

Direction de l'Administration Générale et des Finances  
Bureau des Marchés Publics  
Espace Riberpray – Rue Belle Isles  
B.P. 51064 – 57036 METZ CEDEX 01

**MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES  
ET DE SERVICES  
-ACCORD CADRE-**

**FOURNITURE et LIVRAISON DE DENRÉES ALIMENTAIRES POUR  
UN RESTAURANT ADMINISTRATIF**

**ÉCOLE NATIONALE DE POLICE  
DE REIMS**

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES**

# Sommaire

Article 1 - Contexte du marché.....	3
Article 2 - Correspondants du marché.....	3
Article 3 - Définition des prestations.....	3
Article 4 - Détails des prestations.....	4
1) Désignation des lots.....	4
2) Qualité des produits.....	4
3) Surveillance en usine.....	4
4) Échantillons.....	4
5) LOI EGALIM.....	4
6) Volumes.....	5
7) Besoins hors B.P.U et offre promotionnelle.....	5
8) Rupture de produits.....	6
9) Augmentation du prix d'un produit – Modification de faible montant.....	6
Article 5 - Variantes.....	6
Article 6 - Respect de la méthode HACCP.....	6
Article 7 - Modalités d'exécution.....	7
1) Modalités de commande.....	7
2) Modalités de livraison.....	7
3) Transport.....	7
4) Emballages.....	7
5) Vérifications des livraisons.....	8
6) Refus des livraisons.....	8
7) Conformité à l'échantillon.....	8
8) Garantie.....	8
9) LABELS.....	8

## Article 1 - Contexte du marché

L'École Nationale de Police (ENP) de Reims réalise la formation initiale des gardiens de la paix ainsi que des adjoints de sécurité et des cadets de la République. Elle assure également la formation continue des fonctionnaires de police en service.

Dans le cadre de ses missions de formation, l'ENP assure la subsistance pour les élèves, les personnels et les stagiaires de passage sur le site. Pour ce faire, elle dispose d'un restaurant administratif dont la gérance et le service sont assurés par un agent de l'État (ouvrier cuisinier) et des agents techniques.

Les élèves de l'école paient leur repas sur la base d'un forfait journalier pour les 3 repas de 6 euros.

Le nombre de repas peut varier en fonction du taux d'occupation de la structure, selon le plan de charge fixé à l'école de police par le Ministère de l'Intérieur.

A titre indicatif, le nombre de repas servis en 2023 et en 2024 est précisé ci-dessous :

Type de repas/Année	2023	2024
Petit déjeuner	25356	28586
Déjeuner	37216	41265
Dîner	14181	17373
TOTAUX	76753	87224

## Article 2 - Correspondants du marché

Les personnes contacts sont :

- **Sébastien KOENIG**, adjoint au directeur, chargé de la division des ressources
- **Annick RASSIGOT**, agent technique, gérant du bureau de la restauration
- **Nathalie WORONOVYCZ**, chef du bureau du budget, de l'immobilier et de la logistique

### Coordonnées :

École Nationale de Police de Reims  
13 avenue du Maréchal Juin  
51100 REIMS  
Tel : 03 26 79 38 40

### Mail :

[sebastien.koenig@interieur.gouv.fr](mailto:sebastien.koenig@interieur.gouv.fr)  
[academie-enp51-restauration@interieur.gouv.fr](mailto:academie-enp51-restauration@interieur.gouv.fr)  
[academie-enp51-budget@interieur.gouv.fr](mailto:academie-enp51-budget@interieur.gouv.fr)

## Article 3 - Définition des prestations

Les prestations demandées consistent en la fourniture de diverses denrées alimentaires pour l'ENP de Reims.

Le marché est constitué de 9 lots :

- ➔ Lot 1 : Épicerie sucrée
- ➔ Lot 2 : Épicerie salée : épices, condiments, féculents, conserves
- ➔ Lot 3 : Fruits et légumes surgelés
- ➔ Lot 4 : Produits laitiers et œufs
- ➔ Lot 5 : Viandes et poissons surgelés
- ➔ Lot 6 : Plats cuisinés, salades composées, charcuteries

- ➔ Lot 7 : Boulangerie
- ➔ Lot 8 : Pâtisseries et desserts surgelés
- ➔ Lot 9 : Fruits, légumes frais et aromates

## **Article 4 - Détails des prestations**

### **1) Désignation des lots**

Le contenu de chaque lot est précisé en Annexe 1 « Désignation des lots ». **(1 onglet par lot)**

Les lots sont attribués séparément.

Les produits proposés répondront aux spécifications techniques prévues au présent CCTP.

