Crous Versailles

MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR, DE LA RECHERCHE ET DE L'ESPACE
Liberté
Égalité
Fraternité

Crous de l'académie de Versailles

MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURES

FOURNITURE, PREPARATION ET LIVRAISON DE PLATS COMPLETS INDIVIDUELS ULTRA-FRAIS DESTINES AUX SITES DE RESTAURATION DU CROUS DE L'ACADEMIE DE VERSAILLES

Cahier des Clauses Techniques Particulières

Consultation n° 2026026

*Le présent CCTP comporte **11** pages*

Sommaire

Article 1. OBJET ET CARACTERISTIQUES DU MARCHE PUBLIC 3
Article 2. DUREE DE L'ACCORD-CADRE 4
Article 3. CHARTE QUALITE 4
Article 4. CONTROLES A LA LIVRAISON ET VERIFICATION DE CONFORMITE ... 7
Article 5. MODIFICATION DE LA REGLEMENTATION 9
Article 6. DISPOSITION TECHNIQUE SPECIFIQUES 9
Article 7. SPECIFICITE TECHNIQUE DES PRODUITS 10

ÉLÉMENTS CLÉS DU ACCORD-CADRE

Objet de l'accord-cadre	Fourniture, préparation et livraison de plats complets individuels ultra-frais destinés aux sites de restauration du Crous de l'académie de Versailles
Acheteur	Crous de Versailles
Type d'accord-cadre	Accord-cadre à bons de commande
Structure	Lot unique
Lieu d'exécution	Sites distants de restauration du Crous de Versailles répartis sur les départements du 78, 91, 92 et 95
Durée	12 mois + 3 reconduction tacite de 12 mois (durée maximale :48 mois)
Développement durable	Clause environnementale et clause sociale
Variation des prix	Prix révisable par formule
Nature des prix	Unitaire

Article 1. OBJET ET CARACTERISTIQUES DU MARCHE PUBLIC

1.1 Objet du marché

L'accord-cadre porte sur les prestations suivantes :
Fourniture, préparation et livraison de plats complets individuels ultra-frais destinés aux sites de restauration du Crous de l'académie de Versailles.

Les prestations attendues sont les suivantes :

- La préparation et la livraison de repas complets composés d'une entrée, d'un plat principal avec garniture, d'un dessert, selon des grammages adaptés aux profils des bénéficiaires (étudiants et personnels) ;
- Le conditionnement en portion individuelles ou collectives en barquettes scellées, étiquetées (DLC, composition, grammage), permettant la traçabilité et le respect de la chaîne du froid ;
- La livraison quotidienne en liaison froide, du lundi au vendredi (hors week-end), sur différents sites répartis sur les départements du 78, 91, 92 et 95. dans Paris intra-muros et en Île-de-France, dans des plages horaires définies par le pouvoir adjudicateur ;
- Le respect des exigences sanitaires, réglementaires et qualitatives, notamment en matière de sécurité alimentaire, d'hygiène (HACCP), de certifications (labels, produits bio, etc.), de température de conservation et de transport ;
- L'adaptation de l'offre, en cas de besoins spécifiques : régimes alimentaires (sans porc, mixé, textures modifiées, allergies), menus à thème ou évolutifs selon les périodes (fêtes, saisons…).

1.2 Allotissement

La consultation fait l'objet d'un lot unique.

L'objet du marché ne permet pas l'identification de prestations distinctes. La dévolution en lots séparés est de nature à restreindre la concurrence ou risque de rendre techniquement difficile ou financièrement plus coûteuse l'exécution des prestations

1.3 Forme du marché public

Le marché est structuré sous la forme d'un accord-cadre, exécuté progressivement par le biais de bons de commande, conformément aux articles R2162-1 à R2162-6 et R2162-13, R2162-14 du Code de la Commande Publique.
Conformément à l'article R.2162-4 2° du Code de la Commande Publique, l'accord-cadre est conclu sans montant minimum et avec un montant maximum.

