Ecole polytechnique
Direction des Achats

**MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURES**

# FOURNITURE ET LIVRAISON DE DENREES ALIMENTAIRES POUR LE SITE DE L'ECOLE POLYTECHNIQUE

## Cahier des Clauses Techniques particulières (CCTP)

| | |
|---|---|
| Consultation n° | MX26-105 AB |

# SOMMAIRE

SOMMAIRE ..... 2
DISPOSITIONS GENERALES COMMUNES A L'ENSEMBLE DES LOTS ..... 3
ARTICLE 1. PERIMETRE ET OBJET DU MARCHE ..... 3
1.1 Présentation ..... 3
1.2 Descriptif des attendus ..... 3
1.3 Volumétrie indicative des approvisionnements ..... 4
ARTICLE 2. LE DEVELOPPEMENT DURABLE ..... 4
2.1 Charte Développement Durable et généralités ..... 4
2.2 Loi EGAlim - préconisations alimentaires et approvisionnement en alimentation durable ..... 4
2.3 Loi Egalim – Communication et suivi ..... 5
2.4 Favoriser la qualité des produits ..... 5
ARTICLE 3. Dispositions réglementaires ..... 5
3.1 Dispositions sanitaires ..... 5
3.2 Réglementation sanitaire ..... 6
3.3 Réglementation des produits « BIO » ..... 6
3.4 Réglementation sur le marquage ..... 6
3.5 Réglementation sur le conditionnement et emballage ..... 6
ARTICLE 4. DISPOSITIONS PARTICULIERES ..... 7
4.1 Modalités de livraison des produits ..... 7
4.2 Rupture d'approvisionnement – arrêt de marque ou suppression de produit ..... 8
4.3 Étiquetage ..... 8
4.4 Traçabilité des produits ..... 8
4.5 Fiches techniques des produits ..... 9
4.6 Dates Limites de Consommation (DLC/DDM) ..... 9
4.7 Relation client ..... 9
DESCRIPTIONS SPECIFIQUES POUR CHAQUE LOT ..... 9
Lot 9. Snacking nomade et saveur du monde ..... 10
Lot 13. Réception (surgelé) ..... 10
1. Gamme Cocktail ..... 10
2. Viennoiserie et pâtisserie individuelle ..... 10
3. Aides à la cuisine et produits de service ..... 10

# DISPOSITIONS GENERALES COMMUNES A L'ENSEMBLE DES LOTS

## ARTICLE 1. PERIMETRE ET OBJET DU MARCHE

### 1.1 Présentation

Le présent marché porte sur l'approvisionnement et la livraison de denrées alimentaires destinées à la confection des repas pour les trois pôles, autogéré, de l'École polytechnique (EP) : le restaurant, la cafétéria et le service traiteur.

Le service s'apparente à une **restauration d'entreprise** à fort volume. L'activité est rythmée par le calendrier scolaire :

- **Période scolaire :** environ 2 400 repas/jour.
- **Congés scolaires :** environ 1 500 repas/jour.

La clientèle, composée à 60 % d'apprenants (jeunes adultes) et à 40 % de personnels (administratifs et chercheurs), se montre particulièrement exigeante. Elle privilégie une cuisine de type « fait maison » et attend des produits de qualité.

**Continuité de service et fermetures** L'établissement assure une ouverture quasi permanente, à l'exception de deux semaines de fermeture annuelle (entre Noël et le Nouvel An, ainsi qu'une semaine en août). Les dates précises seront notifiées annuellement par le chef du service restauration de l'Ecole polytechnique.

**Le présent marché est passé avec la volonté de répondre aux obligations de la loi EGALIM.**

Le marché est divisé en lots comme suit :

| Lots | Désignation |
|---|---|
| 9 | Snacking nomade et saveur du monde |
| 13 | Réception (Surgelé) |

### 1.2 Descriptif des attendus

Les produits et articles attendus sont référencés au Bordereau des Prix Unitaires (BPU) complété par le titulaire en conformité avec les caractéristiques minimales imposées par l'École polytechnique.

L'approvisionnement n'est pas limité aux références du BPU : les restaurants peuvent commander tout article du catalogue général du titulaire, à condition que ces produits respectent également les exigences du présent marché et soient conformes à la Loi EGAlim et aux autres réglementations en vigueur.
Le titulaire doit joindre sous format Excel un catalogue complémentaire détaillant tarifs et descriptifs.
Pour garantir saisonnalité et diversité, des catalogues actualisés (fêtes, promotions, saison) seront transmis 1 à 2 mois maximum avant chaque période concernée.
Pour toute nouvelle référence introduite, le titulaire s'engage à fournir, sur demande, la fiche technique, la liste des allergènes et éléments de traçabilité nécessaires à la conformité réglementaire.

