



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

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Bureau des Cabinets

Cahier des clauses techniques particulières « CCTP »

**Mise à disposition de machines à café, ainsi que fourniture et livraison
des consommables pour le compte des intendances des ministères de la
Transition écologique et de l'Aménagement du Territoire, des Transports et de
la Ville et du Logement**

Procédure : SG-SAD3-042-25

Table des matières

1 - Objet du marché	3
2 - Interlocuteurs	3
3 - Sites de livraison et d'intervention	3
4 - Normes applicables et exigences d'accréditation	4
5 - Descriptif des prestations	4
5.1 - Machines à café	4
5.2 - Consommables	5
6 - Caractéristiques générales	6
6.1 - Emballages et conditionnements	6
6.2 - Etiquetage	7
6.3 - Autres caractéristiques	7
6.4 - Délais et conditions de livraison	8
6.5 - Assurance et Responsabilités	8
6.6 - Contrôles	9
6.6.1 - <i>Traçabilité</i>	9
6.6.2 - <i>Rappels de produits</i>	9
7 - Entretien et Maintenance	9
7.1 - Maintenance : Modalités d'exécution des prestations de maintenance	9
7.2 - Interventions de maintenance corrective	10
7.3 - Pièces détachées	11
7.4 - Rapport technique d'intervention	11
7.5 - Retour en atelier	11
7.6 - Assistance technique téléphonique et désignation d'un interlocuteur	12

1 - Objet du marché

Le présent marché a pour objet :

- La mise à disposition de machines à café de plusieurs types, répondant à différents besoins et sur plusieurs sites ministériels ainsi que leur entretien ;
- La fourniture de consommables utilisées par les machines ou pour accompagner les pauses café-thé ainsi que du sucre.

Afin de développer l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et de promouvoir une alimentation saine et durable, le titulaire doit proposer une gamme de produits issus notamment de l'agriculture biologique au sens de la réglementation de l'Union européenne.

Les ministères de la Transition écologique, de l'Aménagement du territoire, des Transports, de la Ville et du Logement s'inscrivant dans un contexte de lutte contre le suremballage, le plastique à usage unique et la déforestation importée, le titulaire doit proposer des produits respectant ces principes.

2 - Interlocuteurs

Dans les articles qui suivent, les termes « **acheteur** » ou « **service prescripteur** » ou « représentant du pouvoir adjudicateur » désignent indifféremment :

- Les ministères de la Transition écologique, de l'Aménagement du territoire, des Transports, de la Ville et du Logement, qui représentent l'État agissant en qualité de représentant du pouvoir adjudicateur désigné sous la dénomination pôle ministériel,
- La cheffe du bureau des cabinets ministériels, qui agit en qualité de représentant du pouvoir adjudicateur pour la signature du marché, puis de tout acte — avenant ou décision — impactant son exécution ;
- Les directeurs et chefs de cabinet, la cheffe du bureau des cabinets et son adjoint, sous réserve qu'une délégation de signature leur soit accordée à cette fin ;
- De façon générale, le personnel des offices rattaché au bureau des cabinets, qui assure le suivi quotidien des prestations et dont les représentants sont les interlocuteurs privilégiés du titulaire.

3 - Sites de livraison et d'intervention

Les adresses des sites concernés par les installations de machines, les prestations et les livraisons des produits de ce marché sont les suivantes :

- ✓ Le site de Roquelaure :
Service de l'intendance du ministère de la Transition écologique, de l'Aménagement du territoire, des Transports, de la Ville et du Logement : les fournitures doivent être livrées à l'office et la cuisine de l'Hôtel de Roquelaure au 244 boulevard Saint-Germain – Paris 7^{ème}
- ✓ Le site de Ségur - 20 avenue de Ségur, 75007 Paris.

Les hôtels ministériels sont chargés de l'ensemble des repas officiels : petits déjeuners, déjeuners, dîners, buffets, plateaux-repas de travail et pièces cocktail le cas échéant. Ils assurent également les repas de certains personnels de soutien.

