

Crous de Nantes Pays de la Loire

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURE

APPEL D'OFFRES OUVERT

**Marché N° L26FPAINRY**

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE PAIN FRAIS DEPARTEMENT DE VENDEE**

**Date limite de remise des offres : 13 avril 2026 à 14h00mn00s**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

**CCTP N° L26FPAINRY**

Etabli en application du code de la commande publique.

Le présent CCTP comporte 9 pages  
(page de garde comprise) numérotées  
de 1 à 9.

## SOMMAIRE

|              |                                                          |          |
|--------------|----------------------------------------------------------|----------|
| ARTICLE 1 -  | PREAMBULE.....                                           | 3        |
| ARTICLE 2 -  | PRESENTATION DU CROUS DE NANTES.....                     | 3        |
| ARTICLE 3 -  | IDENTIFICATION DU POUVOIR ADJUDICATEUR.....              | 4        |
| ARTICLE 4 -  | IDENTIFICATION DU TITULAIRE.....                         | 4        |
| ARTICLE 5 -  | OBJET DU MARCHE.....                                     | 4        |
| ARTICLE 6 -  | LIEUX D'EXECUTION.....                                   | 5        |
| ARTICLE 7 -  | DEFINITION DE LA FOURNITURE .....                        | 5        |
| 7.1.         | <i>Pains - baguettes - petits pains individuels.....</i> | <i>5</i> |
| 7.2.         | <i>Pains spéciaux pour sandwiches.....</i>               | <i>5</i> |
| ARTICLE 8 -  | CONDITIONNEMENT- TRANSPORT- EMBALLAGE .....              | 5        |
| ARTICLE 9 -  | QUALITE.....                                             | 6        |
| ARTICLE 10 - | CONTROLE SANITAIRE ET CONTROLE DE LA QUALITE.....        | 6        |
| ARTICLE 11 - | LABELLISATION .....                                      | 7        |
| ARTICLE 12 - | MODALITES DE LIVRAISON .....                             | 7        |
| 12.1.        | <i>Généralités.....</i>                                  | <i>7</i> |
| 12.2.        | <i>Fréquence et délais.....</i>                          | <i>8</i> |
| 12.3.        | <i>Périodes .....</i>                                    | <i>8</i> |
| 12.4.        | <i>Bon déroulement des livraisons.....</i>               | <i>8</i> |
| 12.5.        | <i>Bons de livraison .....</i>                           | <i>9</i> |
| ARTICLE 13 - | DOCUMENTATION TECHNIQUE.....                             | 9        |
| 13.1.        | <i>Pains frais .....</i>                                 | <i>9</i> |

## **ARTICLE 1 - PREAMBULE**

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulière (CCTP) détaille les conditions techniques de la réalisation des prestations de fourniture et livraison de pain frais pour les différents sites du Crous de Nantes Pays de la Loire situés en Vendée (85) par un prestataire spécialisé désigné dans le présent document par « le Titulaire ».

Des éléments de réponse spécifiques peuvent être demandés et sont précisés pour chaque exigence fonctionnelle ou technique au sein de chacune des parties du présent CCTP. Ces éléments viennent compléter les éléments attendus dans le cadre de la réponse du prestataire, et précisés ci-après.

## **ARTICLE 2 - PRESENTATION DU CROUS DE NANTES**

Créé par décret du 7 Novembre 1962, le Crous de Nantes – Pays de la Loire est un établissement public national à caractère administratif placé sous la tutelle du ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

Faisant partie du réseau des œuvres universitaires, ses missions sont définies aux articles L822-1 et R822-1 du code de l'éducation.

Au service des étudiants et des établissements d'enseignement supérieur de l'académie de Nantes, le Crous est présent dans les 6 agglomérations où sont inscrits 95% des étudiants de la région : Nantes, Angers, Le Mans, Laval, La Roche-sur-Yon et Saint-Nazaire.

Chiffres clés pour l'année universitaire 2023-2024 :

- 37 835 boursiers ;
- 111,75 M€ d'aides versées ;
- 4.145 M de repas servis dans 57 structures de restauration (Resto U', Cafet', Crous(S)pace' et CrousTrucks) ;
- 9 153 logements universitaires dans 41 structures d'hébergement (Cité U' et Résidence U') ;
- 644 agents, personnels ouvriers et personnels administratifs.

La restauration est une activité majeure dans le réseau des œuvres universitaires.

Les Crous se mobilisent pour offrir des prestations de restauration de qualité, diversifiées et équilibrées à petit prix pour tous les étudiants dans les structures de restauration.

