

SECRETARIAT GENERAL
Service des achats et des finances
Sous-direction de la gestion financière et des achats
Bureau des achats mutualisés d'administration centrale
139 rue de Bercy – Paris 12^{ème}

**Fourniture et livraison de denrées alimentaires pour l'Hôtel des
ministres, le restaurant de direction Le Cercle et le centre de
conférences Pierre Mendès France des ministères économiques et
financiers (MEF)**

**Cahier des clauses techniques particulières
(CCTP)**

Numéro de consultation : BAMAC-2026-352-alimentaire
Procédure de passation : Appel d'offres ouvert

SOMMAIRE

ARTICLE 1 - OBJET DE L'ACCORD CADRE	4
ARTICLE 2 – ALLOTISSEMENT	4
ARTICLE 3 – ÉLÉMENTS DE CONTEXTE	4
ARTICLE 4 – RÉUNION DE LANCEMENT	5
ARTICLE 5 – NATURE DES PRESTATIONS.....	5
5.1 - Lot 1 : Boucherie	6
5.2 - Lot 2 : Volaille	7
5.3 - Lot 3 : Charcuterie.....	8
5.4 - Lot 4 : Produits de la mer.....	8
5.5 - Lot 5 : Fruits et légumes	9
5.6 - Lot 6 : Fromages affinés et crèmerie	10
5.7 - Lot 7 : Boulangerie	10
5.8 - Lot 8 : Epicerie généraliste.....	11
5.9 - Lot 9 : Epicerie spécialisée italienne	11
5.10 - Lot 10 : Produits frais et surgelés de restauration	11
5.11 - Lot 11 : Produits du terroir.....	12
ARTICLE 6 – CONDITIONS DE LIVRAISON	12
6.1 – Contraintes techniques.....	12
6.2 – Fréquences et horaires des livraisons	13
6.3 – Véhicules de livraison et personnels affectés à la prestation.....	13
6.4 – Conditions d'accès aux locaux de l'acheteur	14
6.5 – Bon de livraison.....	14
6.6 – Livraisons en urgence	14
ARTICLE 7 – EMBALLAGE ET ÉTIQUETAGE DES PRODUITS	15
7.1 - Emballage	15

7.2 – Etiquetage.....	15
ARTICLE 8 – TRANSPORT DES DENRÉES.....	15
8.1 – Transport réfrigéré positif.....	15
8.2 - Transport réfrigéré négatif	15
ARTICLE 9 – RÉCEPTION DES MARCHANDISES ET OPÉRATIONS DE VÉRIFICATION	16
9.1 - Vérifications quantitatives.....	16
9.2 - Vérifications qualitatives	16
9.3 - Enlèvement des marchandises rejetées	16
9.4 - Retard dans les livraisons	16
9.5 - Autres vérifications qualitatives	17
ARTICLE 10 – SÉCURITÉ SANITAIRE – TRACABILITÉ ALIMENTAIRE	17
ARTICLE 11 – FICHE DE RELEVÉ D’INCIDENT.....	17
ARTICLE 12 – RESPONSABILITÉS ENVIRONNEMENTALES.....	17
ARTICLE 13 – SUIVI DES PRESTATIONS	19
ARTICLE 14 – ANNEXES.....	19
Annexe 1 - Fiche de relevé d’incident.	19
Annexe 2 - Formulaire de suivi du fournisseur.	19

ARTICLE 1 - OBJET DE L'ACCORD CADRE

L'accord-cadre a pour objet la fourniture et la livraison de denrées alimentaires pour l'Hôtel des ministres et le restaurant de direction Le Cercle des ministères économiques et financiers (MEF).

Le centre de conférences Pierre Mendès France (PMF) pourra être amené à commander les prestations relatives à la boulangerie (lot n°7).

ARTICLE 2 – ALLOTISSEMENT

L'accord-cadre est alloti. Il est composé des 11 lots suivants :

N° Lot	Intitulé du lot	Nombre attributaires
1	Boucherie	2
2	Volaille	2
3	Charcuterie	1
4	Produits de la mer	2
5	Fruits et légumes	2
6	Fromages affinés et crèmerie	1
7	Boulangerie	1
8	Epicerie généraliste	2
9	Epicerie spécialisée italienne	1
10	Produits frais et surgelés de restauration	1
11	Produits du terroir	1

ARTICLE 3 – ÉLÉMENTS DE CONTEXTE

La fourniture et la livraison des denrées alimentaires s'appliquent au périmètre ministériel en vigueur.

Les ministères économiques et financiers (MEF) possèdent deux structures chargées d'assurer des prestations de restauration pour les ministres, leurs cabinets et les directions d'administration centrale ; l'Hôtel des ministres, où se situe également le restaurant de direction, et le centre de conférences Pierre Mendès France.

Ces espaces de restauration sont gérés par le bureau des « Prestations de services » de la sous-direction du fonctionnement des services du secrétariat général :

➤ **L'Hôtel des ministres (HDM)** assure les prestations de restauration officielles destinées aux ministres, à leurs invités homologues nationaux et internationaux avec ou sans protocole, aux membres des cabinets ministériels ainsi qu'à certains personnels chargés des fonctions support pour raison de service.

