

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES
ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES**

Livraison de repas pour la crèche de Sorbonne Université

CRECHE
Bâtiment Esclangon
Campus Pierre et Marie Curie
Sis 4 place Jussieu
75252 Paris Cedex 05
(Case courrier : 143).
Tél : 01.44.27.52.90

Table des matières

SOMMAIRE.....	2
1. OBJET DU MARCHÉ	3
2. DISPOSITIONS GÉNÉRALES	4
2.1 - Répartition des missions	4
2.2 - Objectifs de Développement durable.....	5
3 ORGANISATION DE LA PRESTATION	6
3.1 - Périmètre des prestations	6
3.2 - Élaboration des menus.....	6
3.3 - Communication et affichage des menus	7
3.4 - Continuité du service public de restauration	7
3.5 - Politique d'approvisionnement	7
3.6 - Délais et modifications des commandes	8
4 STRUCTURE DES REPAS.....	8
4.1 - Repas livrés à la crèche	8
4.2 - Dispositions spécifiques	9
5 QUALITE DES REPAS	10
5.1 - Prescriptions générales	10
5.2 - Spécifications qualitatives générales.....	10
5.3 - Spécifications quantitatives	11
5.4 - Sécurité des produits et interdictions diverses.....	11
5.5 - Préconisations qualitatives.....	12
6 TRACABILITÉ	14
7 MODALITÉS D'EXECUTION DE LA PRESTATION	14
7.1 - Cadre général	14
7.2 - Personnels	15
7.3 - Communication	15
8 STOCK TAMPON	15
9 REPAS TÉMOIN	15
10 CONDITIONNEMENT	15
11 VÉRIFICATIONS DE L'EXÉCUTION DES PRESTATIONS	16
11. 1 Livraisons et contrôle quantitatif et qualitatif	16
12 REPORTING PAR LE TITULAIRE	16
13 CONTRÔLE BACTERIOLOGIQUE DES REPAS EFFECTUÉ PAR LE TITULAIRE	16
14 LANCEMENT DU MARCHÉ.....	17

1. OBJET DU MARCHÉ

Les stipulations du présent Cahier des clauses techniques particulières (CCTP) concernent les prestations de restauration collective pour les enfants accueillis au sein de la crèche de Sorbonne Université située sur le campus Pierre et Marie Curie de la Faculté des Sciences et Ingénierie de Sorbonne Université.

La crèche de Sorbonne Université est un service public d'accueil non permanent des enfants de moins de 3 ans, sous forme de crèche collective telle que prévue par les dispositions du code de la santé publique.

La crèche est administrativement rattachée à la direction générale de la faculté des Sciences et Ingénierie de Sorbonne Université.

La crèche offre un accueil individualisé et inclusif de chacun des enfants du lundi au vendredi de 8h15 à 18h15, hors période de fermeture pour congés arrêtés chaque année. Elle favorise la socialisation des enfants au sein de collectifs de taille adaptée aux activités proposées.

Les enfants accueillis à la crèche sont âgés de 10 semaines à trois ans révolus.

Les places d'accueil à la crèche sont dédiées exclusivement aux enfants dont au moins l'un des parents est personnel, étudiant ou étudiante de Sorbonne Université.

Le TITULAIRE est chargé d'assurer de façon régulière et permanente, pendant toute la durée du présent contrat, la livraison de l'ensemble des approvisionnements nécessaires à l'exécution journalière des prestations de restauration de la crèche, ce qui représente environ 40 Prestations Alimentaires par jour, soit 8 240 Prestations Alimentaires par an.

Les repas seront élaborés dans la cuisine du Titulaire et livrés selon la technique de la liaison froide sur le site de la crèche.

La date du début d'exécution du marché est fixée au 2 septembre 2025 pour une durée ferme d'un an ; renouvelable deux fois.

Le Titulaire s'engage à respecter les textes législatifs et les spécifications techniques liés à la livraison de prestations alimentaires en liaison froide, présents et à venir et sans qu'il soit nécessaire de les rappeler dans le présent CCTP.

Le pouvoir adjudicateur insiste particulièrement sur l'engagement du Titulaire dans une démarche de développement durable, notamment à travers la lutte contre le gaspillage et la priorisation des circuits courts.

De plus, il sera impératif que le Titulaire s'inscrive pleinement dans les exigences de la loi Egalim quant à l'obligation d'atteindre les indicateurs de part de produits issus de l'agriculture biologique, de qualité et durable. L'affichage de la part de ces produits pour en permettre le suivi devra par ailleurs être permanent.

L'acheteur attachera une grande importance au strict respect des exigences précisées dans le présent document.

2. DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Lieux d'exécution des prestations et préparation des repas :

La production des Prestations Alimentaires est assurée par le Titulaire, qui utilise pour l'exécution de sa mission, les locaux et le matériel de la cuisine centrale du Titulaire.

