



DIRECTION GÉNÉRALE

DIRECTION FRANCE ET DISTRIBUTION

Appel d'offres ouvert

DCE n°2025/0085/EdA-DA

**Fourniture de produits alimentaires au profit des Terres Australes et
Antarctiques Françaises (TAAF), client de l'EdA ravitaillé à partir de La
Réunion**

**Cahier des clauses techniques particulières (CCTP)
Applicable aux lots 1 à 4**

Annexes : Notices techniques

SOMMAIRE

ARTICLE 1 – OBJET DES ACCORDS-CADRES À BONS DE COMMANDES	3
ARTICLE 2 – CONFORMITÉ AUX DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES EN VIGUEUR	3
ARTICLE 3 – AGRÉMENTS SANITAIRES.....	3
ARTICLE 4 – SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DES ARTICLES DEMANDÉS .	3
ARTICLE 5 – SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA QUALITÉ - PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE ET AUTOCONTRÔLES ANALYTIQUES	5
ARTICLE 6 – ÉVALUATION DES CONDITIONS DE SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE SÛRETÉ ALIMENTAIRES.....	6
ARTICLE 7 – TRAÇABILITÉ ET ALERTES SANITAIRES	7
ARTICLE 8 – PROTECTION DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE CONTRE LES RISQUES D’ACTIONS MALVEILLANTES, CRIMINELLES OU TERRORISTES..	8

ARTICLE 1 – OBJET DES ACCORDS-CADRES À BONS DE COMMANDES

Le présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) concerne la fourniture de produits alimentaires au profit des Terres Australes et Antarctiques Françaises (TAAF), client de l'EdA ravitaillé à partir de La Réunion, selon le mode opératoire de l'intermédiation contractuelle et s'applique à l'accord-cadre à bons de commandes de référence :

Lot	Désignation du lot
01	Produits frais et surgelés
02	Epicerie
03	Boissons
04	Fruits et légumes

ARTICLE 2 – CONFORMITÉ AUX DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES EN VIGUEUR

Le titulaire est tenu de respecter les dispositions réglementaires nationales et européennes relatives à la mise sur le marché de denrées alimentaires sur le territoire national français et applicables notamment aux opérations de production, de stockage, de transport et de distribution des denrées alimentaires.

Le titulaire assure une veille réglementaire et technique et prend en compte toute évolution survenant en cours d'exécution du contrat ; il a un devoir de conseil auprès du pouvoir adjudicateur en matière de veille réglementaire et d'alertes sanitaires.

ARTICLE 3 – AGRÉMENTS SANITAIRES

Lorsque les denrées proviennent d'établissements soumis à agrément ces derniers sont titulaires d'un agrément sanitaire en cours de validité ou, le cas échéant, d'une dispense d'agrément répondant aux conditions requises.

Les numéros d'agrément des établissements responsables de la mise sur le marché des denrées fournies dans le cadre du présent accord-cadre à bons de commandes, spécifiés par le titulaire dans son offre, constituent une liste définitive qui ne peut être modifiée sans l'accord préalable du pouvoir adjudicateur. En ce cas, la rédaction d'un acte modificatif (anciennement « avenant ») à l'accord-cadre à bons de commandes s'effectue.

En cas de suspension ou de retrait partiel ou total de l'agrément de l'un de ces établissements, le titulaire en informe le pouvoir adjudicateur dans les délais prévus au CCAP.

En cas de non-respect de ces dispositions, les sanctions prévues au CCAP sont applicables.

ARTICLE 4 – SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DES ARTICLES DEMANDÉS

4.1 Notices techniques

Les **notices techniques** annexées au présent CCTP donnent des précisions sur les exigences communes attendues pour l'accord-cadre à bons de commandes, ainsi que sur les caractéristiques et les exigences spécifiques attendues pour chacune des lignes d'articles demandées.

Toutes les exigences transcrites dans les notices techniques sont des critères impératifs au regard de la conformité des articles fournis par le titulaire de l'accord-cadre à bons de commande qui

correspondent à des standards souhaités non impératifs mais servant d'éléments d'appréciation de l'offre du candidat au cours du processus d'appel d'offres.

