



DIRECTION GÉNÉRALE

DIRECTION FRANCE DISTRIBUTION

***Appel d'offres ouvert  
n°2025/0038/EdA-DA/ Fourniture de produits de veau et viandes  
cuites frais au profit des clients du dispositif « Vivres Métropole  
» du 14/01/2025***

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

***Fourniture de produits de veau et viandes cuites frais  
au profit des clients du dispositif « Vivres Métropole »***

Annexe 1 : Notices techniques

Annexe 2 : Modalités de commandes et livraison en mode standard

Annexe 3 : Cahier d'interchanges EDI, ORDERS, D96A EANCOM®

Annexe 4 : Spécification EDI

## SOMMAIRE

<b>ARTICLE 1 – OBJET DES ACCORDS-CADRES À BONS DE COMMANDE .....</b>	<b>4</b>
<b>ARTICLE 2 – CONFORMITÉ AUX DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES EN VIGUEUR .....</b>	<b>5</b>
<b>ARTICLE 3 – AGRÉMENTS SANITAIRES.....</b>	<b>5</b>
<b>ARTICLE 4 – SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DES ARTICLES DEMANDÉS .....</b>	<b>6</b>
4.1 Notices techniques .....	6
4.2 Fiches techniques .....	6
4.3 Non-conformités, altération ou remplacement des produits .....	7
<b>ARTICLE 5 – CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE .....</b>	<b>7</b>
<b>ARTICLE 6 – ÉTIQUETAGE .....</b>	<b>8</b>
6.1 Colis .....	8
6.2 Palette .....	8
<b>ARTICLE 7 – PALETTISATION ET TRANSPORT .....</b>	<b>9</b>
7.1 Palettisation.....	9
7.2 Conditions de transport .....	10
<b>ARTICLE 8 – COMMANDES EN ALLOTI.....</b>	<b>10</b>
8.1. Passation des commandes .....	10
8.2. Accusé de réception de la commande .....	12
8.3. Confirmation de commande.....	12
8.4. Avis d'expédition (DESADV).....	12
8.5. Envoi de prévisions .....	13
8.6. Format des messages EDI.....	13
8.7. Identification des clients finaux (code GLN global location number) ..	13
8.8. Unités de commande article et arrondi commande.....	14
<b>ARTICLE 9 – LIVRAISON .....</b>	<b>14</b>
9.1. Livraison .....	14
9.2. Incident après la confirmation de commande et avant la livraison .....	15
9.3. Ponctualité.....	15
9.4. Durée de livraison impartie.....	15
9.5. Contrôle à réception .....	15
9.6. RECADV (Receiving Advice).....	17
9.7. Gestion des ruptures.....	17
9.8. Modification de commande client .....	17
9.9. Altération ou remplacement des produits .....	17
9.10. Responsabilité du titulaire.....	17
9.11. Admission – rejet .....	17
9.12. Fiche incident.....	18

<b>ARTICLE 10 – PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE ET AUTOCONTRÔLES ANALYTIQUES.....</b>	<b>18</b>
<b>ARTICLE 11 – ÉVALUATION DES CONDITIONS DE SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE SÛRETÉ ALIMENTAIRE.....</b>	<b>18</b>
11.1 Visites d’audit sur site.....	18
11.2 Contrôles documentaires et traçabilité.....	19
11.3 Analyses de laboratoire.....	19
<b>ARTICLE 12 – PROTECTION DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE CONTRE LES RISQUES D’ACTIONS MALVEILLANTES, CRIMINELLES OU TERRORISTES.....</b>	<b>20</b>
<b>ARTICLE 13 – TRAÇABILITÉ ET ALERTES SANITAIRES .....</b>	<b>20</b>
13.1 Traçabilité .....	20
13.2 Interlocuteurs Qualité.....	21
13.3 Alertes sanitaires .....	21

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

Le présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) concerne la fourniture de **produits de veau et viandes cuites frais réfrigérées destinées** à une utilisation en restauration collective, au profit des clients du dispositif « Vivres Métropole », ci-après désignés comme les formations clientes (FC) et s'applique à l'accord-cadre à bons de commande de référence.

« **Vivres Métropole** » est le dispositif d'approvisionnement en produits alimentaires et péri-alimentaires dédié principalement aux organismes de restauration placés sous l'autorité ou la tutelle du ministère des armées. Des clients n'appartenant pas au ministère des armées peuvent toutefois bénéficier de ce dispositif sous certaines conditions.

Afin de satisfaire de manière plus précise les besoins de ses clients, l'EdA met en place une gestion « allotie », c'est-à-dire une commande au kilo ou en pièce/ poche pour une partie de sa gamme de produits carnés frais réfrigérés préparée et allotie par client directement par le fournisseur. L'unité de commande peut être le kilo, le colis, la pièce ou le multiple de pièces lorsque cette unité est adaptée au produit.

L'annexe 3 au CCTP Cahier d'interchanges EDI, ORDERS, D96A EANCOM® édité par GS1 ainsi que l'annexe 4 relative aux spécifications EDI précisent les modalités attendues lors de la mise en œuvre des processus EDI.

Par exemple :

- Pour une viande piécée au stade de la portion consommateur, la commande se fait selon un multiple du nombre de pièces par conditionnement ;
- Pour une viande en muscle, l'unité de commande est le kilogramme (kg).

