



DIRECTION GÉNÉRALE

DIRECTION FRANCE ET DISTRIBUTION

Appel d'offres ouvert n°2025-0253/EdA-DA du 13/03/2025

Cahier des clauses techniques particulières

***Fourniture de pains, viennoiseries et autres produits de
boulangerie/pâtisserie frais au profit des formations
militaires stationnées en Ile de France.***

Annexe 1 : Notice technique

Table des matières

ARTICLE 1 – OBJET DE L’ACCORD-CADRE À BONS DE COMMANDE	3
ARTICLE 2 – CONFORMITÉ AUX DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES EN VIGUEUR	3
ARTICLE 3 – AGRÉMENTS SANITAIRES.....	3
ARTICLE 4 – SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DES ARTICLES DEMANDÉS	3
4.1 Notices techniques	3
4.2 Fiches techniques	4
ARTICLE 5 – CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE	5
ARTICLE 6 – ÉTIQUETAGE	5
ARTICLE 7 – TRANSPORT	5
ARTICLE 8 – PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE ET AUTOCONTRÔLES ANALYTIQUES.....	5
ARTICLE 9 – ÉVALUATION DES CONDITIONS DE SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE SÛRETÉ ALIMENTAIRES.....	7
9.1. Visites d’audit sur site.....	7
9.2. Contrôles documentaires et traçabilité.....	8
9.3. Analyses de laboratoire.....	8
ARTICLE 10 – PROTECTION DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE CONTRE LES RISQUES D’ACTIONS MALVEILLANTES, CRIMINELLES OU TERRORISTES.....	8
ARTICLE 11 – ALERTES SANITAIRES.....	9
11.1. Interlocuteurs qualité	9
11.2. Alertes sanitaires	9

ARTICLE 1 – OBJET DE L'ACCORD-CADRE À BONS DE COMMANDE

Le présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) concerne la fourniture de **pains, viennoiseries et autres produits de boulangerie/pâtisserie frais** destinés à une utilisation en restauration collective, au profit des formations militaires stationnées en Ile de France dans le cadre du dispositif de l'intermédiation contractuelle, franco de port.

Les catégories et caractéristiques des produits concernés par le présent accord-cadre à bons de commande sont décrites à travers la notice technique visée à l'article 4 et annexée au présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP).

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 utilisées pour la fabrication des produits 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 commande 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

La **notice technique** annexée au présent CCTP donne des précisions sur les exigences communes attendues pour l'accord-cadre à bons de commande, ainsi que sur les caractéristiques et les exigences spécifiques attendues pour chacune des lignes d'articles demandées.

Toutes les exigences transcrites dans la notice technique sont des critères impératifs au regard de la conformité des articles fournis par le titulaire de l'accord-cadre à bons de commande, hormis les critères dits « cibles » qui correspondent à des standards souhaités non impératifs mais susceptibles de constituer des 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 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 par un usage approprié ;
- la déclaration nutritionnelle et énergétique mentionnant éventuellement les taux de fibres et de calcium ;
- 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 caractères pondéraux : poids ou volume brut total - poids ou volume net ;
- la présence ou non d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ;
- le nom (ou la raison sociale) et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire responsable de la mise sur le marché ;
- le cas échéant, les signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO) et les produits issus de certification (BIO, BBC...)
- les dates de création ou de révision de la fiche technique.

Pour les produits prêts à cuire, les conseils de remise en œuvre, la durée de conservation

ARTICLE 5 – CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE

Les opérations de conditionnement, d'emballage et d'étiquetage doivent être réalisées conformément à la réglementation en vigueur. Le conditionnement unitaire présenté en vue de la vente est aussi appelé contenant ou emballage primaire.

Les produits sont présentés dans un emballage primaire (conditionnement unitaire) conforme à la réglementation en vigueur en tenant compte de l'usage prévu et aux dispositions particulières indiquées dans les libellés descriptifs et/ou la notice technique. L'emballage doit être testé pour garantir son usage prévu. L'emballage primaire doit être conçu pour protéger efficacement les produits alimentaires de toute contamination extérieure. Il doit assurer une barrière adéquate contre les agents environnementaux (poussières, humidité, micro-organismes, etc.) afin de préserver la sécurité et la qualité des aliments pendant toute la durée de conservation.