### **2) Qualité des produits**

La qualité des produits proposés doit être de qualité supérieure.

Le (ou les) titulaire(s), pour chacun des lots qui le(s) concerne(nt) devra(ont) répondre de la qualité des denrées livrées et des conditions de leur transport conformément à la réglementation en vigueur. Les produits livrés devront avoir une date limite de consommation, compatible avec un fonctionnement normal de l'établissement.

Chaque titulaire du présent marché devra fournir avant le début d'exécution du marché les fiches techniques relatives à tous les produits qui sont concernés par le présent marché ainsi que tous les mois les résultats des auto-contrôles microbiologiques réalisés par leurs services sur les produits à risques. (Charcuteries, viandes, produits laitiers, fromages, poissons).

### **3) Surveillance en usine**

La fabrication des fournitures pourra faire l'objet d'une surveillance en usine dans les conditions prévues par l'article 22 du CCAG/FCS. Habilité à venir dans les locaux du titulaire pour exercer cette surveillance, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'effectuer des visites inopinées sur les sites d'élevage, d'abattage et de découpe et d'en rendre compte à ses convives.

### **4) Échantillons**

Les échantillons demandés pour chaque lot sont précisés sur l'Annexe 1 « Désignation des lots » **(1 onglet par lot)**.

### **5) LOI EGALIM**

La loi du 30 octobre 2018 portant sur l'Agriculture et l'Alimentation, dite « EGALIM », prévoit un ensemble de mesures concernant la restauration collective et privée.

A ce titre, depuis le 01 janvier 2022, les restaurants collectifs doivent proposer au moins 50 % de produits de qualité et durable, dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique.

La liste des logos entrant dans le décompte d'au moins 50 % de produits durables et de qualité figure à l'article 7-6 du présent CCTP.

Les produits «équivalents» aux produits bénéficiant des signes, mentions, écolabels ou certifications « produits de qualité et durable ou issus de l'agriculture biologique » seront acceptés sur présentation de tout moyen de preuve approprié, attestant que ces produits satisfont de manière équivalente aux exigences définies.

Les candidats devront ainsi proposer, pour les lots suivants :

N° du LOT	% produits de qualité et durable	Dont % produits bio
1 – Epicerie sucrée	50,00 %	20,00 %
2 – Épicerie Salée	50,00 %	20,00 %
3 – Fruits et Légumes Surgelés	50,00 %	20,00 %
4 – Produits laitiers et œufs	50,00 %	20,00 %
5 – Viandes et poissons surgelés	50,00 %	20,00 %
6 – Plats cuisinés, Salades composées, charcuterie	50,00 %	20,00 %
7 - Boulangerie	50,00 %	0,00 %
8 – Pâtisseries et desserts surgelés	50,00 %	20,00 %
9 – Fruits et Légumes Frais	50,00 %	20,00 %

Ces produits devront être indiqués dans l'Annexe 1 « Désignation des lots ». **(1 onglet par lot)**

En tout état de cause, une origine géographique de proximité pour les produits concernés par le présent marché doit être privilégiée. De même, le candidat privilégiera les produits dont les emballages sont recyclables et dont la biodégradabilité est reconnue par la marque NF Environnement et l'écolabel européen.

Enfin, se référant au principe de précaution, les produits contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM) devront faire partie de ceux autorisés à l'importation selon les normes européennes, tout en privilégiant ceux étiquetés « sans OGM ».

## 6) Volumes

Les quantités précisées sont données à titre indicatif. Elles sont basées sur les consommations 2023 et 2024. Les quantités susceptibles d'être commandées peuvent varier de plus ou moins 15% en fonction des besoins de la structure. En cas de renouvellement du marché, une ré-actualisation des quantités indiquées pour les deux premières années sera effectuée pour l'année suivante, deux mois avant la date du renouvellement.

## 7) Besoins hors B.P.U et offre promotionnelle

### Nouveaux besoins :

En cas de besoins nouveaux ou spécifiques se rapportant à une fourniture non référencée dans le B.P.U., il pourra être recouru au catalogue du titulaire.

Le titulaire du marché doit fournir le nouveau tarif public auquel doit être joint le catalogue en cours (ou lien d'accès du catalogue en ligne) présentant ces produits.

Le prix de la fourniture hors B.P.U. sera le prix public du catalogue en cours, obligatoirement assorti de la remise accordée lors de la remise de l'offre.

### Offre promotionnelle :

Le titulaire s'engage à faire bénéficier à la personne publique, à tout moment, des prix des offres promotionnelles qu'il est susceptible de proposer à l'ensemble de sa clientèle sur les services ou matériels et familles de services ou matériels objet du présent marché.

