



**ASSOCIATION POUR LA GESTION
DES RESTAURANTS ADMINISTRATIFS DE
L'ASSEMBLÉE NATIONALE**

A. G. R. A. N.

(Association loi 1901 déclarée le 25.06.1982)

**BOISSONS NON-ALCOOLISÉES, BIÈRES
ET SPIRITUEUX STANDARDS**

ACCORD-CADRE N°26F008

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES
PARTICULIÈRES**

(CCTP)

SOMMAIRE

ARTICLE 1 - OBJET DE L'ACCORD-CADRE	3
ARTICLE 2 - DISPOSITIONS GÉNÉRALES	3
2.1. Hygiène alimentaire	3
2.2. Diététique et allergènes	3
ARTICLE 3 - QUALITÉ GÉNÉRALE DES DENRÉES	4
3.1. Apparence et qualité globale des denrées	4
3.2. Conditionnement	4
3.3. Étiquetage	4
3.4. Documents de référence concernant la conformité des marchandises	4
3.5. Traçabilité	5
ARTICLE 4 - PLAN DE PROGRÈS	5
ARTICLE 5 - PÉRIMÈTRE DÉTAILLÉ DES PRESTATIONS	5
5.1. Fourniture de consommables	5
5.2. Maintenance d'une tireuse à bière quatre becs	6
ARTICLE 6 - CONTRÔLES BACTÉRIOLOGIQUES	7
ARTICLE 7 - RELATION COMMERCIALE	7
ANNEXE 1 : FICHE DE NON-CONFORMITÉ	8
ANNEXE 2 : CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE LA TIREUSE À BIÈRE EN PLACE À LA BUVETTE DES PARLEMENTAIRES	9

ARTICLE 1 - OBJET DE L'ACCORD-CADRE

Le présent accord-cadre a pour objet la fourniture de **boissons non-alcoolisées, bières et spiritueux standards** pour l'Assemblée nationale ainsi que pour les restaurants administratifs et parlementaires de l'Association pour la gestion des restaurants administratifs de l'Assemblée nationale (AGRAN).

ARTICLE 2 - DISPOSITIONS GÉNÉRALES

2.1. Hygiène alimentaire

Le titulaire du marché s'engage à respecter les exigences liées aux réglementations sanitaires en vigueur à la date de publication de l'avis de mise en concurrence et notamment :

- Règlement (CE) n° 2073/2005, modifié par le règlement (CE) n° 1086/2011 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- Rectificatif au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (Journal officiel de l'Union européenne L 139 du 30 avril 2004) ;

En règle générale, les prescriptions techniques retenues sont conformes aux spécifications issues des décisions énoncées par le Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEM-RCN) de la direction des affaires juridiques du ministère de l'Économie, des Finances et de la Souveraineté industrielle et numérique.

2.2. Diététique et allergènes

Le titulaire du marché s'engage à respecter les exigences liées aux réglementations nutritionnelles en vigueur à la date de publication de l'avis de mise en concurrence et notamment :

- Recommandation relative à la nutrition du 4 mai 2007 (n° J5-07), rédigée par le GEM-RCN et approuvée par la décision n° 2007-17 du 4 mai 2007 du Comité exécutif de l'Observatoire économique de l'achat public (n° J du 4 mai 2007) dans sa mise à jour la plus récente (juillet 2015) ;
- Réglementation sur les allergènes : règlement n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Tous les produits proposés doivent respecter la réglementation en vigueur. Ils devront notamment être **exempts d'organisme génétiquement modifié (OGM) et de nanoparticules**.

Les allergènes majeurs doivent apparaître dans les fiches techniques.

Les contaminations croisées (présence fortuites et non intentionnelles) dans les denrées alimentaires de substances ou de produits provoquant des allergies ou des intolérances doivent se fonder sur des données scientifiques.

ARTICLE 3 - QUALITÉ GÉNÉRALE DES DENRÉES

3.1. Apparence et qualité globale des denrées

Dans la limite des tolérances admises, les produits doivent être :

- intacts ;
- sains (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation) ;
- propres (pratiquement exempts de corps étrangers visibles) ;
- quasiment exempts de parasites ;
- exempts d'humidité extérieure anormale ;
- exempts de toute odeur ou saveur étrangères ;

Les produits doivent être dans un état leur permettant :

- de supporter le transport et la manutention ;
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

3.2. Conditionnement

Les emballages devront être d'une qualité telle que les denrées devront être intégralement protégées contre les pollutions externes. Toutes les denrées ou emballages endommagés seront refusés.

Sauf dérogation, l'emballage admis à la livraison est pour chaque denrée.

La date limite d'utilisation optimale (DLUO) doit être indiquée en clair.

