MINISTÈRE
DES ARMÉES
ET DES ANCIENS
COMBATTANTS
Liberté
Égalité
Fraternité

Service acheteur : Plate-forme commissariat ouest (PFC O) Division Achats Publics Bureau Achats de fournitures et services Quartier Foch - BP 22 - 35998 - Rennes cedex 9	**SIRET unique de l'Etat** : **110 002 011 00044** **(à utiliser pour la facturation électronique)** *SIRET PFC O : 130 015 407 00013* *(pour information)*
Service exécutant : Plate-forme commissariat ouest (PFC O) Division Finances - Bureau exécution - Section fournitures-maintenance-multiservices Quartier Foch/BP 22 - 35998 Rennes cedex 9. **Code service exécutant (SE) :** **D0410U5035 (à utiliser pour la facturation électronique)**	**Comptable assignataire** : Direction départementale des finances publiques du Finistère (DDFIP 29) 4 Square Marc Sangnier - CS 92839 29 228 Brest Cedex 2 ddfip29@dgfip.finances.gouv.fr – 02.98.80.55.55

Points de contact :

Procédure – suivi d'exécution :	pfc-ouest-dap-bfs.charge-rel-entr.fct@intradef.gouv.fr
Facturation – paiement :	pfc-ouest-dfin-fm.referent.fct@intradef.gouv.fr
Technique :	M. Sébastien CHAUVEL – sebastien.chauvel@intradef.gouv.fr
Médiateur des entreprises :	minarm.mediateur-entreprises.fct@intradef.gouv.fr

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

FOURNITURE ET LIVRAISON DE DENRÉES ALIMENTAIRES AU PROFIT DU CENTRE DE PRODUCTION ALIMENTAIRE DE COËTQUIDAN.

code CPV : 15000000-8 - Produits alimentaires, boissons, tabac et produits connexes

Annexe : - 1 : Descriptifs techniques lot 1 à 14 (version sept. 2026)

Références :

⇨ procédure : **DAF_2026_000328**

Cahier des clauses techniques particulières

I. OBJET DU MARCHÉ 3

A. Présentation du CPAC 3

B. Objet du présent marché 3

II. DISPOSITIONS TECHNIQUES 3

A. Produits issus de l'agriculture biologique 3

B. Dispositions spécifiques pour le transport 3

C. Fiches techniques des produits 4

III. MESURES SANITAIRES 4

A. Mise en place d'une démarche HACCP 4

B. Food Défense 5

I. OBJET DU MARCHÉ

A. Présentation du CPAC

Le CPA-C (Centre de Production alimentaire de Coëtquidan) est une installation semi-industrielle dédiée à la préparation, à la transformation et à la distribution de repas au profit des unités militaires. Il garantit la fourniture d'une alimentation adaptée aux besoins spécifiques des militaires et aux évolutions du contexte d'emploi des armées.

Il produit chaque année quatre millions de portions alimentaires, répondant aux besoins variés des forces armées : repas au sein de restaurants militaires, sur le terrain dans les camps d'entraînements et lors d'exercices ou de missions opérationnelles tels que les Jeux olympiques de Paris, l'exercice ORION ou l'opération Sentinelle.

Le CPA-C s'approvisionne en denrées alimentaires principalement auprès de l'Economat des Armées – EDA (EPIC sous tutelle du Ministère des Armées).

B. Objet du présent marché

Le présent marché a pour objet la fourniture et la livraison de denrées alimentaires sur des segments spécifiques non couverts par l'EDA.

II. DISPOSITIONS TECHNIQUES

A. Produits issus de l'agriculture biologique

Les lots 04, 11 et 14 sont exclusivement composés de matières premières BIO (issues de l'agriculture biologique).
Les lots 03 et 05 sont composés de matières premières dites « conventionnelles » et de matières premières BIO (2/3 références BIO pour chacun des lots).

Pour les lots cités ci-dessus comprenant des matières premières issues de l'agriculture biologique, les titulaires doivent fournir obligatoirement le certificat BIO, en cours de validité, au nom du fournisseur (sur le certificat, doit apparaître obligatoirement le nom du fournisseur, et non celui du fabricant si différent).

B. Dispositions spécifiques pour le transport

- Respect de la réglementation

Un plan de prévention sera établi après la notification du marché.

- Transport réfrigéré positif

Chaque titulaire s'engage à maintenir jusqu'à la livraison :

- La température à cœur des marchandises entre 0 et + 3°C,
- La température de l'air de la caisse frigorifique entre 0 et + 3°C avec une tolérance jusqu'à la valeur de + 6°C (en sachant que la température à cœur des marchandises doit se situer dans les limites fixées ci-dessus),
- La mise en œuvre de l'ensemble des mesures et contrôles visant à garantir le respect de la chaîne du froid au cours du transport.