## 1.3 Volumétrie indicative des approvisionnements

La volumétrie annuelle des principaux articles consommés par les restaurants de l'Ecole polytechnique est précisée, à titre indicatif, au sein du DQE (document non contractuel).

Pour chaque référence, le BPU indique la marque proposée par le titulaire ainsi que l'unité de conditionnement du titulaire. Afin de répondre aux objectifs de qualité et de traçabilité fixés par l'établissement, le BPU est structuré pour différencier clairement :

- Les produits dits « conventionnels » : constituant la base de l'offre ;

  Les produits certifiés ou labellisés : répondant aux exigences de la loi EGAlim (notamment issus de l'Agriculture Biologique, Label Rouge, AOP/AOC, IGP, HVE, etc.). Ces produits sont signalés dans la colonne « Remarques » du BPU.

# ARTICLE 2. LE DEVELOPPEMENT DURABLE

## 2.1 Charte Développement Durable et généralités

L'Ecole polytechnique, consciente des enjeux, souhaite maintenir la préparation des repas dans une dynamique de développement durable à chacune des étapes de l'élaboration des repas (du producteur au consommateur). Les titulaires sont donc invités, pour chaque chapitre du cahier des charges, à tenir compte de cette volonté dans leurs propositions.

## 2.2 Loi EGAlim - préconisations alimentaires et approvisionnement en alimentation durable

Le titulaire doit proposer une offre permettant d'atteindre, dès l'exécution du marché, les seuils réglementaires de la loi EGAlim : **50 % de produits durables et de qualité**, dont **20 % issus de l'agriculture biologique**.

Les labels retenus pour le calcul de ce quota incluent : Agriculture Biologique (AB), Label Rouge, AOP/AOC, IGP, STG, HVE (Certification Environnementale de Niveau 3), Pêche Durable et RUP…

Les labels et certifications retenus pour le calcul des 50 % incluent également les produits issus de la filière **Bleu-Blanc-Cœur**, sous réserve de la fourniture par le titulaire de l'attestation de conformité correspondante.

## 2.3 Loi Egalim – Communication et suivi

**Rapport annuel** : Le titulaire devra transmettre un bilan chiffré précisant la part des produits durables, labellisés et issus du commerce équitable, ainsi que les actions entreprises pour en développer l'usage.

## 2.4 Favoriser la qualité des produits

Au-delà des obligations de la loi EGAlim, l'Ecole polytechnique impose pendant l'exécution du marché un engagement d'une partie de produits de proximité. Le titulaire doit favoriser l'achat de denrées fraîches et de saison, tout en limitant l'impact des transports. Ces approvisionnements devront être réalisés directement auprès de producteurs agricoles ou via des intermédiaires privilégiant les circuits courts.

# ARTICLE 3. Dispositions réglementaires

Les produits doivent respecter la législation française et européenne en vigueur concernant notamment, les dispositions sanitaires, les conditions d'hygiène, leur préparation, conditionnement, étiquetage et emballage, stockage et transport. La température maximale de stockage et de transport ne peut être supérieure à celle requise par la réglementation en vigueur.

## 3.1 Dispositions sanitaires

Les produits livrés doivent être strictement conformes à la législation française et européenne en vigueur concernant la sécurité sanitaire, l'hygiène, la préparation et l'étiquetage.
Le titulaire garantit :

- Le respect absolu de la chaîne du froid, selon les seuils réglementaires propres à chaque famille de denrées ;
- Un conditionnement et un emballage assurant la protection et l'intégrité des produits jusqu'à leur livraison ;
- Une surveillance permanente des alertes sanitaires ;

- L’activation rapide d’un plan de rappel pour tout produit à risque sanitaire, la suspension de distribution et l’information immédiate de l’acheteur ;
- La déclaration obligatoire de toute alerte sur la plateforme RASFF, conformément à la réglementation.

## 3.2 Réglementation sanitaire

Le titulaire s’engage à respecter le règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l’hygiène des denrées alimentaires, tel que modifié par le règlement (UE) 2021/382.
Il doit intégrer, dans sa structure, la culture de sécurité alimentaire (« food safety culture »), assurer le contrôle systématique des allergènes, et mettre en œuvre un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) couvrant l’hygiène, la chaîne du froid, la traçabilité, la gestion des alertes sanitaires et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

## 3.3 Réglementation des produits « BIO »

Toutes les denrées alimentaires devront être étiquetées en conformité avec le règlement (UE) 1169/2011 (INCO) relatif à l’information du consommateur et ses mises à jour, avec :

- Mentions en français accessibles et lisibles ;
- Composition détaillée ;
- Gestion explicite des allergènes ;
- Valeurs nutritionnelles ;
- Indications d’origine ;
- Étiquettes sans mention manuscrite ;
- Labels, certifications, estampilles sanitaires.

