



**MINISTÈRES
TRANSITION ÉCOLOGIQUE
AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE
TRANSPORTS
VILLE ET LOGEMENT**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Bureau des Cabinets

Cahier des clauses techniques particulières « CCTP » commun à l'ensemble des lots

Fourniture et livraison de denrées alimentaires

**Pour les hôtels ministériels des Ministères de la Transition écologique,
de l'Aménagement du territoire, des Transports, de la Ville et du Logement**

Procédure : SG-SAD3-026-25

Table des matières

1- OBJET DU MARCHÉ PUBLIC.....	3
2- ÉLÉMENTS DE CONTEXTE - PÉRIMÈTRE	3
3- ALLOTISSEMENT	4
4- OBLIGATION DE RÉSULTATS	4
5- RÉUNION DE LANCEMENT	4
6- DESCRIPTION DES PRESTATIONS	5
6.1 - Lot 1 : produits de la mer frais et surgelés	5
6.2 - Lot 2 : Fruits et légumes frais.....	6
6.3 - Lot 3 : Lait, yaourts et laits fermentés, crèmerie, beurre, œufs, fromages	6
6.4 - Lot 4 : Épicerie générale	7
6.5 - Lot 5 : Vins, spiritueux et sodas	7
6.6 - Lot 6 : Jus de fruits et eaux	7
7- CONDITIONS DE LIVRAISON	8
7.1 - Contraintes techniques.....	8
7.2 - Livraisons.....	8
7.3 - Livraisons en urgence.....	10
7.4 - Conditions d'accès aux locaux	10
8- TRANSPORT DES DENRÉES.....	10
8.1 - Transport réfrigéré positif.....	10
8.2 - Transport réfrigéré négatif	10
9- ENGAGEMENT DES TITULAIRES	10
10- SÉCURITÉ SANITAIRE – TRAÇABILITÉ ALIMENTAIRE	11
11- FICHE DE NON CONFORMITÉ	11
12- SUIVI DES PRESTATIONS – Plan progrès	11
13- DISPOSITIONS RELATIVES AU PERSONNEL.....	12
13.1 - Liste nominative du personnel	12
13.2 - Comportement du personnel des titulaires	12

1 - OBJET DU MARCHÉ PUBLIC

Le marché public a pour objet la fourniture et la livraison de denrées alimentaires auprès des ministères de la Transition écologique, de l'Aménagement du territoire, des Transports, de la Ville et du Logement pour couvrir les besoins des services d'intendance des hôtels des ministres.

2 - ÉLÉMENTS DE CONTEXTE - PÉRIMÈTRE

Ces ministères disposent actuellement d'un site en charge d'assurer des prestations de restauration et d'organiser les réceptions des ministres.

La fourniture et la livraison de denrées alimentaires s'appliquent au périmètre ministériel actuel, composé actuellement de 6 ministres et susceptible d'évoluer au gré de l'actualité gouvernementale.

Il convient de noter, par ailleurs, que ce site dispose d'un espace de restauration dédié aux personnels.

La logistique liée au site (accueil, sécurité, accès) est gérée par le département de soutien des sites ministres de la sous-direction de l'environnement de travail et de l'immobilier opérationnel, elle-même intégrée au sein du service des achats et du soutien de la direction des affaires financières du secrétariat général du ministère.

L'office installé sur site est rattaché au « bureau des cabinets » dépendant des cabinets ministériels en place :

– **le site actuel est l'hôtel de Roquelaure (244 boulevard Saint Germain, Paris VII^e).**

L'office est chargé de l'ensemble des repas officiels : petits déjeuners, déjeuners, dîners, buffets, plateaux-repas de travail et pièces cocktail le cas échéant. Il assure également les repas de certains personnels de soutien.

Le périmètre et le nombre des sites peuvent être modifiés en fonction de l'architecture gouvernementale et de l'évolution des équipes ministérielles.

La dénomination des ministères peut être modifiée sans qu'il soit nécessaire de rédiger un avenant.