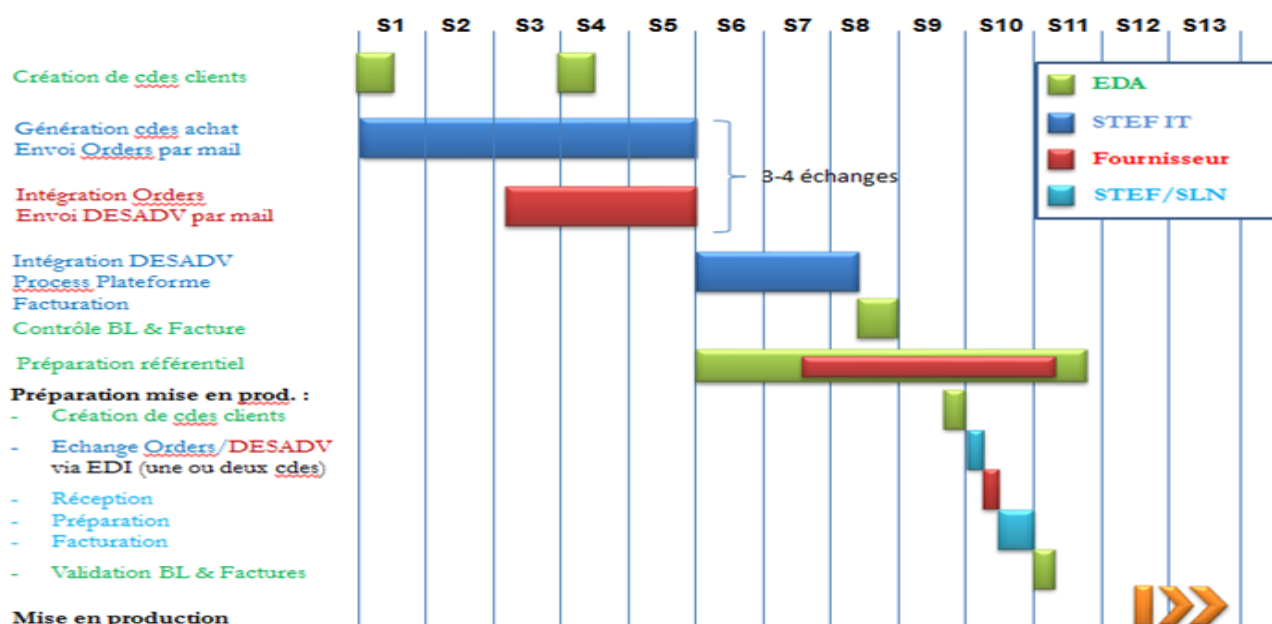
Le prestataire logistique de l'EdA, le GIE STEF-GEODIS, transmet au fournisseur le détail des commandes, par produit et par client, afin que le fournisseur prépare et allotisse les commandes par client final.

L'objectif est de respecter au plus près le besoin du client (poids ou nombre de pièces).

La mise en œuvre de ce processus se fait en plusieurs étapes :

- Transmission du référentiel client par l'EdA / Codes travées transmis par STEF ;
- Transmission des GTIN par le fournisseur pour compléter le gabarit article (PICO / SAP) ;
- Calage de la fin du contenu des étiquettes : positionnement et taillage des différents champs nécessaires ;
- Calage de la fin du contenu des BL fournisseur : positionnement et taillage des différents champs nécessaires ;
- Calage de la fin du contenu de la facture : positionnement et taillage des différents champs nécessaires.

Dès lors que ces différentes étapes sont finalisées, les tests peuvent être lancés suivant le planning partagé courant sur 3 mois :



Le fournisseur doit mettre à disposition une « équipe projet » sur la durée de la mise en œuvre avec à minima :

- Un profil commercial/ADV
- Un profil spécialiste du référentiel
- Un profil SI/EDI
- Un profil responsable production (au moins pour les échanges sur le contenu physique/les emballages...)

Pendant la durée de mise en œuvre du processus, une réunion de calage par semaine est nécessaire.

## **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 afin de livrer des produits conformes tout au long du marché ; 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 impératifs au regard de la conformité des articles fournis par le titulaire de l'accord-cadre à bons de commande, 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 :

- une photo du produit brut ;
- 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 ;
- les critères microbiologiques et/ou chimiques des analyses réalisées dans le cadre des autocontrôles et les textes de références auxquels ils se rapportent ;
- la description du conditionnement et de l'emballage ;
- les durées de vie correspondant aux durées totales en sortie de fabrication ;
- les caractéristiques pondérales : poids brut total - poids net ; le cas échéant, poids 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 responsable de la mise sur le marché ;
- pour les viandes, l'origine conformément à la réglementation en vigueur ;
- pour les salaisons et produits de charcuterie, la teneur en nitrites/nitrates
- 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.

Il est demandé aux candidats de fournir, en complément de la fiche technique et s'ils en ont la capacité, la fiche produit au format GS1 dans sa dernière version (3.1.24 du 19 août 2023).

#### **4.3 Non-conformités, altération ou remplacement des produits**

En cas de vice caché, le pouvoir adjudicateur ou son représentant adresse au titulaire un compte-rendu et lui demande soit le remboursement soit le remplacement des produits litigieux. Les frais de transport liés au remplacement sont à la charge du titulaire.

Les produits litigieux sont stockés durant 48h et dans la limite de leur DLC dans une zone rebut à compter de l'envoi du compte-rendu. L'organisation et la reprise des produits sont à l'entière charge du titulaire. Passé ce délai, le pouvoir adjudicateur détruit les produits aux frais du titulaire.

Le titulaire prend à sa charge tous les frais et coûts supplémentaires liés à l'éventuelle non-conformité des produits détectée par une formation cliente conformément au CCAP.

