

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES (CCTP)
COMMUN À L'ENSEMBLE DES LOTS**

Fourniture et livraison de produits alimentaires au profit des services du Premier ministre

Numéro de consultation : 25_BAM_626

**Procédure de passation : appel d'offres ouvert, conformément aux articles L. 2124-2, R. 2124-2 (1°)
et R. 2161-2 à R. 2161-5 du Code de la commande publique**

Table des matières

ARTICLE 1. DESCRIPTION DES PRESTATIONS	3
1.1 Lot 1 : Épicerie générale.....	3
1.2 Lot 2 : Boissons non alcoolisées et alcoolisées	3
1.3 Lot 3 : Produits de crèmerie, beurre, oeufs et fromages	3
ARTICLE 2. PRISE EN COMPTE DE LA LOI EGALIM.....	3
ARTICLE 3. EMBALLAGES ET TRANSPORT DES PRODUITS.....	4
ARTICLE 4. ÉTIQUETAGE DES PRODUITS.....	5
ARTICLE 5. QUANTITÉS LIVRÉES	5
ARTICLE 6. MODALITÉS DE LIVRAISON DES PRODUITS	5
ARTICLE 7. SÉCURITÉ SANITAIRE ET TRAÇABILITÉ DES PRODUITS	6

ARTICLE 1. DESCRIPTION DES PRESTATIONS

Les titulaires devront fournir les produits figurant au **bordereau des prix unitaires (BPU)** propre à chacun des lots. Ces produits sont les plus fréquemment commandés par les services et entités bénéficiaires des présents marchés.

En outre, les services et entités bénéficiaires des présents marchés auront la possibilité :

- de commander des produits qui ne figurent pas aux BPU mais qui sont disponibles sur les **catalogues contractuels tarifés** des titulaires, dans les conditions prévues à l'article 9.3 du CCAP ;
- de commander sur **devis** des produits qui ne figurent pas aux BPU et qui ne sont pas disponibles sur les catalogues contractuels tarifés des titulaires, dans les conditions prévues à l'article 9.4 du CCAP.

Le titulaire doit être en capacité de fournir une grande variété de produits destinés tant à une offre de restauration « classique » qu'à l'organisation de réceptions.

Les titulaires doivent être en capacité de fournir avec régularité des produits de niveau de qualité équivalente pour chacun des lots.

Les titulaires ne peuvent pas imposer à l'acheteur de volumes de commande minimums.

1.1 Lot 1 : Épicerie générale

Les titulaires peuvent être amenés à fournir des conditionnements de faible capacité.

1.2 Lot 2 : Boissons non alcoolisées et alcoolisées

L'approvisionnement concerne des boissons non alcoolisées, à savoir les eaux minérales, eaux de source, sodas, jus de fruits/légumes et sirops, ainsi que des boissons alcoolisées, à savoir les spiritueux, bières, cidres, crémants et champagnes.

Dans la mesure du possible, les titulaires proposent des contenants en verre ou constitués de matériaux recyclés ou recyclables, et ce, quelles que soient la boisson et la contenance.

1.3 Lot 3 : Produits de crèmerie, beurre, œufs et fromages

Les titulaires doivent être en capacité de fournir une gamme étendue de produits bénéficiant d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine (AOP, AOC, IGP, etc.).

Les titulaires s'engagent à respecter la saisonnalité des fromages.

Les produits fournis doivent présenter, à leur livraison, une date de durabilité minimale (DDM) :

- de un (1) mois minimum pour les produits de crèmerie type lait et crème UHT ainsi que pour le beurre ;
- de vingt-huit (28) jours minimum pour les œufs ;
- de quinze (15) jours minimum pour les yaourts et les fromages.

ARTICLE 2. PRISE EN COMPTE DE LA LOI EGALIM

La loi n° 2028-938 du 30 octobre 2018 dite « loi EGalim », complétée par la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 dite « loi Climat et Résilience », a défini des obligations en ce qui concerne la qualité et la durabilité des produits entrant dans la composition des repas servis en restauration collective. Les produits achetés doivent correspondre à **une part au moins égale à 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique.**

Les présents marchés intègrent cet objectif.

