ÉCONOMAT DES ARMÉES

DIRECTION GENERALE

DIRECTION FRANCE DISTRIBUTION

Appel d'offres ouvert
DCE n°2026/1269/EdA-DA

Fourniture de produits alimentaires au profit des clients de l'EdA implantés en Guyane

Cahier des clauses techniques particulières (CCTP)

Notices techniques des lots 1,2,3,10,11,19,21,26,27, et 28 en annexes.

SOMMAIRE

ARTICLE 1 – OBJET DES ACCORDS-CADRES 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
ARTICLE 5 – CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE 5
ARTICLE 6 –ÉTIQUETAGE.....5
ARTICLE 7 – PALETTISATION ET TRANSPORT.....5
ARTICLE 8 – SYSTEME 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
ARTICLE 10 – PROTECTION DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE CONTRE LES RISQUES D'ACTIONS MALVEILLANTES, CRIMINELLES OU TERRORISTES 9
ARTICLE 11 – TRAÇABILITÉ ET ALERTES SANITAIRES 10

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

Le présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) concerne la fourniture de produits alimentaires au profit des clients de l'Economat des Armées (EdA), implantés en Guyane 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 commande 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 demandées.

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.

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 :

- 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 leur 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 ;

- le taux d'acides gras « trans » pour les huiles et graisses végétales, et denrées élaborées à partir d'huiles ou graisses végétales ;

- 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 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) ;

- la présence ou non d'un traitement ionisant ;

- le nom (ou la raison sociale) et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire responsable de la mise sur le marché ;

- 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 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 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 produits sont présentés dans un emballage primaire (conditionnement unitaire) conforme à la règlementation 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

Outre les mentions d'étiquetage des conditionnements unitaires, chaque colis porte une étiquette reprenant les mentions légales obligatoires prévues par le code de la consommation; le cas échéant, la dénomination, la liste des allergènes, les conditions particulières de conservation, d'utilisation et notamment les précautions d'emploi sont indiquées ainsi que les autres mentions obligatoires prévues par les dispositions réglementaires spécifiques à certains produits.

Pour permettre l'identification des colis en réception, les étiquettes colis sont lisibles sur leurs faces extérieures. Si besoin, le sens du colis est indiqué et lisible (exemple : Haut/Bas) ainsi que les conditions spécifiques s'il y a lieu (exemple : non gerbable, fragile).

Pour les produits surgelés, outre la résistance mécanique, le matériau du colis doit présenter une résistance à l'humidité. La fermeture des colis ainsi que l'étiquetage doivent se faire avec du scotch résistant au grand froid (- 25 °C).

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 livrée.

ARTICLE 7 – PALETTISATION ET TRANSPORT

7.1 Palettisation

Le titulaire doit utiliser de préférence des palettes locatives ou à défaut échangeables. Elles présentent une résistance mécanique suffisante pour permettre le transport, le stockage et les manutentions successives et ne pas constituer 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 x 120 cm.

Les marchandises sont directement palettisées sur ces supports.

La hauteur maximale des palettes est de 180 cm palette comprise. Une tolérance pour la hauteur maximale des palettes est acceptée à 190 cm, palette comprise.

Les palettes doivent être filmées avec un **film transparent**.

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

Lorsque la commande est à la palette homogène (mono-produit), le titulaire doit obligatoirement constituer des palettes :

- mono-lots de fabrication,
- mono-DLC/DDM.

Des palettes multi-DLC/DDM ou multi-lots sont admises à titre exceptionnel, à condition que des palettes intercalaires permettent de dissocier les produits de lots ou DLC/DDM différents et que chaque couche soit identifiable avec une fiche palette distincte.

L'utilisation du DUN14 est demandée dans le cas de livraison de palette mono produit.

Pour renforcer leur protection, les palettes sont recouvertes avec un film étirable transparent et sont entourées d'un ruban adhésif imprimé « Bande de garantie » qui est aussi disposé en croix au sommet de chacune d'elles.

7.2. Conditions de transport

Les produits sont transportés conformément aux dispositions réglementaires en vigueur, notamment pour le transport de denrées réfrigérées ou surgelées : 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.

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.)

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 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 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 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.

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 DGAl :
- un document attestant de la certification de cette démarche food defense (IFS, BRCGS, PAS 96, FSSC 22000 ou toute autre démarche reconnue par la GFSI) le cas échéant ;
- un descriptif des mesures en place suivant les indications de l'annexe 5 à l'acte d'engagement.

Cette démarche peut être auditée 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.

11.3. Alertes sanitaires

Le titulaire est responsable de la diffusion des alertes sanitaires, les éléments suivants sont à communiquer aux interlocuteurs de l'EdA susmentionnés et aux clients :

- dénomination du produit ;
- DLC ou DDM concernée(s) ;
- date(s) de livraison auprès du prestataire logistique (franco) ;
- 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.

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.

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.