Le lieu de livraison pour la crèche est le suivant :

**Bâtiment Esclangon du campus Pierre et Marie Curie
sis 4 place Jussieu
75252 Paris Cedex 05**

2.1 - Répartition des missions

2.1.1. Missions à la charge du Titulaire

Les prestations à la charge du titulaire, qui devront impérativement respecter les réglementations communautaires, nationales et autres textes nationaux, sont les suivantes :

- Élaboration des menus par des diététiciens ;
- Confection des repas dans la cuisine centrale du Titulaire conformément aux stipulations du présent CCTP, aux attentes de l'acheteur et aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur ;
- Livraison des repas pour la crèche dans les conditions et délais prévus au présent CCTP ;
- Sélection et approvisionnement des denrées nécessaires à la fabrication des repas selon les prescriptions quantitatives, qualitatives et nutritionnelles définies par l'acheteur ou dans les références dont il est fait état dans le présent CCTP, suivant les normes de sécurité alimentaire et d'hygiène en vigueur ;
- Stockage en armoire froide des repas ;
- Contrôles réguliers de l'hygiène des produits, de la confection des repas, et du circuit de livraison;
- Transmissions des menus un mois à l'avance;
- Mise en place d'actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire ;
- Atteinte des objectifs fixés par la loi Egalim et même aller au-delà ;
- Proposition de menus alternatifs végétariens (sans viande ni poisson) quotidiens, ainsi qu'un menu végétarien hebdomadaire ;
- Information des professionnelles de la crèche sur les taux de produits de qualité et durable,
- Information des parents sur les menus et la composition
- Facturation des repas à Sorbonne Université
- Fournir mensuellement à Sorbonne Université un rapport sur la prestation constituée de données quantitatives et qualitatives relatives à la prestation et en particulier : nombre de repas, typologie d'aliments fournis sur l'année etc.

2.1.2. Moyens mis en œuvre par le Titulaire :

Le Titulaire s'engage à mettre en place tous les moyens nécessaires pour garantir la préparation des

repas dans sa cuisine centrale et la livraison de la crèche selon le principe de la liaison froide et de l'ensemble des normes d'hygiène en vigueur.

De même, le titulaire détaillera dans son offre les moyens et l'organisation qu'il met en place pour assurer en toutes circonstances la continuité du Service Public.

2.1.3. Missions à la charge de l'acheteur

Les prestations restant à la charge de l'acheteur sont les suivantes :

- Contrôle de l'exécution du marché ;
- Opérations de dressage
- Accompagnement et surveillance des enfants pendant les repas
- Remise en température
- Bonne conservation des cagettes utilisées pour les livraisons
- Évacuation des emballages perdus
- Destruction des prestations alimentaires non consommées

Dans le cas où les Prestations Alimentaires livrées deviendraient impropres à la consommation du fait de l'acheteur, et notamment consécutivement à une panne de ses installations frigorifiques, le TITULAIRE - sous réserve d'avoir été prévenu immédiatement par l'acheteur - s'engage à fournir dans la mesure du possible des Prestations Alimentaires de remplacement pouvant, selon les cas, être constituées de prestations froides, ou de prestations de même qualité re-livrées le jour même.

2.2 - Objectifs de Développement durable

Le titulaire est informé que l'acheteur est inscrit dans une démarche de développement durable exemplaire. A ce titre, il devra être force de proposition pour atteindre les objectifs suivants :

- Qualité des produits
 - Favoriser les produits frais et de saison labélisés durables;
 - Favoriser les produits issus de l'agriculture biologique certifiés (selon la réglementation française) et autres produits labellisés ;
 - Favoriser les protéines animales 100 % française
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
 - Veiller à la qualité des repas et l'adéquation avec le public servi ;
 - Veiller à adapter la quantité au public servi : différencier les grammages selon 3 catégories : bébés, moyens et grands ;
- Réduction des déchets
 - Mise en consigne des supports (palettes, cagettes, ...);
 - En cas d'impossibilité : utilisation de matériaux compostables, labellisés Home Compost ou équivalent.
- Favoriser les circuits courts
 - Autant que possible, avoir recours aux producteurs locaux
- Proposer des alternatives végétariennes équilibrées
 - Limiter le recours aux produits transformés type nuggets de soja, saucisses de blé, et autres substituts à base de fromage, ... au profit de menus équilibrés composés de légumineuses, légumes et céréales ;
 - Proposer des repas végétariens variés.

L'ensemble des mesures mises en place et actions menées sera communiqué à la crèche de Sorbonne Université dans le rapport annuel. Le plan et les objectifs assignés pourront être revus en fonction des résultats chaque année.

3 ORGANISATION DE LA PRESTATION

3.1 - Périmètre des prestations

La livraison des Prestations Alimentaires est faite aux frais du Titulaire et s'effectuera au moyen de véhicules et de matériels appropriés fournis par le Titulaire. Cette livraison sera assurée aux risques et périls du Titulaire, du lundi au vendredi, depuis la cuisine centrale jusqu'à dans les réfrigérateurs de la crèche au sein de L'Établissement.

L'acheteur s'engage à prendre toutes les dispositions nécessaires pour permettre la réception, chaque jour de livraison, des Prestations Alimentaires livrées par le Titulaire. Sur demande du Titulaire, l'acheteur accepte de lui mettre à disposition les moyens permettant d'accéder aux locaux (clefs, codes, badges, etc.).

