



DIRECTION GENERALE

DIRECTION FRANCE DISTRIBUTION

***DCE n°2025/0439/EdA-DA/Fourniture de produits
alimentaires et non alimentaires pour la Martinique
29/04/2025***

**Cahier des clauses techniques particulières (CCTP) applicable aux lots n°23 à
26**

**Fourniture de produits non alimentaires au profit des clients de l'EdA en
Martinique**

Annexe :

- Annexe 1 : Notices techniques

SOMMAIRE

ARTICLE 1 – OBJET DES ACCORDS-CADRES À BONS DE COMMANDE.....	3
ARTICLE 2 – CONFORMITÉ AUX DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES EN VIGUEUR	3
ARTICLE 3 – SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DES ARTICLES DEMANDÉS.....	3
ARTICLE 4 – NATURE DES PRODUITS ET MATÉRIELS.....	4
ARTICLE 5 – CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE	6
ARTICLE 6 – ÉTIQUETAGE.....	6
ARTICLE 7 – PALETTISATION ET TRANSPORT	8
ARTICLE 8 – SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA QUALITÉ - PLAN DE MAÎTRISE QUALITÉ ET AUTOCONTRÔLES ANALYTIQUES.....	9
ARTICLE 10 – ÉVALUATION DES CONDITIONS DE SÉCURITÉ ET DE SÛRETÉ.....	10
ARTICLE 11 – PROTECTION DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT CONTRE LES RISQUES D' ACTIONS MALVEILLANTES, CRIMINELLES OU TERRORISTES.....	11
ARTICLE 12 – TRAÇABILITÉ ET ALERTES CONSOMMATEURS	12

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

Le présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) concerne la fourniture de produits non alimentaires au profit des clients de l'Economat des Armées (EdA) implantés en Martinique 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 ces produits non alimentaires sur le territoire national.

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 de rappels de produits.

Le titulaire doit donc appliquer les évolutions réglementaires afin de livrer des produits conformes tout au long du marché.

ARTICLE 3 – SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DES ARTICLES DEMANDÉS

3.1 Notices techniques

La notice technique annexée au présent CCTP donne des précisions sur les attentes communes 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.

3.2 Fiches techniques, fiches de données de sécurité et certificats de conformité

3.2.1. 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 :

- Dénomination commerciale et GTIN ;
- Description fonctionnelle du produit et destination d'usage (ex. : usage unique, usage alimentaire, usage sanitaire...) ;
- Certification et logo du produit (NF, Ecolabel ...)
- Nom du fabricant et adresse complète du responsable de la mise sur le marché ;
- Pays d'origine ou lieu de fabrication
- Matériaux utilisés et propriétés techniques
- Durée de vie
- Mode d'emploi et précautions d'utilisation

- Taux de dilution si le produit n'est pas prêt à l'emploi
- Description du conditionnement et de l'emballage (ex : boîte distributrice, sachet individuel...)
- Poids ou volume brut et net
- Pour les produits destinés à entrer en contact alimentaire :
- Mention de l'aptitude au contact alimentaire,
- Déclaration de conformité selon le Règlement (UE) n° 10/2011, modifié par le règlement (UE) 2020/1245, et le Règlement (CE) n° 1935/2004,
- Références aux tests réalisés
- Conditions spécifiques d'utilisation
- Pour les gants en vinyle ou latex : indication de la présence ou non d'OGM, de substances sensibilisantes ou allergènes
- Les dates de création ou de révision de la FT.

3.2.2. Fiche de données de sécurité (FDS)

Chaque produit chimique fourni doit être accompagné d'une fiche de données de sécurité (FDS) en conformité avec la réglementation européenne (REACH - Règlement (CE) n° 1907/2006) et au règlement CLP (CE n° 1272/2008).

Les FDS doivent être mises à jour en cas de modification. En cas de produit dangereux, la FDS doit préciser les équipements de protection individuelle nécessaires et les précautions d'usage.

3.2.3. Certificats

Lorsqu'un produit est certifié selon un référentiel, cette certification doit être indiquée sur la fiche technique, accompagnée d'une copie du certificat en cours de validité.

ARTICLE 4 – NATURE DES PRODUITS ET MATÉRIELS

4.1 Nature des produits

Les produits, définis par usage ou fonction, sont répartis en quatre lots.

Spécifications du lot 24 « Produits d'hygiène, de nettoyage et à usage unique pour la restauration collective »

Les produits sont conformes aux normes françaises et européennes en vigueur.

Les produits destinés à l'entretien des surfaces en contact avec les aliments répondent aux exigences de l'arrêté du 8 septembre 1999 modifié relatif aux procédés et produits utilisés pour le nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme et des animaux.

L'activité des produits biocides doit être déterminée conformément aux normes AFNOR et aux normes européennes correspondantes.

Pour les produits de désinfection, l'obtention d'une AMM (ou dispositions transitoires prévues par la réglementation) délivrée dans le cadre de la réglementation biocide constitue un critère indicatif d'appréciation en matière d'efficacité et d'informations données aux utilisateurs :

- Groupe I/ TP4 pour les produits destinés au nettoyage et à la désinfection des surfaces en contact avec les denrées alimentaires ;
- Groupe I/ TP1 pour les produits d'hygiène humaine.