Les évolutions du périmètre ministériel sont prises en charge dans le cadre d'une clause de réexamen comme prévu à l'article 8.2.1 du CCAP.

4 - Normes applicables et exigences d'accréditation

L'ensemble des prestations fournies par le Titulaire doit répondre aux dispositions de la réglementation sanitaire française, présente et à venir, soit générale, soit particulière.

Par ailleurs, le titulaire doit pouvoir à tout moment justifier des contrôles effectués par lui sur les produits : choix des produits, vérification des transports et livraisons, contrôle de conformité des produits, etc.

5 - Descriptif des prestations

5.1 - Machines à café

Les prestations délivrées par le titulaire sont la mise à disposition et l'entretien des types de machines suivants :

- Machine automatique à programme multiple branchée sur réseau d'eau avec adoucisseur 1 groupe 2 tasses munie d'un réservoir à café en grains avec la possibilité de faire des décaféinés, d'un distributeur d'eau chaude, d'une buse vapeur.

La capacité ne peut être inférieure à 150 cafés/heure. La partie supérieure de la machine doit pouvoir accueillir une cinquantaine de tasses à café. Les dimensions sont précisées dans l'annexe 1 du présent marché. Une seule machine est demandée pour le site de Roquelaure.

- Machine automatique à programme multiple avec réservoir d'eau (un groupe de deux tasses) munie d'un réservoir à café en grains, d'un distributeur d'eau chaude (dimensions précisées dans l'annexe 1 du CCTP), actuellement 3 machines de ce type sont utilisées.
- Machine à café pour thermos avec réservoir d'eau
- Machine à café pour thermos branchée sur réseau d'eau
- Thermos supplémentaires pour machine à café avec réservoir d'eau (1.6l).
- Machine à café à capsules avec réservoir d'eau et de capsules usagées (environ 20 cafés jour).
– pour information actuellement une vingtaine de machines sont actuellement utilisées sur le site du bd Saint Germain pour 6 cabinets ministériels.

Les produits proposés doivent appartenir à la classe énergétique A ou supérieure, selon le système d'étiquetage énergétique en vigueur (Règlement UE 2017/1369).

A titre indicatif, et selon le périmètre ministériel au 1^{er} trimestre 2026, les machines en fonction sont au nombre de 30 dont : une machine automatique à programme multiple branchée sur eau – 4 machines automatique avec réservoir – 4 machines à café pour thermos avec réservoir – 1 machine à café pour thermos sur réseau eau – 20 machines à café capsules.

Dispositions communes à tous les sites

- Le titulaire doit impérativement être en mesure de fournir les différents types de machines neuves ou reconditionnées branchées sur réseau d'eau, qui sont compatibles avec les dimensions des emplacements mentionnées à l'annexe 1 au CCTP,
- Le titulaire s'engage à assurer la maintenance et l'entretien sanitaire de ces machines.

Les évolutions de la quantité de machines sont prises en charge dans le cadre d'une clause de réexamen comme prévu à l'article 8.2.3 du CCAP. Chaque service prescripteur peut ajouter ou supprimer des machines.

Ainsi, des machines peuvent être enlevées avant l'échéance du marché. Dans ce cas, la machine est alors reprise par le Titulaire dans le délai maximum de 2 jours ouvrés après qu'il en ait été informé.