3.3. Étiquetage

Chaque conditionnement doit être pourvu d'une étiquette imprimée sur un matériau conforme aux réglementations en vigueur et à la recommandation du GEM-RCN, relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires et portant les indications suivantes :

- raison sociale et adresse de l'atelier de préparation,
- dénomination et composition du produit,
- n° du lot,
- date de conditionnement,
- date de durabilité minimale (DDM),
- date limite de consommation (DLC),
- la mention de conservation,
- poids net à l'emballage.

Tout conditionnement non étiqueté ou non imprimé sera refusé.

3.4. Documents de référence concernant la conformité des marchandises

Les fournitures livrées devront être conformes à :

- la réglementation de l'Union européenne ;
- les normes homologuées et enregistrées à l'AFNOR notamment en matière d'emballage et de marquage ;
- les décisions et recommandations du GEM-RCN pertinent pour le type de produit considéré ;
- toute norme et réglementation en vigueur au cours de l'exécution du marché.

3.5. Traçabilité

Le titulaire doit pouvoir justifier la traçabilité de l'ensemble des produits livrés (*a minima* : provenance et circuit de distribution).

ARTICLE 4 - PLAN DE PROGRÈS

Dans un souci d'amélioration de la qualité, notamment en matière environnementale, des produits consommés dans le cadre du présent marché, l'acheteur fait obligation au titulaire de proposer chaque année, à la date anniversaire de la notification du marché, un plan de progrès, c'est-à-dire les mesures prises afin :

- d'améliorer l'approvisionnement en produits de qualité, durables et issus de l'agriculture biologique ;
- de réduire de façon progressive l'emploi, dans les produits proposés, de sucre, sel, nitrites, et autres produits ayant des conséquences avérées ou probables sur la santé des consommateurs ;
- de réduire l'impact environnemental des processus de production, de transformation et de livraison.

Les mesures ainsi présentées chaque année concernent a minima 10 % des produits listés au bordereau des prix unitaires ou régulièrement commandés sur le catalogue de prix publics du titulaire. Le fournisseur ne peut se prévaloir de ces mesures pour exiger un changement des prix.

Le pouvoir adjudicateur peut, au cours de l'exécution du marché, indiquer aux titulaires l'orientation souhaitée pour ces mesures d'amélioration.

Le non-respect du présent article peut entraîner l'application de la pénalité technique prévue à l'article 14.3 du CCAP.

ARTICLE 5 - PÉRIMÈTRE DÉTAILLÉ DES PRESTATIONS

5.1. Fourniture de consommables

Le présent accord-cadre porte sur l'achat de boissons non-alcoolisées, bières (pression et bouteille) et spiritueux, à l'exclusion des fruits frais pressés et des boissons de « gamme saine » destinées à la vente à emporter au sein des cafétérias qui font l'objet de marchés dédiés.

Sous ces réserves, sont notamment inclus dans cette famille de produits :

- eaux,
- jus de fruits longue conservation,

- bières, cidres,
- alcools de cuisine,
- spiritueux standards.

Les produits pouvant être commandés ainsi que leur mode de conditionnement seront ceux listés dans l'annexe financière à l'acte d'engagement, complétée par les articles du catalogue du fournisseur entrant dans le périmètre du marché.

Le fournisseur doit être capable de fournir avec régularité des produits de qualité équivalente dans des volumes identiques. En cas d'indisponibilité d'un produit du bordereau de prix unitaire, quel que soit le motif, le fournisseur a l'obligation de proposer à l'acheteur, pour le même prix, un produit de remplacement de qualité égale ou supérieure au produit indisponible.

5.2. Maintenance d'une tireuse à bière quatre becs

Le présent accord-cadre inclut également la maintenance d'une tireuse à bière (trois becs bière et 1 bec eau) ainsi que la vente des fûts associés, pour la buvette des parlementaires.

Le titulaire s'engage à assurer la maintenance préventive et curative de la tireuse à bière installée à la buvette des parlementaires (voir photos en annexe 2 au présent CCTP).

La maintenance comprend toutes les interventions nécessaires au bon fonctionnement du matériel ainsi que toutes les pièces (y compris pièces d'usure) ou éléments, les outillages, la main-d'œuvre, les déplacements et l'assistance technique ainsi que les frais de livraison, d'emballage et le cas échéant de reprise des pièces, éléments et emballages.

La **maintenance préventive** vise à réduire, par des visites périodiques, les risques sanitaires (désinfection), les risques de panne et à maintenir les performances du matériel. Le titulaire doit adapter la fréquence et la consistance de ses visites à l'état général et aux conditions d'utilisation de la tireuse. Au démarrage du marché, un planning d'intervention est établi conjointement par le titulaire et le représentant du directeur de la Logistique parlementaire, ou son représentant.