Tous les produits d'entretien dont l'aptitude au contact alimentaire est requise sont référencés et consultables sur la base de données de l'ANSES (<https://biocid-anses.fr/biocid#>) ou sur le site Synapse de l'INRS.

Les produits cosmétiques doivent satisfaire aux exigences réglementaires du règlement (CE) n°1223/2009 modifié.

4.2. Installations des appareils de dosage et de distribution

Pour les produits d'essuyage et lessiviels, le titulaire doit fournir, à titre gracieux, les dispositifs de distribution ou de dosage correspondants.

Il a à charge de démonter les matériels en place, de les ranger dans leurs emballages afin qu'ils soient repris par les sociétés titulaires des précédents marchés. Il assure l'installation de son propre matériel.

Ces travaux respectent les infrastructures existantes, c'est-à-dire utiliser autant que possible les trous déjà existants.

Les équipements et systèmes de dosage alimentés électriquement sont conformes aux normes CE et les équipements connectés au réseau d'eau potable sont conformes à la réglementation relative aux eaux destinées à la consommation humaine.

Les matériels mis à la disposition des divisions restauration logement bénéficient d'une garantie pièces et main d'œuvre, dans le cadre d'une utilisation normale du matériel et de l'utilisation des produits lessiviels préconisés.

La maintenance et l'entretien des matériels sont assurés par le titulaire lors de visites régulières (au moins une par mois) dont les dates sont fixées d'un commun accord avec le chef de la division restauration logement.

Chaque intervention sur le matériel (visite régulière, dépannage, vérification de la dureté de l'eau ...) aboutit à l'établissement d'un rapport de service ou d'une fiche de service après-vente, document qui est remis au chef de la division restauration logement.

4.3. Plan de nettoyage

Le titulaire de l'accord-cadre à bons de commande apporte l'assistance technique nécessaire à l'élaboration du plan de nettoyage par le chef de la division restauration logement.

Ce plan de nettoyage contient les informations relatives aux fréquences de nettoyage, aux règles de dilution, aux temps d'action, et au mode opératoire pour l'utilisation des différents produits selon les surfaces.

Le titulaire fournit en outre les documents destinés à être affichés à chaque poste de travail afin de permettre une utilisation optimale des produits. Ils peuvent être fournis sous forme d'affichettes, d'autocollants ...

4.4. Nature de la prestation de conseil et de formation

Pour garantir l'efficacité de la mise en œuvre du plan de nettoyage de chaque organisme, le titulaire doit être à même d'assurer une formation complète à l'ensemble du personnel des organismes nourriciers.

Cette formation traite notamment des points suivants :

- informations sur la gamme de produits et d'équipements fournis, leur mode d'utilisation dans le cadre du plan de nettoyage ;
- information complète sur les règles de sécurité des produits ;
- information complète sur les méthodes rationnelles de lavage en machine ;
- information sur les règles d'hygiène en restauration et sur les modalités d'application (protocole de nettoyage).

Cette formation est assurée par une personne ayant une qualification professionnelle en la matière et disposant de supports pédagogiques modernes.

Elle est entretenue par des séances de rappel dont la fréquence ne saurait être inférieure à une séance annuelle.

Chaque produit d'entretien est fourni avec une fiche technique indiquant les modes et précautions d'emploi ainsi que la fiche de données de sécurité le concernant.

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 notamment compte de l'usage prévu (ex : réchauffage).

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

5.1 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) ainsi que les autres

mentions obligatoires prévues par les dispositions réglementaires spécifiques à certains produits (biocides...).

Le cas échéant, la dénomination, la liste des substances allergisantes, 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).

5.2 – Palette

Chaque palette doit comporter :

- Option A :

- Une étiquette transport précisant *a minima* :
 - les nom et adresse de l'expéditeur ;
 - les nom et adresse du destinataire ;
 - la date de livraison au destinataire ;
 - le nombre de colis sur la palette ;
 - le poids de la palette en kg (transport).

- Option B :

- L'étiquette transport de l'option A
- Une fiche de reconnaissance palette (étiquette EAN 128 combiné)
 - Pour les palettes mono-références :
 - Rubrique (01) ou (02) : DUN 14 ou GTIN de l'article ;
 - (15) ou (17) : DDM ;
 - (37) : quantité en première unité de regroupement logistique (exemple : nombre de colis) ;
 - (10) : référence lot ;
 - (00) : SSCC ;
 - Pour les produits à poids variable, indiquer le poids de la palette, rubrique (3103).
 - Pour les palettes multi-références / multi DDM, par référence et par DDM :
 - Rubrique (01) ou (02) : DUN 14 ou GTIN de l'article ;
 - (15) ou (17) : DDM ;
 - (37) : quantité en première unité de regroupement logistique (exemple : nombre de colis) ;
 - (10) : référence lot ;
 - (00) : SSCC ;
 - Pour les produits à poids variable, indiquer le poids de la palette, rubrique (3103).