Le Titulaire doit prévenir immédiatement le personnel dédié de l'acheteur en cas d'anomalie constatée au sein de l'Établissement. Il engage sa responsabilité dans le cas contraire.

Le Titulaire doit être en capacité de faire la preuve de la bonne température et du bon état des conditionnements ainsi que la traçabilité des Prestations Alimentaires livrées dans les réfrigérateurs.

3.2 - Élaboration des menus

Les menus sont établis par le titulaire pour une période de deux mois.

Ils sont proposés à la crèche au plus tard cinq semaines avant le début de la période concernée ; ils doivent porter sur tous les choix offerts prévus au marché. En cas de nécessité, en raison notamment de difficultés d'approvisionnement, le menu pourra être modifié par le Titulaire en garantissant une qualité équivalente dont les produits issus de l'agriculture biologique. Le Titulaire en informera l'acheteur dans les meilleurs délais.

Les menus validés par la crèche sont définitifs et ne peuvent prétendre à aucun changement. Le menu diffusé non conforme entraîne les pénalités décrites au CCAP.

Le Titulaire peut procéder exceptionnellement à des modifications en cours de réalisation de la prestation sous réserve d'en avoir averti la crèche au préalable. Ces modifications sont dûment motivées et justifiées par un certain nombre de contraintes à condition que celles-ci :

- soient justifiées par les nécessités d'approvisionnement ;
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient ni la valeur nutritionnelle ni la valeur économique de la prestation prévue ;
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique des repas

L'acheteur insiste sur la qualité de la restauration qui doit être proposée aux enfants.

Les menus proposés et ses produits seront adaptés à la saison (utilisation privilégiée de produits de saison, frais). Le Titulaire respectera les dispositions de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi Egalim.

Afin d'éviter la monotonie, les menus ou plats à jours fixes sont proscrits.

La politique nutritionnelle correspondra aux règles essentielles d'équilibre alimentaire suivantes :

- Des nutriments de qualité et en quantité équilibrée pour une bonne nutrition ;
- Des aliments appétissants pour des catégories d'enfants présents à la crèche
- Des menus garantissant les apports minimums recommandés ;
- Des menus assurant une bonne variété, y compris pour les repas végétariens.

Concernant les plats relevant de l'appellation « Fait Maison », le titulaire devra présenter systématiquement la fiche technique du produit et la fiche technique de fabrication, garantissant le respect de la dénomination.

L'acheteur se fera destinataire des fiches techniques, précisant la nature et la composition de certaines préparations.

Le titulaire sera tenu d'élaborer les menus en respectant les plans alimentaires qu'il aura exposés dans son dossier de réponse.

Les fréquences et les quantités seront conformes aux engagements contractuels et aux recommandations formulées par le G-RCN.

Par ailleurs, le titulaire doit fournir la procédure en cas de Toxi-infection alimentaire collective (TIAC).

3.3 - Communication et affichage des menus

Après validation par la crèche, le titulaire sera tenu de mettre à disposition des parents les menus et leurs compositions en ligne.

Le libellé de chaque met doit permettre une lecture compréhensible et une information claire.

Les signes officiels de qualité et l'origine des produits devront être mis en évidence, ainsi que les informations obligatoires à destination des consommateurs (viandes, fruits et légumes, allergènes...).

Le Titulaire doit remettre quotidiennement un bilan des allergènes contenus dans les menus servis sur la période.

3.4 - Continuité du service public de restauration

Le titulaire s'engage à assurer la continuité du service.

Les procédures applicables en cas de rupture de fonctionnement doivent être présentées par le Titulaire et expliquées.

En cas d'impossibilité d'assurer le service à partir de la cuisine centrale du Titulaire utilisée pour la production des repas, le Titulaire doit être en mesure d'assurer la continuité du service grâce à une cuisine de substitution. Il doit en informer l'acheteur qu'il en a connaissance, en prenant le soin d'indiquer à ce dernier et sans délai, les coordonnées de cette cuisine.

Les véhicules de livraison doivent être remplacés dans des délais brefs en cas de panne.

3.5 - Politique d'approvisionnement

Le Titulaire précise dans son offre sa politique d'achat, et notamment les sources de ses approvisionnements, référencés par famille de produits ou par fournisseur. Il précise également ses engagements et ses modalités de contrôles de ses fournisseurs et des denrées achetées, et, le cas échéant, les modalités de réapprovisionnement. Le Titulaire précise l'évolution de sa politique d'approvisionnement dans le cadre de son plan de progrès.

La crèche est particulièrement attentive à l'origine géographique des denrées utilisées pour la confection des repas et au mode d'approvisionnement en circuit court.

La crèche inscrit son action en application des principes prioritaires suivants :

- les conditions de production et de commercialisation ;
- la garantie de la rémunération équitable des producteurs ;
- le caractère innovant ;
- les performances en matière de protection de l'environnement, de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, d'insertion professionnelle des publics en difficulté ;

- la biodiversité ;
- le bien-être animal ;
- la limitation du suremballage.