Sans préjudice de ses autres droits et recours, le pouvoir adjudicateur est en droit de suspendre le paiement des sommes dues au titulaire jusqu'à modification, réparation ou substitution des produits non-conformes, ou jusqu'au versement des indemnités ou des remboursements définis ci-dessus.

Le délai pendant lequel le pouvoir adjudicateur peut faire jouer la garantie technique est celui de la date limite de consommation (DLC) indiquée sur le conditionnement de chaque denrée. Les contrôles mis en place par le pouvoir adjudicateur sur les produits sont décrits ci-après.

### **ARTICLE 5 – CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE**

Les opérations de conditionnement, d'emballage et d'étiquetage doivent être réalisées conformément à la réglementation en vigueur. Le conditionnement unitaire présenté en vue de la vente est aussi appelé contenant ou emballage primaire.

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**, sauf indication contraire dans la notice technique, 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**

### **6.1 Colis**

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 (art. R-112) ; 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 les produits issus de l'agriculture biologique, la mention BIO adaptée ainsi que le code de l'organisme certificateur doivent y figurer.

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).

L'étiquette est sur fond blanc imprimée en noir. Le code-barres est complet et bien collé pour être lisible au scan.

L'étiquette scannable doit contenir les informations ci-dessous :

- Le code client destinataire final (E70...WE) avec taille de police la plus grande possible ;
- Le libellé du destinataire final ;
- Le code GLN destinataire final (défini par l'EdA) ;
- Le code travée défini par deux lettres majuscules d'imprimerie taille de police la plus grande possible ;
- Le poids net de la marchandise ;
- Le nombre d'UC dans le colis ;
- La DLUO/DLC des UC contenues dans le colis ;
- Le code produit de l'EdA du type E \_ \_ \_ \_ (E et 4 chiffres) ou ART \_ \_ \_ \_ (ART et 4 chiffres)
- Un code-barres, de type EAN 128 (préfixe 3103), contenant impérativement le poids net. Les autres catégories du code barre doivent être standard et respecter la longueur définie ou se terminer par le caractère délimiteur de fin de champ.

### **6.2 Palette**

Il est également demandé que chaque palette soit équipée d'un numéro SSCC.

Le SSCC doit être intégré dans le DESADV.

Pour chaque palette, à des fins d'optimisation de l'identification des marchandises, l'étiquette palette détaille :

- Par référence le nombre de colis, pour un numéro de lot de fabrication et le poids net correspondant ;
- Le nombre de colis total et le poids net total (kg) sur la palette ;
- Le numéro SSCC en code barre et en clair ;
- La date de livraison sur la plateforme EdA prévue du type « À livrer le : ».

Les différentes références d'une palette multi-références sont physiquement séparées par un **intercalaire**.

Dans le cas où des palettes multi-dates sont constituées, mention en est faite sur les documents de livraison et les différentes DLC sont physiquement séparées par un **intercalaire**.



Dans le cadre des mesures de sûreté alimentaire, 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 Palettisation**

Le titulaire doit utiliser des palettes échangeables ou à défaut locatives. 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 × 120 cm « Palette Europe » (EPAL) ou à défaut 100 × 120 cm (tolérance pour certaines marchandises comme les boissons).

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.

En cas de dépassement de cette hauteur, le prestataire logistique procède à la dépalettisation sur son site de NEMOURS. Le coût de cette opération est facturé au fournisseur et vient en déduction de la facture suivante. Le coût est de 0,50 euro par colis.

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 ou enlèvement). Concernant les palettes Europe, le chauffeur procède immédiatement à l'échange des palettes lors de la livraison.

Par principe, l'en-cours palettes échangeables ne doit pas dépasser l'équivalent de deux mois de livraison défini dans le présent accord-cadre à bons de commande.

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

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

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

L'utilisation du DUN14 est demandée dans le cas de mise à disposition ou de livraison de palette mono produit. À défaut le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'appliquer les pénalités prévues au CCAP.

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 (agrément des engins de transport, conditions de transport, 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. Les camions complets à destination de la plateforme logistique de Nemours sont munis de plombs numérotés au départ de l'établissement de livraison.

## **ARTICLE 8 – COMMANDES EN ALLOTI**

### **8.1. Passation des commandes**

Les commandes sont passées par le prestataire logistique, représentant le pouvoir adjudicateur, **le jour J-3 et/ou J-2 (consulter le schéma ci-dessous, J étant le jour de livraison plate-forme de l'EdA)**. Les bons de commandes sont communiqués par voie électronique EDI (échanges de données informatisés), ORDERS, D96A EANCOM®. Aucune commande ne peut être passée oralement.

A titre d'information, les clients destinataires disposent de 2 créneaux de commande :

- la commande standard : 5 jours ouvrés avant leur date de livraison à 12 h maximum ;
- la commande complémentaire : 4 jours ouvrés avant leur date de livraison à 15 h maximum.