Ces prix s'appliquent aux commandes notifiées pendant la période promotionnelle, à condition qu'ils conduisent à des prix inférieurs aux prix nets résultant de l'application des clauses du marché. Ces offres promotionnelles sont considérées comme faisant partie intégrante du catalogue du titulaire.

## 8) Rupture de produits

Après acceptation de l'offre, le titulaire s'engage à fournir les produits proposés pendant la durée complète du marché.

S'il se trouve en situation de ne plus pouvoir livrer un des produits prévu au marché, il proposera un produit de substitution à la personne publique. L'ENP de Reims pourra refuser cette proposition et rechercher le même produit auprès d'un autre fournisseur. Si le prix d'acquisition est supérieur à celui prévu au marché, le titulaire sera redevable de la différence.

## 9) Augmentation du prix d'un produit – Modification de faible montant

Les prix ne peuvent être modifiés hors révision des prix (marché conclu à prix définitifs).

Cependant, afin de compenser toute perte subie par l'augmentation imprévisible d'un produit, la procédure suivante peut être envisagée :

1/ Proposition de substitution du (ou des) produits par le titulaire

2/ Si première solution non réalisable, les services de l'ENP de REIMS pourront valider la modification dite « sèche » des tarifs pour compenser toute perte subie du fait de circonstances imprévisibles, dans la limite d'une augmentation ne dépassant pas 10 % du montant du ou des produits.

## Article 5 - Variantes

Les variantes sont acceptées.

Les candidats qui présenteront des offres proposant une variante sont également tenus de présenter une offre conforme à la solution de base figurant au Bordereau de Prix.

La proposition de variante sera présentée distinctement dans un bordereau de prix unitaires sur lequel sera précisé qu'il s'agit d'une proposition de variantes.

## Article 6 - Respect de la méthode HACCP

Les viandes livrées doivent répondre aux prescriptions, normes et spécifications prévues par la réglementation en vigueur, tant en ce qui concerne leur dénomination, origine, état, qualité, poids que les conditions hygiéniques dans lesquelles elles sont préparées, manipulées et transportées.

En tout état de cause, quelques soient les produits livrés, les règles d'hygiène légales et réglementaires doivent être strictement et loyalement respectées.

Les spécifications techniques du groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition sont supposées connues des fournisseurs et respectées pour l'ensemble des lots.

Les dispositions relatives au maintien permanent de la chaîne du froid seront expressément suivies lors des stockages, transports et manipulations par les titulaires du marché dans ses locaux et véhicules.

## Article 7 - Modalités d'exécution

### 1) Modalités de commande

Les bons de commande seront émis selon la fréquence précisée sur l'onglet « Récapitulatif » de l'annexe 1 « Désignation des lots ».

#### **Aucune commande minimale n'est imposée.**

Un modèle de bon de commande est présenté en Annexe 2 du présent CCTP. Les mentions suivantes devront y apparaître :

- Référence du marché.
- Désignation de la fourniture.
- Quantité commandée.
- Prix unitaire H.T.
- La TVA applicable.
- Le montant total correspondant.
- Le lieu, le jour et l'heure de livraison.

Les bons de commande seront envoyés par courriel avec accusé de réception à chaque fournisseur. Toute commande faite par téléphone devra être confirmée par courriel dans la journée.

### 2) Modalités de livraison

Les véhicules de livraison devront être conformes avec la législation en vigueur concernant le transport de denrées périssables.

Les jours et heures de livraison sont définis, par lot, sur l'onglet « Récapitulatif » de l'annexe 1 « Désignation des lots ». . Chaque livraison devra être accompagnée d'un bon de livraison indiquant les éléments suivants :

- l'identification du fournisseur titulaire,
- la date de livraison,
- la référence de la commande (n° et date du bon de commande),
- la désignation précise des fournitures,
- les quantités livrées et leur répartition par colis,
- l'identification du transporteur (avec nom du chauffeur),
- Le prix total H.T et TTC.

Un modèle de bon de livraison est proposé en Annexe 3. Un double du bon de livraison sera laissé au transporteur.

### 3) Transport

Le transport s'effectue, sous la responsabilité du titulaire, jusqu'au lieu de livraison. Le conditionnement, le chargement, l'arrimage et le déchargement sont effectués sous sa responsabilité.

### 4) Emballages

La qualité des emballages doit être appropriée aux conditions et modalités de transport. Elle est de la responsabilité du titulaire. Les rolls, chariots et palettes ainsi que les suremballages restent la propriété du titulaire.

Le sur – emballage et les emballages individuels seront limités.