Le titulaire doit décrire dans son offre l'origine et les spécifications des denrées utilisées pour la confection des prestations. Il précise également ses engagements en matière de circuit-court.

La proposition des produits doit répondre, en plus des qualités organoleptiques réglementaires aux critères plus spécifiques suivants : saisonnalité et fraîcheur.

Il s'engage par la suite à adopter des comportements conformes et en adéquation avec les principes décrits dans son offre. Cette politique ne doit être en contradiction sur aucun point avec la diversité et la qualité des produits demandés au présent document.

Les livraisons devront se faire en conformité avec les obligations de sécurité du campus Pierre et Marie Curie et si possible, les véhicules ou tout moyen de transport seront aux moyens de modes de transport "propres" (à faible émission de CO2). Les personnels livreurs du prestataire doivent impérativement respecter le protocole d'entrée et de sortie dans les locaux de la crèche.

3.6 - Délais et modifications des commandes

Les commandes de repas, une fois effectuées et validées, peuvent faire l'objet d'une modification dans un délai de 48 heures avant la livraison des repas au sein de la structure, sous réserve d'une limitation de 15 % des éléments modifiés.

4 STRUCTURE DES REPAS

La crèche souhaite que les prestations alimentaires soient d'excellente qualité. Un soin tout particulier sera porté par le titulaire à ce sujet.

Les approvisionnements du titulaire devront se faire au maximum par l'intermédiaire de fournisseurs locaux.

Les soumissionnaires devront fournir dans leur offre écrite un exemple de menus sur 4 semaines correspondant à la structure des repas précisée ci-après, ainsi que la méthode d'approvisionnement auprès de fournisseurs locaux.

4.1 - Repas livrés à la crèche

4.1.1. Déjeuner

Les menus doivent respecter la réglementation en vigueur portant sur la diversification alimentaire en crèche. Le titulaire respectera les structures de déjeuners préconisées dans le GRCN selon les catégories d'âges des enfants.

COMPOSANTE	BEBES (10 SEMAINES A 12 MOIS) 3 COMPOSANTES	MOYENS (12 A 15-18 MOIS) 4 COMPOSANTES	GRANDS (15-18 MOIS A 3 ANS) 5 COMPOSANTES
------------	---	--	---

Déjeuner	1 purée de légumes 1 plat protidique mixé 1 purée de fruits sans sucre ajouté	1 purée de légumes ou 1 écrasé de légumes 1 plat protidique mouliné 1 produit laitier 1 Fruit cru ou cuit ou autre dessert	1 entrée 1 accompagnement (légume et/ou féculent) 1 plat protidique 1 produit laitier 1 Fruit cru ou cuit ou autre dessert
	Les différentes composantes ne devront pas être mélangées	Les différentes composantes ne devront pas être mélangées	Les différentes composantes ne devront pas être mélangées

CONSTANTES : 1 purée de fruits et 1 purée de légumes

Pour les bébés de 10 semaines à 12 mois, les parents sont chargés de fournir les biberons et le lait, qui n'entrent donc pas dans le périmètre du présent marché.

4.1.2. Goûters

Le titulaire respectera les structures de goûters préconisées dans le GRCN selon les catégories d'âges des enfants

GOUTER 2 ELEMENTS (« bébé » – 10 semaines à 12 mois) :

1 produit laitier
1 purée de fruits

GOUTER 3 ELEMENTS (« moyens » et « grands » 1 à 3 ans) :

1 produit laitier
1 purée de fruits
1 produit cérééalier.

Pour les bébés de 10 semaines à 12 mois, les parents sont chargés de fournir les biberons et le lait, qui n'entrent donc pas dans le périmètre du présent marché.

4.1.3. Dispositions qualitatives spécifiques (en sus des dispositions qualitatives générales prévues dans le présent CCTP)

Les denrées utilisées devront satisfaire les critères de saisonnalité et de fraîcheur (indice à carbone faible, origines France à favoriser).

Les denrées devront être adaptées à l'âge des enfants et aux contraintes liées à la diversification alimentaire. La liste des aliments à proscrire ou à limiter énoncée dans le GRCN devra être respectée scrupuleusement.

Le titulaire devra être en mesure de préparer un repas de substitution sur demande de la crèche (en cas de survenance de désordres gastriques chez un ou plusieurs enfants par exemple).

4.2 - Dispositions spécifiques

Le titulaire doit respecter les règles essentielles d'équilibre alimentaire et observer pour l'élaboration des menus les recommandations du GRCN.

L'offre alimentaire doit être construite de telle façon qu'elle garantisse aux enfants :

- des préparations variées et fréquemment renouvelées,
- des préparations digestes et d'un bon équilibre nutritionnel,
- une prestation saine et sécurisée au regard du risque sanitaire.