Ainsi, l'hôtel ministériel assure des prestations de petits déjeuners, déjeuners, dîners, buffets, plateaux-repas de travail et pièces cocktail le cas échéant.

➤ **Le restaurant de direction dénommé le Cercle** assure les prestations de restauration à l'intention des ayants droits ministériels et directionnels.

La fonction des chefs de cuisine et de pâtisserie de l'HDM et du Cercle implique de choisir des produits présentant le meilleur rapport qualité/prix et d'élaborer des plats représentatifs de la gastronomie française.

Les commandes sont passées auprès des producteurs, artisans et à des structures plus larges, afin de s'inscrire dans une démarche de diversification des sources d'approvisionnement.

Par ailleurs, le rôle des chefs de cuisine et de pâtisserie consiste à valoriser les terroirs et à respecter les produits de saison et de proximité afin d'inscrire les achats dans une démarche de développement durable.

A travers leur cuisine, les chefs valorisent les produits du terroir et assurent une production au meilleur rapport qualité – prix.

➤ **Le centre de conférences Pierre Mendès France (PMF)** accueille les rencontres ministérielles, les séminaires nationaux et internationaux et différents événements liés à l'actualité économique.

Le centre de conférences PMF dispose de différents espaces dédiés aux accueils café organisés dans le cadre des événements énumérés supra. Dans ce cadre, il pourra être amené à commander les **prestations du lot n°7 « Boulangerie »**.

Il convient de noter que le périmètre ministériel peut évoluer en fonction de la composition du Gouvernement et de l'évolution des équipes ministérielles.

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

ARTICLE 4 – RÉUNION DE LANCEMENT

Après la notification de l'accord-cadre, une réunion de lancement peut être organisée conformément aux modalités décrites à l'**article 7.2.1 du CCAP**.

A cette occasion, l'acheteur remet une fiche pratique relative aux modalités de livraison et de facturation aux titulaires.

ARTICLE 5 – NATURE DES PRESTATIONS

Les menus sont élaborés par les chefs de cuisine en fonction de la disponibilité des produits saisonniers. En effet, tous les repas sont produits en interne sur la base de produits frais et bruts.

Les titulaires doivent être en capacité de fournir les produits demandés.

En outre, les titulaires doivent être force de proposition en présentant des nouveaux produits aux chefs de cuisine.

Pour chaque lot, l'acheteur pourra commander la totalité des articles et produits proposés par chaque titulaire.

En vertu du règlement CE n° 178/2002, le titulaire est tenu de pouvoir identifier tous ses fournisseurs et doit conserver toutes les informations permettant de retracer le parcours des produits alimentaires à toutes les étapes (production, transformation, distribution).

En vertu des règlements européens n° 1831/2003 et n°2019/6, le titulaire du marché veillera au recours raisonné des antibiotiques par l'éleveur.

Il est exigé que toutes les viandes (porc, volaille, bœuf et ovine) soient issues d'animaux nés, élevés et abattus dans un même pays.

5.1 - Lot 1 : Boucherie

En application de l'article L.2112-2 du code de la commande publique, de l'article 24 de la loi n°2018-938 du 30/10/2018, dite « loi Egalim », et de l'article 257 de la loi n°2021-1104 du 22/08/2021, dite loi « Climat et résilience », **l'acheteur impose que l'approvisionnement soit de 100% en produits de boucherie durable et de qualité dont 20% de produits bio.**

Sont entendus comme produits de qualité durables et produits issus de l'agriculture biologique les catégories de produits listés à l'article L.230-5-1 du code rural et de la pêche maritime ainsi que sur le site du ministère de l'Agriculture.

Pour tous ces produits, il est entendu qu'il s'agit d'un pourcentage à atteindre sur la totalité en montant de commandes annuelles.

L'approvisionnement en viandes bovine, ovine, porcine, veau et produits tripiers concerne des produits frais d'origine française, ou le cas échéant d'origine Union Européenne sans OGM (organisme génétiquement modifié).

L'étiquetage, conforme à la réglementation en vigueur, garantit la traçabilité de l'animal (provenance, mode d'alimentation, date et lieu d'abattage, n° d'agrément de l'abattoir, circuit de distribution).

Pour la viande bovine, le titulaire doit préciser le lieu de naissance, d'élevage et d'abattage de l'animal (Règlement CE n° 1760/2000).

Pour le porc et l'agneau, le titulaire doit préciser le lieu de l'élevage et de l'abattage (Règlement d'exécution CE n° 1337/2013).

Les fournisseurs spécifient la date de conditionnement, le poids, la date jusqu'à laquelle la viande conserve ses propriétés (DLC : date limite de consommation).

La réglementation européenne (règlement européen CE n°999/2001) interdit la production de viandes séparées mécaniquement (VSM) à partir d'os de ruminants.