Le principe est l'emballage perdu. (emballage à usage unique ou non consigné)

## 5) Vérifications des livraisons

A chaque livraison, une double vérification sera effectuée par la personne publique :

- **Au moment de la livraison :**

Une personne habilitée par l'ENP (le magasinier ou le magasinier suppléant) effectuera un contrôle visuel des produits et vérifiera entre autres le nombre de colis, sa concordance avec le bon de commande et le bon de livraison, le conditionnement des colis, l'étiquetage, la température, la date de péremption.

- **Dans les 24h suivant la livraison :**

La conformité des quantités et des produits livrés par rapport au bon de commande sera vérifiée dans les 24h suivants la livraison. Toute différence sera immédiatement signalée au fournisseur concerné.

## 6) Refus des livraisons

La personne publique se réserve le droit de refuser toute livraison dans les hypothèses suivantes :

- En cas de non-respect des dispositions énoncées en l'article 7 du présent CCTP.
- En cas de non-respect des règles d'hygiène et de sécurité lors du conditionnement, du transport et/ou de la livraison (température, chaîne du froid...).

Il appartiendra au titulaire de remplacer immédiatement les marchandises refusées.

Dans l'hypothèse où la quantité livrée n'est pas conforme au bon de commande, l'ENP de Reims pourra mettre en demeure le titulaire concerné, selon le cas :

- Soit de reprendre immédiatement l'excédent livré.
- Soit de compléter la livraison dans un délai prescrit.

## 7) Conformité à l'échantillon

Les livraisons devront être faites dans la marque du produit et la qualité proposée au moment de l'appel d'offre. En cas d'échantillon fourni, les produits livrés devront être conformes. Tout changement par rapport à l'offre initiale devra faire l'objet d'un accord préalable de l'ENP de Reims.

## 8) Garantie

Les produits livrés sont garantis contre tout vice de fabrication ou défaut de matière jusqu'à entière consommation dans les limites des dates de péremption indiquées. Les fournisseurs demeurent responsables des avaries causées par leur personnel ou leur transporteur.

## 9) LABELS

Les produits seront étiquetés selon la réglementation en vigueur et comporteront sur l'emballage leur composition, leur date de fabrication et leur date limite de consommation.

Tout produit issu de l'agriculture biologique portera le label Agriculture Biologique (ou label AB) français et/ou européen (*voir logos ci-dessous*).

Les produits de qualité et durables devront comporter les labels repris ci-dessous.



# ZOOM SUR L'ÉTIQUETAGE DES LABELS ENTRANT DANS LES 50 % DE PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ



## LES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (À HAUTEUR DE 20% MINIMUM)

Les produits végétaux étiquetés « en conversion » entrent également dans le décompte. Il ne peut s'agir que de produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an.



LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRE DU LABEL ROUGE



LES PRODUITS SOUS APPELLATION D'ORIGINE (AOC OU AOP)



LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRE D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE (IGP)



LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRE D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE (STG)

54 produits bénéficient de la mention STG en Europe, tels que la mozzarella en Italie, le jambon Serrano en Espagne ou la moule de Bouchot en France.



LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRE DE LA MENTION « ISSU D'UNE EXPLOITATION À HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE » (HVE)

Les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 entrent également dans le décompte uniquement jusqu'au 31 décembre 2029.



LES PRODUITS ISSUS DE LA PÊCHE MARITIME BÉNÉFICIAIRE DE L'ÉCOLABEL PÊCHE DURABLE



LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRE DU LOGO « RÉGION ULTRAPÉRIPHÉRIQUE » (RUP)

Le symbole graphique des régions ultrapériphériques (couramment dénommé « logo RUP » ou « Label RUP ») vise à améliorer la connaissance et la consommation des produits agricoles de qualité, en l'état ou transformés, qui sont spécifiques aux régions ultrapériphériques, dont font partie les départements français d'outre-mer.

## IL N'EXISTE PAS DE LOGO OFFICIEL POUR LES PRODUITS BÉNÉFICIAIRE DE LA MENTION « FERMIER » OU « PRODUIT DE LA FERME » OU « PRODUIT À LA FERME »

Seuls les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production entrent dans le décompte des 50%. À ce jour, en France, cela concerne les œufs et les fromages fermiers (y compris les fromages blancs), les volailles de chair fermières (celles-ci doivent bénéficier des labels AOC/AOP, AB ou Label Rouge sauf si elles sont produites à petite échelle et destinées à la vente directe ou locale), ainsi que la viande de gros bovins fermiers de boucherie et la viande de porc fermier (celles-ci doivent bénéficier du Label Rouge).