Le titulaire s'engage en ce sens à utiliser des denrées de qualité répondant :

- aux spécifications qualitatives de la recommandation du GRCN et, le cas échéant, à celles des guides relatifs aux familles de produits,
- aux objectifs nutritionnels du PNNS en vigueur,
- à une production au plus près de la consommation,
- à un approvisionnement de qualité,
- aux impératifs de traçabilité des produits,
- à l'impératif de valorisation des produits frais,
- aux normes HACCP,
- aux normes homologuées et enregistrées de l'AFNOR (ou à tout autre texte qui viendrait à les remplacer) et toute autre réglementation sur l'hygiène et la qualité nutritionnelle des denrées alimentaires,
- aux critères organoleptiques de rigueur (maturité des fruits, tendreté, teneur en matières grasses, fraîcheur...).

Afin de prévenir des risques de fausse route, la texture des aliments est à adapter en fonction des capacités de mastication et de déglutition de chaque enfant. Ainsi, elle passera :

- du mixé très lisse au début de la diversification,
- à l'introduction autour de 12 mois de petits morceaux,
- pour arriver progressivement aux morceaux de tailles modérées.

Le Titulaire devra prévoir la préparation de menus spécifiques :

- Le Titulaire devra porter une attention particulière aux mets de remplacement qui devront être d'une qualité, quantité et présentation comparables aux menus classiques. Un menu végétarien sera systématiquement proposé aux enfants de la crèche concernée.
- Le Titulaire devra porter une attention particulière aux mets de remplacement qui devront être d'une qualité, quantité et présentation comparables aux menus classiques. Il devra donc avoir une gamme de produits de remplacement variée pour éviter la monotonie.

5 QUALITE DES REPAS

5.1 - Prescriptions générales

La qualité des mets servis doit répondre intégralement aux 3 critères suivants qui sont indissociables :

- La qualité hygiénique conforme à la réglementation en matière de sécurité alimentaire ;
- La qualité nutritionnelle ;
- La qualité organoleptique.

Aucun de ces critères ne doit être privilégié au détriment des deux autres.

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions réglementaires concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à chacune d'elles. Le Titulaire sera notamment contraint de satisfaire aux indicateurs fixés dans la loi Egalim, à savoir, une valeur d'achat de denrées alimentaires relative à au moins 50% de produits de qualité et durable, dont 20% de produits bio. Depuis janvier 2024, le Titulaire de restauration doit également satisfaire l'exigence 60% de viande et poisson de qualité (labélisés).

Ces pourcentages évolueront dans le respect des exigences fixées par les lois.

Il devra mettre ces indicateurs à disposition de manière régulière par le biais d'un logiciel accessible en ligne ou un fichier Excel remis à jour une fois par mois.

5.2 - Spécifications qualitatives générales

Les denrées doivent être conformes :

- Aux normes homologuées et enregistrées de l'A.F.N.O. R ;
- Aux recommandations relatives à la nutrition du Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition en vigueur ;
- À la circulaire 2001-118 du 25 juin 2001 et à toutes ses modifications ultérieures ;
- À l'arrêté du 8 octobre 2013 et à l'arrêté du 21 décembre 2009 ;
- Au décret N° 2012-145 du 30 janvier 2012 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans ;
- À toute nouvelle réglementation sur l'hygiène et la sécurité alimentaire ainsi que sur la qualité nutritionnelle des denrées alimentaires, publiée au cours du présent contrat.

La prévention contre l'obésité sera prise en compte conformément à l'avis N° 54 du Conseil National de l'Alimentation et la qualité nutritionnelle conformément au décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011.

À tout moment et sans préavis, tous les produits et ingrédients peuvent être contrôlés ou faits contrôlés par l'acheteur.

En conséquence, doivent systématiquement être remises à l'acheteur :

- La fiche technique de chaque produit utilisé ;
- La fiche de production de chaque plat proposé (recette et méthodologie de production).

Le candidat précisera ses engagements portant sur :

- La saisonnalité des fruits et légumes (calendrier sur l'année, % d'introduction dans les menus) ;
- La variété des menus servis.

En aucun cas ne seront acceptés des produits dont les DLC et DDM seront proches de leur expiration (produits en date limite de commercialisation).

Elles ne seront, en tout état de cause, pas inférieures :

- DLC à 8 jours pour les laitages ;
- DDM à 1 mois pour le lait et les biscuits emballés ;
- DDM à 1 an pour les conserves ;
- DDM à 1 an pour l'épicerie.

5.3 - Spécifications quantitatives

Le grammage est à minima conforme aux « recommandations relatives à la nutrition » (du GRCN en vigueur) ; en cas de « fourchette basse et haute », le grammage le plus élevé est retenu.

Les grammages proposés par prestation sont conformes à ceux indiqués par le titulaire dans son cahier des grammages : ***voir annexe équivalence des grammages.***

Ils s'entendent en poids net dans l'assiette sans jus et sauce et hors éléments de décoration ou garniture de type condiments.

Les quantités servies ne peuvent en aucun cas être inférieures au cahier de grammages. Elles pourront faire l'objet d'un contrôle strict de l'acheteur et sont soumises à des pénalités financières décrites au CCAP.

5.4 - Sécurité des produits et interdictions diverses

Les produits transgéniques (OGM) sont prohibés.

Les produits contenant de l'huile de palme et des graisses hydrogénées¹ sont interdits. L'huile d'arachide est interdite. L'acheteur se réserve la possibilité d'interdire tout produit, sous réserve d'en avertir le titulaire.

