous la responsabilité du titulaire. Le titulaire est responsable des opérations de conditionnement, d'emballage, de chargement et déchargement.

Les livraisons sont effectuées directement dans les locaux mentionnés sur le bon de commande. Il appartient au titulaire de se renseigner pour connaître les conditions particulières. Afin de faciliter la livraison, surtout en cas de méconnaissance des lieux, le titulaire peut demander un repérage en amont de la prestation. Ce dernier ne peut, en aucun cas, donner lieu à facturation.

Tout retard ou difficulté de livraison doivent être signalés au plus vite au service demandeur qui validera, ou non, les éventuelles solutions de remplacement proposées par le titulaire.

Le titulaire prend contact avant la réalisation des prestations avec le responsable de la commande mentionné sur le bon de commande, pour organiser et planifier les opérations d'exécution des prestations. Le personnel du titulaire doit suivre les consignes données par les représentants de l'établissement.

❖ *Dispositions spécifiques aux lots n°1 à 6*

**Toutes les livraisons sont effectuées franco de port (week-end et jours fériés compris), exceptés pour les cas prévus ci-dessous :**

- Pour les prestations relevant des lots 3 et 4, si le seuil de 8 plateaux-repas n'est pas atteint lors d'une commande, le titulaire pourra facturer une compensation supplémentaire (que chaque candidat indiquera au BPU).
- Pour les prestations relevant des lots n°1 et 2, paniers-repas, effectuées un **dimanche**, le fournisseur pourra également facturer un montant forfaitaire de livraison.

S'il s'agit de prestation sans mise en place et sans personnel de service, **le titulaire doit livrer la prestation une demi-heure avant l'heure prévue du repas.**

Quand la prestation comprend la mise en place et dans certains cas l'installation des tables et de la salle avec mise à disposition du personnel de service, **le titulaire doit se présenter au plus tard une heure et demi avant le début de l'événement** auprès du prescripteur de la prestation.

Les fournitures livrées sont accompagnées d'un bordereau de livraison établi par le titulaire mentionnant obligatoirement :

- le nom du titulaire et son adresse,
- la référence et l'objet du marché,
- la référence du bon de commande,
- le lieu de la manifestation,
- les date et horaires d'exécution de la prestation,
- l'identification des fournitures et matériels, les quantités livrées ainsi que le nombre définitif de convives,

- le service et le nom de la personne à l'origine de la commande,
- le nom et le numéro de téléphone de la personne chargée de la réception.

La signature du bordereau de livraison ne vaut pas admission au sens de l'article 30.1 du CCAG-FCS et ne saurait remplacer la procédure prévue à l'article 12 du CCAP.

#### ❖ *Dispositions spécifiques au lot n°7*

Pour les fournitures relevant du lot n°7, des frais de livraison peuvent être appliqués. Le candidat précise dans son offre le seuil de commande à partir duquel ces frais sont appliqués et le montant de ces frais de livraison.

#### **Le délai de livraison des fournitures est celui indiqué par le titulaire dans son offre.**

Le point de départ du délai de livraison est la date de réception du bon de commande par le titulaire.

En cas de non-respect du délai de livraison indiqué par le fournisseur dans son offre, des pénalités de retard pourront être appliquées au titulaire, sans autre formalité, conformément aux stipulations de l'article 21.9 du CCAP.

Les livraisons sont effectuées, sans supplément de prix, à l'intérieur des locaux. Le lieu de livraison est précisé dans le bon de commande.

#### **Les fournitures livrées sont déposées à l'emplacement indiqué par les personnels de l'établissement en service, y compris à l'étage sur demande de l'établissement.**

Aucun colis ne doit être laissé à l'extérieur de l'établissement.

Les dégâts occasionnés par un emballage défectueux, mal adapté ou insuffisant, sont à la charge du titulaire.

Dans le cadre d'une même commande, tous les produits livrés sur un site le sont en une seule fois, sauf si le service de l'établissement concerné accepte expressément une livraison partielle.

En cas de livraison partielle acceptée expressément par l'établissement, chaque livraison intermédiaire peut donner lieu, à la demande du titulaire, au versement d'un acompte de la part de l'établissement, correspondant au prix des fournitures livrées.

Le solde de la commande est versé par l'établissement après réalisation de la dernière livraison.

Chaque colis doit porter de façon apparente son numéro d'ordre, tel qu'il figure sur le bon de livraison. Il renferme l'inventaire de son contenu.

La livraison des fournitures est constatée par la délivrance d'un récépissé au titulaire ou par la signature du bon de livraison ou de l'état, dont chaque partie conserve un exemplaire. En cas d'impossibilité de livrer, celle-ci doit être mentionnée sur l'un de ces documents.