## 3.4 Réglementation sur le marquage

Toutes les denrées devront être présentées et étiquetées conformément aux dispositions réglementaires (décret, règlement européen, directive européenne, Code de la Consommation, Code Rural, recommandations du GEMRNC ou toute autre réglementation européenne) en vigueur.

## 3.5 Réglementation sur le conditionnement et emballage

À compter du 1er janvier 2026, l’utilisation de plastiques à usage unique pour le conditionnement, l’emballage et la livraison des denrées alimentaires est interdite, sauf exceptions fixées par voie réglementaire dans la Loi AGEC et ses décrets.
Le titulaire privilégie impérativement les matériaux réemployables, recyclables ou biosourcés, et s’engage à fournir une justification écrite pour toute utilisation de matériaux non conformes à cette exigence, sur demande de l’acheteur.

Cette exigence s'applique à tous les niveaux de conditionnement (primaire, secondaire, tertiaire) tout au long de la chaîne logistique.

# ARTICLE 4. DISPOSITIONS PARTICULIERES

## 4.1 Modalités de livraison des produits

Les livraisons doivent être effectuées dans le respect des températures dirigées, conformément à la réglementation en vigueur sur le transport des denrées alimentaires (Règlement (CE) n° 852/2004 et ATP pour les denrées périssables).
Le créneau horaire de livraison est maintenu entre 5h00 et 9h30. En cas de retards répétés, l'acheteur appliquera les pénalités prévues à l'article 8 du CCAP.
Les frais de livraison s'entendent franco de port et d'emballage.
L'ensemble des opérations de manutention (livraison, chargement, déchargement, reprise éventuelle des marchandises) est à la charge du titulaire, avec son propre matériel adapté selon la réglementation en vigueur.
Les livraisons doivent être rigoureusement conformes aux commandes et donner lieu à l'établissement d'un bon de livraison comportant :

- Dénomination du produit
- Quantité nette livrée par article
- Signes officiels de qualité et d'origine (SIQO : Label Rouge, IGP, AOC, AOP, STG, Bio)
- Date de livraison
- Tarif unitaire

À la réception, l'acheteur contrôle :

- La conformité des produits et des emballages (intégrité, propreté, absence de souillures ou de dommages)
- Le respect des températures réglementaires (relevés thermiques)
- L'état d'hygiène du véhicule de livraison (par référence au guide de bonnes pratiques de la filière)
- La propreté du personnel affecté à la livraison : mains, tenues et conformité avec la "food safety culture" (application la plus stricte des règles d'hygiène)

Le personnel du titulaire doit, en outre, appliquer :

- Le protocole sanitaire national en vigueur pour la sécurité collective (ex : pandémie COVID-19, ou situation exceptionnelle)
- L'interdiction de toute manipulation par des personnels porteurs de pathologies pouvant compromettre la sécurité alimentaire, conformément au Règlement (CE) n° 852/2004 article 4 et suivi du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

Seront systématiquement refusées toutes denrées dont l'emballage est endommagé, souillé ou non conforme.

## 4.2 Rupture d'approvisionnement – arrêt de marque ou suppression de produit

Le titulaire garantit la continuité d'approvisionnement sur l'ensemble des produits retenus pendant toute la durée du marché, sauf accord écrit spécifique avec l'acheteur.
En cas de rupture temporaire d'approvisionnement, le titulaire s'engage à proposer un produit de remplacement strictement équivalent, sans surcoût pour l'acheteur (facturé au prix du produit remplacé sauf accord exprès).
Tout arrêt définitif (gamme, marque ou référence supprimée par le fabricant) doit être signalé immédiatement (dans les 24h maximums après information du fournisseur ou réception du bon de commande).
Le titulaire apportera obligatoirement la fiche technique du produit de substitution proposé et ne pourra jamais imposer une marque de remplacement sans l'accord écrit de l'acheteur.
L'acheteur se réserve le droit de refuser tout produit remplacé en cas de qualité jugée insuffisante ou non équivalente.

