



DIRECTION GENERALE

DIRECTION FRANCE ET RESTAURATION

Appel d'offres ouvert n°2025/0560/EdA-DA

Cahier des clauses techniques particulières (CCTP)

Fourniture de poissons, mollusques et crustacés à l'état frais issus de la pêche ou d'élevage au profit des formations militaires stationnées en France métropolitaine

Table des matières

ARTICLE 1 – OBJET DE L’ACCORD-CADRE À BONS DE COMMANDES	3
ARTICLE 2 – CONFORMITÉ AUX DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES EN VIGUEUR....	3
ARTICLE 3 – AGRÉMENTS SANITAIRES.....	3
ARTICLE 4 – SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DES ARTICLES DEMANDÉS	3
4.1 Qualité organoleptique	3
4.2 CARACTERISTIQUES ET QUALITE	4
4.3 Fiches techniques	5
ARTICLE 5 – CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE.....	6
ARTICLE 6 – ÉTIQUETAGE	6
ARTICLE 7 – TRANSPORT	7
ARTICLE 8 – PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE ET AUTOCONTRÔLES ANALYTIQUES 7	
ARTICLE 9 – ÉVALUATION DES CONDITIONS DE SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE SÛRETÉ ALIMENTAIRES.....	8
9.1. Visites d’audit sur site	8
9.2. Contrôles documentaires et traçabilité	9
9.3. Analyses de laboratoire	9
ARTICLE 10 – PROTECTION DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE CONTRE LES RISQUES D’ACTIONS MALVEILLANTES, CRIMINELLES OU TERRORISTES.....	10
ARTICLE 11 – TRACABILITE ET ALERTES SANITAIRES.....	10
11.1. Interlocuteurs qualité.....	10
11.2. Alertes sanitaires	10

ARTICLE 1 – OBJET DE L’ACCORD-CADRE À BONS DE COMMANDES

Le présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) concerne la fourniture de poissons, mollusques et crustacés à l’état frais issus de la pêche ou d’élevage au profit des formations militaires stationnées en France métropolitaine dans le cadre du dispositif de l’intermédiation contractuelle, franco de port.

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.

Le titulaire s’engage à s’approvisionner uniquement auprès de fournisseurs qui s’engagent formellement à :

- ne pas s’approvisionner auprès de bateaux inscrits sur une liste noire officielle (liste INN du règlement CE 1005/2008)
- et à vérifier, via les certificats de capture, qu’en aucun cas la marchandise ne provient de l’un de ces bateaux

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 QUALITE ORGANOLEPTIQUE

Le degré de fraîcheur des produits de la pêche est conforme aux prescriptions du règlement (CE) n° 2406/96 du conseil du 26 novembre 1996 fixant des normes communes de commercialisation pour ces produits :

- Les degrés de fraîcheur acceptés sont de catégorie « extra » ;
- Le degré de fraîcheur de catégorie « a » est refusé sauf accord préalable spécifié par la formation cliente;
- Le degré de fraîcheur de catégorie « b » est refusé.

Les produits étant demandés à l’état frais, ils ne doivent pas être issus de produits ayant subi un processus de congélation, sauf dérogations liés aux procédés de conservation sur les navires de pêche. Tous les poissons sont livrés éviscérés.

Le titulaire garantit l’approvisionnement des produits listés dans l’annexe à l’acte d’engagement selon la saisonnalité propre à chaque espèce. Chaque lot est constitué de produits homogènes en fraîcheur et en calibre.

4.2 CARACTERISTIQUES ET QUALITE

Le candidat est encouragé à limiter la dégradation de l'habitat marin et à imposer une pêche permettant le renouvellement des espèces.

