



DIRECTION GENERALE
DIRECTION DES ACHATS

**Marché à procédure adaptée
n°2025/1334/EdA-DA
Cahier des Clauses Particulières
(CCP)**

Fourniture de bières

Cadre réservé à l'EdA

Vu, le code de la commande publique.

Vu le Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés publics de Fourniture Courantes et Services (CCAG/FCS).

Annexe 1A/1B : Tableau de présentation de l'offre « Départ » et « Franco »

Annexe 2A/2B : Conditions logistiques « Départ » et « Franco »

Annexe 3 : Achats responsables

Annexe 4 : Sécurité sanitaire et sûreté des aliments

Annexe 5 : Lettre d'engagement food defense

Annexe 6 : Absence de conflit d'intérêt

Annexe 7 : Engagement déontologie

Annexe 8 : Fiche Identité fournisseur

Annexe 9 : Notice technique

SOMMAIRE

PRÉAMBULE.....	3
PARTIE I - CLAUSES ADMINISTRATIVES.....	3
ARTICLE 1 – OBJET, NATURE ET DURÉE DE L’ACCORD-CADRE À BONS DE COMMANDE	3
ARTICLE 2 – FORME NATURE ET RÉVISION DES PRIX	3
ARTICLE 3 – MODIFICATION DU CONTRAT	4
ARTICLE 4 – EVOLUTION DE LA LISTE DES PRODUITS.....	4
ARTICLE 5 – COMMANDES	5
ARTICLE 6 – ENLEVEMENT/LIVRAISON	6
ARTICLE 7 - MODALITÉS FINANCIERES	10
ARTICLE 8 – PÉNALITÉS – LITIGES - RÉSILIATION.....	12
PARTIE II – CLAUSES TECHNIQUES	15
ARTICLE 1 – CONFORMITÉ AUX DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES EN VIGUEUR	15
ARTICLE 2 – AGRÉMENTS SANITAIRES.....	15
ARTICLE 3 – SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DES ARTICLES DEMANDÉS.....	15
ARTICLE 4 – CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE	17
ARTICLE 5 – ÉTIQUETAGE	18
ARTICLE 6 – PALETTISATION ET TRANSPORT	20
ARTICLE 7 – PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE ET AUTOCONTRÔLES ANALYTIQUES	21
ARTICLE 8 – ÉVALUATION DES CONDITIONS DE SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE SÛRETÉ ALIMENTAIRE.....	22
ARTICLE 9 – PROTECTION DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE CONTRE LES RISQUES D’ACTIONS MALVEILLANTES, CRIMINELLES OU TERRORISTES	24
ARTICLE 10 – TRAÇABILITÉ ET ALERTES SANITAIRES	25

PRÉAMBULE

Il s'agit d'un marché passé selon une procédure adaptée (MAPA) par référence à l'article R.2123-1 du CCP.

PARTIE I - CLAUSES ADMINISTRATIVES

ARTICLE 1 – OBJET, NATURE ET DURÉE DE L'ACCORD-CADRE À BONS DE COMMANDE

L'accord-cadre à bons de commande a pour objet la fourniture de bières, au profit des clients du dispositif « Vivres Métropole » (VM).

« Vivres Métropole » est le dispositif d'approvisionnement en denrées et en produits péri-alimentaires destinés aux organismes militaires de restauration et aux sociétés de restauration collective (SRC).

Toutes les formations clientes concernées par le dispositif VM sont localisées en France métropolitaine.

La prestation comprend la fourniture, l'emballage, le transport (en incoterm « FRANCO ») ou la mise à disposition (en incoterm « DEPART »), l'identification de ces produits sur la plateforme du pouvoir adjudicateur située à NEMOURS (77).

Les bières, objet de l'accord-cadre à bons de commande, sont dénommées ci-après « les produits ».

L'accord-cadre à bons de commande prend effet à compter de sa notification pour une période ferme de huit (8) mois.

ARTICLE 2 – PRIX

Les prix des produits, objet de l'accord-cadre à bons de commande, sont unitaires, en euros, avec au plus deux décimales, « franco » sur la plateforme du pouvoir adjudicateur située à NEMOURS (77) ou « Départ », hors taxes sur la valeur ajoutée.