La responsabilité des chefs de cuisine ou de pâtisserie consiste à choisir des produits au meilleur rapport qualité-prix, issus notamment de l'agriculture durable et à élaborer des plats représentatifs de la gastronomie française

Les commandes sont destinées à l'ensemble des producteurs, à des artisans, à des structures plus larges et s'inscrivent dans une démarche de diversification des sources d'approvisionnement.

3 - ALLOTISSEMENT

Les prestations sont alloties de la manière suivante :

Lot n° 1	Produits de la mer frais et surgelés
Lot n° 2	Fruits et légumes frais
Lot n° 3	Lait, yaourts et laits fermentés, crèmerie, beurre, œufs, fromages
Lot n° 4	Épicerie générale
Lot n° 5	Vins, spiritueux et sodas
Lot n° 6	Jus de fruits et eaux

4 - OBLIGATION DE RÉSULTATS

Chaque lot est un **contrat avec obligation de résultats**, sous réserve d'évènements non imputables aux titulaires. Il appartient aux titulaires de mettre en œuvre tous les moyens nécessaires pour la bonne exécution des prestations et de veiller à leur parfaite réalisation avec une attention particulière dans les domaines suivants :

- Respect de la qualité des denrées (notamment proportion de produits issus de l'agriculture biologique).
- Respect des quantités commandées.

5 - RÉUNION DE LANCEMENT

Au début du marché, une réunion de lancement est organisée par le représentant du pouvoir adjudicateur avec l'ensemble des titulaires de chacun des lots et les représentants des différentes entités, à savoir le ou les services intendances en fonction du nombre de sites ministériels, le service comptabilité et la chefferie du bureau des cabinets

À cette occasion, les documents, supports et données relatifs aux prestations sont remis aux titulaires avec la liste des contacts pour chaque entité.

6 - DESCRIPTION DES PRESTATIONS

Afin de développer l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et promouvoir une alimentation saine et durable, les titulaires des différents lots doivent disposer d'une gamme de produits permettant à l'acheteur de proposer, dès la notification du marché, des repas respectant les préconisations de l'article 24 de la loi alimentation du 30 octobre 2018 (voir annexe au règlement de consultation) et, de ce fait, impliquant la commande de produits issus de l'agriculture biologique au sens de la réglementation de l'Union européenne et de produits sous label rouge, appellation d'origine, indication géographique notamment. En fonction des lots du marché, des pourcentages d'aliments issus de l'agriculture biologique sont exigés.

Le ministère de l'Aménagement du territoire et de la Décentralisation et le ministère de la Transition écologique, de la Biodiversité, de la Forêt, de la Mer et de la Pêche s'inscrivant dans un contexte de lutte contre le suremballage, le plastique à usage unique et la déforestation importée, les titulaires des lots proposent des produits respectant ces principes.

Les menus sont élaborés par les chefs de cuisine en fonction de la disponibilité de produits saisonniers.

Les titulaires doivent être capables de fournir avec régularité des produits de niveau qualité équivalente dans des volumes identiques pour chacun des lots.

Par ailleurs, les titulaires de chaque lot, qui doivent disposer d'une gamme de produits diversifiée, ne peuvent pas imposer à l'acheteur de volumes de commande minimums.

6.1 - Lot 1 : produits de la mer frais et surgelés

L'approvisionnement en produits de la mer concerne des produits de pêche, durable, sauvage ou le cas échéant d'élevage. Ils doivent être conformes à la réglementation européenne et respectés par exemple le label public « *pêche durable* » ([www.ecolabel@franceagrimer.fr](mailto:ecolabel@franceagrimer.fr)), et les autres signes de la qualité (label rouge...).

Les zones de pêche sont de préférence les zones FAO27.

Selon les produits, l'écaillage, le filetage et le désarêtage sont demandés. Sur demande expresse, la proposition d'un produit décongelé peut être faite.