- Transport réfrigéré négatif

Chaque titulaire s'engage à maintenir jusqu'à la livraison :

- ❖ La température à cœur des marchandises entre -18° et - 20°C,
- ❖ La température de l'air de la caisse frigorifique entre -18° et - 20°C avec une tolérance jusqu'à la valeur de -15°C (en sachant que la température à cœur des marchandises doit se situer dans les limites fixées ci-dessus),
- ❖ La mise en œuvre de l'ensemble des mesures et contrôles visant à garantir le respect de la chaîne du froid au cours du transport.

- Contrôles

Le CPAC peut solliciter le service vétérinaire des armées pour visiter les ateliers du fournisseur, contrôler les conditions de transport et se réserve le droit de réaliser des audits de contrôle auprès de ses fournisseurs.

C. Fiches techniques des produits

Le titulaire devra fournir pour chaque produit une fiche technique sous format dématérialisé (une fiche technique = un fichier PDF) datant de moins de 3 ans.

Toutes les fiches techniques doivent correspondre aux descriptifs techniques fournis en annexe 1 du présent document.

Toutes les fiches techniques doivent répondre aux exigences de sécurité alimentaire indiquées ci-dessous :
Elles doivent être rédigées en langue française et impérativement préciser, outre les mentions d'étiquetage obligatoires fixées par le règlement CE 1169.2011 :

- Le nom du produit, son origine et son code article (réf fournisseur) ;
- La liste exhaustive des ingrédients qui composent le produit ;
- La liste des additifs qui composent le produit ;
- L'estampille sanitaire du produit ;
- Les valeurs énergétiques et nutritionnelles ;
- Les critères physiques (conformément à la réglementation en vigueur) ;
- Les critères chimiques (conformément à la réglementation en vigueur) ;
- Les résidus de médicaments vétérinaires (règlement CE 37/2010)
- Les contaminants chimiques (règlement CE 1881/2006) ;
- Les critères microbiologiques (règlement CE 2073/2005 modifié) ;
- La déclaration d'allergènes (Directives 2000/13/CE, 2003/89/CE, 2007/68/CE) ;
- La déclaration OGM (Règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE) et/ou attestation générale du fournisseur ;
- La déclaration d'ionisation (Règlements 1999/2/CE et 1999/3/CE) et/ou attestation générale du fournisseur ;
- L'année de mise à jour de la fiche.

III. MESURES SANITAIRES

A. Mise en place d'une démarche HACCP

La mise en place d'une démarche HACCP (Hazard Analisys Critical Control Point) doit se conformer à la règlementation en vigueur. Dans ce cadre, il est demandé de fournir les textes réglementaires en vigueur relatifs aux alertes sanitaires et d'assurer leur mise à jour.

Ces textes et alertes sont à adresser par voie électronique aux adresses suivantes :

- Bureau Sécurité et sûreté prod. du CPAC : M. CARO Serge – 02.97.70.79.40 – serge.caro@intradef.gouv.fr
- M. CHAUVEL Sébastien – responsable Appro/Vivres du CPAC – 02.97.70.79.66 – sebastien.chauvel@intradef.gouv.fr

La fabrication, le conditionnement et le stockage des denrées doivent être effectués dans des conditions d'hygiène satisfaisantes pour en garantir la :

- Salubrité ;
- Sécurité d'emploi ;
- Stabilité physico-chimique et microbiologique jusqu'à la date limite de consommation ou d'utilisation optimale.

Dans le cadre d'une suspicion de crise alimentaire, il est indispensable de pouvoir contacter dans les délais les plus brefs le référent Qualité Produit de la société titulaire de l'accord cadre.

L'organigramme de la société ainsi que les coordonnées complètes et précises du bureau chargé de la Qualité sanitaire des produits doivent être fournis dans les huit jours francs précédant la prise d'effet du présent marché.
Pour les fournisseurs de matière première, un compte-rendu d'analyse (à charge du fournisseur) sur un ou deux produits peut être sollicité en cours d'accord cadre.

B. Food Défense

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 (Annexe 3 à l'AE – FOOD DEFENSE) :

- Soit un document attestant de la certification de cette démarche food défense (IFS, BRC, PAS 96, ISO 22000…) ;

- Soit un descriptif des mesures en place suivant les indications de l'annexe n°3 à l'acte d'engagement (Food défense).

Cette démarche peut être auditée à tout moment par le représentant du pouvoir adjudicateur.

Dans tous les cas, le titulaire est tenu de fournir au représentant du pouvoir adjudicateur dès notification de l'accord cadre, l'identité des chauffeurs (fiche individuelle de demande de contrôle élémentaire), l'immatriculation et la carte grise du véhicule de livraison prévues 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 l'emballage sont conçus de manière à pouvoir détecter facilement leur ouverture (cartons scotchés, bagues d'inviolabilité, opercules…).