

Organisme contractant	Caisse d'allocations familiales de Loire-Atlantique 22 rue de Malville 44937 Nantes cedex 9
------------------------------	--

Procédure	Procédure adaptée
------------------	--------------------------

Date limite de remise des offres	Vendredi 30 janvier 2026 à 11h00
---	---

Cahier des charges techniques particulières CCTP

comportant 8 pages



Marché n°	PAB.25.025
Objet	Préparation et livraison en liaison froide de repas pour les enfants de la crèche de la Caf de Loire-Atlantique

Sommaire

1 – OBJET	3
2 – OBJECTIFS DE LA PRESTATION	3
3 – SITES CONCERNES	3
4 – PERIODES D'EXECUTION	3
5 – DESCRIPTION DES PRESTATIONS	3
5.1 – Composition des repas	3
5.2 – Historique des commandes	4
5.3 – Prestations annexes	4
6 – ELABORATION DES MENUS	5
6.1 – Projet de menus	5
6.2 – Commande de repas	5
7 – ORGANISATION DES PRESTATIONS	5
7.1 – Modalités de livraison	5
7.2 – Conditionnement des plats	6
7.3 – Suivi du marché	6
8 – OBLIGATIONS DU TITULAIRE	6
8.1 – Obligations générales	6
8.2 – Mesures de salubrité	6
8.3 – Contrôles sanitaires	7
9 – SPECIFICITES TECHNIQUES EN MATIERE DE DEVELOPPEMENT DURABLE	7
9.1 – Part des produits de qualité et durables et issus de l'agriculture biologique	7
9.2 – Approvisionnements alimentaires	8
9.3 – Suivi des impacts environnementaux	8

1 – Objet

Le présent marché a pour objet la préparation de repas pour les enfants de la crèche « Le Jardin des Lucioles » de la Caf de Loire-Atlantique et leur livraison en liaison froide.

Ces repas concernent les déjeuners et les dîners.

En effet, la crèche est ouverte du lundi au vendredi, de 6h30 à 21h30.

Il s'agit d'une crèche ouverte en priorité aux parents travaillant en horaires atypiques (commençant tôt et/ou finissant tard, ayant une longue coupure sur le temps du repas...). De ce fait, l'emploi du temps de garde de l'enfant est établi sur mesure, et peut varier d'un jour à l'autre, d'une semaine sur l'autre... De ce fait le nombre de repas à commander est variable et ne peut être connu définitivement qu'à J-1.

2 – Objectifs de la prestation

L'objectif principal des prestations du marché tient à la préparation et à la livraison des repas pour la crèche.

De plus, des objectifs complémentaires sont affiliés au marché :

- Apporter aux enfants une alimentation saine et équilibrée
- Adapter les textures à l'âge des enfants accueillis
- Favoriser le goût
- Cuisiner des produits de qualité, adaptés au monde de la petite enfance
- Prendre en compte les différents aspects relatifs au développement durable

3 – Sites concernés

Le site concerné est le suivant

Crèche « Le Jardin des Lucioles » : Rue Marie-Thérèse Eyquem – 44100 Nantes

4 – Périodes d'exécution

Le présent marché s'exécute pendant les périodes d'ouverture de la crèche soit à hauteur de 48 semaines par an.

Pendant les périodes de fermeture de la crèche (en principe, les 4 semaines d'août, la semaine de Noël, le vendredi du pont de l'ascension et les jours fériés), la prestation n'est pas effectuée et aucune facturation ne peut avoir lieu.

L'organisme informera, dans un délai raisonnable, le titulaire des dates précises de fermeture.

5 – Description des prestations

5.1 – Composition des repas

Les repas proposés sont adaptés aux besoins des enfants (de 6 mois à 4 ans) et tiennent compte des recommandations sur l'introduction des aliments en fonction de l'âge des enfants et doivent être équilibrés.

De manière générale, les repas se composent de la manière suivante.

Type 1 De 6 à 12 mois	Déjeuner	- 1 protéine animale (viande, poisson, œuf) - 1 légume (si possible avec une part d'amidon) - 1 dessert : compote de fruits ou fruits écrasés
	Dîner	- Selon proposition du titulaire
Type 2 De 12 à 18 mois	Déjeuner	- 1 protéine animale (viande, poisson, œuf) - 1 légume vert ou 1 féculent - 1 fromage - 1 dessert lacté ou aux fruits

	Dîner	- Selon proposition du titulaire
Type 3 A partir de 18 mois	Déjeuner	- 1 protéine animale (viande, poisson, œuf) - 1 légume vert ou 1 féculent - 1 crudité - 1 fromage - 1 dessert lacté ou aux fruits
	Dîner	- Selon proposition du titulaire

Le pain est inclus dans le prix du repas.