L'étiquetage doit être conforme à la réglementation en vigueur et garantit la traçabilité de l'ensemble des produits.

Le titulaire doit être capable de fournir avec régularité des produits de niveau équivalent dans des volumes identiques. Les **produits doivent être présentés dans des conditionnements remplis de glace pillée.**

Le poisson est **livré emballer, dans des caisses réutilisables ou en polystyrène de petit format étanche**, la réfrigération étant assurée par une couche de glace disposée sur la couche supérieure du poisson.

La quantité de glace doit être suffisante pour assurer que le produit est livré à une température comprise entre 0°C et + 2°C au moment de sa livraison.

Les caisses doivent être cerclées. Pour leur livraison, elles doivent comporter un étiquetage indiquant notamment :

- Le nom et l'adresse du titulaire,
- Le nom et l'adresse du destinataire,

- La dénomination de l'espèce du poisson,
- Sa présentation,
- Le poids net de poisson,
- La zone de pêche,
- La conservation sous glace entre 0°C et +2°C.

L'état de fraîcheur des poissons est apprécié par un examen organoleptique. Les caractéristiques exigées sont les suivantes, avec examen à l'état cru :

Peau : Mucus transparent / Pigmentation irisée ou couleurs chatoyantes

Œil : Pupille noire et brillante / Œil bombé

Branchies : Teintes colorées

6.2 - Lot 2 : Fruits et légumes frais

L'approvisionnement en fruits et légumes concerne principalement des produits saisonniers et frais. Le pourcentage de produits issus de l'agriculture biologique doit être à minima de 75%.

La fourniture de jus de légumes frais (si possible par extraction à froid) peut faire l'objet d'approvisionnement.

L'étiquetage, conforme à la réglementation en vigueur, garantit l'origine des produits, la variété, les caractéristiques (calibre, catégorie), les conditions de conservation.

Le titulaire peut être amené à fournir des conditionnements de faible capacité.

Les produits doivent satisfaire aux normes de qualité suivantes Entiers,

- Sains (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations),
- Propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible,
- Exempts d'humidité extérieure anormale,
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangère,
- Suffisamment développés pour leur permettre de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturation approprié (en général les produits sont consommés à partir du jour de livraison).

Les denrées sont soit de catégorie 1 (bonne qualité), ou extra (très bonne qualité) en fonction de la saisonnalité).

6.3 - Lot 3 : Lait, yaourts et laits fermentés, crèmerie, beurre, œufs, fromages

Le titulaire doit être en capacité de fournir une gamme étendue de produits majoritairement sous divers labels (AOC : appellation d'origine contrôlée, AOP : appellation d'origine protégée, IGP : indication géographique protégée).

Le pourcentage de produits issus de l'agriculture biologique doit être de 100% à l'exception des fromages dont la proportion est de 20%.

Pour les yaourts et le beurre, la date limite d'utilisation optimale « DLUO » est de 15 jours.

Pour les œufs, 21 jours.

Crème et lait : 3 mois.

L'étiquetage conforme à la réglementation en vigueur, garantit la provenance, la variété, les conditions

de conservation, la date limite de consommation ou d'utilisation optimale.

Par ailleurs, les ministères souhaitant ne plus utiliser d'emballages en plastique, le titulaire doit proposer plusieurs références de yaourts en pot de verre.

6.4 - Lot 4 : Épicerie générale

Le pourcentage de produits de qualité et durable (au sens du respect des conditions de l'article 24 de la loi Egalim) est à minima de 75 % dont 50 % issus de l'agriculture biologique.

L'approvisionnement en produits d'épicerie peut concerner des produits d'origine diversifiée pour des épices, condiments, assaisonnements et produits de pâtisserie.

L'étiquetage conforme à la réglementation, garantit la dénomination commerciale, la liste des ingrédients, le poids net, la DLUO, les conditions particulières de conservation, le n° du lot de fabrication.

Le titulaire peut être amené à fournir des conditionnements de faible capacité.

