
CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

C.C.T.P

Marché 2026.08

Fourniture et livraison de plateaux repas pour l'Université de Lille et
l'ENSAIT.

Sommaire

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ	3
ARTICLE 2 : DESCRIPTION DE L'ACCORD CADRE	3
ARTICLE 3 : DURÉE DE L'ACCORD CADRE.....	3
ARTICLE 4 : DEFINITION DU BESOIN.....	3
ARTICLE 5 : OBLIGATIONS DU TITULAIRE	4
ARTICLE 6 : MODALITES DE PASSATION DES COMMANDES	5
ARTICLE 7 : CLAUSE SPECIFIQUE - MODALITES DE COMMANDE VIA LA PLATEFORME EN LIGNE	6
ARTICLE 8 : STASTISTIQUES DES COMMANDES	7
ARTICLE 9 : DEFINITIONS DES CONDITIONS D'EXECUTION.....	8
ARTICLE 10 : MODALITES D'EXECUTION DES PRESTATIONS : OPTIONS DE LIVRAISON DES PLATEAUX REPAS.....	8
ARTICLE 11 : RESPONSABILITES ET REFACTURATION EN CAS DE VOL OU DE CASSE DES CONTENANTS REUTILISABLES	9
ARTICLE 12 : RAPPEL DES OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES GENERALES.....	10
ARTICLE 13 : DEVELOPPEMENT DURABLE.....	11

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet la fourniture, la préparation et la livraison de plateaux repas destinés à répondre aux besoins de restauration des usagers de l'Université de Lille et de l'ENSAIT, dans le cadre de ses activités.

Par « plateaux repas », on entend des repas complets, équilibrés et conformes aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur, incluant notamment :

- + Une entrée
- + Un plat principal (avec accompagnement) ;
- + Un fromage (facultatif en fonction des demandes) ;
- + Un pain blanc individuel ;
- + Un dessert ;
- + Sel, poivre et sauces ;
- + Couverts et serviettes ;
- + Un dessert ;
- + Une boisson,
- + La livraison des plateaux repas (possibilité d'une facturation en dessous de 5 plateaux-repas).

ARTICLE 2 : DESCRIPTION DE L'ACCORD CADRE

Cet accord cadre concerne les prestations de traiteurs pour l'ensemble de l'Université de Lille et de l'ENSAIT.

L'établissement a recours à cette procédure pour couvrir ces achats lors de ces différents événements tels que les colloques et l'organisation des concours, etc.

Un seul candidat sera retenu pour l'exécution des prestations du présent marché.

Le candidat retenu doit répondre aux demandes par les produits et prix indiqués dans les différentes annexes.

ARTICLE 3 : DURÉE DE L'ACCORD CADRE

L'accord-cadre est conclu pour une durée d'un (1) an à compter de la date mentionnée sur la notification du contrat (la date prévisionnelle du début d'exécution est le 1^{er} Septembre 2026).

Il est reconductible tacitement 3 fois et ne pourra pas excéder 4 ans.

Si le pouvoir adjudicateur ne désire pas reconduire l'accord-cadre, il en informe les titulaires par courriel via PLACE, dans un délai minimum de 3 mois avant l'arrivée à échéance de l'accord-cadre.

ARTICLE 4 : DEFINITION DU BESOIN

L'Université de Lille et l'ENSAIT demandent à minima 8 plateaux constamment à la carte du titulaire. La carte doit comporter à minima 2 plateaux végétariens différents, un plateau poulet, un plateau viande, un plateau poisson et 1 plateau sans gluten obligatoirement. Une partie des plateaux sera à renouveler tous les 4 mois dans le cadre du marché (4 plateaux minimum).

Les candidats fourniront des informations détaillées sur la composition des plateaux, la présentation des mets, grammage de la viande et poisson, provenance des produits, et les modalités de service et d'emballage.

Pour rappel, ce lot est mono attributaire et les prestations se feront ensuite via l'émission d'un bon de commande auprès du titulaire.

ARTICLE 5 : OBLIGATIONS DU TITULAIRE

Le titulaire est pleinement et personnellement responsable de la bonne exécution du marché. Il s'engage à remplir ses obligations de résultats (fournitures) et de moyens (services). Il ne pourra nullement mettre en avant une quelconque défaillance.