Le montant de chaque type de repas est indiqué au Bordereau des Prix Unitaires (BPU).

5.2 – Historique des commandes

A titre indicatif, la répartition des repas sur les années précédents se détaille comme suit :

Type de repas	Unité	Quantité 2023	Quantité 2024	Quantité partielle 2025 (de janvier à novembre 2025)
Déjeuner type 1	Le repas	1750	1653	734
Déjeuner type 2	Le repas	1901	2169	820
Déjeuner type 3	Le repas	3787	3489	4300
Dîner type 1	Le repas	229	161	101
Dîner type 2	Le repas	478	284	69
Dîner type 3	Le repas	552	743	3366
Purée de légumes du jour	La portion	326	135	234

5.3 – Prestations annexes

L'organisme peut demander au titulaire la préparation et la livraison de certaines prestations annexes en fonction de ces besoins.

- Portions individuelles de légumes en purée

Afin de s'adapter aux maladies des enfants, à la diversification alimentaire ou simplement pour modifier le menu de base, des portions de purée de légumes du jour pourront être commandées. Ces portions individuelles feront 200 grammes.

Le montant de cette prestation est indiqué dans le BPU.

- Menus particuliers

Certains enfants accueillis au Jardin des Lucioles sont soumis à un régime particulier, soit en raison de leur religion, soit du fait d'allergies alimentaires légères (hors PAI).

De fait, le titulaire doit être en mesure de proposer des menus particuliers, au même prix unitaire que le menu du jour, sur demande de la directrice de la maison de l'enfance, ou son représentant :

- Menu sans viande (poisson ou œuf en remplacement)
- Menu sans porc (viande blanche en remplacement)

- Prestations supplémentaires à la demande

Les prestations non prévues au BPU seront exécutées après acceptation du devis du titulaire et émission d'un bon de commande de la part de l'organisme.

Par exemple, à titre exceptionnel, l'organisme pourra demander au titulaire la livraison de repas « amélioré » à l'occasion de festivités ou de pique-niques. En ce qui concerne ce dernier, les plats proposés devront être comestibles sans réchauffage.

6 – Elaboration des menus

6.1 – Projet de menus

Le projet de menus est établi pour un mois par le titulaire et remis pour approbation au plus tard une semaine avant ledit mois à la directrice de la Maison de l'enfance ou son représentant. Cette dernière peut demander les modifications qui lui paraissent utiles. Ce projet approuvé et éventuellement modifié, sera transmis au titulaire du marché 48h avant sa mise en œuvre.

Les menus effectivement livrés doivent être conformes au projet ainsi mis au point. Toutefois, le titulaire peut, en cours de réalisation, procéder à des modifications, à condition que celles-ci :

- soient justifiées par les nécessités de l'approvisionnement
- respectent les équivalences alimentaires et ne modifient pas la valeur nutritionnelle
- ne nuisent pas à la qualité hygiénique et gastronomique du repas

Le titulaire remet à la directrice de la crèche un exemplaire des menus pour affichage dans l'établissement. Cela permet d'informer les parents pour qu'ils adaptent leurs repas.

En ce qui concerne le calibrage, ils doivent être déterminés selon le grammage moyen des produits servis par assiette. Ces grammages s'entendent nets dans l'assiette et représentent les besoins alimentaires des enfants.

6.2 – Commande de repas

A partir du projet approuvé et éventuellement modifié, la Directrice de la Maison de l'enfance passera une commande.

Celle-ci indiquera les quantités quotidiennes de repas prévisibles pour la semaine suivante. Cette commande sera confirmée et éventuellement modifiée définitivement 48h avant la livraison.

Le titulaire mettra à disposition de l'organisme une plateforme web lui permettant de visualiser les prochains repas, de gérer les commandes...

Conformément aux articles R.2162-1 à R.2162-6 et R.2162-13 à R.2162-14 du Code de la commande publique, les bons de commande peuvent être émis jusqu'au dernier jour de validité de l'accord-cadre.