Les prix sont fixés dans le « Tableau de présentation des offres », objet de l'annexe 1A et 1B (offre Franco ou départ) au CCP, et sont fermes sur toute la période d'exécution de l'accord-cadre à bons de commande.

Durant l'exécution, les prix facturés sont ceux en vigueur au moment de la passation de la commande.

Les prix comprennent :

- l'ensemble des dépenses nécessaires à la fourniture des produits ;
- toutes les charges fiscales, parafiscales et autres frappant obligatoirement les produits ;
- le conditionnement, l'emballage ;
- la livraison sur la plateforme du pouvoir adjudicateur pour l'offre « FRANCO », le cas échéant.

Les taux de TVA ne sont mentionnés qu'à titre indicatif.

En cas de variation des taux de cette taxe, les prix unitaires subissent une variation identique. Sur demande du pouvoir adjudicateur, le titulaire fournit une liste des taxes auxquelles il est soumis avec les références des textes législatifs ou réglementaires correspondants.

Les éventuels frais de douane et de procédure sont à la charge du titulaire.

Les prix ne sont pas révisables au cours de la période d'exécution.

ARTICLE 3 – MODIFICATION DU CONTRAT

En application de l'article R 2194-1 du code de la commande publique, le présent accord-cadre à bons de commande peut être réexaminé durant son exécution dans les circonstances suivantes :

- Ajout de produits : le titulaire peut proposer au pouvoir adjudicateur des nouveaux produits, correspondant à l'objet de l'accord-cadre à bons de commande.

Le processus de référencement des nouveaux produits est géré entre le Titulaire de l'accord-cadre à bons de commande et le Pouvoir Adjudicateur (ou son représentant). Il doit respecter les conditions suivantes :

- Le Titulaire adresse par écrit une proposition de nouveaux produits au Pouvoir Adjudicateur ;
- Le Pouvoir Adjudicateur accepte ou refuse les nouveaux produits ;
- Les produits acceptés sont rajoutés à l'accord-cadre à bons de commande concerné.

- Les nouveaux produits ainsi référencés suivent alors les mêmes règles que les produits initialement prévus dans l'accord-cadre à bons de commande.

- Intégration de nouveaux clients ;

- Passation d'un accord-cadre à bons de commande complémentaire de fournitures en vertu de l'article R 2122-4 du code de la commande publique ;

Cette clause de réexamen fait l'objet d'une décision écrite du pouvoir adjudicateur et est notifiée par courrier recommandé avec accusé de réception ou tout autre moyen permettant d'attester sa bonne réception (ordre de service, certificat administratif, ...) au titulaire de l'accord-cadre à bons de commande concerné.

ARTICLE 4 – EVOLUTION DE LA LISTE DES PRODUITS

4.1. SUBSTITUTION DE PRODUITS

Les données communiquées par le titulaire doivent être **fiables et cohérentes**, afin d'assurer une bonne gestion des approvisionnements.

En cas de rupture, le titulaire a l'obligation contractuelle de proposer des produits de substitution afin de pallier cette carence. Un article de substitution est un produit ayant des caractéristiques techniques et qualitatives équivalentes au produit substitué de l'accord-cadre à bons de commande et un même rapport prix/poids.

- **Substitution ponctuelle de produits** : en cas de rupture temporaire de disponibilité des produits, des produits de substitution sont proposés par le titulaire. L'article de substitution est proposé dès que le titulaire a connaissance de la rupture et le titulaire doit fournir la fiche technique du produit de substitution. Le titulaire doit obtenir l'accord écrit exprès du pouvoir adjudicateur pour la commande de substitution. Le pouvoir adjudicateur ne doit pas supporter de diminution de qualité ou de surcoût quand les produits substitués sont d'un prix supérieur à ceux commandés ;
- **Substitution définitive de produits** : dans le cas d'une rupture définitive de produit ou d'une rupture à long terme (produit indisponible pendant plusieurs semaines par exemple), le titulaire doit immédiatement demander le référencement du produit de substitution au pouvoir adjudicateur. Toute modification du référentiel produit (caractéristiques, conditionnement...) ou concernant le titulaire (modification compte bancaire, etc.) doit être transmise au pouvoir adjudicateur au plus tard 45 jours calendaires avant la date de changement souhaitée, par courrier électronique, télécopie ou voie postale. En cas d'urgence dûment justifiée, la modification doit être signalée au plus tard 2 semaines avant le changement. Toute modification des fiches

techniques et/ou des photos des produits doit également être transmise 45 jours calendaires avant le changement.