Le prestataire logistique de l'EdA transmet les commandes aux fournisseurs de la manière suivante (J étant le jour de réception des marchandises sur la plate-forme de l'EdA) :

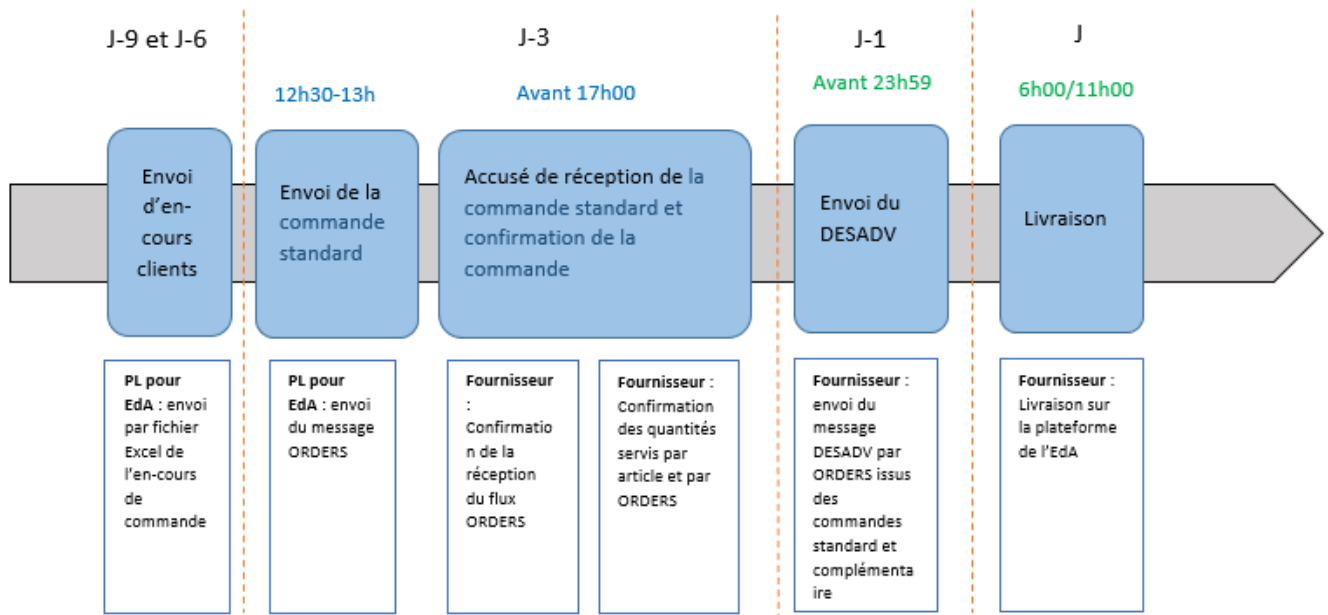
- les commandes standards : **en J-3 entre 12h30 et 13h (au plus tard);**
- les commandes complémentaires : **en J-2 avant 15h30.**

Il envoie donc chaque jour (au plus) deux commandes (standard et complémentaire) par accord-cadre à bons de commande, chacune comprenant les besoins des clients pour un jour de livraison donné.

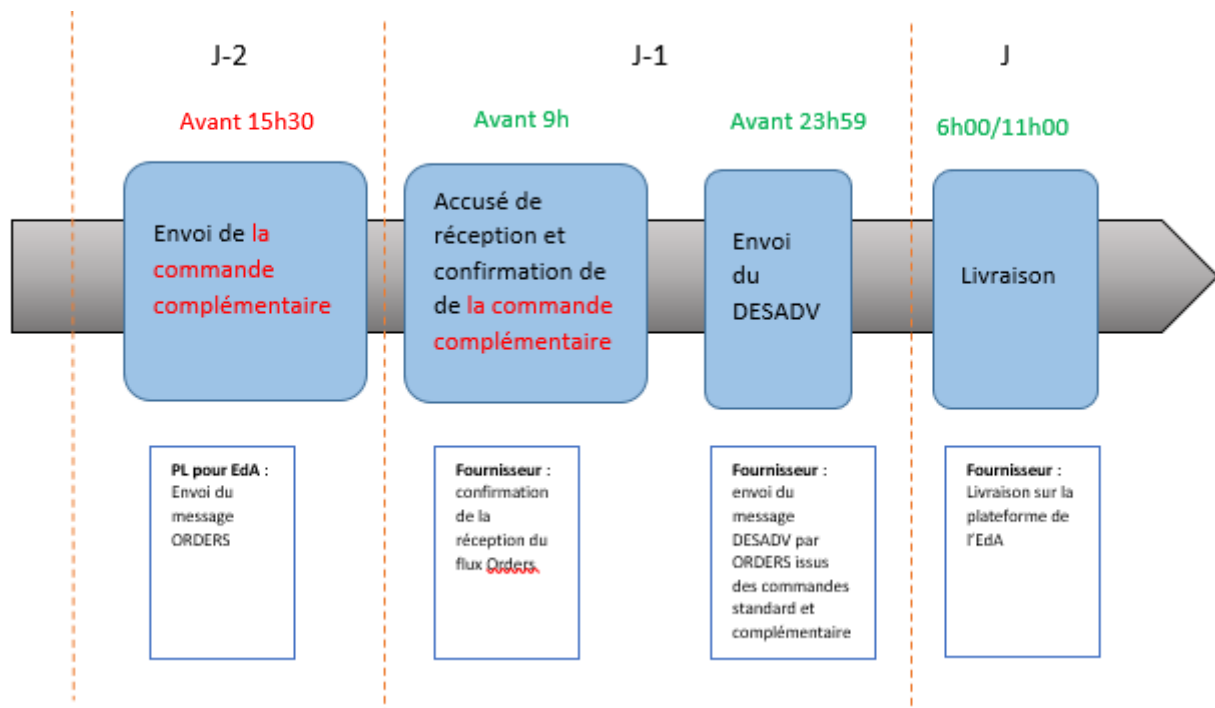
Les commandes détaillent les quantités attendues par client et par référence.

L'annexe 3 au CCTP « Cahier d'interchanges EDI, ORDERS, D96A EANCOM® édité par GS1 » ainsi que l'annexe 4 au CCTP relative aux spécifications EDI précisent les modalités attendues lors de la mise en œuvre des processus EDI.