4.2 Fiches techniques

Chacun des articles fournis fait l'objet d'une **fiche technique** comportant *a minima* les informations mentionnées ci-dessous ainsi que toute autre information jugée utile par le titulaire :

- la dénomination de vente définissant le produit ainsi que son code article ;
- la liste des ingrédients par ordre d'importance décroissante y compris les arômes et additifs (sous leur nom ou leur numéro INS), mettant en évidence tout ingrédient ou auxiliaire technologique ou dérivé d'une substance ou d'un produit provoquant des allergies ou des intolérances, utilisé dans la fabrication ou la préparation et encore présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée, conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 1169/2011 ;
- la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients mis en valeur sur l'étiquetage ou la dénomination de vente ;
- les conditions particulières de conservation et d'utilisation ;
- le mode d'emploi, lorsqu'il est justifié pour un usage approprié ;
- la déclaration nutritionnelle et énergétique ;
- les critères microbiologiques et/ou chimiques des analyses réalisées dans le cadre des autocontrôles et les textes de références auxquels ils se rapportent ;
- une description du conditionnement et de l'emballage ;
- les durées de vie correspondant aux durées totales en sortie de fabrication ;
- les caractéristiques pondérales : poids ou volume brut total - poids ou volume net ; le cas échéant, poids ou volumes nets unitaires ou calibres ;
- la présence ou non d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ;
- la présence ou non d'un traitement ionisant ;
- le nom (ou la raison sociale) et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire responsable de la mise sur le marché ;
- pour les viandes, l'origine conformément à la réglementation en vigueur ;
- pour les salaisons et produits de charcuterie, la teneur en nitrites/nitrates
- pour les produits de la mer, la dénomination commerciale de l'espèce et son nom scientifique, la méthode de production, la zone de capture ou d'élevage du produit et la catégorie d'engin de pêche utilisé pour la capture ainsi que le type de transformation ;
- pour les huiles d'olive, l'origine ;
- pour le miel, le ou les pays d'origine où le miel a été récolté ;
- pour les établissements soumis à agrément au titre du règlement (CE) n° 853/2004, le(s) numéro(s) d'agrément sanitaire européen ;
- Les dates de création ou de révision de la fiche technique.

4.3 Non-conformités ou altération

Le titulaire indiquera obligatoirement la marque des produits proposés. Celle-ci devra être la même durant toute la durée de l'accord-cadre à bons de commande. Les appellations « premier prix », « marque distributeur » ou « marque nationale » ne seront pas acceptées dans l'annexe prix.

Les produits livrés doivent être strictement conformes aux fiches techniques des produits présentés à l'appui de l'offre.

Le titulaire garantit que les produits :

- sont conformes aux normes européennes et nationales, aux normes de fabrication, aux règles déontologiques de la profession, celles-ci comprenant entre autres, les règles d'étiquetage et de sécurité des aliments ;
- sont aptes à l'usage alimentaire auquel ils sont destinés ;
- sont de qualité loyale et marchande ;
- sont catalogués, identifiés et étiquetés correctement et conformément à la réglementation en vigueur (ceci comprenant notamment l'apparition des symboles prévus par la réglementation communautaire) ;
- ne présentent pas de danger et comportent les instructions, avertissements et notices nécessaires ;
- sont protégés et emballés correctement pour le transport et le stockage.

Le délai pendant lequel le pouvoir adjudicateur peut faire jouer la garantie technique est celui de la date limite de consommation (DDM ou DLC) indiquée sur le conditionnement de chaque denrée.

ARTICLE 5 – SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA QUALITÉ - PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE ET AUTOCONTRÔLES ANALYTIQUES

Le titulaire doit avoir mis en place un système de management de la qualité permettant d'assurer la sûreté et la sécurité sanitaire des aliments.

Le système de management doit, au minimum, démontrer l'efficacité des points ci-après :

- Responsabilités et engagements de la direction
 - Gouvernance et engagement : la direction doit veiller à ce que les employés soient conscients de leurs responsabilités en matière de sécurité et de qualité des produits, et que des mécanismes soient instaurés pour vérifier l'efficacité de leurs actions ;
 - Audit interne: le titulaire doit mettre en place un programme efficace d'audits internes. Le périmètre et la fréquence des audits internes doivent être définis et justifiés par une évaluation des risques.
- Amélioration continue : les actions correctives doivent être clairement formulées, documentées et mises en place, dès que possible, pour éviter la réapparition des non-conformités.
- Gestion du personnel : les exigences sur l'hygiène personnelle doivent être mises en place et appliquées par tout le personnel concerné ainsi que par les prestataires externes et les visiteurs.
- Référencement et évaluation des fournisseurs/sous-traitants/prestataires.
- Plan de contrôle analytique des matières premières et des produits finis.
- Process de production et autocontrôles :
 - Etude HACCP
 - Autocontrôles de production et surveillance des CCP
- Traçabilité :
 - Conformément à la réglementation, toutes les dispositions sont prises afin que soient tracés et connus tous les éléments des étapes de la réception, la production, la transformation et la distribution; et que soient connues la provenance et la destination immédiate des produits entreposés et gérés logistiquement. Le titulaire est en mesure et sur demande de l'EdA de communiquer toutes les informations concernant les lots utilisés pour l'EdA, que cela concerne les lots des matières premières ou ceux des produits finis. Le titulaire s'engage à fournir les informations de traçabilité amont et aval, sous un délai de 4 heures maximum.
- Procédure de gestion des corps étrangers
- Procédure de gestion des risques et plan de continuité d'activité
- Procédure de gestion des produits non conformes
- Procédure de gestion des retraits-rappels