Le candidat doit s'assurer :

- Que les produits pêchés respectent les tailles minimales imposées par la réglementation
- De limiter la capture des produits pêchés pendant les périodes de reproduction
- De diversifier son approvisionnement dans les différentes zones de pêche de manière à limiter et à répartir la pression sur les stocks

Le candidat privilégie les pêches respectueuses de l'environnement

- Pêche à la ligne (pêche à la canne) : permet de cibler les poissons individuellement, limitant les prises accessoires.
Pêche à la palangre sélective : utilisée avec des hameçons adaptés pour réduire les captures non désirées.
- Pêche à la senne coulissante (pêche à la senne tournante) : si bien gérée, elle peut être sélective et limiter les dégâts
- Aquaculture durable : élevage de poissons dans des conditions contrôlées avec un impact réduit sur les écosystèmes.
- Pêche à la nasse ou au casier : pièges qui permettent de capturer des poissons ou crustacés sans endommager les fonds marins.
- Pêche artisanale à petite échelle : souvent plus sélective et avec un impact moindre sur les écosystèmes.

Les découpes, filets et portions de poissons proposés sont majoritairement issues de filières d'approvisionnements responsables (exemple : label MSC) et/ou bénéficiant d'un système officiel de gestion des pêches impliquant :

- Un suivi de l'état des stocks et/ou une adaptation des captures,
- Une maîtrise de l'impact de la pêche sur l'écosystème,
- Un dispositif de contrôle effectif et adéquat.

Dans le cas de proposition de produits d'élevage, le candidat précisera si un cahier des charges est prévu avec l'éleveur. Il sera notamment précisé la densité des poissons pour garantir le bien-être animal. L'alimentation des produits d'élevage sera stricte et conforme à la réglementation européenne, excluant l'utilisation d'hormone de croissance, d'huile de palme et d'OGM. L'alimentation devra privilégier les sources d'alimentation issues de pêche durable.

Les produits de la pêche devront ne pas comporter d'additifs, à l'exception des produits cuits.

L'utilisation d'antibiotiques à titre préventif doit être limitée.

Respect de la saisonnalité :

D'un point de vue biologique, une pêche pratiquée en période de frai ne pose pas de problème, à condition que le stock de poissons soit en bon état et que les quotas soient respectés. D'une manière générale, la consommation au moment du frai doit être envisagée avec prudence. Elle est à bannir dans le cas de stocks fragilisés comme pour le Bar.

Utilisation des DCP (Dispositif à Concentration de Poisson) :

Le candidat s'engage à limiter l'utilisation de DCP. Il doit pouvoir réaliser une traçabilité à toutes les étapes de la chaîne d'approvisionnement.

Traçabilité :

Le candidat doit assurer une traçabilité de bout en bout afin de garantir une sécurité et une sûreté alimentaire mais également pour s'assurer des modes production et de légalité du produit. Les sources illégales sont de nature différentes : pêche illégale, pêche non déclarée, pêche non-réglémentée.

CCTP 2025 Marchés de poissons, mollusques et crustacés à l'état frais issus de la pêche ou d'élevage

Les certificats de capture pourront faire l'objet de vérification par le pouvoir adjudicateur.

Le fournisseur devra garantir la maîtrise du risque parasitaire, notamment par la vérification visuelle des produits, conformément au Règlement (CE) n° 2074/2005, Annexe I, Section I :

- Aucun produit ne devra contenir de parasites visibles à l'œil nu ($>0,5$ mm), en particulier de type *Anisakis* spp

4.3 FICHES TECHNIQUES

Chacun des articles fournis peut faire l'objet d'une fiche technique sur demande du pouvoir adjudicateur, 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 variété
- la catégorie
- 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 ;
- le cas échéant, les signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO)
- les dates de création ou de révision de la fiche technique.
- origine de production
- labels/ certifications du produit
- le mode de production ou le type de pêche précisant notamment les mentions « pêché... », ou « pêché en eaux douces » ou « élevé... » ;
- la zone de capture ou d'élevage du produit et la catégorie d'engin de pêche utilisé pour la capture :
 - dans le cas des produits de la pêche pêchés en mer, le nom écrit de la sous-zone ou de la division figurant sur la liste des zones de pêche de la FAO, ainsi que le nom de cette zone dans