## 4.3 Étiquetage

Tous les produits remis doivent porter une étiquette lisible en français, conforme au Règlement (UE) 1169/2011 (INCO), sans adjonction manuscrite.
Chaque lot doit être étiqueté et comporter au minimum :

- Dénomination de vente
- Composition et fiche technique si disponible
- Date de fabrication ou de conditionnement, et Date Limite de Consommation (DLC)/Durabilité Minimale (DDM)
- Indications d'origine, labels, certifications et organismes certificateurs pour chaque référence, conformément à la législation (notamment sur l'origine des viandes : décret n°2024-171)
- Poids net
- Estampille sanitaire, signes officiels de qualité (Label rouge, IGP, AOP, AB, etc.)

## 4.4 Traçabilité des produits

Le titulaire doit être en mesure de fournir à l'acheteur, sur simple demande et à tout moment, la traçabilité complète de toute denrée alimentaire livrée, conformément au Règlement (CE) n° 178/2002 et décret n°2024-171.

Pour les produits cuisinés, la liste exhaustive des ingrédients doit être fournie. Pour la viande : l'origine (pays/lieux de naissance, d'élevage, d'abattage), date de conditionnement/DLC, type racial, et tous éléments de certification.

Le titulaire doit s'assurer formellement, auprès de l'ensemble de ses fournisseurs, de la mise en œuvre de procédures de traçabilité fiables.

Seuls les produits pour lesquels la traçabilité complète est vérifiée pourront être proposés.

Le titulaire fournit la liste à jour des allergènes pour tous ses produits sous format numérique compatible Excel. Tout ajout de produit devra entraîner la mise à jour immédiate de cette liste.

Particularités PAM, snacking et traiteur :

- Obligation de fournir une garantie de conformité microbiologique et sanitaire sur chaque lot livré, avec mise à disposition sur demande de tout rapport d'analyse ou contrôle libératoire/seuil (exigible à tout moment de l'exécution du marché).

## 4.5 Fiches techniques des produits

Pour chaque produit identifié comme obligatoire (marqué d'un "X" dans la simulation de commande), le titulaire doit fournir une fiche technique complète à l'offre.
En cas d'attribution, le titulaire devra mettre à disposition l'ensemble des fiches techniques des lots concernés, par portail électronique sécurisé ou via un site dématérialisé.

## 4.6 Dates Limites de Consommation (DLC/DDM)

Les exigences minimales suivantes s'appliquent, sauf indication spécifique supérieure figurant au CCTP ou à l'appel d'offres :

- Viandes "muscle entier" : DLC de 10 jours minimum à compter de la livraison
- Viandes coupées (y compris porc) : DLC de 7 jours minimum
- Viandes crues hachées sous vide : DLC de 3 jours minimum
- Viandes de porc fraîches : DLC de 5 jours minimum
- Viandes de volaille crues : DLC de 3 jours minimum
- Produits B.O.F. (beurre, œuf, fromage) : DLC de 10 jours minimum
- Produits surgelés : DLC/DDM de 60 jours minimum
- Laitages : DLC de 15 jours minimum

## 4.7 Relation client

Le titulaire s'engage, dès la notification du marché, à communiquer à l'acheteur les noms et coordonnées de tous les interlocuteurs référents :

- Commercial
- Responsable technique (télévente) et à maintenir ces informations à jour pour toute la durée d'exécution du marché.

# DESCRIPTIONS SPECIFIQUES POUR CHAQUE LOT

## Lot 9. Snacking nomade et saveur du monde

Gamme complète de snacking froid/chaud sous emballages durables adaptés à la vente à emporter.

- Emballage : Conditionnement exclusivement en matériaux conformes à la loi AGEC (réemployables/recyclables, aucun plastique à usage unique dès 2026).
- Composition : Ingrédients et origines clairement renseignés, étiquetage complet (INCO).

  Variété : Spécialités du monde, plats prêts à consommer, garanties d'équilibre nutritionnel.

## Lot 13. Réception (surgelé)

### 1. Gamme Cocktail

Offre variée pour organiser des réceptions complètes, forte représentation des produits végétariens (alignement EGAlim).

- Traçabilité : Origine, composition et allergènes sur demande.
- Équilibre alimentaire : Intégrer l'exigence de diversité nutritionnelle et végétale conformément aux obligations EGAlim.

### 2. Viennoiserie et pâtisserie individuelle

- Spécificités de poids : Respect des grammages annoncés.
- Pur beurre : Beurre obligatoire pour toutes viennoiseries premium, mentionner l'origine.

### 3. Aides à la cuisine et produits de service

- Bases : Fournir bases/fonds conformes à la réglementation sur les additifs, allergènes et traçabilité.
- Emballages : Tous emballages et conditionnements utilisés doivent répondre à l'interdiction du plastique à usage unique dès 2026 (AGEC).