Toute livraison égarée du fait du non-respect du lieu et/ou de l'heure de livraison est à la charge du titulaire du marché et ne pourra pas être facturée à l'établissement. Le cas échéant, le titulaire devra procéder à la réexpédition de la commande égarée sans supplément pour l'établissement.

La signature du bordereau de livraison ne vaut pas admission au sens de l'article 30.1 du CCAG-FCS et ne saurait remplacer la procédure prévue à l'article 12 du CCAP.

Il appartient au service destinataire de vérifier la conformité des quantités reçues avec celles du bon de commande, de consigner toute détérioration constatée sur le bordereau du transporteur et le cas échéant d'y mentionner le refus de ce dernier d'une vérification contradictoire.

#### **Attention :**

**Si le titulaire sous-traite ses livraisons, il restera le seul interlocuteur de l'établissement, et il fera son affaire des relations avec son transporteur ou ses fournisseurs. Il assumera notamment les conséquences des retards ou des problèmes de livraison.**

Conformément aux stipulations de l'article 21.2 du CCAG-FCS., les fournitures livrées par le titulaire doivent être accompagnées d'un bon de livraison ou d'un état, dressé distinctement pour chaque destinataire, et comportant notamment :

- Le nom du titulaire du marché et son adresse,

- Le nom et l'adresse du destinataire tels que figurant sur le bon de commande,
- La date d'expédition,
- La référence à la commande ou au marché,
- L'identification des fournitures livrées et, quand il y a lieu, leur répartition par colis,
- Le numéro du ou des lots de fabrication, dans le cas où la réglementation l'impose en matière d'étiquetage,
- Les quantités livrées,
- La date et l'heure de la livraison.

---

## 9.6 – RUPTURE (LOT N°7)

Pour le lot n°7, en cas de rupture de stock, le fournisseur s'engage à prévenir l'établissement sans délai et à proposer un autre produit de substitution de qualité égale ou supérieure et de coût équivalent ou inférieur. L'établissement se réserve le droit d'accepter ou de refuser le produit de substitution.

En cas d'arrêt de commercialisation d'un produit, le fournisseur s'engage à prévenir l'établissement par envoi d'un courriel dans un délai d'un mois avant la fin de la commercialisation du produit. Le fournisseur s'engage à proposer un autre produit de substitution de qualité égale ou supérieure et de coût équivalent ou inférieur. L'établissement se réserve le droit d'accepter ou de refuser le produit de substitution.

---

## 9.7 - MODALITES D'INTERVENTION EN CAS DE PRESTATION AVEC MISE EN PLACE ET PERSONNEL DE SERVICE (LOTS N°1 A 6)

Avant la manifestation, un état des lieux de l'espace occupé est effectué (*en particulier, si un accès à des cuisines est donné*).

Le titulaire doit laisser les lieux de la manifestation, l'espace qui lui est alloué ainsi que le local cuisine, dans l'état de propreté initiale : évacuation des bouteilles vides, de la vaisselle et des déchets dans le respect de la maîtrise des contaminations, protection des sols, etc...

Un état des lieux est réalisé en fin de prestation avec le responsable d'équipe. S'il n'est pas conforme, l'établissement se réserve le droit de faire facturer au titulaire la prestation de nettoyage selon les bordereaux de prix en vigueur du titulaire des marchés de nettoyage de l'établissement ou selon le coût complet de remise en état calculé lorsque le nettoyage est assuré en interne par une équipe d'agents gérée en régie.

Le titulaire doit également veiller à ce que son intervention n'entraîne ni nuisance ni dégradation. Dans le cas contraire, l'établissement exige du titulaire le remboursement des frais occasionnés.

Dans le cas d'une manifestation dans des locaux loués ou prêtés pour l'occasion, la responsabilité de la remise en état appartient au titulaire, l'établissement ne saurait être tenu responsable de tout désordre inhérent à cette opération.

---

## 9.8 - CONDITIONS DE MISE A DISPOSITION ET DE REPRISE DES MATERIELS (LOTS N°1 A 6)

### 9.8.1 - Mise à disposition des matériels

Tout le matériel nécessaire à la préparation et à la présentation des prestations est à la charge exclusive du titulaire (*plats de présentation, bacs isothermes, crêpières, fours, etc.*).

Le matériel de préparation et de maintien en température doit être en bon état de marche, répondre aux exigences d'hygiène et de sécurité et ne présenter aucune défaillance susceptible de mettre en cause la réalisation de la prestation demandée.