En application de l'article R. 2162-4 du Code de la commande publique, le montant maximum de l'accord-cadre est arrêté à **trois millions d'euros hors taxes (3 000 000 € HT) sur toute la durée du marché public.**

Le présent marché est conclu sous la forme d'un accord-cadre mono-attributaire à bons de commande au sens de l'article R. 2162-2 du Code de la Commande Publique.

1.4 Lieux d'exécution

Les lieux d'exécution des prestations seront déterminés suivant les besoins des sites distants de restauration du Crous de Versailles répartis sur les départements du 78, 91, 92 et 95.

Article 2. DUREE DE L'ACCORD-CADRE

2.1 Durée initiale de l'accord-cadre

La durée de l'accord-cadre est fixée à 12 (douze) mois à compter du 1er janvier 2026.

2.2 Reconduction de l'accord-cadre

L'accord-cadre est reconductible de manière tacite 3 (trois) fois par période de 12 (douze) mois.

La décision de non-reconduction de l'accord-cadre est notifiée au titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception deux (2) mois avant son terme. Elle ne donne lieu à aucune indemnité.

La durée totale de l'accord-cadre ne peut excéder 48 mois.

L'émission des bons de commande sur la base du présent accord cadre ne peut se faire que pendant la durée de validité de l'accord cadre dans le respect des dispositions de l'article R.2162-5 du CCP.

Pour les bons de commande émis jusqu'au dernier jour de validité du marché, les prestations pourront s'exécutées dans les 6 (six) mois après la date de fin du marché.

Le titulaire sera tenu de ses obligations contractuelles jusqu'à la date d'expiration du marché et/ou du dernier bon de commande émis, au-delà-si nécessaire.

L'accord-cadre est conclu pour une durée de **12 (douze) mois** à compter de sa date de notification.

2.3 Délais d'exécution

Le délai d'exécution des prestations sera fixé sur chaque bon de commande, dans les délais contractuels de l'accord-cadre.

Article 3. CHARTE QUALITE

3.1 Démarche qualité

Dans le cadre d'une démarche qualité mise en place dans chaque Service Restauration des bénéficiaires, le Titulaire doit être en mesure de s'engager sur les points suivants notamment :

- à respecter les règlementations en vigueur en matière de sécurité alimentaire et des aliments ;
- à ne livrer que des produits conformes au CCTP, à leur cotation ou à leur fiche technique ;
- à respecter la cotation des prix ;
- à relivrer le lendemain matin (jours ouvrées) en accord avec l'établissement concerné en cas de refus d'une livraison non conforme ;
- à contrôler ses produits ;
- à prévenir le service restauration par courriel en cas de rupture d'un produit, d'un passage à une catégorie supérieure ou de tout autre incident.

Les fiches techniques et nutritionnelles devront :

- donner au minimum les teneurs en lipides, protides, glucides, sodium,
- indiquer avec précision, selon la réglementation en vigueur, la présence d'allergènes,
- ,
- préciser le mode et les temps de restitution,
- préciser la durée de conservation après décongélation.

Les produits proposés devront être conformes à l'étiquetage en vigueur sur les Organismes Génétiquement Modifiés (OGM). Une préférence sera donnée aux produits exempts d'OGM conformément à la réglementation en vigueur.

3.2 Durée d'utilisation des produits à réception

Chaque produit fourni par le Titulaire doit comporter l'indication soit une date limite de consommation (DLC).
Le Titulaire doit livrer des produits avec une DLC de 4 jours minimum compte tenu des besoins prévisionnels (annexés au CCTP) de chaque Bénéficiaire, sauf demande expresse du Bénéficiaire.

Tout produit livré par le Titulaire ayant une durée de conservation insuffisante avec une DLC trop rapprochée pourra être refusée. Dans ce cas, le Titulaire devra livrer une fourniture conforme dans les 12 heures ouvrées.