7 – Organisation des prestations

7.1 – Modalités de livraison

La livraison des repas s'effectue selon les modalités suivantes :

- Lieu de livraison : à la crèche « Le Jardin des Lucioles », rue Marie-Thérèse Eyquem à Nantes
- Jours de livraison : tous les jours, du lundi au vendredi
- Périodes de livraison : le soir ou la nuit, après la fermeture de la crèche
Les horaires de livraison pourront être définies ultérieurement, avec accord entre l'organisme et le titulaire

La livraison doit être effectuée en liaison froide, par **un petit camion frigorifique**.

A son arrivée sur site, le livreur doit désactiver l'alarme puis placer les repas dans les armoires froides. Il note ensuite la température de l'armoire froide. Enfin, avant de partir, il réactive l'alarme.

Le transport, le déchargement et la manutention sont exclusivement à la charge du titulaire.

Il prendra toute disposition utile et nécessaire pour assurer la protection des ouvrages existants. En cas de détérioration, le montant des frais de remise en état sera retenu sur son décompte.

Il est confié au titulaire les badges et clés nécessaires pour pouvoir accéder au site.
En cas de perte, il en demeure responsable. Le remplacement des badges et clés perdus sera facturé à leur frais.

Les repas seront obligatoirement accompagnés d'un bon de livraison comportant les mentions suivantes :

- La date d'expédition
- L'identification du titulaire
- Le destinataire de la commande
- La référence au n° du marché : PAB.25.025 et au bon de commande
- L'identification des menus et plats livrés
- Les quantités livrées de chaque menu

Si, après la livraison, le Jardin des Lucioles a constaté des manquants dans le nombre de menus livrés, le titulaire effectuera une livraison complémentaire avant 10h30, afin de garantir un repas à chaque enfant accueilli.

7.2 – Conditionnement des plats

La Caf de Loire-Atlantique tient à se conformer à la législation en vigueur concernant le conditionnement des repas des enfants.

Les contenants alimentaires en plastique ne sont plus autorisés dans les établissements d'accueil de la petite enfance.

Ainsi, afin d'être en accord avec la réglementation, l'organisme souhaiterait l'utilisation de contenants réutilisables sans plastique. L'emploi de contenants en inox est notamment recommandé.

De plus, dans une optique de réemploi, les contenants ne devront pas être à usage unique pour éviter l'accumulation de déchets. Ils seront donc repris et nettoyés par le titulaire après utilisation par l'organisme.

7.3 – Suivi du marché

Au-delà de l'exécution des prestations, l'organisme souhaite une relation participative avec le titulaire tout au long du marché :

- Sur le suivi des remarques de l'organisme sur les plats n'ayant pas donné satisfaction (goût, mixage, présentation...)
- Sur la prise en compte des plats ayant rencontré du succès auprès des enfants (goût, originalité, texture, couleur...)
- Sur l'élaboration des menus du mois

Le titulaire doit ainsi mettre en place, en collaboration avec l'organisme, un suivi effectif.

Sur demande de l'organisme, le titulaire pourra être sollicité pour participer à des réunions de suivi.

8 – Obligations du titulaire

8.1 – Obligations générales

Le titulaire remplit sa mission en pleine indépendance. Il achète en son nom et pour son compte les divers produits nécessaires à la réalisation de ses prestations. Il choisit et gère son personnel et est seul responsable vis-à-vis d'eux.

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation en vigueur à la date de livraison des repas ainsi qu'aux engagements du titulaire dans sa réponse au présent marché.

L'organisme se réserve le droit, par le biais d'un organisme indépendant spécialisé chargé des problèmes d'hygiène et/ou du Médecin de la crèche, d'en vérifier la mise en œuvre et le respect.

Le non-respect de ces dispositions peut être un motif de résiliation du contrat.

8.2 – Mesures de salubrité

Le titulaire devra prendre toute mesure adaptée pour assurer la bonne traçabilité des denrées animales ou d'origine animale, en s'assurant que chaque étiquetage du produit fini comporte au minimum :

- sa dénomination et son origine
- sa DLC (date limite de consommation) ou sa DLUO (date limite d'utilisation optimum)

Toutes ces informations sont enregistrées sur un support papier unique ou sur un support informatique et reliées sans ambiguïté à l'étiquetage des produits.