5.5 - Préconisations qualitatives

Le titulaire présentera la gamme des denrées utilisées.

L'instant de la préparation des plats doit être le plus rapproché possible de l'instant de leur distribution, sans rupture du froid afin d'éviter les risques de développement microbien dans des plages de températures critiques. Le maintien de la chaîne du froid des plats est obligatoire.

5.5.1. Prescriptions communes à toutes les viandes

Les viandes ou poissons reconstitués sont exclus du marché.

L'achat de viandes de boucherie portera sur des viandes fraîches réfrigérées et conditionnées sous vide. Les viandes seront issues d'animaux nés, élevés et abattus dans le même pays et nourris sans farine animale ni antibiotique. La viande proviendra d'animaux sacrifiés en abattoir agréé sanitaire possédant une salle de ressuage réfrigérée et portant une estampille communautaire.

La viande doit satisfaire aux critères microbiologiques définis par le Règlement n° 2073/2005 de la Commission européenne du 15 novembre 2005, relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

L'atelier de découpe doit être titulaire d'un agrément communautaire. La fourniture de viande traitée à l'attendrisseur est formellement exclue.

Il est rappelé que la fourniture de viandes séparées mécaniquement est interdite. La viande doit répondre à toutes les conditions déterminées par la réglementation en vigueur s'appliquant aux viandes conditionnées sous vide, que ce soit au stade de l'abattage, de la préparation, de l'entreposage et du transport.

Le titulaire définira des procédures de contrôle précises pour garantir la conformité et la qualité hygiénique des viandes livrées ; il s'assurera notamment auprès de ses fournisseurs de viandes de boucherie, qu'ils ont mis en place des procédures de traçabilité fiables qui garantissent le respect de la classification et la provenance des viandes.

Le titulaire mentionnera les morceaux utilisés, ses circuits d'approvisionnement, ainsi que la gamme.

5.5.2. Viandes bovines

Elles proviendront de préférence d'animaux de race bouchère. Elles auront été élevées et abattues sur le même territoire dans des établissements spécialement agréés à cet effet, offrant toutes les garanties sanitaires imposées par la réglementation.

Les viandes hachées et hachés de bœuf sont 100 % muscle sans additif.

5.5.3. Viandes de veau

Elles seront issues, comme pour le bœuf, d'animaux de race bouchère de type rosé clair, élevés sous la mère ayant moins de 6 mois d'âge, issus d'élevages répondant aux mêmes caractéristiques, et ayant été élevées et abattues sur le même territoire dans des établissements spécialement agréés à cet effet, offrant toutes les garanties sanitaires imposées par la réglementation.

5.5.4. Viandes de porc

Le titulaire garantira l'origine et fournira tous les éléments permettant de garantir la traçabilité.

5.5.5. Viande d'agneau

Les agneaux sont garantis nourris sans farine animale. La viande de mouton est exclue.

5.5.6. Volailles

Les volailles sont élevées en plein air pendant une période au moins égale à 81 jours et nourries exclusivement à base de céréales 75 % de céréales sans antibiotique de croissance, exemptes de produits contenant des O.G.M. Et garantis sans os et sans cartilage. Garantis sans os et sans cartilage et seront non saumurés. Les morceaux de blanc seront privilégiés.

5.5.7. Poissons

Les poissons seront de préférence issus de la « pêche durable ». Le titulaire privilégiera le poisson frais et les poissons issus de la pêche locale. Ils sont garantis sans arête et sans peau. La double surgélation est proscrite. La présentation en cubes ou en dés est proscrite.

Le titulaire propose une gamme variée d'espèces de filets de poisson (au minimum trois espèces différentes). Le titulaire privilégiera les pleins filets et la variété.

Les variétés de poisson suivantes sont exclues : Hoki, panga, Perche du Nil et Thon rouge.

Sont proscrites les préparations obtenues à partir de :

- Miettes ou de chair de poisson hachées,
- Blocs de filets de poissons présentés en plaque.

5.5.8. Œufs

Le titulaire s'engage à n'avoir recours qu'à des œufs code 0, favorisant les externalités environnementales et les apports en oméga 3.

- Omelettes et œufs brouillés :
 - Les omelettes surgelées seront proscrites.
 - Les omelettes fraîches semi-élaborées devront être conditionnées sous atmosphère contrôlée.
 - Les omelettes "maison" devront être préparées à base de coule d'œufs pasteurisée.
- Œufs durs :
 - Pasteurisés et sous atmosphère protectrice,
 - Garantis sans adjonction de conservateurs chimiques,
 - De calibre 53 au minimum.

Le titulaire indiquera quelles autres variétés de préparation à base d'œufs il est en mesure de proposer.

5.5.9. Fruits et légumes

Les marquages doivent satisfaire aux dispositions prévues par la réglementation et les normes de qualité et de fraîcheur. Des normes de qualité ont été définies au niveau communautaire. Les fruits et légumes frais livrés devront ainsi être conformes au seuil minimal de qualité défini ci-après.

