



DIRECTION GENERALE

DIRECTION FRANCE ET DISTRIBUTION

AOO n°2025/0398/EdA-DA

***Fourniture et livraison en liaison froide de plateaux repas
(déjeuner et dîner), à destination de la Maison d'Arrêt de
Saint Pierre sur l'Ile de la Réunion***

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

SOMMAIRE

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
ARTICLE 5 – CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE	5
ARTICLE 6 – TRANSPORT	5
ARTICLE 7 – SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA QUALITÉ - PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE ET AUTOCONTRÔLES ANALYTIQUES	5
ARTICLE 8 – ÉVALUATION DES CONDITIONS DE SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE SÛRETÉ ALIMENTAIRE	7
ARTICLE 9 – PROTECTION DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE CONTRE LES RISQUES D’ACTIONS MALVEILLANTES, CRIMINELLES OU TERRORISTES	7
ARTICLE 10 – TRAÇABILITÉ ET ALERTES SANITAIRES	8

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

Le présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) concerne la fourniture et la livraison en liaison froide de plateaux repas (déjeuner et dîner), à destination de la Maison d’Arrêt de Saint-Pierre sur l’Ile de la Réunion selon le mode opératoire de l’intermédiation contractuelle, ci-après désignée comme formation cliente (FC) et s’applique à l’accord-cadre à bons de commandes de référence.

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 plateaux repas 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.

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

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 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 doit en informer sans délai le pouvoir adjudicateur.

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

ARTICLE 4 – SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DES ARTICLES DEMANDÉS

4.1 Plan des menus sur 3 semaines

Les menus sont déterminés sur un cycle de trois semaines tel que définis en annexe 2 de l’acte d’engagement.

Le titulaire s’engage à respecter, pendant toute la durée de l’accord-cadre à bons de commande, le niveau de qualité, les grammages moyens et la diversité des menus proposés.

4.2 Détail de la prestation de restauration

La prestation consiste à préparer des repas pour le déjeuner et le dîner conformément au plan de menus défini. Les préparations culinaires élaborées à l’avance sont conditionnées en bacs gastronomes GN 1/1 avec couvercle ou operculés et livrées en liaison froide réfrigérée à une température de +3°C maximum.

Chaque repas (déjeuner et dîner) est composé des éléments suivants :

- grain (haricots rouge, haricot blanc, lentilles, pois, etc...) 180 g ;
- une viande ou poisson en sauce 240 g ;
- un dessert (produit laitier, gâteau, fruit) ;
- un accompagnement de légumes doit être proposé midi et soir 170 g ;
- un rougail doit être proposé midi ou soir 70 g.

Menus et régimes spécifiques : il existe des régimes spécifiques au sein de l'établissement : diabétique, sans épice, mixé, sans poisson, sans porc, sans bœuf, sans cabri, végétarien.

4.3 Prestations non incluses dans l'offre du titulaire

Les prestations suivantes ne sont pas à la charge du titulaire :

- la fourniture des fluides et de l'électricité ;
- la fourniture de boissons ;
- la fourniture du petit-déjeuner ;
- la fourniture du pain.

4.4 DLC restantes à la livraison

Les DLC (Dates Limites de Consommation) restantes des produits sont au minimum de 4 jours calendaires à la livraison.

4.5 Effectifs rationnaires

Les effectifs réels et le nombre de repas avec régimes spécifiques (cf. 4.2) sont confirmés au titulaire au moment de la passation de commande, au plus tard 6 jours calendaires avant le début des prestations.

4.6 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 :

- 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 pour un usage approprié ;
- la déclaration nutritionnelle et énergétique mentionnant la teneur en calcium ;

- la durée de vie correspondant à la durée totale 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) ;
- le nom (ou la raison sociale) et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire responsable de la mise sur le marché ;
- pour les produits SIQO, les signes officiels de la qualité et de l'origine concernés ;
- pour les produits BIO, l'organisme certificateur et l'origine agricole ;
- pour les viandes, l'origine conformément à la réglementation en vigueur ;
- 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 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.

ARTICLE 5 – CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE

Les opérations de conditionnement, d'emballage et d'étiquetage doivent être réalisées conformément à la réglementation en vigueur.

ARTICLE 6 – TRANSPORT

6.1. Conditions de transport

Les produits sont transportés conformément aux dispositions réglementaires en vigueur, notamment pour le transport de denrées réfrigérées : engins de transports disposant des agréments sanitaires et techniques obligatoires en fonction des catégories de denrées transportées, marquage valide de la caisse de l'engin en fonction de ses caractéristiques thermiques.

Les véhicules destinés au transport des produits doivent être munis d'un dispositif d'enregistrement des températures fiable et vérifié périodiquement. Sur demande, les enregistrements de température doivent être transmis au pouvoir adjudicateur ou à la formation cliente dans les 48 heures.

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 7 – 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 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 8 – ÉVALUATION DES CONDITIONS DE SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE SÛRETÉ ALIMENTAIRE

8.1. Contrôles documentaires et traçabilité

Le titulaire doit être en mesure de communiquer au pouvoir adjudicateur et à la formation cliente, dans un délai maximum de 24 heures après demande, pour chaque lot de fabrication, la traçabilité des produits en amont de la production (pays de production et origine des matières premières, autocontrôles réalisés, certification d'absence d'OGM, ...), ainsi que les éléments sur le transport aval jusqu'au lieu de destination désigné par le pouvoir adjudicateur.

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

8.2. Analyses de laboratoire

Le pouvoir adjudicateur et la formation cliente 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.

ARTICLE 9 – 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 5 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 au pouvoir adjudicateur 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 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 10 – TRACABILITÉ ET ALERTES SANITAIRES

10.1. Traçabilité

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 DLC des produits concernés.

La nomenclature de la DLC communiquée doit correspondre à la nomenclature de la DLC telle qu'elle est représentée sur les supports physiques (colis, palette, conditionnement).

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

10.3. Alertes sanitaires

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

- dénomination du produit;
- DLC concernée(s) ;
- date(s) de livraison auprès de la formation cliente ;
- motif de l'alerte ;
- devenir des produits concernés par le retrait ou le rappel.

En cas de reprise de produit déjà livrés dans la formation cliente, 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.