Les **viandes ne doivent pas être présentées sous vide**, sauf demande expresse des chefs de cuisine.

5.2 - Lot 2 : Volaille

En application de l'article L.2112-2 du code de la commande publique, de l'article 24 de la loi n°2018-938 du 30/10/2018, dite « loi Egalim », et de l'article 257 de la loi n°2021-1104 du 22/08/2021, dite loi « Climat et résilience », **l'acheteur impose que l'approvisionnement soit de 100% en produits de volaille élevées en plein air durables et de qualité dont 20% de produits bio.**

Sont entendus comme produits de qualité durables et produits issus de l'agriculture biologique les catégories de produits listés à l'article L.230-5-1 du code rural et de la pêche maritime ainsi que sur le site du ministère de l'Agriculture.

Pour tous ces produits, il est entendu qu'il s'agit d'un pourcentage à atteindre sur la totalité en montant de commandes annuelles.

L'approvisionnement en volaille concerne des produits frais d'origine française ou, le cas échéant, d'origine Union Européenne.

L'étiquetage conforme à la réglementation en vigueur, garantit la traçabilité de l'animal (provenance, type d'élevage (plein air) mode d'alimentation, date et lieu d'abattage (Règlement d'exécution CE n° 1337/2013), âge d'abattage, n° d'agrément de l'abattoir, circuit de distribution, n° de lot (également appelé numéro individuel d'identification), marque d'identification, registre d'élevage).

Les fournisseurs spécifient la date de conditionnement, le poids, la date jusqu'à laquelle la viande conserve ses propriétés (DLC : date limite de consommation).

L'absence de ces mentions sur les contenants entraînera le refus de la livraison.

En vertu de l'arrêté du 25 septembre 2023 relatif aux mesures de surveillance, de prévention, de lutte et de vaccination contre l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP), pour toute fourniture de canard (produit frais et/ou transformé), le titulaire est obligatoirement tenu de proposer un animal vacciné contre l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP).

Il est exigé que les morceaux de volaille comprenant des os (hauts de cuisses, ailes, pilons) soient déjointés.

En vertu de la réglementation dite « feed ban » (règlement (CE n°999/2001), il est strictement interdit de recourir aux farines animales (issues de cadavres d'animaux impropres à la consommation) pour nourrir les animaux.

L'alimentation des volailles doit être 100 % d'origine végétale sans OGM, sans farines, ni graisses animales, sans facteurs de croissance.

Il est visé une livraison des volailles dans un délai de 6 jours ouvrés maximum après l'abattage, ceci afin de garantir une fraîcheur de l'aliment et de maximiser la sécurité alimentaire.

Les volailles ne doivent pas être présentées sous vide sauf demande expresse des chefs de cuisine.

5.3 - Lot 3 : Charcuterie

En application de l'article L.2112-2 du code de la commande publique, de l'article 24 de la loi n°2018-938 du 30/10/2018, dite « loi Egalim », et de l'article 257 de la loi n°2021-1104 du 22/08/2021, dite loi « Climat et résilience », **l'acheteur impose que l'approvisionnement soit de 60% en produits transformés durables et de qualité dont 20% de produits bio.**

Sont entendus comme produits de qualité durables et produits issus de l'agriculture biologique les catégories de produits listés à l'article L.230-5-1 du code rural et de la pêche maritime ainsi que sur le site du ministère de l'Agriculture.

Pour tous ces produits, il est entendu qu'il s'agit d'un pourcentage à atteindre sur la totalité en montant de commandes annuelles.

L'approvisionnement en charcuterie concerne des produits frais et transformés de qualité garantissant les traditions culinaires. Le titulaire veille à proposer des denrées valorisant le travail artisanal et le savoir-faire gastronomique.

Lorsque le titulaire est à l'origine de la fabrication des produits concernés par le présent marché, il lui appartient de fournir tout document servant de référentiel justifiant du respect des processus de fabrication (notamment mise en place de la méthode HACCP ou ARMPC (Analyse des risques et maîtrise des points critiques)).

Lorsqu'il ne fabrique pas lui-même ses produits, le titulaire devra être en mesure de fournir un référentiel pour les produits qu'il propose. Les référentiels sont : les normes homologuées françaises, européennes ou internationales, l'utilisation de la méthode HACCP ou ARMPC (analyse des risques et maîtrise des points critiques), des guides de bonnes pratiques en hygiène, des labels ou certifications.

Il est exigé des produits de charcuterie respectant les teneurs maximales mises en œuvre en nitrites de sodium. En vertu des règlements européens n° 1831/2003 et n°2019/6, le titulaire du marché veillera au recours raisonné des antibiotiques par l'éleveur.

L'étiquetage conforme à la réglementation en vigueur, garantit la traçabilité des produits et précise la date de transformation, la DLC et le circuit de distribution.

Les produits ne doivent pas être présentés sous vide sauf demande expresse des chefs de cuisine.