Chronogramme commande/livraison au prestataire logistique pour les commandes standards :



Chronogramme commande/livraison au prestataire logistique pour les commandes complémentaires :



En parallèle, le fournisseur informe l'EdA et le prestataire logistique en cas de rupture totale ou partielle.

Les bons de commande EDI mentionnent notamment (message complet détaillé en annexe - cahier d'échanges EDI, en annexe 3 du CCTP et complété des spécifications EDI en annexe 4 du CCTP) :

- le numéro de l'accord-cadre à bons de commande ;
- la date d'émission de la commande ;
- le numéro du bon de commande ;
- la nature des denrées ;
- le code produit fixé par le pouvoir adjudicateur ;

- le code produit du titulaire ;
- les quantités commandées ;
- la date de livraison ;
- l'adresse de facturation ;
- le nom de la personne habilitée.

Les bons de commande peuvent être émis jusqu'à l'expiration de la durée de validité de l'accord-cadre à bons de commande. Leur durée d'exécution maximale est d'un (1) mois à compter de leur réception par le titulaire.

## **8.2. Accusé de réception de la commande**

Le fournisseur doit confirmer la bonne réception de chaque message Orders par mail à la cellule d'approvisionnement du prestataire logistique pour le compte de l'EdA.

## **8.3. Confirmation de commande**

En cas de rupture pouvant être anticipée par le fournisseur, celui-ci doit en avertir l'ADV-EdA et l'approvisionneur du prestataire logistique de l'EDA avant le délais temps de confirmation. Cela permet de véhiculer une information parallèle au flux de commande initial.

La confirmation de commande, par fax ou mail, ORDER par ORDER et ligne à ligne dans chaque ORDER doit être l'exacte capacité du fournisseur à livrer par la suite.

Le fournisseur doit indiquer impérativement à l'approvisionneur du Prestataire Logistique de l'EdA :

- En cas de rupture totale, la référence, la quantité en rupture, le numéro de commande.
- En cas de rupture partielle :
  - la référence, la quantité en rupture, le numéro de commande ;
  - le client destinataire supportant la rupture.

Si le fournisseur est dans l'incapacité de communiquer le nom du client supportant la rupture, alors la commande d'achat est confirmée à 100% afin qu'aucune rupture en confirmation ne soit envoyée au client. Le fournisseur doit indiquer à l'EdA et au prestataire logistique le nom du client impacté dès qu'il le connaît et c'est une « rupture veille » pour le client destinataire.

Au-delà du délai de confirmation, et, afin de pouvoir traiter dans les délais impartis l'ensemble des commandes clients, chaque demande d'achat est confirmée automatiquement comme étant servie à 100% par le titulaire.

La confirmation de commande fournisseur, s'inscrivant dans le chronogramme général de traitement des commandes clients, et volontairement dissociée du process SI (ORDERS-DESADV) doit être rigoureusement exacte.

Le pouvoir adjudicateur ne gère aucun reliquat de commande : les quantités manquantes le jour de la livraison ne peuvent faire l'objet d'aucune livraison complémentaire. Le pouvoir adjudicateur refuse systématiquement une telle livraison de reliquat.

## **8.4. Avis d'expédition (DESADV)**

Au plus tard au départ du camion, le fournisseur envoie au prestataire logistique de l'EdA, par message EDI DESADV (message complet détaillé en annexe - cahier d'interchanges EDI), le contenu du camion. Chaque support palette fait l'objet d'un SSCC (serial shipping container code). LE DESADV fournit le détail du chargement par SSCC. Le DESADV doit préciser le contenu de la livraison par client (nombre de colis

expédiés, références produits, le nombre d'unités de commande et le poids brut et net par produit, DLC des produits, N° de lot des produits).

Les DESADV doivent correspondre exactement à la préparation physique (1 SSCC = 1 palette).

### **8.5. Envoi de prévisions**

Afin de faciliter la préparation du fournisseur, l'EdA envoie quotidiennement, par le biais de son prestataire logistique, une indication des volumes à livrer 4 jours plus tard sur la plate-forme du Prestataire Logistique. Les données transmises correspondent à l'en-cours de commandes soumises par les clients à date. Cet en-cours à J-4 est indicatif et fourni par e-mail en format Excel avant 17h.

Le délai d'envoi de ce fichier peut évoluer au cours de l'exécution de chaque accord-cadre en fonction du comportement des clients lors de leur commande. Si ces derniers anticipent leurs besoins pour les sécuriser, le délai J-4 peut être allongé afin de fournir un délai de préparation plus long aux fournisseurs.

Seuls les volumes communiqués lors de la commande à J-3 et J-2 doivent être préparés pour la livraison finale.

La date et le format du fichier des prévisions peuvent évoluer sans modification de l'accord-cadre à bons de commande.

### **8.6. Format des messages EDI**

Les échanges EDI (ORDERS et DESADV) respectent le standard EANCOM D.96A.

De plus, à chaque ORDER doit correspondre un seul et unique DESADV, et, réciproquement, un DESADV ne doit correspondre qu'à un ORDER.

### **8.7. Identification des clients finaux (code GLN global location number)**

L'EdA gère une base de codes GLN pour ses clients. Toute création d'un nouveau client destinataire génère la création d'un nouveau code GLN.

Le code GLN du client final figure dans les fichiers d'échange EDI.

L'initialisation du référentiel clients de l'EdA comporte 10 champs par client dont 5 sont impératifs, pour un nombre total d'environ 400 clients destinataires.