Afin de valider la substitution définitive un échantillon peut être demandé au titulaire par le pouvoir adjudicateur.

Après accord des deux parties, le pouvoir adjudicateur intègre dans son système d'information les nouveaux éléments du référentiel et en informe le titulaire.

Tout manquement à cette procédure peut entraîner l'établissement d'une fiche « incident » ou l'imputation des pénalités prévues à l'article 8.1 du présent document. Dans ce cas, le pouvoir adjudicateur se réserve également le droit de s'approvisionner aux frais et risques du titulaire conformément à l'article 8.2 du présent CCP.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de refuser les modifications substantielles, voire de résilier l'accord-cadre à bons de commande en fonction de l'importance des changements proposés par le titulaire.

4.2. PRIX PROMOTIONNELS

Le titulaire de l'accord-cadre à bons de commande a la faculté de proposer au pouvoir adjudicateur des remises exceptionnelles ou prix promotionnels, notamment dans les cas de sur-stockages, de déclassements de produits ou de produits dont la DDM est trop proche pour en permettre une distribution conventionnelle.

ARTICLE 5 – COMMANDES

5.1. PASSATION DES COMMANDES

Les commandes sont passées au carton, colis, à la couche palette ou palette en fonction des produits (cf. annexes au CCP) par le prestataire logistique, représentant le pouvoir adjudicateur, **le jour J avant 17 heures**. Elles sont émises par le pouvoir adjudicateur auprès du titulaire dans le délai de livraison fixé dans l'annexe au CCP défini par le titulaire.

La quantité minimale d'enlèvement ou de livraison est indiquée par le titulaire dans l'annexe 2A/2B au CCP.

Les bons de commande sont communiqués par EDI si le titulaire en a la capacité ; à défaut, ils peuvent être transmis par courriel. Aucune commande ne peut être passée oralement.

Les bons de commande mentionnent :

- le numéro de l'accord-cadre à bons de commande ;
- la date d'émission de la commande ;
- le numéro du bon de commande ;
- le numéro de code service : DFR_VM
- la nature des produits ;
- le code produit fixé par le pouvoir adjudicateur ;
- le code produit du titulaire ;
- les quantités commandées ;
- la date de livraison ;
- l'adresse de facturation ;
- les noms et signature de la personne habilitée à passer les commandes.

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 mois à compter de leur réception par le titulaire. De préférence, lorsque le volume de la commande est inférieur à une journée de production, la marchandise livrée provient d'un lot unique (ou lot constitué de produits ayant une même origine, un même conditionnement et une même journée de fabrication).

5.2. CONFIRMATION DE COMMANDE

Le titulaire est tenu d'accuser réception des commandes dans un délai de 4 heures (ou le lendemain avant 10h pour les commandes passées après 17h). Par ailleurs, il est tenu d'informer le pouvoir adjudicateur de toute rupture ou défaut de fonctionnement (non-respect de la date limite de consommation, retard, etc.) dans les mêmes délais. Le pouvoir adjudicateur relance le titulaire qui n'a pas transmis sa confirmation de commande (cette relance intervient dans le calcul du taux de performance titulaire établi mensuellement).

Cette confirmation est impérative et doit être l'exact reflet de la livraison à venir dans la mesure où elle génère une confirmation de mise à disposition aux clients destinataires. A défaut de confirmation, les lignes de commande sont considérées non disponibles. En cas d'absence de mise à disposition (livraison), les ruptures à l'approvisionnement sont constatées dans le calcul du taux de performance du titulaire et génèrent les pénalités correspondantes.

EDI : le titulaire privilégie l'envoi de messages EDI au prestataire logistique. L'engagement du titulaire quant à sa capacité à utiliser l'EDI est repris dans les annexes 2A et 2B au CCP. Dans la mesure où le titulaire dispose d'un EDI capable de gérer les flux de commande, il s'engage à utiliser les échanges EDI pour les commandes dès le début des prestations ou dans les semaines suivantes. Les échanges EDI (ORDERS) doivent respecter le standard EANCOM D.96A.