Le titulaire peut fournir l'ensemble des produits sans huile de palme afin de réduire son empreinte environnementale.

6.5 - Lot 5 : Vins, spiritueux et sodas

Le pourcentage de produits de qualité et durable (au sens du respect des conditions de l'article 24 de la loi Egalim) est de 50 % dont 20 % issus de l'agriculture biologique pour le vin, le cidre et la bière.

Toutes les bouteilles, quelles que soient la boisson et la contenance doivent être en verre ou constituées de matériaux recyclés ou recyclables.

L'approvisionnement concerne les vins, les bières, les cidres, les crémants, les spiritueux et les sodas.

Le cas échéant, le titulaire peut être amené à fournir des conditionnements de faible capacité.

6.6 - Lot 6 : Jus de fruits et eaux

Les jus de fruits doivent être 75 % issus de l'agriculture biologique et dans des contenants au minimum de 75 cl.

L'approvisionnement concerne des boissons sans alcool à savoir les eaux minérales, les eaux de source, les sirops et les jus de fruits.

Les produits peuvent être demandés dans des délais très courts en dépannage (moins de 24H).

Le cas échéant, le titulaire peut être amené à fournir des conditionnements de faible capacité.

Toutes les bouteilles, quelles que soient la boisson et la contenance doivent être en verre ou constituées de matériaux recyclés ou recyclables.

L'étiquetage des produits conformes à la réglementation en vigueur, garantit la traçabilité des produits, la liste des ingrédients, la date limite de consommation optimale d'une durée minimum de 6 mois après réception de la marchandise.

7 - CONDITIONS DE LIVRAISON

7.1 - Contraintes techniques

Le site de Roquelaure (244 bd Saint Germain – 75007), dispose d'un lieu de livraison indiqué ci-dessous.

Accès par le 244 boulevard saint Germain :

La dépose de la marchandise se fait dans la cour de l'Horloge dès lors que le véhicule utilisé n'excède pas une capacité de 20m³. Par ailleurs, les dimensions contraignantes du porche sont *2,85 m en largeur et 4,70 m en hauteur*.

L'accès est refusé à tous les véhicules excédant ces limites.

Depuis la cour de l'Horloge la livraison doit être acheminée dans la cour du monument aux Morts pour accéder à l'ascenseur ou au monte-charge. Le cheminement est pavé donc contraignant pour le transport des palettes et chariots.

Les livraisons se font impérativement en cuisine au 2^e étage, afin de pouvoir contrôler la qualité, les quantités des produits commandés et la provenance.

Pour les boissons, le contrôle se fait au déchargement du véhicule, puis elles sont descendues au lieu de stockage via un monte-charge sis cours de l'horloge.

Les livraisons plus légères se font par l'ascenseur avec accès direct au quai de livraison de la cuisine. Le conducteur doit impérativement décliner son identité et la société pour laquelle il fait la livraison aux agents de sécurité afin que les représentants des intendants soient prévenus de la livraison.

7.2 - Livraisons

Les titulaires s'engagent à livrer l'entité à l'article 2 du présent CCTP en fonction des besoins et des fréquences indiquées pour chacun des lots.

Seul l'hôtel situé au 244 boulevard saint Germain dispose d'un monte-charge accessible comme indiqué à l'article 7.1 du présent CCTP.

Les livraisons des boissons **doivent être assurées jusqu'au sous-sol du bâtiment qui comporte marches/monte-charge pour y accéder.**

Des livraisons peuvent intervenir sur d'autres hôtels ministériels, si le périmètre ministériel évolue.

Le tableau ci-après indique les fréquences de livraisons pour chacun des lots par entité.