Le titulaire fournit des fruits et légumes de qualité issus de circuits courts autant que possible. Les fruits et légumes doivent être :

- Entiers,
- Sains : sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations,
- Propres : pratiquement exempts de matière étrangère visible,
- Pratiquement exempts de parasites et d'altérations dues aux parasites,
- Exempts d'odeur ou de saveur étrangère à leurs caractéristiques propres,

- Suffisamment développés pour leur permettre de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturation approprié en fonction des caractéristiques variétales, et de supporter un transport et une maturation.

Doivent être servis exclusivement des fruits de catégorie extra ou catégorie I et de calibre correspondant aux différentes catégories d'âges (conformément aux recommandations du G-RCN).

Les petits fruits (voire hors calibres) par exemple pour les pommes en particulier issues de l'agriculture biologique seront acceptés dès lors que le grammage de 100g (réf. G-RCN) à atteindre est possible.

Les « fruits hors normes » issus de productions locales et/ou bio seront aussi admis dans le cadre de compotes maison ou de salade de fruits.

Les fruits devront être « mûrs à point » au moment de leur consommation, ils n'ont pas subi de traitement après leur récolte (ni cire, ni traitement de conservation).

Afin de faciliter au titulaire l'accès aux fruits de qualité, il ne sera pas imposé de communiquer à l'avance le type de fruit sur le menu (mention « fruit de saison »). Le calibre est à déterminer selon les produits. Seront refusés à la livraison les fruits et légumes :

- Ne respectant pas les normes de qualité définies précédemment ;
- Livrés dans des emballages ne présentant pas un état de propreté satisfaisante.

5.5.10. Fromages et produits laitiers

Les fromages et produits laitiers respecteront les normes, instructions et spécifications techniques en vigueur.

Les fromages et les produits laitiers sont sélectionnés selon leur richesse en calcium et de manière à assurer une bonne variété gustative.

Le titulaire fournit des fromages variés, de qualité et issus de circuits courts autant que possible. Il veille tout particulièrement à leur degré de maturité optimale et à leur qualité organoleptique.

Le fromage livré devra être obligatoirement pasteurisé.

Lorsque des pâtes seront au menu, le titulaire devra, sur demande de l'acheteur, fournir du gruyère ou emmental râpés à raison de 10 grammes par portion.

Les gratins devront contenir 15 g minimum de fromage râpé par portion.

Le titulaire devra veiller à proposer une variété dans les produits laitiers dessert, en diversifiant les choix disponibles pour les convives.

Les yaourts sont sans sucre.

6 TRACABILITÉ

Le titulaire est en mesure de communiquer sans délai et sur simple demande de la crèche, toute information sur la traçabilité concernant les produits des différents composants des menus ainsi que toute information relative aux opérations de transformation des denrées utilisées.

La crèche exige du titulaire l'exclusion des préparations alimentaires, au fur et à mesure de l'acquisition des connaissances scientifiques concernant les substances à fort potentiel allergisant (ex : arachide).

7 MODALITÉS D'EXECUTION DE LA PRESTATION

7.1 - Cadre général

La disponibilité des prestations de livraisons alimentaires doit être la suivante :

(*) Dans la mesure où la remise en température et le service des repas est assuré par le personnel de la crèche, la livraison en liaison froide des repas doit être assurée par le titulaire du lundi au vendredi, entre 5h00 et 9h30 le jour même. Les repas sont transportés et livrés en conditionnement collectif ou individuel, dans le respect de la réglementation en vigueur. La crèche précise au titulaire le nombre de déjeuners et de goûters à livrer par catégorie d'âge, au plus tard le jeudi de la semaine précédente pour la semaine suivante.

La crèche se réserve toutefois le droit de décider la fermeture temporaire de la crèche pour des motifs exceptionnels, justifiant de l'impossibilité d'effectuer des prestations de restauration. Cette hypothèse ne donne droit à aucune indemnité pour le titulaire.

7.2 – Personnels

L'attention du titulaire est attirée sur la qualité du personnel assurant la prestation. Le titulaire s'engage à respecter la réglementation sanitaire en vigueur sur le plan départemental et national, notamment en ce qui concerne la fourniture et port du linge de protection des livreurs. Et de respecter les protocoles en vigueur établis par l'acheteur.

7.3 – Communication

Le titulaire n'est en aucun cas autorisé à faire de la publicité de marques commerciales sans accord préalable de la crèche

8 STOCK TAMPON

Le titulaire doit prévoir un repas de secours de type « appertisé » afin de pallier tout imprévu et notamment l'impossibilité de fabrication ou de distribution du repas initialement prévu au menu, des repas livrés à la crèche. Ce stock est géré par le titulaire.

9 REPAS TÉMOIN

Le titulaire est tenu de conserver dans sa cuisine, au froid positif, un repas témoin de chaque repas servi représentatif de ce qui a été effectivement servi dans les différents lieux de consommation, et ce, pendant au moins cinq jours après consommation.

Un repas témoin devra systématiquement être conservé au sein de la crèche. Les repas témoins sont conservés durant 5 jours au froid positif.

Dans ce cadre, le titulaire est tenu de prévoir, lors de la livraison et en sus des quantités commandées, un repas témoin selon le menu proposé.

