



DIRECTION GÉNÉRALE

DIRECTION FRANCE DISTRIBUTION

**AOO n°2026/0131/EdA-DA**  
***Fourniture de plateaux-repas et sandwiches au profit des  
clients de l'EdA implantés à La Réunion***

**Cahier des clauses techniques particulières (CCTP)**

Notices techniques des lots 1 et 2 en annexes

## **SOMMAIRE**

|                                                                                                                                |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>ARTICLE 1 – OBJET DES ACCORDS-CADRES À BONS DE COMMANDES .....</b>                                                          | <b>3</b> |
| <b>ARTICLE 2 – CONFORMITÉ AUX DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES EN VIGUEUR .....</b>                                                 | <b>3</b> |
| <b>ARTICLE 3 – AGRÉMENTS SANITAIRES.....</b>                                                                                   | <b>3</b> |
| <b>ARTICLE 4 – SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DES ARTICLES DEMANDÉS</b>                                                             | <b>3</b> |
| <b>ARTICLE 5 – CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE .....</b>                                                                          | <b>3</b> |
| <b>ARTICLE 6 –ÉTIQUETAGE .....</b>                                                                                             | <b>4</b> |
| <b>ARTICLE 7 – PALETTISATION ET TRANSPORT .....</b>                                                                            | <b>4</b> |
| <b>ARTICLE 8 – SYSTEME DE MANAGEMENT DE LA QUALITÉ - PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE ET AUTOCONTRÔLES ANALYTIQUES .....</b>         | <b>5</b> |
| <b>ARTICLE 9 – ÉVALUATION DES CONDITIONS DE SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE SÛRETÉ ALIMENTAIRES.....</b>                              | <b>6</b> |
| <b>ARTICLE 10 – PROTECTION DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE CONTRE LES RISQUES D’ACTIONS MALVEILLANTES, CRIMINELLES OU TERRORISTES</b> | <b>8</b> |
| <b>ARTICLE 11 – TRACABILITÉ ET ALERTES SANITAIRES .....</b>                                                                    | <b>8</b> |

## **ARTICLE 1 – OBJET DES ACCORDS-CADRES À BONS DE COMMANDE**

Le présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) concerne la fourniture de plateaux repas et de sandwiches frais au profit des clients de l'Economat des Armées (EDA), implantés à La Réunion 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.

## **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 commande, 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**

Les **notices techniques** annexées au présent CCTP donnent 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 demandés.

Toutes les exigences transcrites dans les notices techniques sont des critères de notation des articles fournis par le titulaire de l'accord-cadre à bons de commande.

## **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 (ex : réchauffage) 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 ni 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 **15 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**

Les repas ou sandwiches sont étiquetés conformément aux dispositions réglementaires en vigueur et comportent notamment les mentions suivantes :

- La dénomination commerciale du produit (en langue française) ;
- Le numéro d'agrément sanitaire de l'établissement ;
- La liste des ingrédients ;
- La date de fabrication ou le numéro de lot ;
- La date limite de consommation ;
- La quantité nette par catégorie ;
- Les conditions de conservation et d'utilisation (remise en température) ;
- L'origine des viandes ;
- La présence éventuelle d'allergènes à déclaration obligatoire ;
- Les valeurs nutritionnelles.

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.

## **ARTICLE 7 – PALETTISATION ET TRANSPORT**

### **7.1. 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.

La prestation s'effectuant en liaison froide, les plateaux repas et les sandwiches sont livrés par des véhicules frigorifiques à une température comprise entre 0° C et 3° C. Ce véhicule respecte toutes les exigences réglementaires, notamment en matière d'hygiène, sur le transport des denrées alimentaires. Aucune rupture de la chaîne du froid, depuis la fabrication dans l'atelier traiteur ou en cuisine centrale jusqu'au stockage dans les armoires du site de consommation, n'est tolérée. Le titulaire précise les moyens humains, techniques et matériels mis en œuvre pour assurer les livraisons en temps utile et les dispositions prises pour pallier tout évènement imprévu (panne, grève...).

## 7.2. 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.)

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 8 – SYSTEME 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 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 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 ainsi qu'à l'aide des documents du candidat joints à l'appel d'offres.
- 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 commande 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, 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.

## **9.3. Analyses de laboratoire**

Le pouvoir adjudicateur, le client 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 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.

## **9.4. Procédure d'urgence**

Le titulaire propose une « procédure d'urgence » si un mets doit être retiré de la consommation (denrée impropre à la consommation ou présomptions sérieuses quant à la qualité hygiénique) et ce, dans un délai très court et cohérent avec la DLC.

Le titulaire doit préciser au pouvoir adjudicateur les procédures de contrôle de qualité et d'hygiène qu'il met en œuvre. Il incombe également au titulaire de suivre l'évolution de la réglementation en matière de contrôle et de tenir informé le pouvoir adjudicateur.

## **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 DGAI :

- un descriptif des mesures en place suivant les indications de l'annexe 4 à l'acte d'engagement ;
- le cas échéant, le document attestant d'une certification « food defense » (IFS, BRC, PAS 96, FSSC 22000 ou toute autre démarche reconnue par la GFSI).

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/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...) et à ne permettre aucune contamination extérieure.

## **ARTICLE 11 – TRAÇABILITÉ ET ALERTES SANITAIRES**

### **11.1. Traçabilité**

Le système de traçabilité est principalement basé sur les dates de péremption (DLC ou DDM) et non sur les numéros de lot des différents produits.

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 (colis, palette, conditionnement) ; Si les nomenclatures sont différentes entre les supports la moins restrictive est prise en compte en cas de retrait ou de rappel de produits.

### **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.

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 ainsi que le pouvoir adjudicateur.

### **11.3. Alertes sanitaires**

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

- dénomination du produit;
- DLC ou DDM concernée(s) ;
- date(s) de livraison auprès de la formation cliente ;
- 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 concerné par le retrait ou le rappel.

Le titulaire est responsable de la diffusion des alertes sanitaires auprès des formations clientes. À ce titre, il veille à tenir à jour la liste des contacts d'astreinte et/ou des correspondants en charge des alertes sanitaires.

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