



DIRECTION GÉNÉRALE

DIRECTION FRANCE ET DISTRIBUTION

## ***Appel d'offres ouvert n°2022/116/EdA-DA du 19/04/2022***

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

***Fourniture de pains, viennoiseries et autres produits de  
boulangerie/pâtisserie  
au profit des formations militaires stationnées en Ile de France et ses  
environs.***

Annexe 1 : Notice(s) technique(s)

Annexe 2 : Critères analytiques microbiologiques et chimiques applicables

## Table des matières

<b>ARTICLE 1 – OBJET DE L’ACCORD-CADRE 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>
4.1 Notices techniques .....	3
4.2 Fiches techniques .....	4
<b>ARTICLE 5 – CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE .....</b>	<b>5</b>
<b>ARTICLE 6 –ÉTIQUETAGE .....</b>	<b>5</b>
<b>ARTICLE 7 – TRANSPORT .....</b>	<b>5</b>
<b>ARTICLE 8 – 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>
9.1. Visites d’audit sur site.....	6
9.2. Contrôles documentaires et traçabilité.....	7
9.3. Analyses de laboratoire.....	7
<b>ARTICLE 10 – PROTECTION DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE CONTRE LES RISQUES D’ACTIONS MALVEILLANTES, CRIMINELLES OU TERRORISTES.....</b>	<b>7</b>
<b>ARTICLE 11 – ALERTES SANITAIRES.....</b>	<b>8</b>
11.1. Interlocuteurs qualité .....	8
11.2. 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 de **pains, viennoiseries et autres produits de boulangerie/pâtisserie** destinés à une utilisation en restauration collective, au profit des formations militaires stationnées en Ile de France et ses environs dans le cadre du dispositif de l’intermédiation contractuelle, franco de port.

Les catégories et caractéristiques des produits concernés par les présents accords-cadres sont décrites à travers les notices techniques visées à l’article 4 et annexées au présent cahier des clauses techniques particulières (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 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 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 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 commandes, 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 impératifs au regard de la conformité des articles fournis par le titulaire de l’accord-cadre à bons de commandes, hormis les critères dits « cibles » qui correspondent à des standards souhaités non impératifs mais susceptibles de constituer des éléments d’appréciation de l’offre du candidat au cours du processus d’appel d’offres.

## 4.2 FICHES TECHNIQUES

Chacun des articles fournis fait l'objet d'une **fiche technique** comportant *a 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, 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) 1169/2011 ;
- la liste des additifs sous leur nom ou numéro INS ;
- 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 par un usage approprié ;
- la déclaration nutritionnelle et énergétique mentionnant éventuellement les taux de fibres et de calcium ;
- 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 caractères pondéraux : poids ou volume brut total - poids ou volume net ;
- 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 ;
- l'origine du lait, et du lait utilisées en tant qu'ingrédient relevant du décret n° 2016-1137 du 19/08/2016 ;
- le cas échéant, les signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO)
- le(s) numéro(s) d'agrément sanitaire européen pour les établissements soumis à agrément au titre du règlement (CE) 853/2004 ;
- 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 sont réalisées conformément à la réglementation en vigueur.

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.

Dans le cadre des mesures renforcées vis-à-vis du COVID-19, les denrées sont conditionnées ou emballées dans leur totalité (pains et viennoiseries sont à minima placés dans des sacs les protégeant des contaminations).

Ces conditionnements et emballages sont des sacs en papier kraft, des caisses en plastique alimentaire réutilisables pour le pain, ou des caisses en carton à usage unique pour les viennoiseries. La résistance mécanique des emballages doit être suffisante pour permettre les différentes manutentions.

Pour les hôpitaux interarmées, les produits sont préparés et conditionnés en lot par service.

## **ARTICLE 6 – ÉTIQUETAGE**

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

## **ARTICLE 7 – TRANSPORT**

Les produits sont transportés conformément aux dispositions réglementaires en vigueur (agrément des engins de transport, conditions de transport, etc.).

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 – PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE ET AUTOCONTRÔLES ANALYTIQUES**

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.

Le fournisseur adapte son plan de contrôle en fonction des nouveaux règlements d'exécution. En exemple, le règlement d'exécution (UE) 2020/1540 de la commission du 22 octobre 2020 modifiant le règlement d'exécution (UE) 2019/1793 en ce qui concerne les graines de sésame originaires de l'Inde, doit être appliqué.

Pour les critères d'application volontaire, les méthodes sont normalisées ou validées par rapport aux méthodes de référence, si elles existent.

## **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 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 commandes est résilié selon les modalités prévues dans le cahier des clauses administratives particulières.

## **9.2. CONTROLES DOCUMENTAIRES ET TRAÇABILITE**

Le titulaire est en mesure de communiquer à la formation cliente 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.

A ce titre, la formation cliente se réserve le droit d'effectuer régulièrement des tests de traçabilité inopinés.

## **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 notifiés sur la notice technique 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.

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 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..).

## **ARTICLE 11 – ALERTES SANITAIRES**

### **11.1. INTERLOCUTEURS QUALITE**

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.

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.

### **11.2. ALERTES SANITAIRES**

En cas d'alerte sanitaire, les éléments suivants sont impérativement communiqués aux formations clientes :

- dénomination du produit ;
- date(s) de livraison ;
- numéro de lot
- 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.

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.