5.4 - Lot 4 : Produits de la mer

En application de l'article L.2112-2 du code de la commande publique, de l'article 24 de la loi n°2018-938 du 30/10/2018, dite « loi Egalim », et de l'article 257 de la loi n°2021-1104 du 22/08/2021, dite loi « Climat et résilience », **l'acheteur impose que l'approvisionnement soit de 100% des produits de la mer et de rivières (poissons et crustacés) durables et de qualité dont 20% de produits bio.**

Sont entendus comme produits de qualité durables et produits issus de l'agriculture biologique les catégories de produits listés à l'article L.230-5-1 du code rural et de la pêche maritime ainsi que sur le site du ministère de l'Agriculture.

Pour tous ces produits, il est entendu qu'il s'agit d'un pourcentage à atteindre sur la totalité en montant de commandes annuelles.

L'approvisionnement en produits de la mer concerne des produits de pêche sauvage ou le cas échéant d'élevage. Selon les produits, l'écaillage et le filetage seront demandés.

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

La zone de pêche ou du pays d'élevage doit être indiquée.

Pour les produits pêchés en eaux douces, la mention des eaux d'origine dans le pays de provenance doit être indiquée.

L'étiquetage « poissons sauvages » ou « nourris sans OGM » devra figurer sur l'emballage et/ou sur le bon de livraison.

Concernant l'approvisionnement de poissons d'élevage (d'eau douce et d'eau de mer), il est exigé que les poissons aient bénéficié de conditions d'élevage respectueuses de leur bien-être.

Il est visé une livraison des poissons dans un délai de 3 jours ouvrés après la débarque. Le titulaire doit s'assurer que soit apposé sur l'emballage et/ou sur le bon de livraison la date de débarque du poisson.

Les fournisseurs doivent être capables de fournir avec régularité des produits de niveau équivalent dans des volumes identiques.

5.5 - Lot 5 : Fruits et légumes

En application de l'article L.2112-2 du code de la commande publique, de l'article 24 de la loi n°2018-938 du 30/10/2018, dite « loi Egalim », et de l'article 257 de la loi n°2021-1104 du 22/08/2021, dite loi « Climat et résilience », **l'acheteur impose que l'approvisionnement soit :**

- **de 60% de fruits durables et de qualité dont 20% de produits bio ;**
- **de 40% de légumes issus de l'agriculture biologique.**

Sont entendus comme produits de qualité durables et produits issus de l'agriculture biologique les catégories de produits listés à l'article L.230-5-1 du code rural et de la pêche maritime ainsi que sur le site du ministère de l'Agriculture.

Pour tous ces produits, il est entendu qu'il s'agit d'un pourcentage à atteindre sur la totalité en montant de commandes annuelles.

L'approvisionnement en fruits et légumes concerne principalement des produits saisonniers privilégiant des circuits courts et des producteurs locaux. De manière occasionnelle, des produits exotiques d'importation peuvent faire l'objet de demandes particulières.

Des produits issus de l'agriculture raisonnée peuvent être demandés.

L'étiquetage conforme à la réglementation en vigueur, garantit l'origine des produits, la variété, les caractéristiques (calibre, catégorie), les conditions de conservation. Les produits issus de l'agriculture biologique doivent être clairement identifiés tel que le définit la réglementation.

L'origine géographique doit être précisée (Règlement délégué (UE) 2023/2429 de la Commission du 17 août 2023).

Le titulaire est encouragé à fournir / recourir à des produits hors normes et hors calibres, ceci afin de lutter contre le gaspillage alimentaire.

5.6 - Lot 6 : Fromages affinés et crèmerie

En application de l'article L.2112-2 du code de la commande publique, de l'article 24 de la loi n°2018-938 du 30/10/2018, dite « loi Egalim », et de l'article 257 de la loi n°2021-1104 du 22/08/2021, dite loi « Climat et résilience », **l'acheteur impose que l'approvisionnement soit de 60% de produits durables et de qualité dont 20% de produits bio.**

Sont entendus comme produits de qualité durables et produits issus de l'agriculture biologique les catégories de produits listés à l'article L.230-5-1 du code rural et de la pêche maritime ainsi que sur le site du ministère de l'Agriculture.

Pour tous ces produits, il est entendu qu'il s'agit d'un pourcentage à atteindre sur la totalité en montant de commandes annuelles.

L'approvisionnement en fromages et produits laitiers concerne des fromages de qualité avec un affinage approprié.

Les fournisseurs doivent être en capacité de fournir une gamme étendue de produits représentatifs de l'ensemble des régions françaises majoritairement sous divers labels (AOC : appellation d'origine contrôlée, AOP : appellation d'origine protégée, IGP : indication géographique protégée) et le cas échéant des produits européens.

En outre, des plateaux de fromages thématiques et des animations dans le cadre de cocktails peuvent être demandés (mini pièces découpées, fromages entiers, pièces de décoration dans le cadre de buffets).

Des produits de crèmerie (beurre, œuf, lait, yaourt) sont également demandés.

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.