- des termes intelligibles pour le consommateur, ou une carte ou un pictogramme indiquant cette zone, ou, par dérogation à cette exigence, pour les produits de la pêche capturés dans des eaux autres que l'Atlantique du Nord-Est (zone de pêche 27 de la FAO) et la Méditerranée et la mer Noire (zone de pêche 37 de la FAO), le nom de la zone de pêche de la FAO ;
- dans le cas des produits de la pêche capturés en eaux douces, la mention des eaux d'origine dans l'État membre ou le pays tiers de provenance du produit ;
 - dans le cas des produits de l'aquaculture, la mention de l'État membre ou du pays tiers dans lequel le produit a atteint plus de la moitié de son poids final ou est resté plus de la moitié de la période d'élevage ou, dans le cas des crustacés et mollusques, dans lequel il a passé la dernière phase du processus d'élevage ou de culture, d'une durée minimale de six mois ;
- le produit a été décongelé (à l'exception des denrées pour lesquelles la congélation constitue une étape technologiquement nécessaire du processus de production) ;

ARTICLE 5 – CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE

Les opérations de conditionnement, d'emballage et d'étiquetage sont réalisées conformément à la réglementation en vigueur.

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.

Les produits sont livrés en conditionnements fermés de façon à assurer une protection adéquate de ces produits contre l'environnement extérieur.

Les emballages présentent une résistance mécanique suffisante pour permettre le transport et le stockage des denrées, ainsi que les diverses manutentions sans remettre en cause l'intégrité des contenants et de leur contenu.

Les poissons frais entiers peuvent être livrés dans leurs caisses d'origine. Si un reconditionnement s'avère nécessaire, il doit être effectué dans des contenants en très bon état de propreté. Les caisses en polystyrène ne doivent pas être réutilisées compte tenu de leur inaptitude au nettoyage et leur fragilité.

Les poissons entiers ou filets présentés à l'état frais sont placés dans une quantité suffisante de glace pour maintenir une température de conservation comprise entre 0° C et +2° C. Lorsque les produits sont conservés sous glace fondante, les conditionnements sont conçus pour permettre l'écoulement de l'eau de fusion.

Sans préjudice des dispositions ci-dessus, une liste d'articles facultatifs conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée pourra être proposée en accord avec la gamme demandée.

ARTICLE 6 – ÉTIQUETAGE

Les mentions d'étiquetage sont conformes à la réglementation en vigueur et aux usages de la filière.

Les poissons entiers livrés en caisses comportent un étiquetage permettant d'identifier notamment les éléments de traçabilité suivants sans avoir à ouvrir le conditionnement :

- pays d'origine ;
- nom scientifique et dénomination commerciale ;
- lieu de capture (zone et sous zone FAO) ;
- catégories de fraîcheur et de calibrage ;
- poids net exprimé en kilogrammes ;
- date de pêche et date de l'expédition ;

- nom et adresse de l'expéditeur ;
- numéro d'agrément communautaire le cas échéant.
- type de pêche ou le mode de production
- technique de pêche

En complément, les caisses de filets de poissons frais comportent un étiquetage indiquant notamment :

- le nom et l'adresse de l'atelier de filetage ;
- le numéro d'agrément sanitaire (estampille) ;
- la présentation (filets sans peau / filets avec peau) ;
- les températures de conservation ;
- la date limite de consommation.

En ce qui concerne une liste d'articles facultatifs sous vide ou sous atmosphère modifiée, l'étiquetage doit rappeler en plus des indications ci-dessus :

- la date limite de consommation ;
- l'adresse et les coordonnées du fournisseur ;
- le numéro de lot.

Afin d'assurer une traçabilité produit, le titulaire doit identifier clairement sur ses offres, ses bons de livraison et ses factures :

- les produits SIQO
- les produits issus de filière HVE ou de proximité (Pavillon de France...)
- les produits issus de la pêche ou de l'aquaculture durable (MSC, ASC...)
- la localisation des sites de transformation

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 véhicules destinés au transport des produits doivent être munis d'un dispositif d'enregistrement des températures fiable et vérifié périodiquement. Sur demande, les enregistrements de température doivent être transmis au pouvoir adjudicateur ou à la formation cliente dans les 48 heures.
Les engins de transport sont clos et verrouillés au cours du transport, l'ouverture des portes n'étant autorisée qu'au moment de la livraison.

ARTICLE 8 – PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE ET AUTOCONTRÔLES ANALYTIQUES

Le titulaire doit avoir mis en place un système de management de la qualité permettant d'assurer la sûreté et la sécurité sanitaire des aliments.