5.1 Moyens humains et matériels

La société s'engage à mettre tout en œuvre pour répondre aux différentes demandes de prestation émanant de l'établissement. Par conséquent, le titulaire doit impérativement avoir les capacités humaines et matériels lors de l'exécution. L'établissement n'acceptera aucune insuffisance du titulaire au niveau de ces ressources.

5.2 Qualité des produits

Les boissons et 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. Les inscriptions et explications apparaissant sur les produits devront être libellées en langue française.

Elles doivent en outre être conformes :

- aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR,
- aux normes de l'Union Européenne et aux normes et spécifications techniques des groupes permanents d'études des marchés (GPEM) ou leurs équivalents.
- aux recommandations des groupes d'études des marchés de restauration collective et de nutrition (GEM/RCN).

Toutes dispositions nouvelles du (GEM/RCN) est applicable dès sa publication.

Par conséquent, le titulaire est tenu de respecter toute la réglementation en vigueur concernant son domaine d'intervention.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'effectuer des contrôles inopinés : d'une part sur les installations du titulaire, d'autre part sur la qualité des produits et sur les produits nouvellement intégrés aux différentes cartes.

5.3 Contraintes et spécifiques alimentaires

Le titulaire devra prendre en compte les contraintes et spécificités alimentaires des convives, expressément établies dans le formulaire d'expression du besoin, et ce sans surcoût.

A la demande de l'université et de l'ENSAIT, le titulaire devra servir des plats et mets identifiés prenant en compte ces contraintes alimentaires à savoir notamment :

- allergies ou intolérance (exemple : gluten...),
- religieuses
- alimentaires.

Le titulaire indiquera également dans son offre les modalités de prise en compte des contraintes et spécificités alimentaires.

5.4 Préparation des produits

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. La préparation des plats doit être la plus rapprochée possible de la livraison.

5.5 Température des plats

Autant pour des raisons sanitaires que gastronomiques, la température des plats doit être optimale durant toute la période de manipulation des produits par le titulaire, notamment lors des transports.

5.6 Allergènes

Le titulaire est tenu de communiquer, par tout moyen approprié et sans délai, la liste exhaustive des allergènes potentiellement présents dans chaque plateau-repas fourni.

Il s'engage à mettre à disposition de l'Université de Lille et de l'ENSAIT, sur simple demande, toute information complémentaire relative à la présence d'allergènes dans les produits, conformément aux obligations réglementaires en matière d'information des consommateurs.

5.7 Spécifications de salubrité

Le titulaire doit respecter les dispositions de tous les textes en vigueur notamment en matière de transport des denrées alimentaires.

Le titulaire gardera un plateau témoin comportant les denrées des prestations du jour qu'il conservera au congélateur pendant 48 heures. L'Université de Lille et de l'ENSAIT pourra faire effectuer à tout moment des analyses de ce plateau témoin par le laboratoire de son choix.

5.8 Interlocuteurs dédiés

Afin de faciliter l'exécution des prestations et pour assurer un suivi de qualité de l'accord-cadre, le titulaire s'engage à fournir dans sa proposition, les coordonnées précises (nom, adresse, téléphone, mail...) d'un interlocuteur unique.

Le correspondant devra être joignable facilement par les agents de l'université et de l'ENSAIT sur les horaires du temps de travail. Il sera à même de fournir toutes les précisions utiles sur les modalités d'exécution de la prestation (composition des menus/cocktails, prise en compte des exigences particulières requises pour un type d'évènement, modalités pratiques d'organisation...).

Tout changement de correspondant durant l'exécution du marché devra obligatoirement être notifié au pouvoir adjudicateur dans les plus brefs délais.

ARTICLE 6 : MODALITES DE PASSATION DES COMMANDES

Les commandes seront passées par l'Université de Lille et l'ENSAIT selon l'une des deux modalités suivantes (selon les propositions émises dans l'offre du titulaire) :

-  Par courrier électronique (adresse dédiée communiquée par le titulaire dans son offre).
-  Via une plateforme en ligne (dont les spécifications techniques et l'accès seront précisés par le candidat dans son offre).

ARTICLE 7 : CLAUSE SPECIFIQUE - MODALITES DE COMMANDE VIA LA PLATEFORME EN LIGNE

Pour rappel, cette clause s'appliquera uniquement si le titulaire a proposé une plateforme en ligne pour la prise des commandes de l'Université de Lille et l'ENSAIT. De plus, cet élément sera pris en compte lors de l'analyse des offres.