Le repas témoin est livré sans supplément (inclus dans le prix du repas).

10 CONDITIONNEMENT

Le titulaire confirmera l'inviolabilité des contenants. La suppression de l'utilisation du plastique jetable est un des objectifs majeurs des acheteurs qui souhaitent l'utilisation d'un contenant jetable respectueux de l'environnement ou d'un contenant réutilisable.

Depuis le 1^{er} janvier 2020, les bouteilles en plastiques et les ustensiles en plastique sont interdits dans les restaurants collectifs, sur le fondement de la loi EGalim. Il en sera de même pour les seaux plastiques.

L'interdiction des contenants en plastiques est effective depuis janvier 2025.

Dans cette optique, le titulaire opéra obligatoirement pour l'utilisation et la livraison des repas pour la crèche en bacs gastro normes.

11 VÉRIFICATIONS DE L'EXÉCUTION DES PRESTATIONS

11. 1 Livraisons et contrôle quantitatif et qualitatif

Les livraisons devront être effectuées, pour chaque repas, soit la veille, soit le jour même, du lundi au vendredi de 5h à 8h30.

Les responsables désignés par l'acheteur tout agent ou tiers mandaté par elles s'assureront que la qualité des denrées et des produits livrés répond aux normes fixées par le présent CCTP.

Chaque livraison sera accompagnée d'un bordereau de livraison devant être signé par la personne chargée de sa réception. La signature de la personne réceptionnant la livraison ne vaut pas acceptation de la livraison dans la mesure où les contrôles des marchandises livrées seront effectués après la livraison.

Le livreur doit respecter notre protocole de livraison : sur chaussures, charlotte, tablier pour rentrer dans la cuisine et noter la température du plat témoin et la température des frigos de la structure sur le bon de livraison.

Dans ces conditions, à l'issue des contrôles, le titulaire sera mis en demeure par les référents cités ci-dessus de compléter ou remplacer les fruits non consommables ainsi que les produits dont les dates limites de consommation ne seraient pas conformes aux stipulations du présent CCTP dans un strict délai permettant d'assurer normalement le service des repas.

De même seront vérifiées les conditions de livraison : état du véhicule et propreté corporelle et vestimentaire du livreur, température ambiante de l'enceinte réfrigérée et températures des plats.

12 REPORTING PAR LE TITULAIRE

Le titulaire fournira des tableaux de bord mensuels (ou bimestriels selon un accord convenu entre les parties au démarrage du marché) permettant de suivre l'activité, les volumes de repas commandés, livrés et facturés mais aussi des indicateurs de qualité que le titulaire aura détaillés dans son offre. Il indiquera aussi les éléments de suivi des objectifs en termes de part des denrées répondant aux critères de l'article 24 de la loi EGAlim.

Le titulaire devra pouvoir accompagner la crèche à la compréhension des indicateurs et fournir les éléments nécessaires pour effectuer leur déclaration sur le site gouvernemental « Ma cantine ».

Les candidats présenteront dans leur offre un exemple de reporting EGAlim.

Le titulaire doit être en mesure de nous fournir le listing des aliments allergène en cas de réaction allergique d'un enfant

13 CONTRÔLE BACTERIOLOGIQUE DES REPAS EFFECTUÉ PAR LE TITULAIRE

Le contrôle bactériologique des repas fournis est à la charge du titulaire. Il est assuré par un laboratoire accrédité. Le nombre de plats soumis à l'analyse est au minimum de 1 plat complet par mois prélevé sur le lieu de fabrication des repas.

Les résultats de ces analyses seront transmis chaque fin de mois, et chaque fois que nécessaire à la directrice de la crèche.

La crèche se réserve le droit de faire procéder, à ses frais et à tous moments, à des analyses microbiologiques et physico-chimiques, ou à des audits permettant de vérifier la bonne exécution des prestations.

A cet effet, le Titulaire donne l'autorisation à la crèche ou au laboratoire d'analyse choisi par celui-ci, de prélever les échantillons de denrée et de préparation et en nombre suffisants.

Le compte-rendu et bilans des contrôles réalisés, tant par le Titulaire que par les services compétents de l'État, sont systématiquement transmis à la crèche dès qu'ils sont connus.

Le candidat présentera dans son cadre de réponse technique les modalités de contrôles qu'il entend mettre en place dans le cadre de ce marché (fréquences de contrôle, identification des laboratoires, etc...).

14 LANCEMENT DU MARCHÉ

Dès la notification du marché et avant que ne débutent les prestations, une réunion est organisée entre le titulaire et la crèche afin de mettre au point les modalités de mise en œuvre et le déroulement des interventions.

Seront obligatoirement présents à cette réunion pour le titulaire : les services responsables de la mise en œuvre et du suivi des prestations ainsi que le représentant du titulaire.

Elle a pour objet de :

- prendre connaissance des différents besoins,
- rappeler les exigences du marché et vérifier qu'elles sont comprises et prises en compte,
- rappeler les modalités de suivi du marché
- présenter les interlocuteurs et du titulaire de la crèche et du titulaire.