Il est exigé que les BOF (beurre, œufs, fromages) soient fabriqués et conditionnés dans un même pays. Le titulaire devra s'assurer de l'apposition de cette information sur l'étiquette des produits livrés et/ou sur la facture.

5.7 - Lot 7 : Boulangerie

L'approvisionnement en produits de boulangerie, majoritairement pré-cuits, concerne des pains classiques (baguette, pain céréales, pain complet, boule campagne, etc.).

Des produits élaborés avec des farines biologiques, du levain naturel, des céréales non traitées ou des produits sans gluten pourront être commandés.

Des mini-viennoiseries assorties (croissants, pains au chocolat, pains aux raisins, etc., pur beurre), pré-poussées crues surgelées, seront commandées par l'HDM.

Des mini-viennoiseries assorties cuites, pur beurre, seront également demandées pour les accueils café lors des manifestations organisées au centre de conférences Pierre Mendès France. Les quantités de viennoiseries commandées pour ces accueils café sont variables en fonction des événements, et peuvent aller jusqu'à 500 pièces environ.

Par ailleurs, des galettes pourront être commandées en début d'année civile.

5.8 - Lot 8 : Epicerie généraliste

L'approvisionnement en produits d'épicerie générale concerne des produits d'origine diversifiée tels que des épices, condiments, assaisonnements et produits spécifiques utilisés notamment pour l'élaboration des pâtisseries.

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

Le cas échéant, les fournisseurs peuvent être amenés à fournir des conditionnements de faible capacité.

5.9 - Lot 9 : Epicerie spécialisée italienne

L'approvisionnement en produits spécialisés d'épicerie italienne concerne des condiments, assaisonnements, épices, produits secs et d'épicerie fine issus prioritairement de producteurs et d'artisans établis en Italie, répondant à des exigences élevées de qualité, d'authenticité et de traçabilité.

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

Le cas échéant, les fournisseurs peuvent être amenés à fournir des conditionnements de faible capacité.

5.10 - Lot 10 : Produits frais et surgelés de restauration

En application de l'article L.2112-2 du code de la commande publique, de l'article 24 de la loi n°2018-938 du 30/10/2018, dite « loi Egalim », et de l'article 257 de la loi n°2021-1104 du 22/08/2021, dite loi « Climat et résilience », **l'acheteur impose que l'approvisionnement soit de 60% de produits durables et de qualité dont 20% de produits bio.**

Sont entendus comme produits de qualité durables et produits issus de l'agriculture biologique les catégories de produits listés à l'article L.230-5-1 du code rural et de la pêche maritime ainsi que sur le site du ministère de l'Agriculture.

Pour tous ces produits, il est entendu qu'il s'agit d'un pourcentage à atteindre sur la totalité en montant de commandes annuelles.

Les denrées de ce lot sont majoritairement destinées à l'élaboration des repas des équipes ministérielles et des personnels support.

Les produits frais concernent entre autres, des produits issus de la filière BOF (beurre, œufs, fromage).

Les produits surgelés concernent, entre autres, de la boulangerie, viennoiserie et pâtisserie.

L'étiquetage des produits conforme à la réglementation en vigueur, garantit la traçabilité des produits, la liste des ingrédients, la date limite de consommation optimale, les conditions particulières de conservation, de décongélation (pour les surgelés) et d'emploi, l'indication du n° du lot de fabrication, le pays de naissance, le type d'élevage, l'abattage et la découpe pour les pièces de viande. Pour les viandes hachées et viandes préparées, le nom de l'espèce utilisée et le taux de matière grasse.

5.11 - Lot 11 : Produits du terroir

L'approvisionnement concerne des produits **exclusivement en circuit court et de saison**, comme par exemple :

- des champignons sauvages, prioritairement d'origine française ;
- du foie gras de canard cru ou transformé, garanti d'origine française exclusivement. Les foies gras seront livrés sous papier et non sous vide pour garantir une fraîcheur optimale, avec des temps ultra courts entre l'abattage et la livraison. Cette condition constituera un gage de qualité et une économie importante afin d'éviter une perte en poids lors de la cuisson.

ARTICLE 6 – CONDITIONS DE LIVRAISON

6.1 – Contraintes techniques

Les bâtiments des ministères économiques et financiers disposent d'une zone de livraison accessible par le :

124 rue de Bercy Paris 12^{ème} (gare routière), du lundi au vendredi

Cette entrée donne accès à l'**allée technique, en sous-sol**, qui dessert tous les bâtiments du site.

Une des **contraintes techniques de la zone de livraison concerne la hauteur des camions qui ne doit pas dépasser 2,30 m** pour l'accès par l'allée technique.

Un véhicule d'une dimension supérieure n'aura pas la possibilité de circuler par l'allée technique pour des raisons de sécurité.

Les dimensions et le tonnage des véhicules utilisés pour assurer les prestations sont indiqués dans le mémoire technique du titulaire.

L'Hôtel des ministres et le Cercle des directeurs disposent de monte-charges accessibles par l'allée technique.