Le prestataire s'engage à mettre à disposition de l'Université de Lille et de l'ENSAIT, une plateforme en ligne dédiée à la passation, au suivi et à la gestion des commandes dès la notification du marché et pour toute sa durée.

Cette obligation pourra être satisfaite soit par l'utilisation d'une plateforme existante proposée par le prestataire dans son offre, soit par le développement d'une solution spécifique répondant aux exigences définies ci-après.

Dans tous les cas, la plateforme devra être pleinement opérationnelle sous quinze jours calendaires à compter de la notification du marché.

La plateforme, qu'elle soit préexistante ou développée pour les besoins du marché, devra offrir les fonctionnalités minimales suivantes :

- ✚ Elle permettra la saisie et la validation des bons de commande par l'Université et l'ENSAIT, avec génération automatique d'un accusé de réception dès la prise en compte par le prestataire. Elle assurera la transmission instantanée des commandes au prestataire, qui devra confirmer leur réception sous vingt-quatre heures ouvrées.
- ✚ La plateforme inclura également un système de suivi en temps réel de l'état d'avancement des commandes.
- ✚ Un historique complet des commandes et des échanges associés sera accessible à l'Université et l'ENSAIT.
- ✚ Enfin, la plateforme garantira un archivage sécurisé des données jusqu'à la fin d'exécution du marché.
- ✚ Le prestataire devra garantir la disponibilité permanente de la plateforme, avec un taux de disponibilité minimal de quatre-vingt-dix-neuf pour cent, hors maintenances programmées. Ces dernières devront être notifiées à l'Université et l'ENSAIT quarante-huit heures à l'avance.
- ✚ Le prestataire s'engage également à former le personnel de l'Université et l'ENSAIT à l'utilisation de la plateforme, si nécessaire, et à fournir une documentation technique complète incluant un guide utilisateur, une foire aux questions et un contact support dédié.
- ✚ Un support technique réactif sera assuré, avec une réponse sous quatre heures ouvrées pour toute demande urgente et une résolution des incidents sous vingt-quatre heures ouvrées.
- ✚ Le prestataire devra enfin mettre à jour régulièrement la plateforme pour corriger les vulnérabilités et améliorer les fonctionnalités, sans interruption de service non planifiée.

Dans le cas où le prestataire propose dans son offre une plateforme préexistante, il devra joindre à sa proposition une description détaillée de ses fonctionnalités.

Cette description devra notamment préciser les modalités d'accès, les niveaux de sécurité, les capacités d'archivage, et les garanties de disponibilité. Le prestataire devra également

démontrer que la plateforme proposée respecte les normes en vigueur en matière de protection des données, notamment le Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD).

L'Université de Lille et l'ENSAIT passera ses commandes exclusivement via la plateforme, sauf en cas d'indisponibilité avérée de cette dernière.

Le prestataire devra traiter les commandes dans les délais contractuels précisés dans le CCAP et accuser réception de chaque commande sous vingt-quatre heures, en mentionnant la date prévue de livraison.

En cas d'indisponibilité de la plateforme, le prestataire devra informer l'Université de Lille et l'ENSAIT sans délai par courrier électronique et par téléphone, en précisant la durée estimée de l'indisponibilité.

Il devra mettre en place un dispositif de secours, tel que la transmission des commandes par courrier électronique, jusqu'au rétablissement du service. Un rapport d'incident devra être fourni sous quarante-huit heures, expliquant les causes de l'indisponibilité et les mesures correctives mises en œuvre.

ARTICLE 8 : STATISTIQUES DES COMMANDES

Le titulaire s'engage à transmettre à la Direction de la commande publique de l'Université de Lille et l'ENSAIT, selon une périodicité convenue avec cette dernière et au minimum semestrielle, un état récapitulatif détaillé des commandes, organisé par lot. Cet état devra impérativement comporter les statistiques suivantes :

1. Volume des prestations :
 - Nombre total de prestations livrées.
 - Typologie des prestations (détail par catégorie de plateaux repas).
2. Répartition par destinataire :
 - Identification des composantes ou services destinataires.
 - Quantité et nature des prestations livrées à chaque composante.
3. Données financières :
 - Montant global des achats (HT et TTC, avec précision du taux de TVA applicable).
 - Répartition des coûts par plateaux repas.

