



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

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Bureau des Cabinets

Cahier des clauses techniques particulières

« CCTP »

**Fourniture et livraison de denrées alimentaires : beurre, œufs, fromages,
lait, crème...**

**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-SAD3-014-26

Table des matières

1 -	Objet du marché public.....	3
2 -	Éléments de contexte	3
3 -	Obligation de résultat.....	4
4 -	Réunion de lancement.....	4
5 -	Conditions d'exécution pour les produits de crèmerie : beurre, œufs, fromages, lait, yaourts et laits fermentés... ..	4
5.1 -	Mise en œuvre de la loi EGALIM	5
5.2 -	Conditions d'exécution liées à la traçabilité alimentaire	5
5.3 -	Conditions d'exécution relatives à la sécurité alimentaire et au bien-être animal	6
6 -	Conditions de livraison.....	6
6.1 -	Contraintes techniques	6
6.2 -	Livraisons	7
6.3 -	Livraisons en urgence	8
6.4 -	Conditions d'accès aux locaux.....	8
7 -	Transport des denrées	8
7.1 -	Transport réfrigéré positif.....	8
7.2 -	Transport réfrigéré négatif.....	8
8 -	Engagement du titulaire	8
9 -	Sécurité sanitaire – Traçabilité alimentaire	9
10 -	Fiche de non-conformité.....	9
11 -	Suivi des prestations– Plan progrès	9
12 -	Dispositions relatives au personnel du titulaire	10
12.1 -	Liste nominative du personnel	10
12.2 -	Comportement du personnel du titulaire.....	10

1 - Objet du marché public

Le marché public a pour objet la fourniture et la livraison de denrées alimentaires de type crèmerie : beurre, œufs, fromages, crème, lait.... 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

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 de type crèmerie : beurre, œufs, fromages, crème, lait,... 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 - Obligation de résultat

Le marché est un **contrat avec obligation de résultats**, sous réserve d'événements non imputables au titulaire. Il appartient au titulaire 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.

4 - Réunion de lancement

Au début du marché, une réunion de lancement est organisée par le représentant du pouvoir adjudicateur avec le titulaire 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 au titulaire avec la liste des contacts pour chaque entité.

5 - Conditions d'exécution pour les produits de crèmerie : beurre, œufs, fromages, lait, yaourts et laits fermentés...

La liste non exhaustive des produits concernés par le présent marché est annexée au présent document.

Les menus sont élaborés par les chefs de cuisine en fonction de la disponibilité de produits saisonniers. Le titulaire doit être capable de fournir avec régularité des produits de qualité équivalente dans des volumes identiques et disposer d'une gamme de produits diversifiée.

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.

5.1 - Mise en œuvre de la loi EGALIM

En application de l'article L.21122 code de la commande publique, de l'article 24 de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018, dite « Loi EGAlim », et de l'article 257 de la loi n°2021-1104 du 22 août 2021 dite loi « Climat et résilience, l'acheteur impose au présent accord-cadre, à la charge du titulaire une condition d'exécution de fourniture de :

- 60% de produits laitiers (beurre, œufs, fromage) et de qualité dont 20% de produits bio.

Sont entendus comme produits de qualité et 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 ([Comprendre mes obligations - ma cantine](#)).

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

Le taux de produits durables et de qualité est calculé en valeur d'achats hors taxe de produits alimentaire par année civile sur l'ensemble des repas, boissons et collations prises, qui répondent à au moins une des catégories, rapportée à la valeur d'achats hors taxe de l'ensemble des achats de produits alimentaires entrant dans la composition des repas.

La part des produits biologiques (au minimum 20%) est également calculée sur le total des achats hors taxe.

En cas de rupture d'approvisionnement exceptionnelle, due à un événement extérieur à la volonté du Titulaire (épidémie aviaire, aléa climatique...), il est toléré un délai de latence de 1 mois durant lequel le produit ciblé n'est pas livré mais doit être remplacé par un produit de qualité égale ou supérieure.

Le reporting des statistiques est trimestriel.

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).

5.2 - Conditions d'exécution liées à la traçabilité alimentaire

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 de l'annexe II de l'arrêté du 22 décembre 2022 relatif aux données essentielles des marchés publics, le Titulaire fournit à l'acheteur un mois après la notification du marché, sous format électronique, dans un standard ouvert librement réutilisable et exploitable par un système de traitement automatisé », et dans le respect du secret des affaires et des droits de propriété intellectuelle détenus par des tiers, les données relatives à la part des produits issus de l'Union européenne, dont la part de produits français, avec laquelle le marché est exécuté.