- Les caractéristiques principales des machines branchées sur réseau d'eau (hors machine à café filtre) sont :
 - Système de dosage ou programmation électronique en fonction de la préparation garantissant un calibrage précis de l'eau et des produits solubles en obtenant toujours une boisson savoureuse et onctueuse dans la tasse et une excellente qualité de goût ;
 - Distributeur fonctionnant rapidement (150 cafés/heure environ).
 - Chaque machine doit être équipée d'une buse à vapeur ;
 - Chaque machine peut être équipée d'un système d'alerte au détartrage à effectuer ;
 - Chaque machine doit être équipée d'un distributeur d'eau chaude ;
- Les matériels proposés portent le marquage CE ou équivalent et sont conformes aux normes et règlements en vigueur, de façon à garantir une sécurité alimentaire et sanitaire aux utilisateurs.
- Les équipements proposés sont munis de tous les accessoires nécessaires à leur bonne utilisation.
- Chaque machine doit disposer d'un numéro d'identification ; une étiquette comportant ce numéro est apposée sur la machine.
- Chaque machine est fournie avec un manuel d'utilisation et de maintenance en français.

5.2 - Consommables

Les consommables proposés portent le marquage CE ou équivalent et sont conformes aux normes et règlements en vigueur, de façon à garantir une sécurité alimentaire et sanitaire aux utilisateurs.

Le Titulaire s'engage à fournir aux services des intendances les consommables définis comme suit :

- Café en grains : 100% bio
- Café décaféiné en grains : 100% bio
- Café capsules professionnelles : 100% bio
- Café décaféiné en capsules : 100% bio
- Café moulu : 100% bio
- Café décaféiné moulu : 100% bio
- Sucre en buchettes: 100% bio

- Edulcorant naturel type stévia
- Thés et infusions issus de l'agriculture biologique (en sachet papier)
 - o The bio - Earl Grey
 - o Thé bio – Vert
 - o Thé bio – Vert à la menthe
 - o Thé bio – Darjeeling
 - o Thé bio – Ceylan
 - o Infusion bio – Verveine
 - o Infusion bio – Verveine menthe
 - o Infusion bio – Tilleul
 - o Infusion bio – Tilleul - Menthe
 - o Infusion bio – Camomille

L'ensemble des boissons proposées doivent être composées exclusivement de produits issus de l'agriculture biologique, d'appellation contrôlée, d'appellation protégée ou équivalents et peuvent être issus du commerce équitable.

A titre d'information, les consommables sur une année sont estimés à 30 606 € TTC pour l'année 2025.

Les produits consommables livrés pendant l'exécution du marché sont les mêmes que ceux présentés en test et dont les fiches techniques ont été communiquées pendant la procédure d'attribution du marché.

6 - Caractéristiques générales

6.1 - Emballages et conditionnements

Pour rappel :

- L'emballage est la protection du produit pour le stockage, la manutention et le transport.

Afin de respecter une hygiène parfaite, aucun élément ne doit se trouver sans une protection adéquate lors des opérations de stockage et de transport.

Les emballages doivent être différents des conditionnements.

Le conditionnement doit être clos.

Les emballages sont adaptés à chaque type de produits et conformes aux normes existantes. Ils doivent être recyclables ou réutilisables.

Conformément à l'article 20.2 du CCAG-FCS, le titulaire utilise des contenants réutilisables, recyclés, recyclables ou réemployés. Il veille, dans la mesure du possible, à en réduire les quantités, en volume et en poids.

Lorsque cela n'est pas de nature à contrevenir aux règles sanitaires et d'hygiène, les emballages restent la propriété du titulaire. Celui-ci les collecte en vue de leur recyclage ou de leur réutilisation.

Sont refusés à la livraison les produits présentant les aspects suivants :

- Les emballages des consommables, « cabossés ou pliés » ;
- Les emballages des consommables présentant des fuites, des suintements ou des coulures ;
- Les emballages des consommables présentant une anomalie de serti ;

- Les emballages des consommables sans étiquettes ou avec étiquettes détériorées ou illisibles ;
- Tout produit non conforme à la commande.

6.2 - Etiquetage

L'étiquetage doit être conforme au code de la réglementation sur l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires » régi par le règlement UE n°1169/2011 et au code de la consommation.

Le conditionnement et l'emballage doivent comporter chacun une étiquette rédigée en langue française et peuvent être répétée dans une autre langue, permettant la traçabilité et selon les définitions suivantes :

- L'emballage : la protection du produit pour le stockage, la manutention et le transport.