Le Centre de conférences Pierre Mendès France dispose d'un accès via l'accès parking des visiteurs du ministère, au 145 rue de Bercy.

Entités (liste indicative)	Adresses	Accès véhicule	Contrainte technique
Hôtel des Ministres (HDM) Cercle des directeurs	Bâtiment Colbert 139 rue de Bercy Paris 12 ^{ème}	124 rue de Bercy Paris 12 ^{ème}	Hauteur du camion 2,30 m maximum Puis accès aux cuisines par un monte-charge
Centre de conférences Pierre Mendès France (PMF)	139 rue de Bercy Paris 12 ^{ème}	145 rue de Bercy Paris 12 ^{ème} (Livraison Allée Paul Ramadier)	Accès au PMF par un ascenseur (Dimensions : Largeur porte 90 cm, Hauteur 209 cm, Profondeur 174 cm)

6.2 – Fréquences et horaires des livraisons

Les titulaires s'engagent à livrer les denrées alimentaires en fonction des besoins, des fréquences et des horaires indiquées ci-dessous pour chacun des lots.

N° lot	Famille de produits	Entités	Fréquence et horaires des livraisons
1	Boucherie	HDM et Cercle	Quotidienne entre 7 et 8 heures
2	Volaille	HDM et Cercle	idem
3	Charcuterie	HDM et Cercle	idem
4	Produits de la mer	HDM et Cercle	idem
5	Fruits et légumes	HDM et Cercle	idem
6	Fromages affinés et crèmerie	HDM et Cercle	idem
7	Boulangerie	HDM, Cercle et PMF	1 fois par semaine entre 7 et 8 heures Pour le centre de conférences PMF : impérativement entre 7 et 7h30, plusieurs fois par semaine, en fonction des événements
8	Epicerie généraliste	HDM et Cercle	2 fois par mois entre 7 et 8 heures
9	Epicerie spécialisée italienne	HDM et Cercle	1 fois par mois entre 7 et 8 heures
10	Produits frais et surgelés de restauration	HDM et Cercle	1 fois par semaine entre 7 et 8 heures
11	Produits du terroir	HDM et Cercle	1 fois par semaine entre 7 et 8 heures

6.3 – Véhicules de livraison et personnels affectés à la prestation

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

Les titulaires des marchés doivent s'assurer que les livreurs sont exempts de toute affection contagieuse et exercer une surveillance vigilante afin que leur personnel respecte les règles de propreté corporelle et vestimentaire.

Le personnel de livraison devra porter une tenue propre et adaptée à la manipulation des denrées et respecter les règles d'hygiène en vigueur. Un examen contradictoire sera opéré entre un représentant de l'établissement adhérent et un représentant du titulaire du marché pour vérifier la conformité de la livraison à la commande (Arrêté du 2 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n°37/2005 et abrogeant l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments).

Par ailleurs, les véhicules doivent être parfaitement propres et disposer d'équipements permettant d'éviter à la fois l'écrasement des produits, et le contact de ces produits avec les parois ou le plancher.

6.4 – Conditions d'accès aux locaux de l'acheteur

Dès la notification de l'accord-cadre et afin de faciliter l'accès aux locaux, le titulaire s'engage à fournir à l'acheteur :

- le nom et prénom des chauffeurs-livreurs assurant les prestations, et de toute personne se trouvant dans le véhicule ;
- les numéros d'immatriculation et les types de véhicules utilisés.

Afin de faciliter l'accès aux locaux, pour chaque livraison, le titulaire s'engage à fournir à l'acheteur le numéro d'immatriculation et les nom et prénom du chauffeur-livreur au minimum 24h avant.

Tous les intervenants du titulaire doivent être pré-annoncés et munis d'une pièce d'identité en cours de validité pour pouvoir accéder aux bâtiments de l'acheteur.

Les livraisons au PMF doivent impérativement être précédées d'un appel téléphonique du chauffeur-livreur 15 mn avant son arrivée sur le site.

6.5 – Bon de livraison

Le bon de livraison, conforme à la commande est effectué franco de port et d'emballage et 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 ou son représentant à l'HDM, et les chefs d'équipe du Centre de conférence contrôlent le bon de livraison devant le chauffeur-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 9 du présent CCTP**.

Un exemplaire du bon de livraison est conservé par le réceptionnaire des marchandises.

6.6 – Livraisons en urgence

Les chefs de cuisine peuvent, en cas de besoins urgents, demander des livraisons supplémentaires dans la journée.

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

ARTICLE 7 – EMBALLAGE ET ÉTIQUETAGE DES PRODUITS

7.1 - Emballage

L'acheteur s'inscrivant dans un contexte de lutte contre le gaspillage, le suremballage, le plastique à usage unique et la déforestation importée, les titulaires des lots proposeront des produits respectant ces principes (loi AGECE).

Par ailleurs, dans une volonté de réduction des déchets, il est également attendu de leur part des efforts dans ce sens dans le cadre des livraisons de leurs marchandises (en vrac, etc.) : utilisation de conditionnements adaptés, de contenants réutilisables, de récupération ou de réemploi des emballages, de caissettes en plastique recyclé ou tout autre emballage réutilisable pour la livraison.