Les taux susmentionnés sont calculés à partir de la valeur hors taxes (HT) en euros de la somme des achats

annuels alimentaires.

Les **produits issus de l'agriculture biologique** sont :

- des produits issus de l'agriculture biologique (Label français AB et/ou Label européen Eurofeuille) ;
- des produits végétaux étiquetés « en conversion ».

Les **produits de qualité et durables** sont ceux bénéficiant des autres signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) :

- Label rouge ;
- Appellation d'origine (AOC / AOP) ;
- Indication géographique (IGP) ;
- Spécialité traditionnelle garantie (STG) ;
- Certification de niveau 3 ou Haute Valeur Environnementale » (HVA) ainsi que, jusqu'au 31 décembre 2026, certification environnementale de niveau 2. À compter du 1^{er} janvier 2027, en ce qui concerne la certification environnementale, seuls les produits issus d'exploitations certifiées HVA seront comptabilisables dans les produits durables et de qualité.
- Ecolabel pêche durable ;
- Région ultrapériphérique (RUP) ;
- Labels éligibles du commerce équitable :
 - Labels à portée internationale :
 - Fairtrade/Max Havelaar ;
 - World Fair Trade Organization (WFTO) ;
 - Tourisme Équitable :
 - BioPartenaire ;
 - Fair for Life ;
 - Labels ayant un champ d'application exclusivement français :
 - Agri-Éthique ;
 - Bio Équitable en France.
 - Label concernant seulement les ingrédients issus de pays en voie de développement :
 - Producteurs Paysans – SPP.
- Mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » : seuls les produits fermiers pour lesquels il existe une définition réglementaire des conditions de production entrent dans le décompte des 50% de produits de qualité et durables. Dans le cadre des présents marchés, cela concerne les œufs fermiers et les fromages fermiers (y compris les fromages blancs) ;
- Les produits satisfaisant de manière équivalente aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabels ou certifications ;
- Les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie ;
- Les produits dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture.

Tout au long de l'exécution des présents marchés, les titulaires seront attentifs aux éventuelles évolutions de la réglementation susceptibles de modifier la liste des produits entrant dans le décompte des produits de qualité et durables au titre de la loi EGalim.

ARTICLE 3. EMBALLAGES ET TRANSPORT DES PRODUITS

Lorsque cela n'est pas de nature à contrevenir aux règles sanitaires et d'hygiène, les titulaires utilisent des contenants réutilisables, recyclés, recyclables ou réemployés. Par exemple, les titulaires privilégient des caisses réutilisables plutôt que des cartons jetables.

Dans la mesure du possible, les titulaires veillent à limiter le suremballage. En particulier, les titulaires :

- évitent les emballages individuels et préfèrent les produits en grand conditionnement ;
- minimisent le recours aux emballages secondaires et tertiaires ;
- privilégient la livraison en vrac lorsque cela est compatible avec les spécificités des produits.

Les emballages restent la propriété des titulaires. Ces derniers les collectent en vue de leur recyclage ou de leur réutilisation.

De manière générale, les emballages/contenants doivent être suffisamment résistants pour préserver la qualité des produits à l'occasion de leur transport, de leur stockage et de leur manipulation.

Les produits sont transportés dans les conditions fixées par la réglementation en vigueur.

ARTICLE 4. ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

Les titulaires sont tenus de fournir des produits dont l'étiquetage est en conformité avec la réglementation en vigueur.

En particulier, les produits fournis comportent les mentions obligatoires imposées par la réglementation, telles que la dénomination de la denrée alimentaire, la liste des ingrédients, la quantité nette de denrée alimentaire, les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation ou encore la date de durabilité minimale / date limite de consommation.

Ces mentions obligatoires doivent être visibles, lisibles et rédigées en français.

ARTICLE 5. QUANTITÉS LIVRÉES

La prestation de service attendue par les entités bénéficiaires des présents marchés inclut notamment l'adaptation des volumes aux besoins et aux consommations. Il est donc nécessaire de pouvoir disposer d'une organisation détaillant les produits (activité de "picking"). En ce sens, le titulaire se substituera aux entités bénéficiaires pour effectuer du stockage intermédiaire de produits.