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 DDM sont physiquement séparées par un **intercalaire**.

Exemple d'étiquette palette attendue :

Garner (entreprise MAF)		MOU	catégorie	transporteur
610 TRANSPORTEUR CHEVILLY		MWM	FRAIS	FR69700
From (Expéditeur)		To (A. Livreur)		
Date/Départ (Expéditeur)		Date/Départ (Livreur)		
08/03/2007 à 09H		08/03/2007 à 22H		
A. Livreur		Ligne Pte		
TRANSPORTEURS		694		
Foie (Palettes)	2 / 2	Count (Cm)	50 / 90	Net Weight (Net)
		500 Kg		
Shipment (N. Expéditeur)				
Order Number (N° Cadeau)		Parcel		
31473_69700		2075525		
Ship Loc (Dest. Final)				
CONTENT : 03011360037442 / SAUCE SALADE Sauce salade pingouin				
Use by :	15/12/2007	Batch (Lot)	LÔT 69007	Count : 50
SECC-Plate :	036022660085937601			
 (02)03011360037442(17)071215(37)50(3103)500000				
 (00)036022660085937601(10)LÔT_69007				

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

ARTICLE 7 – PALETTISATION ET TRANSPORT

7.1 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.

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 l'enlèvement ou la livraison.

Par principe, l'en-cours palettes échangeables ne doit pas dépasser l'équivalent de deux mois d'enlèvement/ 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- DDM.

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

7.2. Conditions de transport

Les produits sont transportés conformément aux dispositions réglementaires en vigueur.

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.

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.)

ARTICLE 8 – SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA QUALITÉ - PLAN DE MAÎTRISE QUALITÉ ET AUTOCONTRÔLES ANALYTIQUES

Le titulaire met en œuvre un système de management de la qualité et de la sécurité produit, incluant des procédures de maîtrise sanitaire, lorsqu'elles sont applicables à la nature des produits livrés (notamment les matériaux destinés au contact alimentaire), ainsi qu'un plan d'autocontrôles analytiques, adapté à la typologie des produits fournis.

Les produits susceptibles d'entrer en contact avec des denrées alimentaires doivent faire l'objet :

- de déclarations de conformité réglementaires
- si applicable, de contrôles analytiques portant sur la migration globale et spécifique

Pour les produits biocides ou d'entretien, les autocontrôles portent sur :

- la conformité de la composition à l'autorisation de mise sur le marché
- la stabilité du produit, son étiquetage, et le respect des bonnes pratiques d'usage professionnel

Lorsque les produits sont intégrés dans des environnements soumis à une démarche HACCP, le titulaire veille à ce que leur utilisation soit compatible avec les exigences de maîtrise sanitaire.

Les autocontrôles analytiques réalisés sur les produits finis sont définis en fonction de la réglementation applicable ou, à défaut, sur la base de référentiels normatifs reconnus ou de méthodes validées par des laboratoires accrédités.

ARTICLE 10 – ÉVALUATION DES CONDITIONS DE SÉCURITÉ ET DE SÛRETÉ

10.1. 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.

- 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 et le respect de la réglementation 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 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 commande est résilié selon les modalités prévues dans le cahier des clauses administratives particulières.

10.2. 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.

À ce titre, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'effectuer régulièrement des tests de traçabilité inopinés.

10.3. 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.

L'interprétation des résultats d'analyses est effectuée en fonction des déclarations faites par le fournisseur dans ses fiches techniques.

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** sont imposées et peuvent induire les frais ou pénalités prévus au CCAP.

ARTICLE 11 – PROTECTION DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT CONTRE LES RISQUES D' ACTIONS MALVEILLANTES, CRIMINELLES OU TERRORISTES

Le titulaire s'engage à mettre en œuvre les mesures décrites dans le guide des recommandations pour la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes – document interministériel de janvier 2014.

Pour cela, le titulaire fournit en complément de la lettre de la direction dans laquelle elle s'engage à respecter les recommandations du guide DGAI :

- soit un document attestant de la certification de cette démarche food defense (IFS, BRC, PAS 96, FSSC 22000 ou toute autre démarche reconnue par la GFSI) ;
- soit un descriptif des mesures en place.

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 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 12 – TRAÇABILITÉ ET ALERTES CONSOMMATEURS

12.1. Traçabilité

Le titulaire doit assurer une traçabilité amont et aval et être dans la capacité de la transmettre sur demande à la formation cliente ou au pouvoir adjudicateur.

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 dates de péremption des produits concernés.

La nomenclature de la date de péremption communiquée doit correspondre à la nomenclature 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.

12.2. 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 consommateurs en période ouvrable ;
- des alertes consommateurs 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.

12.3. Alertes consommateurs

En cas de rappel de produit par le fabricant, les éléments suivants sont impérativement communiqués aux interlocuteurs de l'EdA susmentionnés :

- dénomination du produit ;
- numéros de lots de fabrication ;
- date(s) de péremption concernée(s) ;
- date(s) de livraison auprès de la formation cliente ;
- motif de l'alerte ;
- 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.

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.