



DIRECTION GÉNÉRALE

DIRECTION FRANCE DISTRIBUTION

Appel d'offres ouvert
DCE n° 2025/0421/EdA-DA/Fourniture de viandes et de
charcuteries réfrigérées au profit du CLV (Centre Logistique
Vivres) de Brest et du GSC/Pôle Toulon/Succursale Logistique
Vivres du 25/04/2025

Cahier des clauses techniques particulières (CCTP)

Fourniture de viandes et de charcuteries réfrigérées au profit du Centre
Logistique Vivres de Brest et de la succursale logistique vivres Toulon

Annexe 1 : Notice(s) technique(s)

SOMMAIRE

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
ARTICLE 5 – CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE	5
ARTICLE 6 –ÉTIQUETAGE.....	5
ARTICLE 7 – PALETTISATION ET TRANSPORT.....	6
ARTICLE 8 – PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE ET AUTOCONTRÔLES ANALYTIQUES ..	7
ARTICLE 9 – ÉVALUATION DES CONDITIONS DE SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE SÛRETÉ ALIMENTAIRES	8
ARTICLE 10 – PROTECTION DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE CONTRE LES RISQUES D’ACTIONS MALVEILLANTES, CRIMINELLES OU TERRORISTES	10
ARTICLE 11 – TRAÇABILITÉ ET 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 viandes et charcuteries réfrigérées au profit du CLV (Centre Logistique Vivres) de Brest et de la succursale logistique vivres Toulon, ci-après désignées comme les formations clientes (FC), selon le mode opératoire de l’intermédiation contractuelle et s’applique à l’accord-cadre à bons de commandes de référence.

ARTICLE 2 – CONFORMITÉ AUX DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES EN VIGUEUR

Le titulaire est tenu de respecter les dispositions réglementaires nationales et européennes relatives à la mise sur le marché de denrées alimentaires sur le territoire national français et applicables notamment aux opérations de production, de stockage, de transport et de distribution des denrées alimentaires.

Le titulaire assure une veille réglementaire et technique et prend en compte toute évolution survenant en cours d’exécution du contrat 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 commandes, spécifiés par le titulaire dans son offre, constituent une liste définitive qui ne peut être modifiée sans l’accord préalable du pouvoir adjudicateur. Le cas échéant, la rédaction d’un avenant à l’accord-cadre à bons de commandes s’effectue.

En cas de suspension ou de retrait partiel ou total de l’agrément de l’un de ces établissements, le titulaire en informe le pouvoir adjudicateur dans les délais prévus au CCAP.

En cas de non-respect de ces dispositions, les sanctions prévues au CCAP sont applicables.

ARTICLE 4 – SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DES ARTICLES DEMANDÉS

4.1 Notices techniques

La **notice technique** annexée au présent CCTP donne des précisions sur les exigences communes attendues pour l’accord-cadre à bons de commandes, ainsi que sur les caractéristiques et les exigences spécifiques attendues pour chacune des lignes d’articles demandées.

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 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 (DLC ou DDM) correspondant aux durées totales en sortie de fabrication ;
- les caractères pondéraux : poids ou volume brut total - poids ou volume net ; le cas échéant, poids ou volumes nets unitaires ou calibres ;
- la présence ou non d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ;
- la présence ou non d'un traitement ionisant ;
- le nom (ou la raison sociale) et l'adresse de l'exploitant 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
- le cas échéant, les signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO) ;
- le cas échéant, l'organisme certificateur et l'origine agricole (BIO) ;
- le(s) numéro(s) d'agrément sanitaire européen pour les établissements soumis à agrément au titre du règlement (CE) n° 853/2004 ;
- les dates de création et/ou de révision de la fiche technique.

4.3 Non-conformités, altération ou remplacement des produits

En cas d'anomalie, le pouvoir adjudicateur ou le CLV de Brest et/ou la succursale logistique vivres de Toulon 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 seront conservés au maximum 2 jours selon le type de litige calendaires et dans la limite de leur DLC dans une zone rebut à compter de l'envoi du compte-rendu/de la fiche anomalie réception. L'organisation et la reprise des produits sont à l'entière charge du titulaire. Passé ce délai, le CLV de Brest et/ou la succursale logistique vivres de Toulon 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 le CLV de Brest ou la succursale logistique vivres de Toulon conformément au CCAP.