Le délai entre la fabrication du produit et le jour de livraison doit être le plus court possible.
Pour les produits frais, une DLC résiduelle de 4 jours minimum chez les bénéficiaires doit être garantie.
Tout produit livré par le Titulaire, ayant une durée de conservation insuffisante ou une DLC trop rapprochée, pourra être refusée.

3.3 Traçabilité – Identification des produits – Etiquetage

L'ensemble des produits fournis par le Titulaire doit faire l'objet d'un étiquetage conforme aux dispositions du présent CCTP, lorsqu'elles existent, ainsi qu'à la réglementation nationale et européenne en vigueur et aux normes homologuées applicables.

Sauf dispositions légales ou réglementaires particulières dérogatoires ou complémentaires, l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées doit comporter les mentions obligatoires suivantes :

- la dénomination de vente du produit ;
- la liste des ingrédients, présentés par ordre décroissant de poids au moment de leur incorporation, ainsi que la mention des additifs utilisés ;
- la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients lorsque la réglementation l'exige ;
- la quantité nette du produit ;
- la date limite de consommation (DLC) ou la date de durabilité minimale (DDM), accompagnée, le cas échéant, des conditions particulières de conservation ;
- le nom ou la raison sociale ainsi que l'adresse du fabricant, du conditionneur ou d'un opérateur établi sur le territoire de l'Union européenne ;
- l'identification du lot de fabrication ;
- l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance lorsque son omission est susceptible d'induire en erreur sur l'origine réelle de la denrée ;
- la déclaration des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances, ainsi que, le cas échéant, toute information relative à l'absence d'organismes génétiquement modifiés (OGM) conformément à la réglementation applicable ;
- les conditions d'utilisation et le mode d'emploi lorsque leur indication est nécessaire pour garantir un usage approprié de la denrée, ainsi que toutes précautions d'emploi et de conservation utiles.

Le Titulaire peut compléter l'étiquetage par toute autre mention utile ou nécessaire à la bonne information de l'Acheteur et à l'utilisation appropriée des produits.

L'étiquetage devra, dans la mesure du possible, être conçu de manière à faciliter la gestion et l'archivage des informations de traçabilité (notamment DLC, DDM, numéro de lot ou tout autre identifiant pertinent). À cet effet, des dispositifs tels qu'une étiquette partiellement détachable et repositionnable pourront être utilisés.

Les présentes dispositions s'appliquent à l'ensemble des lots du marché, sauf stipulations particulières expressément prévues pour un ou plusieurs lots au sein du présent CCTP.

3.4 Température des produits

Les températures des produits sont au minimum celles édictées par la réglementation en vigueur au moment de la livraison pour chaque plat en fonction de sa spécificité.

3.5 Conditions de transport

Ces dispositions s'appliquent pour tous les lots concernés du marché, sauf dispositions spécifiques à un lot, définies dans le présent CCTP. Les conditions de transport des diverses denrées doivent être conformes aux dispositions en vigueur.

Les conditions de transport des produits réfrigérés sont au minimum celles édictées par la réglementation en vigueur au moment de la livraison. Les moyens en personnel et en matériel (véhicules et récipients) doivent présenter toutes les garanties de sécurité et d'hygiène indispensables. Les véhicules frigorifiques devront être en parfait état de propreté et les appareils réfrigérants en parfait état de fonctionnement. L'agrément technique du véhicule de livraison doit être à jour.

3.6 Emballage, conditionnement

3.6.1 Conditions de fabrication, de préparation et de conditionnement

Les produits objet du présent marché doivent être préparés, transformés, conditionnés et livrés dans le strict respect des dispositions législatives et réglementaires en vigueur, des règles de l'art, des exigences en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des denrées alimentaires, ainsi que des usages loyaux et constants de la profession.

À ce titre, le Titulaire garantit notamment que :

- le personnel intervenant dans les opérations de fabrication, de transformation, de conditionnement et de manutention des denrées dispose des qualifications, formations et habilitations requises au regard de la réglementation applicable ;
- les opérations de fabrication et de conditionnement sont réalisées exclusivement dans des établissements, laboratoires ou ateliers conformes à la réglementation sanitaire en vigueur et bénéficiant des autorisations, agréments ou déclarations requis auprès des autorités compétentes ;
- les ingrédients, additifs, auxiliaires technologiques, substances et composants utilisés dans la fabrication des produits sont autorisés par la réglementation applicable et employés dans les conditions prévues par celle-ci.