Les cinq champs à minima :

- le code client destinataire final : E70 \_\_ \_WE\_\_ (E70 et 3 chiffres WE et 1 ou 2 chiffres) ;
- le libellé du destinataire final ;
- le code GLN destinataire final (défini par l'EdA) ;
- le code travée défini par deux lettres ;
- le code postal.

Le temps d'initialisation du référentiel par le titulaire doit être inférieur à 5 jours ouvrés, y compris les vérifications sur base de données et sur étiquettes colis.

Parmi les clients de l'EdA figurent un certain nombre d'unités militaires qui effectuent régulièrement des exercices et manœuvres. Dans le cas de manœuvres récurrentes, le code GLN est conservé. Il peut donc y avoir plusieurs GLN pour un même client, correspondant à différentes adresses de livraison.

La base de codes GLN est susceptible d'évoluer au cours de l'exécution de l'accord-cadre à bons de commande. Le fournisseur dispose de 48 h maximum pour prendre en compte les créations et modifications.

## **8.8. Unités de commande article et arrondi commande**

L'unité de commande, kilo ou pièce/poche, dépend du produit afin de correspondre au mieux aux besoins des clients.

La liste des unités de commande de chaque produit figure en annexe. L'unité est également précisée dans les messages EDI.

Chaque article est toujours commandé dans la même unité. En revanche, une même commande peut comprendre des articles commandés au kilo et d'autres commandés au colis, à la pièce ou multiple de pièces.

L'avis d'expédition DESADV est toujours exprimé dans la même unité que la commande (en cohérence avec l'ORDERS reçu). Il précise également impérativement le nombre de colis correspondants.

Le fournisseur respecte au plus près le poids commandé par les clients. En aucun cas la commande ne peut dépasser un écart de 10% sur le besoin exprimé en kilo (en fonction du volume et de la nature du produit) et 5% sur le besoin exprimé en pièce/ poche.

## **ARTICLE 9 – LIVRAISON**

### **9.1. LIVRAISON**

Les denrées sont livrées par le titulaire sur la plate-forme du pouvoir adjudicateur située à Nemours (77). Le pouvoir adjudicateur fixe en accord avec le fournisseur, un créneau de réception des marchandises. Celui-ci est fixe pour toute la durée d'exécution de l'accord-cadre à bons de commande, sauf accord express des deux parties.

Le titulaire de l'accord-cadre à bons de commande livre les denrées dans les conditions ci-après :

- la présentation des documents de transport se fait avant la mise à quai ;
- les livraisons sont effectuées par le titulaire par ses moyens propres ;
- les livraisons sont effectuées selon le conditionnement par le titulaire dans son acte d'engagement ; chaque regroupement (palette) porte l'inventaire de son contenu de façon apparente ;
- toute livraison donne lieu à l'établissement d'un bon de livraison établi en 3 exemplaires par le titulaire de l'accord-cadre à bons de commande et signé par le réceptionnaire. A défaut, il peut être autorisé sur accord de l'EdA que la livraison donne lieu à l'établissement d'une lettre de voiture par le titulaire de l'accord-cadre et signé par le réceptionnaire. Dans ce cas, la lettre de voiture mentionne impérativement le nombre de colis et nombre de supports palette) avec le bon de livraison (détail des quantités par support / par clients / par référence avec la DLC). Dans tous les cas le bon de livraison accompagne la marchandise ;
- les livraisons se font sur des créneaux horaires convenus entre les parties (généralement le matin).

Le délai de livraison est le délai qui est nécessaire au titulaire pour livrer les produits d'une commande passée par le pouvoir adjudicateur lorsque la commande est passée le jour J entre 12h30 et 13h. Il correspond au délai standard que le pouvoir adjudicateur peut imposer. Toutefois, à chaque émission de bon de commande, la date réelle de livraison est indiquée sur ce même bon de commande.

Si le titulaire n'est pas en mesure de livrer les produits commandés à la date convenue, il en informe le pouvoir adjudicateur.

Le fournisseur a, au niveau du taux de service, une obligation de satisfaction d'au moins 98%; s'il descend en dessous de ce taux, les pénalités sont appliquées.

En cas de retard, le pouvoir adjudicateur peut faire appel à un autre fournisseur pour exécuter ladite commande.

Le pouvoir adjudicateur transmet au titulaire le prix réellement payé ainsi que le coût logistique supplémentaire que cet approvisionnement occasionne. Ce « surcoût » fait l'objet d'une facturation par le pouvoir adjudicateur.

Si le titulaire ne respecte pas ses engagements contractuels à plusieurs reprises, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de résilier l'accord-cadre à bons de commande concerné sans indemnité.

En cas de dysfonctionnement des échanges informatiques, le fournisseur fait parvenir au prestataire logistique un BL détaillé, contenant les informations normalement portées par le DESADV.

Les coûts de traitement subis par le prestataire logistique peuvent faire l'objet d'une refacturation.

## **9.2. INCIDENT APRES LA CONFIRMATION DE COMMANDE ET AVANT LA LIVRAISON**

Si le fournisseur n'est pas en mesure de livrer les produits commandés à la date convenue, il en informe le prestataire logistique. Si cette nouvelle date n'est pas compatible avec les obligations du prestataire logistique, ce dernier informe l'EdA qui peut faire appel à un autre fournisseur (exécution aux frais et risques du titulaire). Le surcoût (transport et vivres) est imputé au titulaire défaillant, et la commande est considérée comme nulle.

Si le prestataire logistique accepte la nouvelle date de livraison, un nouveau rendez-vous est défini, et la commande reste valable. Ce changement de date est pris en compte dans l'évaluation de la performance des fournisseurs.