À la demande des entités bénéficiaires, le titulaire réalisera également des assortiments spécifiques en fonction des besoins de chaque service.

Dans le cas de produits détaillés par rapport à leur conditionnement d'origine, les mentions listées précédemment (étiquetage des produits) devront apparaître sur le conditionnement livré ou pouvoir être présentées lors de la livraison.

ARTICLE 6. MODALITÉS DE LIVRAISON DES PRODUITS

Les présents marchés s'exécutent sur l'ensemble de l'année, **en jours ouvrables, cinq (5) jours sur sept (7), y compris les jours fériés, avec une plage horaire principale de livraison de 7h30 à 10h00**. Une tranche horaire de livraison réduite est indiquée lors de la prise de commande et devra être respectée par les titulaires.

De manière **exceptionnelle**, il peut être demandé aux titulaires d'effectuer :

- des « livraisons dépannage » devant être effectuées dans un **délai de moins de trois (3) heures** entre la prise de commande et la livraison sur site ;
- plusieurs livraisons sur un même site au cours de la même journée ;
- des livraisons le samedi.

Les principaux sites de livraison sont les suivants :

- les différents services d'intendance :
 - le service d'intendance du Premier ministre : les fournitures devront être livrées à l'office et la cuisine de l'Hôtel de Matignon au 57 rue de Varenne – Paris 7^{ème} ainsi qu'au restaurant des conseillers du Premier ministre situé au 13 rue Vaneau – Paris 7^{ème},
 - le service d'intendance de l'Hôtel de Clermont : les fournitures devront être livrées au 69 rue de Varenne – Paris 7^{ème},
 - le service d'intendance de l'Hôtel de Rothelin-Charolais : les fournitures devront être livrées au 101 rue de Grenelle – Paris 7^{ème},
 - le service d'intendance de l'Hôtel de Cassini : les fournitures devront être livrées au 32 rue de

- Babylone – Paris 7^{ème} (livraison en cuisine et en sous-sol),
- le service d'intendance de l'Hôtel du Petit Monaco : les fournitures devront être livrées au 55 rue Saint Dominique – Paris 7^{ème},
- le service d'intendance situé au 19 rue de Constantine – Paris 7^{ème},
- le service d'intendance du Conseil d'État : les fournitures devront être livrées au 1 place du Palais Royal – Paris 1^{er},
- le site Ségur-Fontenoy situé au 20 avenue de Ségur – Paris 7^{ème},
- le site de l'Autorité de régulation de la communication audiovisuelle et numérique (ARCOM) situé au 9 rue Brahms – Paris 12^{ème},
- le site du Groupement interministériel de contrôle (GIC) situé au 51 boulevard de La Tour-Maubourg – Paris 7^{ème},
- le site de la Direction de l'information légale et administrative (DILA) situé au 26 rue Desaix – Paris 15^{ème}.

Cette liste, fournie à titre indicatif, est susceptible d'évoluer au cours de l'exécution des présents marchés.

Le lieu de livraison, le jour et la tranche horaire de livraison souhaitée, les contraintes particulières d'accès au site de livraison ainsi que, pour les intendances, le numéro de téléphone de l'intendant sont indiqués lors de la prise de commande.

Tout fait susceptible d'impacter une livraison (retard conséquent, erreur de localisation, etc.) doit être signalé dans les meilleurs délais à l'interlocuteur technique du service ou de l'entité bénéficiaire concerné.

ARTICLE 7. SÉCURITÉ SANITAIRE ET TRAÇABILITÉ DES PRODUITS

Les titulaires sont soumis à la réglementation sur l'hygiène des denrées alimentaires, en particulier le « Paquet hygiène » et ses règlements d'application.

Ils s'engagent à appliquer des procédures fondées sur les principes HACCP (Analyse des Dangers et Points Critiques pour leur Maîtrise) dans le cadre d'un PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) afin de garantir un niveau élevé de sécurité alimentaire.

Les titulaires doivent pouvoir justifier de la traçabilité de l'ensemble des produits livrés. Les produits proposés sont pleinement conformes à la législation en vigueur en matière de présence d'OGM.

Enfin, les titulaires doivent pouvoir fournir, sur demande de l'acheteur, les fiches techniques détaillées des produits proposés.