Dès lors que le titulaire utilise du matériel nécessitant un branchement électrique, il doit le préciser avant la prestation afin que l'organisateur puisse vérifier auprès des services techniques de l'établissement la compatibilité du matériel du titulaire avec les normes du bâtiment.

Il est formellement interdit au titulaire de :

- apporter ou d'utiliser des bouteilles de gaz dans l'enceinte de l'établissement ;

- utiliser des chauffe-plats à bougie.

Tout constat de défaillance de matériel lors de l'exécution d'une prestation peut valoir au titulaire l'application d'une pénalité définie à l'article 21 du CCAP.

#### 9.8.2 - Reprise des matériels

La reprise des matériels mis à disposition par le titulaire s'effectue aux frais et risques du titulaire.

L'ensemble des opérations de reprise ainsi que le nettoyage du matériel non jetable incombent au titulaire.

Sauf mention contraire fixée dans le bon de commande, lorsque la prestation comprend du personnel de service, les opérations de reprise de matériels et de remise en ordre doivent être réalisées dans les trois heures suivants la fin de la prestation.

Dans le cas contraire, lorsque la prestation ne comprend pas du personnel de service, les opérations de reprise de matériels et de remise en ordre doivent être réalisées dans un délai fixé par l'établissement après consultation du titulaire.

**Nota : si la prestation a lieu un vendredi, une veille de jour férié ou une veille de fermeture de l'établissement, l'enlèvement du matériel doit avoir lieu le jour même dans tous les cas, sauf indication contraire de l'établissement.**

### 9.9 - CONDITIONS DE GESTION DES DECHETS SPECIFIQUES

Le titulaire est tenu de mettre à disposition des sacs poubelle en quantité suffisante dans le respect du tri opéré sur chacun des sites.

Lorsque la prestation comprend du personnel de service, la mise en sachet des déchets de préférence selon le respect du tri (ordures ménagères/ emballages / verres) ainsi que l'enlèvement des déchets doivent être opérées par le **personnel de service** du titulaire à la fin de la prestation.

Le candidat devra indiquer dans son Cadre de réponse technique (CRT), la gestion ainsi que la revalorisation des déchets des prestations.

L'établissement préconise la prévention des déchets par **l'utilisation de matériel réutilisable et non jetable**, dans une logique visant à tendre vers le zéro déchet.

**Lorsque des déchets sont produits, l'établissement accorde une attention particulière aux conditions de traitement des déchets (tri sélectif, revalorisation des biodéchets, etc.).**

## ARTICLE 10 – INTERFACE COMMERCIALE

Le nombre d'acheteurs potentiels au sein des établissements membres du groupement est élevé. Afin de pouvoir satisfaire leurs demandes, d'enregistrer leurs commandes, mais aussi les conseiller et les accompagner dans leurs projets de réceptions, chaque titulaire désigne un correspondant commercial joignable par téléphone (durant les horaires de bureaux) et courriel.

Ce correspondant est joignable tous les jours de la semaine hors week-end et hors jours fériés.

Chaque titulaire dispose d'une interface commerciale permettant de garantir la parfaite traçabilité des commandes afin d'assurer la satisfaction de chaque client des membres du groupement.

Compte tenu du volume du commande, de la diversité des acteurs de chaque membre du groupement et la nécessaire réactivité attendue par chaque établissement, le doit disposer d'une interface dédiée à l'enregistrement et au traitement des commandes.

## ARTICLE 11 – CAPACITE PROFESSIONNELLE ET TECHNIQUE DU TITULAIRE

**Le titulaire doit respecter les dispositions réglementaires et légales en vigueur relatives à l'exercice de leur profession.**



Pour les lots n° 1 à 6, le titulaire dispose d'un agrément en cours de validité délivré par les services vétérinaires après inspection. En conformité avec ces dispositions réglementaires, il est détenteur :

- soit d'un n° d'agrément sanitaire,
- soit d'un n° de dispense d'agrément.

Il doit également justifier auprès du groupement de la conformité technique des véhicules affectés au transport des aliments dans le cadre du présent accord-cadre.

A ce titre, il produit une copie de l'attestation de conformité technique en cours de validité délivrée par la Direction Départementale de la Protection des Populations pour les véhicules précités à la demande de l'établissement lors de la reconduction de l'accord-cadre.

En cas de retrait de l'agrément ou de la dispense d'agrément, le titulaire doit impérativement en informer l'établissement dans un délai de 48 h après notification du retrait ou de la suspension et lui envoyer la copie de l'acte de retrait.

## ARTICLE 12 – DEROGATIONS AU CCAG-FCS

Clauses	CCTP	CCAG-FCS
<i>Livraison</i>	<i>Art. 9.5</i>	<i>Art. 30.1</i>