8.3 – Contrôles sanitaires

Le titulaire fera procéder à des contrôles microbiologiques mensuels par analyse de deux échantillons au moins d'aliments prélevés le jour de leur consommation.

Les résultats seront communiqués chaque mois à la direction de la crèche et ne devront pas dépasser les critères définis en microbiologie alimentaire.

9 – Spécificités techniques en matière de développement durable

9.1 – Part des produits de qualité et durables et issus de l'agriculture biologique

La Caf de Loire-Atlantique souhaite tendre vers les objectifs soutenus par la loi Egalim du 30 octobre 2018 et la loi Climat et Résilience du 22 août 2021.

Celles-ci disposent que l'offre du titulaire doit :

- atteindre un taux d'au moins 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % sont issus de l'agriculture biologique

Les produits de qualité et durables se détaillent comme suit :

- les produits issus de l'agriculture biologique ou « en conversion vers l'agriculture biologique » ou équivalent. Concernant cette catégorie « en conversion », il s'agit de produits bruts ou transformés d'origine végétale composés d'un seul ingrédient végétal d'origine agricole et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an

- les produits bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine tels que :

- Le Label Rouge ou équivalent
- L'appellation d'origine (AOC/AOP) ou équivalent
- L'identification géographique (IGP) ou équivalent
- La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) ou équivalent

- les produits bénéficiant de la mention valorisante « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE) ou équivalent

- les produits bénéficiant de la mention valorisante « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production. Cela concerne les œufs fermiers, les fromages fermiers, les volailles de chair fermières (celles-ci doivent bénéficier des SIQO AOC/AOP, AB ou Label Rouge, sauf s'il s'agit d'une production à petite échelle destinée à la vente directe ou locale), ainsi que la viande de gros bovins de boucherie et la viande de porc fermières (celles-ci doivent bénéficier du SIQO Label Rouge) ou équivalent

- les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 **jusqu'au 31/12/2026**

- les produits bénéficiant de l'écolabel « Pêche Durable » ou équivalent

- les produits issus du commerce équitable ou équivalent

Pourront aussi être comptabilisés dans cette catégorie des produits de qualité et durables, les produits entrant dans l'une des deux catégories suivantes :

- les produits acquis selon les modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales. Ils peuvent inclure notamment le coût des émissions de gaz à effet de serre et des émissions polluantes.

- les produits dont l'acquisition a été fondée conjointement sur les performances en matière de protection de l'environnement et les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture

Le taux est calculé en fonction de la part en € HT de produits alimentaires par année civile (sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises) qui répondent à au moins un des critères précités, rapportée à la valeur en € HT de l'ensemble des achats de produits alimentaires entrant dans la composition des repas. La part de produits biologiques minimum est également calculée sur le total des achats.

Exemple : pour 100 € d'achats de produits alimentaires, au moins 20 € doivent correspondre à l'achat de produits biologiques et au moins 50 € au total à des produits de qualité et durables.

9.2 – Approvisionnements alimentaires

Dans le cadre d'une politique d'achat éco-responsable dans son fonctionnement courant, l'organisme cherche à favoriser les procédures plus respectueuses de l'environnement :

- favoriser l'approvisionnement en circuits courts et directs
- favoriser l'achat de produits locaux, considérant généralement comme production locale une production assurée dans un rayon de 200 km maximum
- favoriser la saisonnalité des produits
- favoriser une organisation logistique qui permette de limiter les transports et la consommation d'énergie qu'ils induisent, cela se traduisant notamment par l'analyse globale des émissions de CO2 produits pour la réalisation des prestations
- favoriser les achats socialement responsables en passant notamment par l'achat de produits issus du commerce équitable
- favoriser la réduction des emballages et la nature recyclable de ces derniers

9.3 – Suivi des impacts environnementaux

Le titulaire doit mettre en place un système de reporting permettant le suivi continu des impacts environnementaux engendrés par la réalisation des prestations.

Ce système de suivi peut prendre notamment la forme d'une plateforme web où différentes données liées aux commandes, aux taux de part d'achats, à la fréquentation... seront présentes en vue d'un contrôle continu de l'organisme.

De plus, ce contrôle sera aussi exercé sur les rapports d'analyse obligatoires devant être réalisés par le titulaire et fournis automatiquement à l'organisme.

Ces rapports portent notamment sur l'hygiène, la structure des équipements et l'analyse d'échantillons.