Modalités de transmission :

- L'état récapitulatif sera adressé spontanément à la Direction de la commande publique, sans rappel préalable.
- Le format de présentation des données est laissé à l'initiative du titulaire, sous réserve d'utiliser un fichier électronique exploitable (format Excel ou équivalent, compatible avec les outils bureautiques courants).
- Les fichiers devront être transmis par voie dématérialisée (courriel ou plateforme dédiée).

Sanctions :

Tout manquement à cette obligation pourra entraîner l'application des pénalités prévues au CCAP, notamment en cas de retard ou d'omission dans la transmission des données.

ARTICLE 9 : DEFINITIONS DES CONDITIONS D'EXECUTION

9.1 Suivi des prestations

1) Réunion de démarrage

Une réunion de démarrage est organisée dès la notification du présent marché, avant le début des prestations, entre les différents titulaires et l'acheteur. Cette première réunion permet d'expliquer les attentes de l'Université de Lille et l'ENSAIT.

2) Réunion trimestrielle

A compter du début des prestations et jusqu'à la fin du marché, une réunion de coordination peut être organisée par l'Université de Lille et l'ENSAIT tous les trois mois pour faire le point sur les dysfonctionnements rencontrés durant cette période. Le titulaire aura toute la latitude pour proposer des améliorations d'organisation.

9.2 Axes d'améliorations et de conseils.

A l'appui des différentes réunions et des différents besoins de l'établissement, le titulaire s'engage à proposer des axes d'améliorations en lien avec la présente procédure (ex : approfondissement de la carte des plateaux repas, la collecte des déchets suite à l'organisation d'une prestation ,...).

9.3 Bilan et évaluation

Une réunion bilan est organisée avec chacun des titulaires à la fin de l'accord-cadre. Cette réunion permettra à chacun des titulaires de faire le bilan des 4 années du marché et de mettre en évidence les points d'amélioration.

ARTICLE 10 : MODALITES D'EXECUTION DES PRESTATIONS : OPTIONS DE LIVRAISON DES PLATEAUX REPAS

Le prestataire devra proposer deux options distinctes pour la livraison des plateaux repas, conformément aux besoins de l'Université de Lille et l'ENSAIT.

Ces options sont les suivantes :

Option 1 : Livraison avec contenants non réutilisables

-  Le prestataire assurera la livraison des plateaux repas avec des contenants non réutilisables, conformes aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire en vigueur.
-  Aucune repasse du prestataire n'est prévue pour cette option. Les contenants seront éliminés par l'Université de Lille et l'ENSAIT après utilisation, selon les règles de gestion des déchets en vigueur.

- ✚ Le prestataire devra fournir une attestation de conformité des contenants aux normes environnementales applicables.

Option 2 : Livraison avec contenants réutilisables

- ✚ Le prestataire assurera la livraison des plateaux repas dans des contenants réutilisables, conformes aux normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- ✚ Le prestataire organisera une repasse pour récupérer les contenants réutilisables soit un deuxième déplacement.
- ✚ Le titulaire sera tenu de mettre en œuvre un dispositif de traçabilité rigoureux permettant de justifier, pour chaque livraison, la nature et la quantité des contenants mis à disposition, ainsi que ceux repris lors de la repasse. Ce dispositif devra inclure, à minima, un registre détaillé (numérique ou papier) mentionnant les références des contenants, les dates et lieux de livraison et de reprise, ainsi que les signatures des parties prenantes pour validation.
- ✚ La responsabilité des contenants incombera aux demandeurs de l'Université de Lille et l'ENSAIT jusqu'à leur reprise effective par le titulaire, conformément aux modalités de repasse prévues au présent marché.

ARTICLE 11 : RESPONSABILITES ET REFACTURATION EN CAS DE VOL OU DE CASSE DES CONTENANTS REUTILISABLES

Le titulaire sera responsable de la gestion et du suivi complets des contenants réutilisables mis à disposition dans le cadre du présent marché. À ce titre, il devra :

- ✚ Mettre en œuvre un dispositif de traçabilité rigoureux, permettant de justifier, pour chaque livraison, la nature, la quantité et l'état des contenants livrés et repris lors de la repasse.
- ✚ Tenir un registre détaillé (numérique ou papier), incluant :
 - Les références et types de contenants.
 - Les dates, heures et lieux de livraison et de reprise.
 - Les signatures des parties prenantes pour validation.