Chaque année, le tarif social du repas en restaurant universitaire est arrêté par le ministre de l'Enseignement supérieur au conseil d'administration du Crous. Pour répondre à la précarité étudiante, un tarif solidaire de 1,00€ pour tous sera mis en place en mai 2026.

Ce repas est composé d'une entrée, d'un plat (ou d'un sandwich en vente à emporter) et d'un dessert, tous au choix.

Les équipes de restauration s'appliquent à utiliser de plus en plus des produits frais et de qualité dans la composition de leurs menus. Conformément aux orientations de la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable du 1<sup>er</sup> novembre 2018, les Crous souhaitent mettre progressivement en cohérence les approvisionnements en denrées alimentaires avec des objectifs de développement durable, en utilisant au maximum des produits frais, de qualité, respectueux des saisons et issus de circuits courts.

Les Crous entendent progressivement renforcer leur politique :

- De contribution au développement des signes d'identification de la qualité et de l'origine (spécifications) des produits alimentaires ;
- De précaution et de vigilance en matière de manipulations génétiques ;
- D'engagement en faveur du commerce équitable ;
- D'amélioration de la qualité des aliments servis par les restaurants universitaires, de contribution au développement de l'agriculture biologique ;
- De réduction de la consommation de plastiques à usage unique et de production de déchets.

Sur la durée du marché, et compte-tenu des conditions économiques du marché, le Crous pourra prévoir d'introduire progressivement des produits des critères « bio », circuit-court et d'appellations contrôlées ou protégées aux recettes académiques.

### **ARTICLE 3 - IDENTIFICATION DU POUVOIR ADJUDICATEUR**

Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires (Crous) de Nantes Pays de la Loire

2 bd Guy Mollet BP 52213

44322 NANTES cedex 3

Point de contact : Direction des achats et de la logistique

Tel : 02.40.37.13.31

Courriel : [achat@crous-nantes.fr](mailto:achat@crous-nantes.fr)

Représentant du pouvoir adjudicateur :

Madame Nathalie BOURSIER, Directrice générale du Crous de Nantes Pays de la Loire

Tél. : 02.40.37.13.30

Site internet : <http://www.crous-nantes.fr>

Profil acheteur : <http://www.achatpublic.com>

Principale activité : Hébergement, restauration et aides financières aux étudiants.

### **ARTICLE 4 - IDENTIFICATION DU TITULAIRE**

Le Titulaire du marché est l'opérateur économique ou le groupement qui a présenté l'offre économiquement la plus avantageuse pondérée au regard des critères d'attribution définis dans le règlement de consultation, sous-réserve de la production par celui-ci de l'ensemble des justificatifs administratifs demandés par le pouvoir adjudicateur.

### **ARTICLE 5 - OBJET DU MARCHE**

Il porte sur la fourniture et livraison de **pains frais** à l'ensemble des Restaurants Universitaires de Vendée (85), dont la liste figure en annexe 1 du CCAP.

Les fournitures sont définies en qualité dans le cahier des clauses techniques (2ème partie du présent CCP) et en quantités aux bordereaux des prix unitaires (quantités estimatives annuelles).

Les classifications principales conformes au vocabulaire commun des marchés européens (CPV) sont :

- 15811000 - "Produits de panification divers"
- 15811100-7 - "Pain"

## **ARTICLE 6 - LIEUX D'EXECUTION**

Les points de livraison sont situés dans la région des Pays de la Loire, département de la Vendée (85).

Les sites sont répertoriés dans l'Annexe 1 du CCAP.

## **ARTICLE 7 - DEFINITION DE LA FOURNITURE**

### **7.1. Pains - baguettes - petits pains individuels**

Les petits pains individuels bio, seront en général de forme ronde et pèseront 40 g environ.

### **7.2. Pains spéciaux pour sandwiches**

Pains spéciaux destinés principalement à la confection de sandwiches pour la vente en cafétéria :

Pains « 1/2 baguette » 100g 32 cm environ.

## **ARTICLE 8 - CONDITIONNEMENT- TRANSPORT- EMBALLAGE**

Le moyen de transport sera conforme à la réglementation en vigueur. Les emballages seront d'une propreté rigoureuse, aucune autre denrée ne devra être transportée avec la fourniture demandée.

En aucun cas, les emballages ne seront consignés : ils seront éventuellement repris par le fournisseur.

Les pains seront livrés dans des paniers en plastique qui doivent être d'une propreté rigoureuse.