- Mise en place d'un VACCP et d'un test intrusion (l'article 8 présente en détail les spécifications requises)
- Mise en place de mesures de cybersécurité

Le titulaire met en œuvre un plan de maîtrise sanitaire associé à un **plan d'autocontrôles** analytiques portant sur les matières premières utilisées et sur les produits livrés.

Le plan d'autocontrôles est défini selon les dispositions du plan de maîtrise sanitaire du titulaire lui-même élaboré sur la base des principes de la méthode HACCP (analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise).

Lorsqu'elles s'appliquent à des critères réglementaires de sécurité ou d'hygiène des procédés, les analyses respectent les méthodes spécifiées par la réglementation.

Pour les critères non définis par voie réglementaire mais d'application volontaire ou spécifiés dans les notices techniques, les méthodes doivent être normalisées, ou être validées par rapport aux méthodes de référence, si elles existent.

Toute non-conformité doit donner lieu à la mise en œuvre d'actions correctives dûment enregistrées.

ARTICLE 6 – ÉVALUATION DES CONDITIONS DE SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE SÛRETÉ ALIMENTAIRES

6.1. Visites d'audit sur site

Au cours de l'exécution de l'accord-cadre à bons de commande, les représentants du pouvoir adjudicateur et les représentants autorisés par les TAAF ont toute latitude pour réaliser une visite d'audit sur les sites de production et de stockage du titulaire, visant à évaluer les conditions hygiéniques de fabrication, de stockage ou de livraison des produits fournis par le titulaire en matière de sécurité sanitaire et de sûreté alimentaires.

- L'audit comprend une visite sur site ainsi que l'examen d'un dossier technique dont les pièces peuvent être demandées avant la visite proprement dite.
- La visite d'audit est inopinée ou planifiée à une date fixée d'un commun accord entre le titulaire et le pouvoir adjudicateur ou le service des TAAF.
- Que la visite soit inopinée ou planifiée, le titulaire de l'accord-cadre à bons de commande autorise l'accès des représentants du pouvoir adjudicateur et le service des TAAF à l'ensemble des sites et locaux de production et de stockage des produits fournis.
- La capacité technique du site est appréciée à l'aide d'un référentiel prenant en compte les aspects techniques de la filière ou des produits, le respect de la réglementation et des recommandations du ministère de l'Agriculture dans le domaine de la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes.
- Lors de cette visite, les représentants du pouvoir adjudicateur et le service des TAAF demandent au titulaire de l'accord-cadre tous les suppléments d'information qu'ils estiment nécessaires et peuvent effectuer des visites complémentaires s'ils les jugent utiles.

À l'issue la visite d'audit, les représentants du pouvoir adjudicateur et le service des TAAF établissent un rapport d'évaluation dont les conclusions sont adressées au titulaire de l'accord-cadre à bons de commande.

En cas de constats de non-conformité ou lorsque des points sont identifiés comme perfectibles, un avis motivé précisant éventuellement des échéances est joint aux conclusions mentionnant les manquements constatés en matière de sécurité sanitaire ou de sûreté alimentaires :

- le titulaire doit corriger les points de non-conformité constatés dans le délai imparti ;
- sans réponse satisfaisante ou en cas de non-respect des délais, le titulaire est mis en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception de corriger les points de non-conformité notifiés dans un délai de 15 jours ouvrés ;
- le titulaire peut solliciter une nouvelle visite technique d'évaluation dès lors qu'il estime avoir pris les mesures correctives nécessaires ;
- si les points de non-conformité ne sont pas corrigés au-delà du délai fixé par la mise en demeure, l'accord-cadre à bons de commandes est résilié selon les modalités prévues dans le cahier des clauses administratives particulières.