Sans préjudice de ses autres droits et recours, le CLV de Brest ou la succursale logistique vivres de Toulon 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 CLV de Brest et/ou la succursale logistique vivres de Toulon peut faire jouer la garantie technique est celui de la date de durabilité minimale (DDM) ou de la date limite de consommation (DLC) indiquée sur le conditionnement de chaque denrée. Les contrôles mis en place par le CLV de Brest et/ou la succursale logistique vivres de Toulon 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 produits seront présentés sous vide ou sous atmosphère modifiée ou tout autre moyen permettant de garantir une bonne préservation et une augmentation de la durée de conservation du produit.

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 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

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 et l'organisme certificateur doivent y figurer. De même pour les produits ayant un label de qualité, celui-ci doit apparaître sur l'étiquette du colis.

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).

6.2 Palette

Chaque palette doit comporter 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).

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

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

ARTICLE 7 – PALETTISATION ET TRANSPORT

7.1 Palettisation

Le titulaire doit utiliser de préférence des palettes locatives ou à défaut échangeables. Elles présentent une résistance mécanique suffisante pour permettre le transport, le stockage et les manutentions successives et ne pas constituer une cause de danger pour le personnel de conduite, de manutention, pour les autres marchandises, pour les engins de transport et de manutention ou les tiers.

Celles-ci respectent de préférence le format 80 x 120 cm « Palette Europe » (EPAL).

Les marchandises sont directement palettisées sur ces supports.

La hauteur maximale des palettes est de 150 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.

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

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

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

L'utilisation du DUN14 est demandée dans le cas de 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 au CLV Brest et/ou à la succursale logistique vivres Toulon dans les 48 h.

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 – 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 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 commandes autorise l'accès des représentants du pouvoir adjudicateur et du service de santé des armées à l'ensemble des sites et locaux de production et de stockage des produits fournis.
- La capacité technique du site est appréciée à l'aide d'un référentiel prenant en compte les aspects techniques de la filière ou des produits, le respect de la réglementation et des recommandations du ministère de l'Agriculture dans le domaine de la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes 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 cette expertise, 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 pouvoir adjudicateur ;

sans réponse satisfaisante ou si les délais sont dépassés, 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. Contrôles documentaires et traçabilité

Le titulaire doit être en mesure de communiquer au pouvoir adjudicateur et au service de santé des armées ou au CLV Brest et/ou à la succursale logistique vivres Toulon, 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 CLV Brest et/ou à la succursale logistique vivres Toulon et le pouvoir adjudicateur se réservent le droit d'effectuer régulièrement des tests de traçabilité inopinés.

9.3. Analyses de laboratoire

Le pouvoir adjudicateur, le service de santé des armées ou le CLV Brest et/ou à la succursale logistique vivres Toulon 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, 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), le CLV Brest et/ou à la succursale logistique vivres Toulon 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.

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 DGA1 :

- un descriptif des mesures en place suivant les indications de l'annexe 5 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 auditée à tout moment par le pouvoir adjudicateur ou son représentant.

Dans tous les cas, le titulaire est tenu de fournir au CLV Brest et à la succursale logistique vivres Toulon 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'invulnérabilité, opercules..) et ne permettre aucune contamination extérieure.

ARTICLE 11 – TRACABILITÉ ET ALERTES SANITAIRES

11.1. Interlocuteurs Qualité

À la notification du marché, le titulaire complète le fichier relatif aux coordonnées des personnes susceptibles d'être contactées dans le cadre :

- des litiges courants ;
- des alertes sanitaires en période ouvrable ;
- des alertes sanitaires en période non ouvrable.

Le titulaire est tenu d'informer le CLV Brest et/ou à la succursale logistique vivres Toulon, ainsi que le pouvoir adjudicateur, de toute non-conformité ayant un impact sur la sécurité sanitaire pour les produits qu'il aurait livrés.

11.2. Alertes sanitaires

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

- dénomination du produit;
- numéros de lots de fabrication ;
- DLC ou DDM concernée(s) ;
- date(s) de livraison
- motif du retrait ou du rappel ;
- affichette de communication à destination des convives des restaurant si l'évaluation des paramètres impose l'information du consommateur ;
- devenir des produits concerné par le retrait ou le rappel.

En cas de reprise de produit déjà livrés, 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.