**Chaque panier contiendra 50 petits pains ou 20 demi-baguettes.**

Les véhicules assurant le transport du pain doivent répondre en tout point à la réglementation en vigueur en matière d'hygiène.

Les paniers disposés dans les camions doivent permettre d'éviter tout contact avec les parois du véhicule.

Le pain ne sera jamais déposé avant la livraison ou en cours de transport dans un endroit susceptible d'être pollué.

Les livraisons doivent avoir lieu impérativement avant 9 heures.

## ARTICLE 9 - QUALITE

Le titulaire devra impérativement fournir toutes les fiches techniques en indiquant si possible les valeurs nutritionnelles des produits utilisés.

Chaque produit devra être de forme et de grammage régulier.

La cuisson devra être régulière à point et frais du jour.

La mie devra être sèche et légère.

La qualité demandée dans le cahier des charges doit être respectée lors de la réception.

Critères :

- Croûte dorée à point, craquante.
- Mie de couleur blanche ou bise, texture de la mie alvéolée, non collante.
- Odeur agréable.
- Le pain doit être savoureux (saveur amidonnée).

Les pièces insuffisamment cuites ou brûlées, mal brossées ou portant des traces de fleurage seront rejetées avec remplacement immédiat.

**La livraison de pains rassis, repassés au four, de pains congelés ou décongelés est interdite sauf exception pour la congélation (voir dispositions du GEMRCN : Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition).**

## ARTICLE 10 - CONTROLE SANITAIRE ET CONTROLE DE LA QUALITE

Des prélèvements peuvent être effectués par le pouvoir adjudicateur à l'instant de toute livraison, pour analyse en laboratoire : analyse bactériologique, analyse des composants ; le pouvoir adjudicateur peut également faire des contrôles sur une livraison donnée : contrôle de la température intérieure du véhicule de livraison, par exemple.

En cas de doute concernant la salubrité ou la qualité des produits, les gestionnaires des établissements peuvent faire appel aux Services Vétérinaires Départementaux et faire procéder à une saisie sur une livraison donnée.

En tout état de cause, le titulaire doit en être averti.

Le pain et ses composants, en particulier la farine, pourront faire l'objet d'analyses dans un laboratoire choisi par l'administration (prélèvement d'échantillons aux fins d'analyses, lors d'une livraison).

La fabrication du pain sera réalisée dans le respect strict et loyal des règles de l'art et de l'hygiène en matière de boulangerie afin que le produit fini soit de qualité uniforme et corresponde à celui livré dans les meilleures boulangeries.

Les fournitures ci-dessus doivent répondre à tous les critères micro biologiques demandés par la réglementation ; elles seront de toute première fraîcheur et livrées le jour même, directement, sans passage d'un intermédiaire.

## ARTICLE 11 - LABELISATION

L'utilisation d'un label, d'une norme environnementale, d'une appellation, devra être prouvée par le Titulaire au moyen de l'agrément conféré par un organisme certificateur reconnu par les pouvoirs publics européens ou français.

Tous les produits « Bio » doivent comporter un étiquetage certifiant qu'ils sont issus de l'agriculture biologique :

- Label AB ou tout signe européen équivalent ;
- Ou un étiquetage comportant les mentions suivantes "agriculture biologique", ou "produit issu de l'agriculture biologique", avec mention de l'organisme certificateur.

La mise en application des normes de l'Association Française de Normalisation (AFNOR), HACCP, traçabilité, restauration collective, ou de leur équivalence est préconisée quand elle n'est pas rendue obligatoire par la réglementation.

Les produits doivent être conformes aux normes du Plan National Nutrition Santé (PNNS) ainsi qu'aux spécifications techniques du Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN).

Conformément aux exigences du règlement CEE 1829/2003 du 22 Septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés, les produits faisant état de la présence d'Organismes Génétiquement Modifiés (OGM) dans la liste des ingrédients figurant sur l'étiquetage ne seront pas acceptés. Ils ne doivent pas être proposés au Crous.

Le Titulaire devra être en mesure de fournir une attestation prouvant que les produits livrés ne sont pas d'origine transgénique. De plus, à titre de vérification, le Crous se réserve le droit de faire effectuer des analyses inopinées sur les produits.

Etant entendu que ces contrôles seront à la charge du fournisseur, le choix du laboratoire demeure à la convenance des Crous.

## ARTICLE 12 - MODALITES DE LIVRAISON

### 12.1. Généralités

Les livraisons doivent être conformes aux commandes en tous points.