Déclaration des incidents

En cas de vol, casse ou perte avérée d'un ou plusieurs contenants, le prestataire s'engage à :

- ✚ Informer immédiatement l'Université de Lille et l'ENSAIT par écrit (courriel ou courrier recommandé avec accusé de réception), en précisant :
 - Le nombre et la référence exacte des contenants concernés.
 - Les circonstances détaillées de l'incident (date, lieu, cause présumée).
 -
- ✚ Transmettre, sous un délai de 15 jours calendaires à compter de la déclaration, les factures d'achat originales ou certifiées conformes des contenants perdus ou endommagés. Ces factures devront impérativement mentionner :
 - Le détail des contenants (référence, quantité, prix unitaire HT et TTC).
 - La date d'achat.
 - Le nom et les coordonnées du fournisseur.

Modalités de refacturation

Aucun bénéfice ne pourra être dégagé par le prestataire dans le cadre de cette refacturation. Le montant refacturé ne pourra excéder le coût d'achat initial des contenants.

La refacturation des contenants par l'Université de Lille et l'ENSAIT au prestataire sera calculée uniquement sur la base du coût d'achat réel, justifié par les factures fournies.

En l'absence de transmission des factures dans le délai imparti, l'Université de Lille et l'ENSAIT se réservent le droit de refuser toute refacturation.

ARTICLE 12 : RAPPEL DES OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES GENERALES

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

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

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

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

⇒ Les Produits issus de l'agriculture biologique

Ces produits « bio » sont :

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



⇒ Produits de qualité et durables

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

	Label rouge - Signe national qui atteste qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques spécifiques établissant un niveau de qualité supérieur à celui d'un produit similaire.
---	---

	Appellation d'origine (AOC / AOP) - L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.
	Indication géographique (IGP) - L'Indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.
	Spécialité traditionnelle garantie (STG) - Un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition.
	Certification « issue d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE) ainsi que, jusqu'au 31 décembre 2026, certification environnementale de niveau 2. Attention ! A compter du 1er janvier 2027, en ce qui concerne la certification environnementale, seuls les produits issus d'exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale seront comptabilisables dans les produits durables et de qualité.
	Écolabel pêche durable
	« Région ultrapériphérique » (RUP) - Produits issus de 9 régions ultrapériphériques à l'UE (Azores, Maderes, Canaries, Guadeloupe, Guyane, Martinique, à la Réunion, à Mayotte, Saint-Martin)
	Commerce Équitable
	Mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme »

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

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

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

ARTICLE 13 : DEVELOPPEMENT DURABLE

Pour chaque prestation identifiée, le prestataire s'engage à privilégier des produits issus de l'agriculture biologique, raisonnée ou de circuits courts, tout en respectant systématiquement la saisonnalité des fruits et légumes, conformément au calendrier du Programme National Nutrition Santé (PNNS).

Il mettra en œuvre un dispositif complet de réduction et de gestion des déchets, incluant le tri sélectif des emballages et biodéchets, le compostage des déchets organiques, le recyclage des matériaux éligibles, ainsi que la réduction des suremballages et des produits en mono-doses, complété par des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire (dons aux associations, gestion optimisée des invendus).

Sur le plan logistique, le prestataire optimisera les trajets entre les lieux de production et de livraison en privilégiant les fournisseurs locaux et en utilisant des véhicules propres (électriques, GNV, etc.), afin de minimiser l’empreinte carbone.

Il garantira par ailleurs le maintien de la chaîne du froid grâce à des contrôles systématiques des équipements de transport et de stockage, et fournira un registre de suivi des températures pour chaque livraison.

Par ailleurs, le prestataire devra démontrer que sa politique sociale s’inscrit dans le cadre des principes du Pacte Mondial des Nations Unies, en particulier en matière de diversité et d’inclusion, avec un engagement concret en faveur de l’emploi de personnes en situation de handicap, de l’égalité des chances et de la non-discrimination, appuyé par des indicateurs sociaux mesurables tels que le pourcentage de salariés en situation de handicap et les actions de formation et d’insertion professionnelle mises en œuvre.

A _____ le _____

Le Représentant désigné de la société

(prénom, nom + signature + cachet commercial)

A Lille, le _____

Le Pouvoir Adjudicateur,