Selon la nature du produit, ce dernier est soumis à des règles spécifiques de conditionnement qui sont signalées et détaillées de la façon suivante :

Les étiquettes	Emballage	Conditionnement
Numéro du marché	X	
Désignation	X	X
Appellation commerciale ou dénomination de vente et adresse du fabricant, du conditionneur ou du vendeur dans l'union européenne.	X	X
Pays ou région d'origine		X
Identification du lot de fabrication		X
Date limite de consommation DLC ou date limite d'utilisation optimale DLUO		X
Date de conditionnement		X
Température de conservation	X	X
Composition du produit (liste des ingrédients y compris les additifs dans l'ordre croissant de la recette)		X
Valeurs énergétiques		X
Instructions de préparation		X
Quantité nette	X	X
L'estampille sanitaire (s'il y a lieu)		X

6.3 - Autres caractéristiques

Dans un contexte d'amélioration de la qualité alimentaire, les exigences suivantes sont à prendre en compte par le titulaire de l'accord cadre :

- Allergie alimentaire : Les substances à fort risque allergènes doivent être signalés (type soja, arachide ou autres).
- Date de fabrication et de conservation : date limite d'utilisation optimale « DLUO » doit être au moins égale au 2/3 de la durée totale de conservation ou d'utilisation totale.

6.4 - Délais et conditions de livraison

Les machines et les consommables sont à livrer à l'adresse indiquée sur le bon de commande. A titre indicatif, aujourd'hui la zone de livraison se situe à Paris dans le 7^{ème} arrondissement. Les cabinets ministériels sont situés en Ile-de-France.

Le titulaire a la charge de toutes les formalités relatives aux livraisons. Le titulaire déclare disposer de l'ensemble des agréments et certifications nécessaires pour ses véhicules et les moyens logistiques.

Il doit, avant toute livraison, prendre contact avec la personne responsable de la réception-indiquée sur le bon de commande afin de fixer conjointement la date et l'heure de livraison.

Les matériels livrés doivent être accompagnés d'un bon de livraison reprenant les éléments du bon de commande.

Les machines doivent être installées et mises en services dans un délai de 8 jours ouvrés à compter de la notification du marché sur les sites listés à l'article 2 du présent document. La mise en place s'entend comme l'installation en ordre de marche des matériels par un technicien agréé par le titulaire.

Le délai de livraison des consommables à la réception du bon de commande des services prescripteurs est de 2 jours ouvrés.

Le transport, le déchargement, la manutention ainsi que l'évacuation des emballages sont à la charge du titulaire.

Chaque service prescripteur s'engage à notifier au titulaire tout changement éventuel d'emplacement.

En cas de retard, le titulaire doit prévenir immédiatement le service prescripteur.

En cas d'oubli ou d'erreur de livraison, une livraison complémentaire doit être effectuée dans un délai de 24 heures qui suivent l'appel du service prescripteur.

Les produits refusés à la livraison :

- Le service prescripteur dispose d'un délai de deux jours ouvrés pour signaler tout refus d'un produit non conforme aux dispositions du présent marché à compter de la signature du bordereau de réception de la commande.

Les produits refusés sont retirés et enlevés par le Titulaire au lieu d'entreposage ou de constatation à la prochaine livraison et au plus tard dans un délai de 3 jours à compter de l'appel qui signifie le refus.

6.5 - Assurance et Responsabilités

Dans les 10 jours ouvrés suivant la notification du marché puis chaque année, le titulaire ainsi que les éventuels sous-traitants, justifient qu'ils ont souscrit :

- une assurance garantissant les tiers, en cas d'accident ou de dommage causé par l'exécution des prestations et en particulier pour les risques d'intoxication alimentaire. ;

- une assurance contre tous risques (y compris le vol, bris, ou dégradations) susceptibles d'affecter les matériels lors de l'exécution des prestations ;
- une assurance couvrant les responsabilités qui résultent des principes dont s'inspirent les articles 1382 à 1384 du Code Civil.