Le système de management doit, au minimum, démontrer l'efficacité des points ci-après :

- Responsabilités et engagements de la direction
 - gouvernance et engagement : la direction doit veiller à ce que les employés soient conscients de leurs responsabilités en matière de sécurité et de qualité des produits, et que des mécanismes soient instaurés pour vérifier l'efficacité de leurs actions ;

- Audit interne : le titulaire doit mettre en place un programme efficace d'audits internes. Le périmètre et la fréquence des audits internes doivent être définis et justifiés par une évaluation des risques.
- Amélioration continue : les actions correctives doivent être clairement formulées, documentées et mises en place, dès que possible, pour éviter la réapparition des non-conformités.
- Gestion du personnel : les exigences sur l'hygiène personnelle doivent être mises en place et appliquées par tout le personnel concerné ainsi que par les prestataires externes et les visiteurs.
- Référencement et évaluation des fournisseurs/sous-traitants/prestataires.
- Plan de contrôle analytique des matières premières et des produits finis.
- Process de production et autocontrôles :
 - étude HACCP ;
 - autocontrôles de production et surveillance des CCP.
- Traçabilité : conformément à la réglementation, toutes les dispositions sont prises afin que soient tracés et connus tous les éléments des étapes de la réception, la production, la transformation et la distribution; et que soient connues la provenance et la destination immédiate des produits entreposés et gérés logistiquement. Le titulaire est en mesure et sur demande de l'EdA de communiquer toutes les informations concernant les lots utilisés pour l'EdA, que cela concerne les lots des matières premières ou ceux des produits finis. Le titulaire s'engage à fournir les informations de traçabilité amont et aval, sous un délai de 4 heures maximum.
- Procédure de gestion des corps étrangers.
- Procédure de gestion des risques et plan de continuité d'activité.
- Procédure de gestion des produits non conformes.
- Procédure de gestion des retraits-rappels.
- Mise en place d'un VACCP et d'un test intrusion (l'article 10 présente en détail les spécifications requises).
- Mise en place de mesures de cybersécurité.

Le titulaire met en œuvre un plan de maîtrise sanitaire associé à un **plan d'autocontrôles** analytiques portant sur les matières premières utilisées et sur les produits livrés.

Le plan d'autocontrôles est défini selon les dispositions du plan de maîtrise sanitaire du titulaire lui-même élaboré sur la base des principes de la méthode HACCP (analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise).

Lorsqu'elles s'appliquent à des critères réglementaires de sécurité ou d'hygiène des procédés, les analyses respectent les méthodes spécifiées par la réglementation.

Pour les critères non définis par voie réglementaire mais d'application volontaire ou spécifiés dans les notices techniques, les méthodes doivent être normalisées, ou être validées par rapport aux méthodes de référence, si elles existent.

Toute non-conformité doit donner lieu à la mise en œuvre d'actions correctives dûment enregistrées.

ARTICLE 9 – ÉVALUATION DES CONDITIONS DE SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE SÛRETÉ ALIMENTAIRES

9.1. VISITES D'AUDIT SUR SITE

Au cours de l'exécution de l'accord-cadre à bons de 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.

CCTP 2025 Marchés de poissons, mollusques et crustacés à l'état frais issus de la pêche ou d'élevage

- 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 en annexe 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 DDM ou la DLC n'est pas dépassée, est retiré du circuit de distribution.

CCTP 2025 Marchés de poissons, mollusques et crustacés à l'état frais issus de la pêche ou d'élevage

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

ARTICLE 10 – PROTECTION DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE CONTRE LES RISQUES D’ACTIONS MALVEILLANTES, CRIMINELLES OU TERRORISTES

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

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

- 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) ;
- Un descriptif des mesures en place suivant les indications de l’annexe 5 à l’acte d’engagement.

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

Dans tous les cas, le titulaire est tenu de fournir au pouvoir adjudicateur 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..) et à ne permettre aucune contamination extérieure.

ARTICLE 11 – TRACABILITE ET 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 ainsi que le pouvoir adjudicateur.

11.2. ALERTES SANITAIRES

En cas d’alerte sanitaire, les éléments suivants sont impérativement communiqués aux formations clientes et en copie le pouvoir adjudicateur:

- 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 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.