N° lot	Famille produits	Entités	Fréquence livraison
1	Produits de la mer	Hôtel de Roquelaure	1 à 3 fois par semaine entre 7h et 10h
2	Fruits et légumes frais	Hôtel de Roquelaure	1 à 5 fois par semaine entre 7h et 10h
3	Crèmerie, beurre, œuf, fromage	Hôtel de Roquelaure	1 à 2 fois par semaine entre 7h et 10h
4	Épicerie Générale	Hôtel de Roquelaure	Bimensuel entre 7h et 10h
5	Vins, spiritueux et sodas	Hôtel de Roquelaure	1 à 2 fois par mois entre 7h et 10h
6	Jus de fruits et eaux	Hôtel de Roquelaure	1 à 2 fois par mois entre 7h et 10h

A titre tout à fait exceptionnel, des commandes peuvent être passées le samedi pour les lots relatifs aux produits frais.

Les livraisons sont effectuées au moyen de véhicules conformes à la réglementation relative aux transports de denrées alimentaires.

Les livraisons sont effectuées pour chaque article selon le conditionnement défini par les titulaires dans le cadre de réponse annexé au règlement de la consultation. Le livreur assure les opérations de déchargement et d'acheminement jusqu'aux lieux de livraison prévus à l'article relatif aux contraintes techniques du présent document.

La livraison est effectuée franco de port et d'emballage. Le bon de livraison, conforme à la commande, doit comporter les mentions suivantes :

- Le nom du titulaire et son adresse,
- La date de livraison,
- La référence du marché,
- L'identification des fournitures livrées (désignation, quantités, poids net),
- L'identification du lot de fabrication dans le cas où la réglementation l'impose en matière d'étiquetage,
- Le prix HT des articles,
- Le prix TTC des articles,
- Les taxes particulières détaillées applicables à une famille de produits ou à une référence réglementaire précise,
- Les emballages prêtés éventuellement.

Lors de la réception des marchandises, le chef de cuisine, le responsable ou son représentant contrôle le bon de livraison en présence du livreur.

Le bon de livraison, numéroté, daté et signé, établi en double exemplaire est signé et daté par le réceptionnaire des marchandises.

Le cas échéant, il y consigne les réserves ou motifs du rejet des marchandises comme indiqué à l'article relatif à la **fiche de non-conformité du présent CCTP**.

Un exemplaire du bon de livraison est conservé par le réceptionnaire des marchandises qui vaut procès-verbal d'admission des marchandises.

7.3 - Livraisons en urgence

Les chefs de cuisine et les intendants peuvent, en cas de besoin urgent, demander des livraisons supplémentaires dans la journée.

A titre tout à fait exceptionnel, plusieurs livraisons peuvent être demandées dans la même journée.

7.4 - Conditions d'accès aux locaux

Dès la notification des marchés et afin de faciliter l'accès aux locaux, les titulaires s'engagent à fournir à l'administration le nom du transporteur, les noms des chauffeurs effectuant les livraisons, les numéros d'immatriculation et les types de véhicules utilisés.

Les conducteurs pour accéder au site doivent fournir préalablement une pièce d'identité et être soumis à un contrôle élémentaire de sécurité.

8 - TRANSPORT DES DENRÉES

Les denrées sont transportées selon la réglementation en vigueur.

8.1 - Transport réfrigéré positif

Les titulaires s'engagent à maintenir, lorsque la réglementation l'impose :

- la température à cœur des marchandises entre 0 et + 3°C,
- à mettre en œuvre l'ensemble des mesures et contrôles visant à garantir le respect de la chaîne du froid au cours du transport.

8.2 - Transport réfrigéré négatif

Les titulaires des marchés s'engagent, lorsque la réglementation l'impose :

- à maintenir la température à cœur des marchandises entre – 20°C et – 18° ,
- à mettre en œuvre l'ensemble des mesures et contrôles visant à garantir le respect de la chaîne du froid au cours du transport.

9 - ENGAGEMENT DES TITULAIRES

Dans les quinze (15) jours calendaires suivant la notification, les titulaires s'engagent à fournir une version dématérialisée de leur catalogue avec les fiches techniques des produits. Les titulaires s'engagent à mettre à jour les fiches techniques des produits et à assurer une veille sur de nouveaux produits.