Les titulaires prennent en charge la récupération, le tri et la collecte des emballages.

L'emballage doit présenter un degré de résistance et de solidité en fonction de la manipulation dont les denrées peuvent faire l'objet tant au cours du transport qu'au moment de l'utilisation.

7.2 – Etiquetage

La dénomination et la provenance des denrées doivent être inscrites sur l'étiquette de chaque caisse ou colis.

Pour se faire, se référer aux paragraphes de chaque lot du présent CCTP afin de vérifier les mentions attendues, en fonction des familles de produits.

L'étiquetage, soumis à la réglementation en vigueur peut faire l'objet d'un contrôle éventuel des services de l'Etat.

Au jour de la livraison, tout produit qui présente une date limite de consommation doit avoir une durée de vie résiduelle supérieure aux 2/3 de la durée de vie totale.

ARTICLE 8 – TRANSPORT DES DENRÉES

Les denrées sont transportées selon la réglementation en vigueur.

8.1 – Transport réfrigéré positif

Les titulaires s'engagent à :

- maintenir la température à cœur des marchandises entre 0 et + 3°C ;
- 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 s'engagent à :

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

ARTICLE 9 – RÉCEPTION DES MARCHANDISES ET OPÉRATIONS DE VÉRIFICATION

Les opérations de vérification quantitative et qualitative sont effectuées pour chaque livraison. Elles ont lieu dans les locaux de l'acheteur. Les denrées alimentaires jugées inutilisables à la suite des opérations de vérification sont laissées à la charge des fournisseurs dans le cas où les denrées sont rejetées.

Les opérations de contrôles peuvent être formalisées au moyen de la **fiche de relevé d'incident (cf. annexe 1 du présent CCTP)**.

9.1 - Vérifications quantitatives

Ces vérifications ont pour objet de contrôler la conformité entre les quantités livrées et les quantités commandées.

Tout dépassement des quantités livrées par rapport à celles qui ont été commandées doivent faire l'objet d'une reprise immédiate. Toute livraison dont la quantité est manquante, sans information préalable du chef des cuisines ministérielles, doit faire l'objet d'une régularisation par le titulaire le jour même le cas échéant, au moyen d'une seconde livraison.

9.2 - Vérifications qualitatives

Ces vérifications ont pour objet de contrôler la conformité des marchandises.

Lorsque le réceptionnaire estime que les marchandises ne peuvent être admises en l'état, même avec réfaction, il en prononce le rejet partiel ou total.

Pour toute denrée surgelée ou congelée, une température non conforme des marchandises donne lieu à leur rejet immédiat.

En cas d'insuffisance relative à la salubrité des marchandises, il y a toujours et systématiquement rejet.

En cas de rejet, le titulaire est tenu, sauf décision contraire, d'exécuter de nouveau le service à ses frais. **Il doit honorer la commande dans l'heure qui suit le constat du rejet.**

Tout produit révélant un **vice caché postérieurement à la réception** (odeur, saveur, couleur anormale) est immédiatement signalé au titulaire à l'aide de la **fiche de relevé d'incident (cf. annexe 1 au présent CCTP)**, à charge pour lui de remplacer la marchandise.

Le produit remplacé est identique au produit initial. Si l'échange ne peut se faire dans les délais, le titulaire établira un avoir sur la facture.

Des analyses bactériologiques peuvent être effectuées en cas de manquement grave.

9.3 - Enlèvement des marchandises rejetées

Les frais de manutention et de transport éventuellement entraînés par le rejet des marchandises sont supportés par le titulaire.

9.4 - Retard dans les livraisons

En cas de non-respect de la date de livraison demandée lors de la commande ou en cas de livraison en dehors des plages horaires indiquées à l'**article 6.2 du présent CCTP**, des pénalités pour retard s'appliquent conformément à l'**article 7.9.1 du CCAP**.

9.5 - Autres vérifications qualitatives

Tout au long de la durée de l'accord-cadre, les titulaires acceptent, sans information préalable, toute visite impromptue de leurs locaux d'exploitation (entrepôts, laboratoires de préparation).

ARTICLE 10 – SÉCURITÉ SANITAIRE – TRACABILITÉ ALIMENTAIRE

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

Le règlement (CE) n°2073/2005, modifié par le règlement (CE) n°1441/2007 relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires définissent les types de critères microbiologiques.

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'HACCP**. 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 établissement.

Certains critères d'hygiène des procédés sont définis de façon réglementaire pour différentes catégories de produits (cf. chapitre 2 annexe 1 du règlement CE n°2073/2005). D'autres sont établis par les professionnels, sur la base de l'analyse des dangers, secteur par secteur, et seront à terme inclus dans les Guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP¹ (GBPH).

Les titulaires précisent 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.

En cas de non transmission du PMS, des pénalités s'appliquent conformément à **l'article 7.9.6 du CCAP**.