Le cas échéant, le titulaire justifie les raisons qui l'amènent à ne pouvoir respecter totalement cette exigence.

5.3 - Conditions d'exécution relatives à la sécurité alimentaire et au bien-être animal

*Dans le cadre de ce marché, conformément au décret n°2022-137 du 5 février 2002, il est exigé des œufs, coquilles frais produits dans des élevages de poules pondeuses issues de couvoirs équipés en techniques d'ovosexage, c'est-à-dire des poulettes issues de la détermination du sexe du poussin dans l'œuf.

La fin de l'élimination systématique des poussins mâles issus de la filière poule pondeuse est obligatoire sur les poules pondeuses brunes. Ainsi toute livraison ou utilisation d'œufs issus de poulettes non sexées, ne respectant pas cette obligation est refusée.

*Dans le cadre de ce marché, il est exigé des œufs de poules au moins élevées en plein air (Code 1). Il est également accepté des œufs de poule « label rouge ou équivalent » ainsi que des œufs bio (code 0).

Conformément au point 2 de l'annexe de la directive n°2022/4/CE, les œufs sont marqués d'un code désignant le numéro distinctif du producteur et permettant d'identifier le mode d'élevage.

- Le code du producteur, inscrit sur la coquille de l'œuf, se compose de chiffres et de lettres.
- Le 1^{er} chiffre indique le mode d'élevage : 0 : Bio / 1 : Plein Air / 2 : Au sol / 3 : En cage
- Les trois lettres qui suivent le code pays désignent le site d'élevage
- En France, les deux derniers chiffres indiquent le numéro du bâtiment où se trouve la poule.

Ainsi, toute livraison ou utilisation d'œuf dont le 1^{er} chiffre indique « 2 » ou « 3 » est refusée.

*Dans le cadre du présent marché, il est exigé que les BOF (beurre, œufs, fromages) soient fabriqués et conditionnés dans un même pays.

Cette information doit figurer sur l'étiquette des produits livrés et sur la facture. Toute absence de mention vaut rejet de la livraison et application d'une pénalité, détaillée au CCAP.

Également, toute mention précisant des pays différents entre la fabrication et le conditionnement vaut rejet de la livraison et l'application d'une pénalité.

*Dans le cadre de ce marché, l'acheteur peut organiser une fois par an une visite du site de production aux frais du titulaire. Au-delà d'une visite, celle-ci devient à la charge de l'acheteur.

Cette visite a vocation à s'assurer et à vérifier les pratiques en matière de sécurité alimentaire.

L'organisation de ces visites se fait en coordination entre l'acheteur et le titulaire.

6 - Conditions de livraison

6.1 - 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.

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.

6.2 - Livraisons

Le titulaire s'engage à livrer l'entité à l'article 2 du présent CCTP en fonction des besoins et des fréquences décrits ci-dessous.

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.

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

Le tableau ci-après indique les fréquences de livraisons.

Famille produits	Entités	Fréquence livraison
Crèmerie, beurre, œuf, fromage	Hôtel de Roquelaure	1 à 2 fois par semaine entre 7h et 10h

A titre tout à fait exceptionnel, des commandes peuvent être passées le samedi.

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 le titulaire 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.

6.3 - 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.

6.4 - Conditions d'accès aux locaux

Dès la notification du marché et afin de faciliter l'accès aux locaux, le titulaire s'engage 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.

7 - Transport des denrées

Les denrées sont transportées selon la réglementation en vigueur.

7.1 - Transport réfrigéré positif

Le titulaire s'engage 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.

7.2 - Transport réfrigéré négatif

Le titulaire du marché s'engage, 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.

8 - Engagement du titulaire

Dans les quinze (15) jours calendaires suivant la notification, le titulaire s'engage à fournir une version dématérialisée de leur catalogue avec les fiches techniques des produits. Le titulaire s'engage à mettre

à jour les fiches techniques des produits et à assurer une veille sur de nouveaux produits.
Le titulaire s'engage 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
-----------	-------------	----------------	---------	-------------

9 - 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'HACCP**¹. 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).

Le titulaire précise, 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.

10 - Fiche de non-conformité

Les incidents rencontrés avec le titulaire 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.

11 - Suivi des prestations– Plan progrès

A la date anniversaire de la notification du marché, une rencontre annuelle est organisée afin de réaliser un point d'étape sur le fonctionnement global des marchés. Le titulaire fournit 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.

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

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

12 - Dispositions relatives au personnel du titulaire

12.1 - Liste nominative du personnel

Le titulaire doit 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.

12.2 - Comportement du personnel du titulaire

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.