3.6.2 Conditions de refus des livraisons

L'Acheteur se réserve le droit de refuser tout produit livré dans des conditions de nature à compromettre sa conservation, sa qualité, sa sécurité sanitaire ou sa conformité aux stipulations du présent marché.

Seront notamment refusés :

- les produits livrés dans des caisses, cageots ou tout autre contenant en bois non autorisé par la réglementation applicable ou par les prescriptions du présent CCTP ;
- les produits conditionnés dans des cartons insuffisamment rigides, détériorés, souillés ou présentant des signes de réemploi incompatibles avec les exigences d'hygiène et de sécurité ;
- les produits conditionnés dans des récipients en matière plastique ou métallique dégradés, endommagés, déformés, corrodés ou ne présentant pas un état de propreté satisfaisant.

Tout refus de livraison prononcé au titre des dispositions qui précèdent pourra donner lieu au remplacement immédiat des produits concernés par le Titulaire, sans coût supplémentaire pour l'Acheteur et dans les délais compatibles avec les besoins du service.

Article 4. CONTROLES A LA LIVRAISON ET VERIFICATION DE CONFORMITE

4.1 Contrôle préalable du véhicule

À l'arrivée du véhicule, le Bénéficiaire ou son représentant peut procéder, en présence du livreur, à un contrôle préalable portant notamment sur :

- l'identification du véhicule et, le cas échéant, le relevé de son numéro d'agrément ou de toute autre référence administrative exigée par la réglementation applicable ;
- la température à l'intérieur du véhicule, lorsque les produits sont soumis à une température dirigée ;
- l'état de propreté et les conditions générales d'hygiène du véhicule ;
- l'adéquation du véhicule avec la nature des produits transportés et les conditions de livraison prévues au marché.

Les résultats de ce contrôle peuvent être consignés sur le bon de livraison, le document de transport ou tout procès-verbal établi à cette occasion. Les contrôles de température sont réalisés contradictoirement, en présence du livreur, et les résultats sont mentionnés sur le document de livraison.

4.2 Vérifications quantitatives et qualitatives

Lors de chaque livraison, le bénéficiaire procède, dans la mesure du possible au moment de la remise des fournitures, aux vérifications nécessaires pour s'assurer de leur conformité aux stipulations du marché.

Ces vérifications portent notamment sur :

- le poids ou la quantité livrée ;
- la correspondance entre les articles commandés et les articles livrés ;
- les références, désignations et caractéristiques des produits ;
- le nombre d'unités par article ;
- l'intégrité, le conditionnement et l'emballage des produits ;

- l'aspect général des colis ;
- l'état de fraîcheur, de conservation et, le cas échéant, la température des produits ;
- la conformité des documents d'accompagnement et des mentions d'étiquetage exigées.

Les vérifications quantitatives ont pour objet de contrôler la concordance entre les quantités commandées et les quantités livrées. Les vérifications qualitatives ont pour objet de contrôler la conformité des fournitures aux stipulations techniques et contractuelles du marché.

Le Titulaire met à la disposition du Bénéficiaire les informations, documents, échantillons et moyens nécessaires à la réalisation des contrôles prévus par le marché. Les matières ou produits nécessaires aux essais peuvent être prélevés sur les fournitures livrées, dans les conditions prévues par les documents contractuels.

4.3 Non-conformité constatée à la livraison

En cas de non-conformité portant notamment sur la température, la quantité, la référence, le conditionnement, l'intégrité ou l'état apparent des fournitures, le Bénéficiaire en informe le livreur et consigne ses observations sur le bon de livraison ou sur tout document de livraison.