ARTICLE 11 – FICHE DE RELEVÉ D'INCIDENT

Les incidents rencontrés avec les titulaires sont consignés dans une **fiche de relevé d'incident (annexe n°1 au présent CCTP)** rédigée par le réceptionnaire des marchandises et transmise au titulaire par courriel. Une copie du document est adressée à l'acheteur en cas de manquement grave.

ARTICLE 12 – RESPONSABILITÉS ENVIRONNEMENTALES

De façon générale, les titulaires veillent à respecter la réglementation en matière d'environnement. Ils doivent favoriser le développement de circuits courts (c'est-à-dire ayant maximum un intermédiaire entre le premier metteur en marché et l'acheteur) et d'approvisionnement et de commercialisation des produits agricoles.

Par ailleurs, les **dispositions de la Loi EGALIM** (loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous) qui fait suite aux états généraux de l'alimentation prévoient, depuis le 01/01/2022, **un objectif de 50% de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité, dont au moins 20 % de produits biologiques**, en valeur d'achats HT.

Conformément aux dispositions de la loi EGALIM, le présent marché intègre donc cet objectif afin de promouvoir une alimentation saine, sûre et durable pour tous et favoriser les produits à faible impact sur l'environnement et issus de l'agriculture biologique.

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

La part des 50% comprend notamment :

- Des produits biologiques ou en conversion. 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, conformément au règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 2018 relatif à la production biologique ;
- Les produits bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO ou équivalent) ou des mentions valorisantes suivants : le Label rouge, l'appellation d'origine (AOC/AOP), l'indication géographique (IGP), la Spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production*.

A ce jour, en France, cela concerne les œufs fermiers, les fromages fermiers (y compris les fromages blancs), les volailles de chair fermières (celles-ci doivent bénéficier des SIQO ou équivalent AOC/AOP, AB ou Label Rouge, sauf s'il s'agit d'une production à petite échelle destinée à la vente directe ou locale), ainsi que la viande de gros bovins de boucherie et la viande de porc fermières (celles-ci doivent bénéficier du SIQO ou équivalent Label Rouge).

Précision : les produits portant les mentions « montagne » ou « produits pays » n'entrent pas dans le décompte. Pour les produits portant la mention « fermier », seuls les cas précisés ci-dessus entrent dans le décompte.

Il s'agit également des produits portant les signes suivants :

- Jusqu'au 31/12/2029 uniquement, les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 ;
- Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche Durable ;
- Les produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » (RUP) ;
- Les produits « équivalents » aux produits bénéficiant de ces signes, mentions, écolabels ou certifications. L'appréciation de l'équivalence relève du pouvoir de l'administration et repose sur une analyse au cas par cas, à partir des éléments de preuve apportés par le fournisseur, conformément aux articles R.2111-12 à R. 2111-17 du code de la commande publique (CCP) sauf pour les produits issus d'exploitations bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 pour lesquels l'équivalence doit être certifiée par un organisme indépendant accrédité ;
- Les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie. Les coûts imputés aux externalités environnementales peuvent inclure le coût des émissions de gaz à effet de serre et émissions polluantes ainsi que d'autres coûts d'atténuation du changement climatique.

Concernant la livraison des marchandises, le titulaire s'engage au dispositif de formation des conducteurs à l'écoconduite suivant : L'écoconduite est une pratique permettant de limiter l'émission de gaz à effet de serre, de polluants atmosphériques ainsi que les dépenses associées à la consommation de carburant. En cas de mobilisation de sa propre flotte de véhicules, le titulaire veille à ce que l'ensemble des conducteurs mobilisés sur le marché soit formés à l'écoconduite. Les conducteurs doivent être formés à minima chaque année sur toute la durée d'exécution du marché.

Le titulaire transmet à l'acheteur, à la fin de chaque année civile et au plus tard le 15 janvier de l'année suivante (sous format électronique facilement exploitable), les documents justifiant la formation effective de ses personnels conducteurs à l'écoconduite : relevé annuel des sessions de formation des conducteurs, dates auxquelles elles ont eu lieu, durée, effectifs concernés, etc. En cas d'externalisation de la prestation de transport, le titulaire incite les prestataires auxquels il fait appel à respecter cette obligation dans le cadre de l'exécution du marché.

ARTICLE 13 – SUIVI DES PRESTATIONS

A la date anniversaire de notification de l'accord-cadre, les titulaires fournissent un **bilan de l'activité** passée et indiquent les actions mises en œuvre en cas de problèmes rencontrés dans l'exécution des prestations.

En cas de non-transmission du bilan d'activité, des pénalités peuvent s'appliquer conformément à **l'article 7.9.7 du CCAP**.

Les fournisseurs sont évalués chaque année par l'acheteur (**cf. annexe 2 au présent CCTP**).

ARTICLE 14 – ANNEXES

Annexe 1 - Fiche de relevé d'incident.

Annexe 2 - Formulaire de suivi du fournisseur.