La responsabilité civile concerne tous les dommages de toutes natures causés à un tiers du fait d'accidents ou d'incendie :

- Par son personnel salarié en activité de travail ;
- Par ses matériels d'industrie, de commerce, d'entreprise ou d'exploitation ;
- Du fait d'un événement engageant la responsabilité de l'entreprise pendant et après réception de la prestation.

Il doit présenter une attestation délivrée par la compagnie d'assurance justifiant le paiement de la prime.

Le Titulaire doit tenir informer le représentant du pouvoir adjudicateur de toute modification afférente à son contrat d'assurance (avenant, résiliation, changement de compagnies, garanties...) dans le délai d'un mois à compter de tout événement.

6.6 - Contrôles

6.6.1 - Traçabilité

Le Titulaire doit être en mesure de fournir, à la demande de l'acheteur tous les documents permettant de garantir une traçabilité complète des denrées au-delà de tout document obligatoire fourni pour la traçabilité. La provenance exacte des denrées doit être précisée.

Lors de la livraison des produits, le Titulaire doit mentionner les labels, appellation et provenance des produits.

6.6.2 - Rappels de produits

Une communication doit être faite dès connaissance d'un rappel de produit par le titulaire avec les références et les lots à retirer (formulaires de destruction). Ces formulaires de destruction permettent de générer des avoirs.

7 - Entretien et Maintenance

Toute machine défectueuse est réparée ou remplacée sous 48 heures.

7.1 - Maintenance : Modalités d'exécution des prestations de maintenance

Le titulaire met en œuvre les dispositions de maintenance « tous risques, pièces, main d'œuvre et déplacement », incluant la maintenance préventive et les dépannages, proposées dans son offre. Cela doit comprendre notamment les prescriptions développées dans la suite du présent article.

1. - Durée de l'engagement de maintenance

La maintenance prend effet à partir de la mise à disposition des machines et demeure tout au long de l'exécution du marché, reconductions comprises.

2. - Lieu d'intervention

Les prestations sont exécutées aux lieux d'installation des équipements ou dans un atelier de maintenance chez le titulaire. Dans ce dernier cas, un appareil de prêt est mis à la disposition du site concerné pendant toute la durée de la réparation.

3. - Horaires d'intervention

Les interventions des techniciens du titulaire ont lieu du lundi au vendredi de 8h à 19h (samedis, dimanches et jours fériés exclus.)

4. - Interventions de maintenance préventive

Dans un délai de quinze jours après la notification du marché, le titulaire planifie, en concertation avec le service prescripteur, un programme de maintenance avec les dates prévisionnelles d'intervention de maintenance sur un an. Le planning doit être communiqué au plus tard 1 mois avant la première visite.

Le titulaire fournit au service prescripteur un planning précis des interventions de maintenance 5 jours ouvrés avant le début des interventions.

Le titulaire se charge de l'entretien, du nettoyage (intérieur et extérieur) et de la désinfection conformément aux règles d'hygiène en vigueur.

Pour ce faire le titulaire utilise des produits de nettoyage adéquats et des pastilles détergentes pour tout type de machine. Des contrôles sur la qualité du nettoyage sont effectués par le service prescripteur.

7.2 - Interventions de maintenance corrective

Le représentant du pouvoir adjudicateur est le seul habilité à demander une intervention technique sur les sites mentionnés à l'article 2 du présent CCTP. Un numéro de téléphone doit être fourni et opérationnel.

Le Titulaire procède à l'enregistrement des informations utiles à son intervention (équipement en cause, défaut constaté, type de panne, nom et fonction du demandeur, date et heure de l'appel, etc...).

Ces informations doivent permettre une prise en charge rapide et efficace des dysfonctionnements ou problèmes rencontrés.