Lorsque la non-conformité est incompatible avec l'utilisation ou la conservation des produits, le Bénéficiaire peut :

- refuser tout ou partie de la livraison ;
- demander au Titulaire de reprendre les fournitures concernées ;
- mettre le Titulaire en demeure de compléter ou de remplacer les fournitures non conformes dans le délai fixé par le Bénéficiaire ;
- admettre les fournitures avec réfaction lorsque leur état permet leur utilisation et que les conditions du marché le prévoient.

En cas de quantité insuffisante, le Bénéficiaire peut mettre le Titulaire en demeure de compléter la livraison. En cas de quantité excédentaire, il peut lui demander de reprendre l'excédent livré.

Le remplacement ou la nouvelle présentation des fournitures non conformes est effectué aux frais et risques du Titulaire, sans préjudice de l'application des pénalités ou autres mesures prévues par les documents contractuels.

Le refus, l'ajournement ou l'admission avec réfaction fait l'objet d'une décision motivée, prise après que le Titulaire a été mis à même de présenter ses observations, conformément aux modalités applicables aux décisions de vérification et d'admission des prestations.

4.4 Contrôles administratifs et réglementaires

Le Bénéficiaire peut demander à toute autorité administrative compétente notamment la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) et de la Répression des Fraudes, ou de l'Agriculture, de contrôler le respect, par le Titulaire, de la réglementation applicable ainsi que des stipulations du marché, notamment en matière de sécurité sanitaire, de conservation, de transport, d'hygiène, de traçabilité et d'étiquetage .

Le Titulaire s'engage à faciliter ces contrôles et à fournir, sur demande, les justificatifs permettant d'établir la conformité des produits et des conditions d'exécution de la prestation.

4.5 Analyses, essais et expertises

Pendant toute la durée du marché, notamment en cas de doute sur la qualité, la sécurité, la conservation ou la conformité des fournitures, le Bénéficiaire peut faire procéder à des analyses, essais ou expertises par un laboratoire ou un organisme de contrôle compétent.

Le Titulaire est informé, dans la mesure du possible, des opérations de prélèvement et peut être invité à y assister ou à s'y faire représenter. Les résultats des opérations sont consignés dans un rapport ou procès-verbal communiqué au Titulaire, lorsque cela est nécessaire.

Lorsque les analyses, essais ou expertises révèlent une non-conformité imputable au Titulaire, les frais correspondants sont mis à sa charge, sous réserve des stipulations du marché et des règles applicables à la répartition des frais de vérification.

4.6 Mesures en cas de non-conformité persistante ou grave

En cas de non-conformité grave, répétée ou persistante, le Bénéficiaire met le Titulaire en demeure de remédier aux manquements constatés et de présenter les mesures correctives qu'il entend mettre en œuvre.

À défaut de mise en conformité dans le délai imparti, ou en cas de manquement suffisamment grave, le marché peut être résilié dans les conditions prévues par les documents contractuels et par le CCAG CCAG-FCS 2021, après que le Titulaire a été mis à même de présenter ses observations.

Les décisions d'ajournement, d'admission avec réfaction et de rejet sont prises selon les modalités prévues à son article 30 du le CCAG CCAG-FCS 2021. En particulier :

- l'admission avec réfaction doit être motivée et proportionnelle à l'importance des imperfections constatées ;
- le rejet doit être motivé ;
- en cas de rejet, le Titulaire est tenu d'exécuter à nouveau la prestation prévue au marché ;
- le Titulaire doit être mis à même de présenter ses observations avant la décision d'admission avec réfaction ou de rejet.

Article 5. MODIFICATION DE LA REGLEMENTATION

En cas d'évolution de la réglementation concernant l'exécution du présent accord-cadre, il sera fait application de toute nouvelle réglementation ou toute modification de la réglementation à sa date d'entrée en vigueur.

Article 6. DISPOSITION TECHNIQUE SPECIFIQUES

6.1 Préambule

Les grammages, poids, pourcentages, « type marque » et conditionnements des produits sont donnés à titre indicatif.