Les matériaux utilisés pour le conditionnement ne doivent libérer aucune substance en quantités susceptibles de modifier anormalement la composition de l'aliment, d'altérer ses caractéristiques organoleptiques ou de compromettre sa salubrité. Ces matériaux doivent être conformes aux exigences de sécurité, notamment en matière de migration globale et spécifique, conformément à la réglementation en vigueur.

Les denrées sont conditionnées ou emballées dans leur totalité (pains et viennoiseries sont à minima placés dans des sacs les protégeant des contaminations).

Ces conditionnements et emballages sont des sacs en papier kraft, des caisses en plastique alimentaire réutilisables pour le pain, ou des caisses en carton à usage unique pour les viennoiseries et pour les autres produits de boulangerie/pâtisserie. La résistance mécanique des emballages doit être suffisante pour permettre les différentes manutentions.

ARTICLE 6 – ÉTIQUETAGE

Dans le cadre des mesures de sûreté sanitaire, l'étiquetage des conditionnements, ne doit pas faire apparaître de mention permettant d'identifier le ministère des armées comme client des denrées livrées.

ARTICLE 7 – TRANSPORT

Les produits sont transportés conformément aux dispositions réglementaires en vigueur (agrément des engins de transport, conditions de transport, etc.).

Les engins de transport sont clos et verrouillés au cours du transport, l'ouverture des portes n'étant autorisée qu'au moment de la livraison.

ARTICLE 8 – 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 :
 - étude 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 10 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 9 – ÉVALUATION DES CONDITIONS DE SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE SÛRETÉ ALIMENTAIRES

9.1. VISITES D'AUDIT SUR SITE

Au cours de l'exécution de l'accord-cadre à bons de commande, les représentants du pouvoir adjudicateur et du service de santé des armées (SSA) 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 de santé des armées.
- 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 du service de santé des armées 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 du service de santé des armées 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 ou du service de santé des armées 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 par le service de santé des armées ou le vétérinaire conseiller du pouvoir adjudicateur ;
- 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.

9.2. CONTROLES DOCUMENTAIRES ET TRAÇABILITE

Le titulaire est en mesure de communiquer à la formation cliente et au service de santé des armées, 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.

A ce titre, la formation cliente se réserve le droit d'effectuer régulièrement des tests de traçabilité inopinés.

9.3. ANALYSES DE LABORATOIRE

Le pouvoir adjudicateur et le service de santé des armées 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 notifiés sur la notice technique sans préjudice des critères fixés par la réglementation en vigueur.

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.

ARTICLE 10 – 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.

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

Dans tous les cas, le titulaire est tenu de fournir à la formation cliente dès la notification de l'accord-cadre à bons de commande, l'identité des chauffeurs et l'immatriculation des véhicules de livraison prévus pour accéder aux sites militaires. Il s'engage à limiter le turn-over du personnel et à notifier immédiatement toute modification.

Le titulaire s'engage, sauf exigences particulières :

- à ne pas faire apparaître sur le conditionnement, l'étiquetage, l'emballage et les palettes des produits, toute mention permettant d'identifier clairement le ministère des armées comme client ;
- à fournir des produits dont le conditionnement et éventuellement l'emballage sont conçus de manière à pouvoir détecter facilement leur ouverture (cartons scotchés, bagues d'inviolabilité, opercules..).

ARTICLE 11 – ALERTES SANITAIRES

11.1. INTERLOCUTEURS QUALITE

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.

Le titulaire est tenu d'informer les formations clientes concernées de toute non-conformité ayant un impact sur la sécurité sanitaire pour les produits qu'il aurait livrés.

11.2. ALERTES SANITAIRES

En cas d'alerte sanitaire, les éléments suivants sont impérativement communiqués aux formations clientes :

- dénomination du produit ;
- date(s) de livraison ;
- numéro de lot
- motif du retrait ou du rappel ;
- affichette de communication à destination des convives des restaurant si l'évaluation des paramètres impose l'information du consommateur ;
- devenir des produits concernés par le retrait ou le rappel.

En cas de reprise de produits 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.