La **maintenance curative** a pour objet de remettre en état de fonctionnement le matériel à la suite d'une défaillance. Le titulaire est soumis à une obligation de résultat. Il doit assurer par tous les moyens, humains, techniques et en fournitures, la continuité et la qualité du fonctionnement du matériel.

À cet effet, le titulaire assure une **assistance téléphonique du lundi au vendredi de 8h à 18h.**

(1) Délai d'intervention

Le délai maximum d'intervention est d'**un jour ouvré** à partir de l'arrivée de la première demande d'intervention que cette demande soit faite sous forme téléphonique ou sous forme écrite par courriel.

Le titulaire s'engage à être en mesure d'intervenir sur site du lundi au vendredi de 8h à 18h.

(2) Délai de remise en état de fonctionnement

En cas d'indisponibilité du matériel et dès lors que celle-ci n'est pas manifestement imputable à l'Assemblée nationale, le délai maximum de remise en état de fonctionnement est de **deux**

jours ouvrés à partir de l'arrivée de la première demande d'intervention que cette demande soit faite sous forme téléphonique ou sous forme écrite par courriel.

L'indisponibilité du matériel cesse au moment où la remise en état de fonctionnement est constatée conjointement par le représentant du directeur de la Logistique parlementaire, ou son représentant, et par le titulaire.

(3) Carnet d'entretien

Les interventions de maintenance sont reportées par le titulaire sur un carnet d'entretien conservé à la buvette des parlementaires. Ce carnet indique le nom du technicien ayant effectué l'acte de maintenance, sa date de passage, les opérations effectuées et les observations du technicien.

ARTICLE 6 - CONTRÔLES BACTÉRIOLOGIQUES

Le titulaire s'engage à faciliter l'accès à ses entrepôts, lieux de stockage ou de distribution pour permettre à l'acheteur de vérifier, si nécessaire, la qualité des engagements pris.

Le titulaire doit en outre être en mesure de lui fournir, sous 48 heures, tous les éléments permettant de justifier son respect de la législation en matière sanitaire et, le cas échéant, le résultat de contrôles bactériologiques dont le nombre et la nature seront déterminés par le pouvoir adjudicateur en fonction du type de denrée concernée.

En cas de mauvais résultats ou de résultats incomplets, le pouvoir adjudicateur pourra exiger que des analyses supplémentaires soient opérées aux frais du titulaire.

Ces éléments constituent des points de contrôles et donc d'alerte en cas notamment de problèmes rencontrés dans la mise en œuvre des processus.

Le titulaire fournira un plan d'action et de progrès en cas de mauvais résultat lors d'analyse ou dans les relevés de température.

Si ce plan d'action n'est pas correctement mis en œuvre ou si des résultats d'analyse positifs sont observés au moins deux fois au cours de 12 mois consécutifs, le titulaire sera considéré comme ayant commis une défaillance grave au regard de ses obligations en matière de sécurité sanitaire et l'accord-cadre pourra être résilié dans les conditions prévues à l'article 16 du CCAP.

ARTICLE 7 - RELATION COMMERCIALE

Dans la mesure du possible, une réunion de lancement est organisée avec le titulaire pour préciser les modalités de mise en œuvre de l'accord-cadre.

Par la suite, le titulaire s'engage à assister aux réunions de suivi organisées par l'acheteur en cours d'exécution du marché.

ANNEXE 1 : FICHE DE NON-CONFORMITÉ

Cette fiche est envoyée au titulaire à chaque non-conformité constatée lors d'une livraison.

Accord-cadre n°

Intitulé :

Produits concernés :	
Marque et producteurs :	
Date de fabrication/ congélation/abattage	
Fournisseur :	
Date de livraison en cuisine :	
DLC ou DDM :	

Nature de la non-conformité :	
Photo jointe : ☐	
Date et lieu de détection :	
Personne ayant détecté la non-conformité :	
Devenir du produit :	Admission : ☐ Rejet : ☐ Réfaction : ☐
Transmis au fournisseur le :	
Réponse du fournisseur le :	
Action(s) corrective(s) :	

Visa du responsable :	Le :
-----------------------	------

ANNEXE 2 : CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE LA TIREUSE À BIÈRE EN PLACE À LA BUVETTE DES PARLEMENTAIRES

La buvette des Parlementaires est équipée d'une **tireuse à bière à pression fixe de 3 becs bières et 1 bec eau**, disposant d'un groupe froid déporté (date approximative d'installation 2005-2006).

Le socle apparent de la tireuse mesure 80 cm de longueur et 42 cm de largeur.





* * *