6.2. Contrôles documentaires et traçabilité

Le titulaire est en mesure de communiquer au pouvoir adjudicateur et au service des TAAF, sur demande expresse, tout document relatif au système de maîtrise des risques sanitaires et technologiques ainsi que toutes les pièces relatives à la traçabilité ascendante et descendante.

6.3. Analyses de laboratoire

Le pouvoir adjudicateur, le service de santé des armées et le service des TAAF se réservent la possibilité de procéder à des prélèvements d'échantillons de produits fournis par le titulaire pour effectuer des examens en laboratoire.

Les critères microbiologiques et physico-chimiques applicables aux denrées analysées sont ceux fixés par la réglementation en vigueur et ceux publiés par la fédération du commerce et de la distribution (FCD).

L'interprétation des résultats d'analyses est effectuée selon un plan à deux ou trois classes en fonction du critère considéré.

Si les échantillons analysés conduisent à un résultat satisfaisant ou acceptable, tout le lot correspondant à l'échantillonnage est considéré comme satisfaisant ou acceptable.

En cas de résultat non-satisfaisant, des corrections (actions portant sur le lot de produit analysé en cas de non-conformité à des critères de sécurité) et/ou des actions correctives (portant sur les conditions hygiéniques de production en cas de non-conformité à des critères d'hygiène des procédés) sont imposées et peuvent induire les frais ou pénalités prévus au CCAP.

Des pénalités peuvent être appliquées conformément aux dispositions prévues dans le CCAP.

ARTICLE 7 – TRACABILITÉ ET ALERTES SANITAIRES

7.1. Traçabilité

Le titulaire doit assurer une traçabilité amont et aval et être dans la capacité de la transmettre sur demande au représentant des TAAF ou au pouvoir adjudicateur.

À ce titre, toutes les informations de traçabilité communiquées dans le cadre des échanges entre le titulaire et le pouvoir adjudicateur ou ses représentants doivent mentionner les DLC ou DDM des produits concernés.

La nomenclature de la DLC/DDM communiquée doit correspondre à la nomenclature de la DLC/DDM telle qu'elle est représentée sur les supports physiques (cagette, CPL, palette) ; si les nomenclatures sont différentes entre les supports la moins restrictive est prise en compte en cas de retrait ou de rappel de produits.

7.2. Interlocuteurs Qualité

À la notification du marché, le titulaire complète le fichier relatif aux coordonnées des personnes susceptibles d'être contactées dans le cadre :

- des litiges courants ;
- des alertes sanitaires en période ouvrable ;
- des alertes sanitaires en période non ouvrable.

À réception dudit fichier, le pouvoir adjudicateur communique au titulaire les coordonnées des interlocuteurs de l'EdA et des TAAF en charge de la réception des informations portant sur la qualité des produits, les alertes sanitaires ainsi que toute situation de crise.

7.3. Alertes sanitaires

En cas d'alerte sanitaire, les éléments suivants sont impérativement communiqués aux interlocuteurs de l'EdA et des TAAF susmentionnés :

- dénomination du produit;
- DLC ou DDM concernée(s) ;
- Site(s) concerné(s) par la livraison des produits ;
- Motif du retrait ou du rappel ;
- Devenir des produits concerné par le retrait ou le rappel.

En cas de reprise de produit déjà livrés dans les formations clientes, des frais de retour sont facturés selon les dispositions du CCAP.

Si le retrait nécessite la destruction des marchandises, des frais relatifs à la récupération et à la destruction des produits non-conformes par un prestataire spécialisé sont facturés selon les dispositions du CCAP.

ARTICLE 8 – PROTECTION DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE CONTRE LES RISQUES D'ACTIONS MALVEILLANTES, CRIMINELLES OU TERRORISTES

Le titulaire s'engage à mettre en œuvre les mesures décrites dans le guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes – document interministériel de janvier 2014.

Pour cela, le titulaire fournit en complément de la lettre de la direction dans laquelle elle s'engage à respecter les recommandations du guide DGAI :

- soit un document attestant de la certification de cette démarche *food defense* (IFS, BRC, PAS 96, ISO 22000...)
- soit un descriptif des mesures en place suivant les indications de **l'annexe 4 à l'acte d'engagement**.

Cette démarche peut être audité à tout moment par le pouvoir adjudicateur ou « son représentant ».

Le titulaire s'engage à fournir des produits dont le conditionnement est conforme aux exigences des TAAF telles qu'elles sont explicitées à l'article 5 du CCAP.