



**RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



Ministère de l'Éducation Nationale, de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche

Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires de Lille

Accord-cadre de fournitures et de services

**FOURNITURE, INSTALLATION ET MAINTENANCE DE SYSTEME DE SURVEILLANCE DES  
TEMPERATURES DES CHAMBRES FROIDES**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

Référence de la procédure :

25.Q du 01/09/2025

Procédure de passation : appel d'offres ouvert

## Table des matières

Article 1 – OBJET DE L’ACCORD-CADRE .....	3
Article 2 – CONTEXTE .....	3
Article 3 – OBJECTIFS .....	3
Article 4 – PERIMETRE DU PROJET .....	3
Article 5 – SPECIFICATIONS TECHNIQUES .....	3
5.1 Capteurs de température .....	3
5.2 Système de surveillance .....	4
5.3 Alimentation et connectivité .....	4
Article 6 – PRESTATIONS ATTENDUES .....	4
Article 7 – EXIGENCES REGLEMENTAIRES .....	4

## **Article 1 – OBJET DE L’ACCORD-CADRE**

Le présent marché a pour objet la fourniture, l’installation, la mise en service et la maintenance d’un système de surveillance automatisée des températures pour les chambres froides positives et négatives des restaurants universitaires gérés par le Crous de Lille. Ce système doit permettre une alerte en cas de dépassement des seuils critiques afin de sécuriser la chaîne du froid.

## **Article 2 – CONTEXTE**

Le Crous de Lille exploite plusieurs restaurants universitaires équipés de chambres froides destinées au stockage des denrées périssables. Il est impératif de maintenir ces denrées à des températures conformes aux normes sanitaires en vigueur. Actuellement, le suivi des températures est réalisé sur la base de différents équipements dont certains non fonctionnels, ce qui présente des risques en cas de défaillance.

## **Article 3 – OBJECTIFS**

- Assurer une surveillance et une sécurisation continue des températures des chambres froides.
- Recevoir des alertes en temps réel en cas de dépassement des seuils définis.
- Conserver un historique des relevés de température pour une durée minimale de 12 mois.
- Se conformer aux exigences de la méthode HACCP et aux réglementations sanitaires en vigueur.
- Uniformiser les moyens techniques de contrôle

## **Article 4 – PERIMETRE DU PROJET**

- Nombre de sites : 21
- Nombre de chambres froides positives : 67
- Nombre de chambres froides négatives : 30
- Températures de consigne :
  - Chambres froides positives : +2°C à +4°C
  - Chambres froides négatives : -18°C.

## **Article 5 – SPECIFICATIONS TECHNIQUES**

### **5.1 Capteurs de température**

- Précision :  $\pm 0,5^{\circ}\text{C}$
- Plage de mesure :  $-30^{\circ}\text{C}$  à  $+ 30^{\circ}\text{C}$
- Résistance à l'humidité aux trépidations et aux environnements froids
- Calibration certifiée.

## **5.2 Système de surveillance**

---

- Enregistrement automatique des températures toutes les 5 minutes
- Stockage sécurisé des données pendant au moins 12 mois
- Interface web pour la consultation des données et la génération de rapports
- Alertes configurables par seuils de température
- Notifications par courrier électronique et / ou SMS en cas d'alerte.

## **5.3 Alimentation et connectivité**

---

- Alimentation électrique avec batterie de secours
- Connexion réseau filaire ou sans fil sécurisée
- Compatibilité avec les infrastructures informatiques existantes du Crous.

## **Article 6 – PRESTATIONS ATTENDUES**

- Fourniture des équipements nécessaires
- Installation et mise en service sur les sites concernés
- Formation du personnel à l'utilisation du système
- Maintenance préventive et corrective pendant la durée du contrat.

## **Article 7 – EXIGENCES REGLEMENTAIRES**

- Conformité aux normes HACCP
- Respect des réglementations sanitaires françaises et européennes en matière de conservation des denrées alimentaires
- Protection des données personnelles conformément au RGPD.