Les titulaires s'engagent à fournir des mercuriales sous forme de fichier numérique compatible avec le format XLS et présenté ainsi :

Référence	Désignation	Unité de vente	Prix HT	Taux de TVA
-----------	-------------	----------------	---------	-------------

10 - SÉCURITÉ SANITAIRE – TRAÇABILITÉ ALIMENTAIRE

Les marchandises livrées doivent satisfaire aux exigences des textes réglementaires en vigueur.

Les dispositions réglementaires du Paquet Hygiène imposent aux opérateurs du secteur alimentaire l'obligation de mettre en place, sous leur responsabilité, un **plan de maîtrise sanitaire (PMS)**, qui prend en compte **les bonnes pratiques d'hygiène** et **les procédures fondées sur l'HACCP¹**. Il s'agit en particulier, pour les professionnels, de réaliser une analyse des dangers et de définir les moyens mis en œuvre de façon préventive pour garantir la maîtrise des dangers identifiés.

Un plan d'autocontrôles doit être intégré dans le PMS, incluant des analyses microbiologiques destinées à valider, surveiller et vérifier l'efficacité du dispositif préventif de maîtrise mis en place dans chaque fournisseur.

Certains critères d'hygiène des procédés sont définis de façon réglementaire pour différentes catégories de produits (cf. chapitre 2 annexe I du règlement (CE) n°2073/2005 modifié par le règlement n°1441/2007 du 05/12/2007). D'autres sont établis par les professionnels, sur la base de l'analyse des dangers, secteur par secteur, et sont à terme inclus dans les Guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (document intitulé GBPH).

Les titulaires précisent, dans leur mémoire technique remis à l'appui de l'offre, les pratiques sanitaires en vigueur dans leur entreprise, ainsi que les contrôles appropriés mis en œuvre sous leur responsabilité dans le cadre de l'obligation de traçabilité alimentaire.

11 - FICHE DE NON CONFORMITÉ

Les incidents rencontrés avec les titulaires sont consignés dans une **fiche de non-conformité (annexe n°3 au cahier des clauses administratives particulières « CCAP »)** rédigée par le réceptionnaire des marchandises et transmise au titulaire par courriel. Une copie du document est adressée au représentant du pouvoir adjudicateur en cas de manquement grave.

12 - SUIVI DES PRESTATIONS – Plan progrès

A la date anniversaire de la notification des marchés, une rencontre annuelle est organisée afin de réaliser un point d'étape sur le fonctionnement global des marchés. Les titulaires fournissent à cette occasion un bilan de l'activité passée et les plans d'actions et de progrès mis en place en cas de problèmes rencontrés dans l'exécution des prestations.

Par ailleurs, tout au long de l'exécution du marché et sans se limiter à leur offre initiale, les titulaires s'engagent à améliorer leurs pratiques en matière de préservation de l'environnement. Des contacts sont ainsi régulièrement organisés entre l'acheteur et les titulaires pour envisager, notamment, l'utilisation d'emballages ou de moyens de transports plus performant en matière d'écologie.

1. ¹HACCP : Hazard Analysis Critical Control Points / Analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise.

13 - DISPOSITIONS RELATIVES AU PERSONNEL

13.1 - Liste nominative du personnel

Les titulaires doivent fournir, avant tout commencement d'exécution des prestations et à l'occasion de toute nouvelle embauche, une liste comportant les noms et prénoms des personnes assurant les prestations.

Cette liste doit parvenir dès le démarrage des prestations.

13.2 - Comportement du personnel des titulaires

Le personnel du titulaire doit faire preuve à tout instant d'un comportement exempt de tout reproche vis-à-vis des tiers et des patrimoines immobilier et mobilier de l'administration. Il doit également faire preuve de discrétion. L'usage des matériels et des équipements contenus à l'intérieur des locaux de l'administration n'est autorisé que dans le cadre de l'exécution des prestations et avec l'accord des chefs de cuisine.