Il enregistre de plus et de façon obligatoire le numéro d'identification de la machine sur laquelle il doit intervenir, ce numéro restitué sur le rapport d'intervention permet à chaque service prescripteur d'assurer la traçabilité des interventions.

Les dépannages doivent s'effectuer dans les meilleurs délais comme indiqués ci-dessous.
Un appareil doit être mis à disposition pour un SAV immédiat en cas de besoin.

Le tableau ci-dessous précise les délais à respecter pour la prise en compte de la demande d'intervention (GTI) puis de la résolution (GTR) de l'incident :

- Garantie de Temps d'Intervention - GTI : Délai que le Titulaire garantit aux services prescripteurs pour prendre en compte l'intervention nécessaire à la résolution du problème.
- Garantie de Temps de Résolution - GTR : Délai que le Titulaire garantit aux services prescripteurs pour résoudre le problème.

En jours ouvrés (lundi au vendredi de 8h à 19h ; samedis, dimanches et jours fériés exclus)

Délais d'intervention (GTI)	Résolution de l'incident (GTR)
T0 + un jour ouvré	T0 + 2 jours ouvrés

Le T0 est le jour et l'heure de la prise d'appel de l'administration.

7.3 - Pièces détachées

Le titulaire s'engage à fournir les pièces de rechange pendant toute sa durée. Les pièces détachées peuvent être reconditionnées.

En outre, les pièces homologuées ou bénéficiant du marquage CE ou équivalent devront être remplacées par des pièces compatibles ayant elles-mêmes été marquées CE ou équivalent.

Pour toutes les pièces, les caractéristiques techniques doivent être conformes à la préconisation du constructeur et aux normes françaises, européennes ou ISO en vigueur.

7.4 - Rapport technique d'intervention

Toute intervention donne lieu à l'établissement par le titulaire d'un compte rendu qui atteste que les opérations prévues dans le présent marché ont bien été effectuées. Ce rapport signale les interventions faites à l'initiative du personnel du titulaire, les heures de début et de fin de ces interventions, ainsi que les pièces de rechange utilisées.

Le rapport technique comporte, s'il y a lieu, des observations telles que : anomalies constatées, usure de certaines pièces, risques de détérioration, état du matériel après intervention, intervention supplémentaire à réaliser...

Après intervention, le rapport technique est immédiatement présenté à l'acheteur, et visé par ce dernier afin d'attester la réalité de l'exécution des prestations.

Avant son départ du site, le technicien du Titulaire doit :

- > Laisser une information claire sur l'état de la réparation ;
- > Laisser propres l'équipement et son environnement.

7.5 - Retour en atelier

Les équipements peuvent faire l'objet d'un retour pour tout ou partie dans un des ateliers du titulaire pour y subir des opérations qui ne pourraient pas être réalisées sur l'un des sites des services prescripteurs. Cette modalité d'intervention ne peut donner lieu à aucune facturation complémentaire.

Le titulaire est responsable de l'équipement dès lors qu'il en prend possession.

Il doit mettre à la disposition de l'acheteur et un matériel équivalent pour la durée d'indisponibilité de l'équipement et veille à prendre toutes dispositions nécessaires afin de ne pas entraver le bon fonctionnement du service utilisateur.

7.6 - Assistance technique téléphonique et désignation d'un interlocuteur

Le titulaire met à disposition de l'acheteur un interlocuteur et une assistance téléphonique afin de lui fournir toute aide utile en vue d'améliorer le fonctionnement des équipements ou de remettre en service celui-ci dans les meilleurs délais.

En cas de remplacement de l'interlocuteur unique en cours d'exécution du marché, le titulaire s'engage à proposer un nouveau profil au moins 15 jours avant le départ de la personne, ayant une expérience et des compétences, similaires ou supérieures, à celui proposé dans le présent marché.

La personne publique se réserve le droit d'exiger du titulaire le remplacement immédiat de tout ou partie de ses intervenants. En ce cas la personne publique n'est pas tenue de faire connaître au titulaire les motifs de sa décision.