## **9.3. PONCTUALITE**

Dans le cadre des livraisons, une tolérance de plus ou moins 30 minutes est acceptée par le prestataire logistique par rapport à l'heure de rendez-vous définie.

### *Livraison en retard (+/- 30 minutes) :*

Au-delà de ce délai, le chauffeur prévient sa cellule transport. Le fournisseur prend contact avec le prestataire logistique afin de l'informer du délai prévisionnel du retard. Si la situation ne se débloque pas, le prestataire logistique prend contact avec le fournisseur afin de convenir d'un nouveau rendez-vous. Le prestataire logistique avec accord de l'EdA peut refuser la réception tardive et rend compte à l'Economat des Armées des non-respects horaires du fournisseur.

## **9.4. DUREE DE LIVRAISON IMPARTIE**

Les durées de livraison des marchandises sont les durées légales prévues dans le contrat type de transport de marchandises.

## **9.5. CONTROLE A RECEPTION**

Avant la livraison, il est contrôlé la cohérence du message DESADV par rapport à la commande client.

Après le contrôle du respect de l'heure de rendez-vous, de la conformité des documents de transport et de livraison, les contrôles sont réalisés en deux temps : de manière contradictoire par le représentant du pouvoir adjudicateur (le chauffeur) et le titulaire puis sur la plate-forme du pouvoir adjudicateur.

### **9.5.1. 1<sup>ers</sup> contrôles à réception**

#### **9.5.1.1. Température**

La température des colis de produits carnés frais réfrigérés est contrôlée au cœur des cartons (en veillant au respect de l'emballage de regroupement). La température d'acceptation des produits frais est celle de la réglementation en vigueur et du protocole interprofessionnel de contrôle des températures des denrées animales ou d'origine animale réfrigérées au stade de leur livraison/réception.

#### **9.5.1.2. Contrôle visuel des colis**

Le pouvoir adjudicateur ou son représentant contrôle l'aspect général des colis et leur étiquetage. En cas de défectuosité d'un colis sur une palette (ex / colis détériorés en bas de palette), la palette entière peut être refusée.

#### **9.5.1.4. Nombre de supports et nombre de colis global**

Les opérations de vérification quantitative ont lieu dans les locaux du prestataire logistique. Une fiche palette apposée sur chaque palette récapitule le nombre de colis par référence sur chaque palette. Le nombre de colis par support (ou n°SSCC) est rappelé sur le BL.

Le prestataire logistique contrôle le nombre de colis total par palette, en lien avec les documents d'expédition. Le nombre de colis réceptionnés, manquants ou écrasés est précisé sur la lettre de voiture avant le départ du camion.

Le contrôle quantitatif est global, et non à la référence lors de la réception. Le nombre de colis global doit être accessible dans la page récapitulative du bon de livraison.

### **9.5.2. Contrôles après le départ du chauffeur**

Le pouvoir adjudicateur établit, pour tous les produits, les contrôles suivants sur sa plate-forme :

- Comptage des colis par client et par référence ;
- Contrôle des DLC ;
- Contrôle du poids des colis : poids moyen du colis, multiplié par le nombre de colis ; le tout vérifié par rapport au poids indiqué sur le bordereau de livraison ;
- Autres contrôles spécifiques en fonction de l'urgence ou des spécificités de produits.

En cas de colis manquant ou inversé, l'identification du colis inversé est effectuée dans les 24h suivant le départ du camion.

Si le prestataire logistique constate un non-respect du contrat date, un retour en date sur les DLC livrées, ou tout autre manquement lors du contrôle sur sa plate-forme dans les 24 heures suivant la date de livraison, il a la possibilité de refuser les marchandises.

Les produits refusés sur la plate-forme du prestataire logistique sont mis en zone de retour et doivent être repris par le fournisseur à l'occasion de la livraison suivante, sous 48 heures (par dérogation aux articles 30.4.3 du CCAGS/FCS). L'organisation et la reprise de ces marchandises est à l'entière charge du fournisseur. A défaut d'action rapide du fournisseur, les marchandises sont détruites par le prestataire logistique ; la facture correspondante à ces frais de destruction est transmise au fournisseur avec une copie du certificat de destruction émis par le centre de destruction et la somme globale est automatiquement déduite de la facturation ultérieure.



La même procédure est appliquée en cas de denrées avariées ou touchées par une alerte sanitaire. A réception par le client final, il est de nouveau contrôlé le contenu des colis, les DLC, etc... En cas d'anomalie, le litige est remonté au fournisseur. Les pénalités prévues à l'article 7.1. du CCAP sont appliquées.

#### **9.6. RECADV (RECEIVING ADVICE)**

L'EdA étudie l'opportunité de mettre en place avec le prestataire logistique l'envoi du RECADV vers le fournisseur après réception physique des marchandises. Le fournisseur acquitte alors la facture correspondante et/ou les avoirs/compléments de facture à réception du RECADV.

#### **9.7. GESTION DES RUPTURES**

En cas de rupture ne permettant pas d'honorer toutes les commandes EdA, le fournisseur doit faire son maximum pour servir en priorité des commandes complètes et répartir la rupture sur un minimum de clients.

#### **9.8. MODIFICATION DE COMMANDE CLIENT**

Exceptionnellement, l'EdA peut demander au fournisseur, s'il l'accepte, d'annuler une commande d'approvisionnement pour la remplacer par une commande corrigée.

