



DIRECTION GÉNÉRALE

DIRECTION FRANCE ET RESTAURATION

DCE n°2025/0640/EdA-DA/Fourniture d'aliments secs complets et d'aliments diététiques pour chiens du 20/06/2025

Cahier des clauses techniques particulières (CCTP) applicable à l'ensemble des accords-cadres

Fourniture d'aliments secs complets et d'aliments diététiques pour chiens

Annexe 1 : Notice technique

Annexe 2 : Protocole de réalisation des tests d'évaluation des aliments pour chiens

SOMMAIRE

.....	1
ARTICLE 1 – OBJET DE L’ACCORD-CADRE 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
4.1 Notice technique	3
4.2 Fiches techniques	3
ARTICLE 5 – CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE	4
ARTICLE 6 –ÉTIQUETAGE	4
ARTICLE 7 – PALETTISATION ET TRANSPORT	5
7.1 Palettisation.....	5
7.2. Conditions de transport	6
7.3. Chargement des moyens de transport	6
ARTICLE 8 – SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA QUALITÉ - PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE ET AUTOCONTRÔLES ANALYTIQUES	6
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 – TRAÇABILITÉ ET ALERTES SANITAIRES	9
11.1. Traçabilité	9
11.2. Interlocuteurs Qualité	9
11.3. Alertes sanitaires	9

ARTICLE 1 – OBJET DE L’ACCORD-CADRE À BONS DE COMMANDES

Le présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) concerne la fourniture d’aliments secs complets et d’aliments diététiques pour chiens au profit des clients de l’EdA implantés en France métropolitaine, dans les DROM-COM et à l’étranger selon le mode opératoire de l’intermédiation contractuelle, ci-après désignés comme les formations clientes (FC) et s’applique à l’accord-cadre à bons de commandes de référence.

Les catégories et caractéristiques des produits concernés par les présents accords-cadres sont décrites à travers la notice technique visée à l’article 4 et annexée au présent 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 d’aliments pour animaux sur le territoire national français et applicables notamment aux opérations de production, de stockage, de transport et de distribution.

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. Le candidat doit donc appliquer les évolutions réglementaires afin de livrer des produits conformes tout au long du marché.

ARTICLE 3 – AGRÉMENTS SANITAIRES

Les opérations de fabrication et de conditionnement des produits sont effectuées dans un ou des établissements 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 cas de modification du numéro d’agrément sanitaire, la rédaction d’un 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 Notice technique

La **notice technique** annexée au présent CCTP donne 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.

4.2 Fiches techniques

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

- le type d’aliment pour animaux selon le cas, par exemple « aliment sec complet pour chien » ;
- la marque commerciale et la dénomination du produit comportant obligatoirement la mention « pour chiens » ;

- la composition analytique du produit conformément à la réglementation. Notamment, la liste des additifs pour l'alimentation animale, précédée de l'intitulé « additifs », la teneur en eau, la liste par ordre de poids décroissant calculé en fonction de la teneur en eau de l'aliment, des matières premières précédée de l'intitulé « composition » et comprenant la dénomination de chaque matière première avec le pourcentage pondéral et les déclarations obligatoires ;
- les conditions particulières de conservation et d'utilisation ;
- le mode d'emploi, indiquant la destination de l'aliment pour animaux ;
- une description du conditionnement et de l'emballage ;
- la durée de vie correspondant à la durée totale en sortie de fabrication, qui détermine la durée de la garantie offerte par le fabricant, en ce qui concerne en particulier les teneurs en vitamines A, D et E ;
- les caractères pondéraux : poids brut total - poids net ;
- le nom (ou la raison sociale) et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire responsable de la mise sur le marché ;
- le numéro d'agrément de la personne responsable de l'étiquetage, au sens du règlement (CE) n°767/2009 ;
- les dates de création ou de révision de la fiche technique ;
- toute autre information jugée utile par le titulaire.

ARTICLE 5 – CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE

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.

Les conditionnements ne doivent céder aucune quantité d'élément provenant de leurs constituants susceptibles de modifier anormalement la composition de l'aliment et, notamment, d'en altérer les caractéristiques organoleptiques ou la salubrité.

Les produits sont mis à disposition dans un emballage de regroupement (emballage secondaire ou colis) de type commercial, de masse totale inférieure ou égale à **20 kg**, présentant une résistance mécanique suffisante pour permettre le transport et le stockage des produits sur palettes, ainsi que les manutentions lors de la distribution des produits.

ARTICLE 6 –ÉTIQUETAGE

Le marquage doit être conforme aux dispositions de la réglementation. Les mentions obligatoires sont portées sur chaque conditionnement unitaire, soit par impression, soit par apposition d'une étiquette.

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

Chaque palette doit comporter un étiquetage permettant d'assurer la traçabilité des livraisons :

- Option A :
 - Une étiquette transport précisant *a minima* :
 - les nom et adresse de l'expéditeur ;
 - les nom et adresse du destinataire ;
 - la date de livraison au destinataire ;
 - le nombre de colis sur la palette ;
 - le poids de la palette en kg (transport).