Les livraisons partielles ne sont pas acceptées et feront l'objet de pénalités (Art. 14 du CCAP).

En cas de non-conformité ou d'erreur imputable au Titulaire, la marchandise sera refusée et les pénalités prévues à l'article 14 du CCAP seront appliquées.

Sur accord exprès du Directeur du site ou de son représentant, et à titre exceptionnel, une commande incomplète pourra être réceptionnée à condition de faire l'objet d'une livraison complémentaire avant midi. Dans les mêmes conditions, une commande non-conforme pourra être réceptionnée à condition de faire l'objet d'une livraison complémentaire ou d'un échange de marchandise le jour même avant midi.

L'application de l'arrêté du 08 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 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social, entraîne des exigences lors de la livraison des produits.

## 12.2. Fréquence et délais

Les sites seront livrés quotidiennement.

Les différents points de livraison et contacts sont indiqués dans l'Annexe 1 du CCAP.

Les horaires et jours de livraison mentionnés dans cette annexe sont contractuels. Le Titulaire est tenu au respect des jours, horaires et fréquences de livraison demandés.

| VILLE            | ETABLISSEMENT   | HORAIRES DE LIVRAISON |
|------------------|-----------------|-----------------------|
| LA ROCHE SUR YON | RU COURTAISIÈRE | 7H00 A 09H00          |

Le Titulaire s'engage à livrer la fourniture dans les délais qu'il a fixés dans le Cadre de Réponse Technique, pendant toute la durée du marché. Le non-respect de ces modalités entraînera l'application des pénalités prévues à l'article 14 du CCAP.

## 12.3. Périodes

Les restaurants universitaires fonctionnent en moyenne 40 semaines par an à raison de 5 jours par semaine dans la grande majorité des cas. Ils sont fermés 9 à 12 semaines par an, généralement pendant les vacances universitaires.

L'activité de restauration est réduite durant les périodes suivantes :

- Seconde quinzaine de décembre ;
- Mi-juin à fin août.

La direction des achats du Crous de Nantes transmettra au Titulaire les dates de fermeture des établissements.

## 12.4. Bon déroulement des livraisons

Le Titulaire devra s'informer des dispositions à prendre pour ne pas gêner le fonctionnement des services. En amont de la première livraison, le Titulaire devra contacter chaque responsable de site pour prendre connaissance des éventuelles spécificités touchant aux zones de livraison. Il supporte seul les risques afférents au déchargement de marchandises pondéreuses, fragiles ou volumineuses.

Le Titulaire et son personnel devront utiliser les accès les plus directs, se maintenir dans les locaux désignés pour l'exécution des prestations et ne pénétrer ni circuler, sous quelque prétexte que ce soit, dans les autres parties du bâtiment.

La manutention jusqu'aux différents lieux de stockage est à la charge du Titulaire.

Le transporteur devra se présenter directement au réceptionnaire avant de commencer le déchargement. Il est tenu de respecter le temps nécessaire aux opérations de contrôle qui porteront sur :

- Le contrôle des engins de transport : numéro d'immatriculation du véhicule, nom du transporteur, propreté de l'engin et des récipients, états des chargements (absence de produits écrasés ou d'objets indésirables), température ;
- Le contrôle des produits : quantité, état des conditionnements (sacs présentant des fuites, sacs percés, emballages cabossés.), étiquetage (nom du produit), DLC (DLUO), température, nom du fournisseur des produits.

La livraison et la réception doivent s'effectuer en présence du directeur de site ou de son représentant.

## 12.5. Bons de livraison

La fourniture est livrée accompagnée d'un bon de livraison, en un original et une copie où sont précisés :

- Le nom du Titulaire du marché et son adresse ;
- Le numéro du marché ;
- La date de la livraison ;
- Le lieu de livraison ;
- La référence au bon de commande ;
- Les caractéristiques essentielles de la fourniture (qualité, catégorie, provenance) ;
- Les quantités livrées ;
- Les prix unitaires et totaux hors T.V.A., d'une part, T.V.A. comprise d'autre part ;
- Les consignes des palettes ou rolls.

L'original du bulletin de livraison est destiné au responsable de l'établissement. La copie, visée par celui-ci ou son représentant est remise au Titulaire du marché ou à son représentant.

## ARTICLE 13 - DOCUMENTATION TECHNIQUE

### 13.1. Pains frais

Le présent cahier des clauses techniques.

Les normes AFNOR et CE.