Le Titulaire doit adapter au plus juste son offre par rapport aux besoins réels et proposer des produits équivalents aux produits demandés.
Sur ces bases, les produits proposés par le Titulaire peuvent varier de + 10% ou -5 % dans le poids annoncé.

Dans tous les cas, il devra fournir la fiche technique détaillée de chaque produit proposé.

Tous les Titulaires devront proposer les fiches techniques, qui devront être nommée par code produits dans un format PDF selon l'intitulé suivant : « code article : nom du produit en claire ».

6.2 Emballage des produits

Ils devront rester protégés tout au long de la chaîne du froid contre les contaminations extérieures microbiennes ou autres et contre la dessiccation, l'oxydation, l'humidité et la lumière.
Les barquettes operculées doivent être conditionnées :

- Soit dans des cagettes plastiques propres
- Soit éventuellement, directement dans des cartons de 10 kg maximum.

Chaque barquette devra porter une étiquette visible et lisible présentant l'ensemble des informations requises par la réglementation en vigueur.

6.3 Transport des produits réfrigérés

Les conditions de transport des produits réfrigérés sont au minimum celles édictées par la réglementation en vigueur au moment de la livraison. Les moyens en personnel et en matériel (véhicules et récipients) doivent présenter toutes les garanties de sécurité et d'hygiène indispensables. Les véhicules frigorifiques devront être en parfait état de propreté et les appareils réfrigérants en parfait état de fonctionnement.
Les produits devront être entreposés et transportés dans les conditions telles que leur température soit comprise entre +2°C et +4°C depuis leur fabrication jusqu'à leur livraison finale. Le Titulaire doit être en mesure de garantir que les produits n'ont subi aucune rupture de la chaîne du froid entre le moment de la fabrication et celui de la livraison à réception.

6.4 Température des produits réfrigérés

Au moment de la réception, tous les produits livrés par le titulaire devront avoir une température à cœur comprise entre +2° et +4°c°. Les produits de température supérieure de 2°c par rapport à la norme seront acceptés par dérogation et au-delà de 6°c à cœur, ils seront déclarés non conformes et feront l'objet d'une fiche de non-conformité et d'un refus de livraison. Ils devront être remplacés par le titulaire dans les 12 heures ouvrées qui suivent le refus de la livraison.

Article 7. SPECIFICITE TECHNIQUE DES PRODUITS

7.1 Caractéristiques fonctionnelles de la barquette

- Comprendre un à trois éléments au sein d'une même barquette.
- Être composé de produits de qualité, parfaitement tracés, avec une limitation des additifs et de tout composant susceptible de faire l'objet de controverses.
- Offrir une utilisation simple et pratique, notamment en matière d'ouverture.
- Permettre une remise en température rapide, avec un temps de réchauffage maximal de 2 min 30 à pleine puissance (1000 W).
- Assurer une identification claire et lisible des principaux allergènes.
- Mettre en évidence de façon visible les mentions « sans lactose » et « sans gluten », lorsqu'elles sont applicables.

- Disposer d’un conditionnement compatible avec la remise en température au micro-ondes ainsi qu’au four.
- .

Le titulaire fournit une fiche technique détaillée de la barquette proposée et démontrer les qualités fonctionnelles, environnementales et esthétiques de son conditionnement, ainsi que son caractère attractif pour les utilisateurs.

7.2 Plats cuisinés

7.2.1 Présentation

- Plat cuisiné conditionné en **barquette individuelle à usage unique**.
- Poids net minimum compris entre **300 g et 350 g**.

7.2.2 Composition

- La teneur en protéines devra représenter **entre 10 % et 20 % du poids total du produit**.

7.2.3 Variétés

- Le titulaire proposera un minimum de **six recettes salées différentes**.
- Parmi celles-ci, **au moins deux recettes végétariennes** devront être disponibles de manière permanente.
- Les recettes devront présenter une diversité suffisante des ingrédients et des saveurs afin de favoriser la variété de l’offre proposée aux convives.