- Option B :

- L'étiquette transport de l'option A
- Une fiche de reconnaissance palette (étiquette EAN 128 combiné)
 - Pour les palettes mono-références :
 - Rubrique (01) ou (02) : DUN 14 ou GTIN de l'article ;
 - (15) ou (17) : DDM ;
 - (37) : quantité en première unité de regroupement logistique (exemple : nombre de colis) ;
 - (10) : référence lot ;
 - (00) : SSCC.
 - Pour les palettes multi-références / multi DDM, par référence et par DDM :
 - Rubrique (01) ou (02) : DUN 14 ou GTIN de l'article ;
 - (15) ou (17) : DDM ;
 - (37) : quantité en première unité de regroupement logistique (exemple : nombre de colis) ;
 - (10) : référence lot ;
 - (00) : SSCC.

Les différentes références d'une palette multi-références sont physiquement séparées par un **intercalaire**.

Dans le cas où des palettes multi-dates sont constituées, mention en est faite sur les documents de livraison et les différentes DMM sont physiquement séparées par un **intercalaire**.

Exemple d'étiquette palette attendue :

Customer (à remplir par)		Company		Transporteur	
610 TRANSPORTEUR CHEVILLY		MWMA FRAIS		FR69700	
From (Expéditeur)		To (A Livrer à)			
Departure Date/Time		08/03/2007 à 09H		Delivery Date/Time (at)	
				08/03/2007 à 22H	
A Livrer Par		TRANSPORTEURS		Last Pallet	
Pallet (Pallets)		2 / 2		Count (Cm)	
		50 / 90		Net Weight (Net)	
		500 Kg		694	
Shipment (N° Expédition)					
Order Number (N° Commande)		31473_69700		Pallet : 2075525	
Ship Loc (Dest. Final)					
CONTENT : 03011360037442 / SAUCE SALADE Sauce salade pingouin					
Use by : 15/12/2007 Batch (Lot) LOT_69007					
SSCC-Pallets 036022660085937601 Count : 50					
					
(02)03011360037442(17)071215(37)50(3103)500000					
					
(00)036022660085937601(10)LOT_69007					

ARTICLE 7 – PALETTISATION ET TRANSPORT

7.1 Palettisation

Le titulaire doit utiliser de préférence des palettes locatives ou à défaut échangeables, présentant une résistance mécanique suffisante pour permettre le transport, le stockage et les manutentions successives et ne constituant pas une cause de danger pour le personnel de conduite, de manutention, pour les autres marchandises, pour les engins de transport et de manutention ou les tiers. Celles-ci respectent de préférence le format 80 × 120 cm ou à défaut 100 × 120 cm et ont une hauteur de 1,80 m maximum. Les palettes doivent être filmées avec un film transparent le cas échant.

Dans le cas de palettes échangeables, les échanges palettes (nombre pour nombre) se font lors de la mise à disposition (livraison ou enlèvement). Concernant les palettes Europe, le chauffeur procède immédiatement à l'échange des palettes lors de l'enlèvement ou la livraison.

7.2. Conditions de transport

Les produits sont transportés conformément aux dispositions réglementaires en vigueur.

7.3. Chargement des moyens de transport

Le titulaire est responsable des moyens de transport qu'il met en place pour livrer.

Le chargement des camions et des remorques routières doit être conforme aux spécifications suivantes :

- les colis et/ou palettes les plus lourds et les plus hauts sont chargés à l'avant, afin d'éviter l'écrasement des autres colis en cas de décélération brutale ;
- les colis sont arrimés par le biais de dispositifs adaptés fournis par le transporteur (sangles, barres, etc.).

ARTICLE 8 – 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 pour animaux.

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 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 d'application volontaire, les méthodes sont normalisées ou 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 commandes, 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 commandes 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 commandes.

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 représentant 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. Contrôles documentaires et traçabilité

Le titulaire est en mesure de communiquer au pouvoir adjudicateur et au service de santé des armées, dans les 24 heures, tout document relatif au système de maîtrise des risques sanitaires et technologiques ainsi que toutes les pièces relatives à la traçabilité ascendante et descendante.

À ce titre, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'effectuer régulièrement des tests de traçabilité inopinés.

9.3. Analyses de laboratoire

Le pouvoir adjudicateur, le service de santé des armées et les formations clients 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 spécifiés dans la notice technique en annexe au CCTP, 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.

Pour cela, le titulaire fournit en complément de la lettre de la direction dans laquelle elle s'engage à respecter les recommandations du guide DGA1 :

- un document attestant de la certification de cette démarche food defense (IFS, BRC, PAS 96, FSSC 22000 ou toute autre démarche reconnue par la GFSI)
- un descriptif des mesures en place suivant les indications de l'annexe 3 à l'acte d'engagement.

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 commandes, 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 ou le ministère de l'intérieur 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..) et à ne permettre aucune contamination extérieure.

ARTICLE 11 – TRACABILITÉ ET ALERTES SANITAIRES

11.1. Traçabilité

Dans le cadre du dispositif « d'intermédiation contractuelle », le titulaire doit assurer une traçabilité amont et aval et être dans la capacité de la transmettre sur demande à la formation client 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 DDM et les numéros de lots des produits concernés.

11.2. 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 en charge de la réception des informations portant sur la qualité des produits, les alertes sanitaires ainsi que toute situation de crise.

11.3. Alertes sanitaires

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

- dénomination du produit;
- DDM concernée(s) ;
- date(s) de livraison auprès du client (franco) ;
- motif du retrait ou du rappel ;
- 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.