#### **9.9. ALTERATION OU REMPLACEMENT DES PRODUITS**

Le titulaire prend à sa charge tous les frais et coûts supplémentaires encourus en cas de non-conformité des produits livrés, y compris, mais sans limitation, les frais de retrait et/ou de retour des produits concernés. Sans préjudice de ses autres droits et recours, le pouvoir adjudicateur est en droit de suspendre le paiement des sommes dues au titulaire jusqu'à modification, réparation ou substitution des produits non-conformes, ou jusqu'à versement des frais et coûts définis ci-dessus.

#### **9.10. RESPONSABILITE DU TITULAIRE**

Le titulaire demeure responsable des produits jusqu'à leur livraison. Toute clause contraire mentionnée sur un bon de livraison, une facture ou tout autre document est réputée non écrite.

Par dérogation à l'article 31 du CCAG FCS, le transfert de propriété entre le fournisseur et le pouvoir adjudicateur est effectif lors de la signature du bon de livraison et/ou CMR par les deux parties. Toutefois, en fonction des contrôles effectués sur la plateforme du pouvoir adjudicateur, celui-ci se réserve le droit de notifier au titulaire des réserves sur les produits dans un délai de 24 heures ouvrables suivant la date de la livraison.

Le titulaire déclare avoir souscrit une police d'assurance couvrant ses risques d'exploitation. A chaque demande du pouvoir adjudicateur, le titulaire est tenu de produire une attestation de cette assurance. Cette attestation doit indiquer le type de garantie, la nature des risques et sa période de validité. Le défaut de production dans un délai d'un (1) mois à compter de la demande du pouvoir adjudicateur de cette attestation constitue une faute grave.

#### **9.11. ADMISSION – REJET**

La décision d'admission (délai pendant lequel le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de signaler des remarques quantitatives et/ou qualitatives) doit intervenir dans un délai de 24 heures après la signature du bon de livraison. Le silence du pouvoir adjudicateur à l'issue de ce délai vaut décision d'admission (par dérogation à l'article 30.1 du CCAG FCS) .

La signature du bon de livraison par le pouvoir adjudicateur vaut transfert de propriété des produits, sauf en cas de refus de signature du bon de livraison, la propriété et les risques liés aux produits concernés restant alors à la charge du titulaire.

## **9.12. FICHE INCIDENT**

En cas de manquement aux dispositions contractuelles, notamment en matière d'horaire, de livraison, de respect de la qualité, de quantité commandée, etc., le pouvoir adjudicateur est en droit de refuser tout ou partie des produits et n'est pas tenu de payer les produits refusés, ni aucune autre indemnité. Le pouvoir adjudicateur adresse au titulaire une confirmation des réserves portées sur les documents de livraison dans les 48 heures ouvrables. Les pénalités sont imputées automatiquement au titulaire.

## **ARTICLE 10 – 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.

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 11 – ÉVALUATION DES CONDITIONS DE SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE SÛRETÉ ALIMENTAIRE**

### **11.1 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 alimentaire.

- 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 à bons de commande tous les suppléments d'information qu'ils estiment nécessaires et peuvent effectuer des visites complémentaires s'ils les jugent utiles.

À l'issue de 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 représentant 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.

## **11.2 Contrôles documentaires et traçabilité**

Le titulaire doit être en mesure de communiquer au pouvoir adjudicateur et au service de santé des armées, 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.

## **11.3 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 spécifiés dans les notices techniques annexées au présent CCTP, 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.

Si les différents contrôles mettent en évidence des non-conformités aux critères spécifiés (réglementaires, notices techniques, CCTP, fiches techniques), la formation cliente refuse le produit. Un e-mail ainsi qu'éventuellement un courrier sont adressés au fournisseur lui demandant la réalisation d'une analyse des causes exhaustives et la mise en œuvre d'actions correctives et d'un plan d'action dans les plus brefs délais. Une réponse doit alors être donnée dans un délai de 48 heures pour l'e-mail et de 15 jours pour le courrier. Tout lot ne respectant pas les critères réglementaires de sécurité et/ou pouvant présenter un danger pour la sécurité du consommateur final, et dont la DLC n'est pas dépassée, est retiré du circuit de distribution.

Des pénalités peuvent être appliquées conformément aux dispositions prévues dans le CCAP.

## **ARTICLE 12 – 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 descriptif des mesures en place suivant les indications de l'annexe 4 à l'acte d'engagement ;
- un document attestant de la certification de cette démarche food defense (IFS, BRC, PAS 96, FSSC 22000 ou toute autre démarche reconnue par le GFSI), le cas échéant.

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 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'invulnérabilité, opercules..) et à ne permettre aucune contamination extérieure.

## **ARTICLE 13 – TRACABILITÉ ET ALERTES SANITAIRES**

### **13.1 Traçabilité**

Dans le cadre du dispositif « Vivres Métropole », le système de traçabilité est principalement basé sur les dates de péremption (DLC) 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 des produits concernés.

La nomenclature de la DLC communiquée doit correspondre à celle qui 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.

### **13.2 Interlocuteurs Qualité**

À la notification du marché, le titulaire complète le fichier relatif aux coordonnées des personnes susceptibles (Annexe 6 à l'acte d'engagement) 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.

### **13.3 Alertes sanitaires**

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

- dénomination du produit et code article EdA ;
- numéros de lots de fabrication ;
- DLC 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 restaurants si l'évaluation des paramètres impose l'information du consommateur ;
- devenir des produits concernés par le retrait ou le rappel.

En cas de reprise de produits 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.

**TABLEAU DES DEROGATIONS AU CCAG FCS**

Article 9.5.2	Contrôle après le départ du chauffeur	Article 28 Article 30.4.3
Article 9.10	Responsabilité du titulaire	Article 31
Article 9.11	Admission- rejet	Article 30.1 Article 31