5.3. MODIFICATION DE COMMANDE CLIENT

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

ARTICLE 6 – ENLEVEMENT/LIVRAISON

6.1. DELAÏ DE MISE A DISPOSITION

Le délai de livraison est le délai fixé par le titulaire dans les annexes 2 au CCP et correspond au délai maximum qui lui est nécessaire pour livrer ou mettre à disposition les produits d'une commande passée par le pouvoir adjudicateur lorsque la commande est passée le jour J avant 17 heures. Il correspond au délai standard que le pouvoir adjudicateur peut imposer. Toutefois, à chaque émission de bon de commande, la date réelle de livraison/ enlèvement est indiquée sur ce même bon de commande.

Le titulaire doit impérativement respecter les délais de livraison/enlèvement indiqués dans les annexes 2 au CCP.

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

Le titulaire 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 (cf. art 8.1 du présent CCP). Le titulaire indique la quantité et le délai qu'il peut réaliser. Le prestataire logistique décide ou non de l'acceptation de la ligne de commande. Des échanges peuvent avoir lieu entre le titulaire et le prestataire logistique pour définir les solutions éventuelles à la pénurie partielle. En cas de refus de la confirmation du titulaire, la commande est considérée comme nulle.

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 sans indemnité.

6.2. CONDITIONS DE MISE A DISPOSITION

- Cas de livraison « franco » :
 - les produits sont livrés par le titulaire sur la plateforme unique du pouvoir adjudicateur située à Nemours (77) ;
 - le pouvoir adjudicateur fixe, en accord avec le titulaire, le créneau de réception des marchandises ; les livraisons sont effectuées entre minuit et 6 heures du matin ;
 - 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 conditions d'enlèvement (« départ ») sont définies ci-après :
 - l'accès doit être possible à tout type de véhicule ;
 - la présentation des documents de transport se fait avant la mise à quai.

Les livraisons ou enlèvements sont effectués selon le conditionnement et la quantité minimale définis par le titulaire dans l'annexe 2 au CCP ; chaque regroupement (palette) porte l'inventaire de son contenu de façon apparente.

Toute mise à disposition (franco ou départ) 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.

Les mises à disposition se font sur des créneaux horaires convenus entre les parties.

Les bons de livraison ne sont pas valorisés. Ils doivent comporter :

- les coordonnées du titulaire ;
- les références de la commande ;
- le code produit fixé par le pouvoir adjudicateur ;
- la quantité livrée avec son numéro de lot de fabrication ou sa DDM ;
- le nombre de colis par palette ;
- le nombre de palettes remises par le titulaire ;
- la date de livraison/enlèvement ;
- la signature des représentants des parties (titulaire et pouvoir adjudicateur).

Un exemplaire du bon de livraison, émargé des deux parties, est annexé à la facture envoyée par le titulaire au pouvoir adjudicateur; un autre exemplaire est remis au représentant du pouvoir adjudicateur chargé de la réception.

Le titulaire doit émettre un bordereau de livraison par commande.

Par dérogation à l'article 31 du CCAG/FCS, la signature du bon de livraison par le représentant du pouvoir adjudicateur vaut transfert de propriété des produits.

6.3. PONCTUALITE

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

6.3.1. Retard de livraison du titulaire (+/- 30 minutes)

Au-delà de ce délai, le prestataire logistique prend contact avec le fournisseur concerné afin d'avoir plus de précisions sur l'horaire d'arrivée du véhicule et accepte la livraison avec retard ou la refuse. Dans ce cas, l'EdA impute au fournisseur considéré les frais d'approvisionnement éventuels chez un autre fournisseur tiers (déduction directe sur la facture suivante).

6.3.2. Retard de réception de la part du prestataire logistique (+/- 30 minutes)

Le titulaire accepte une tolérance de plus ou moins 30 minutes vis-à-vis du prestataire logistique. En cas de dépassement de ce délai, le prestataire logistique prend contact avec le titulaire qui peut soit accepter la réception avec un retard, soit la refuser. Un nouveau rendez-vous est alors fixé. Le titulaire rend compte à l'Economat des Armées du non-respect horaire du prestataire logistique.

6.4. RELIQUAT

Le prestataire logistique ne gère aucun reliquat de commandes ; les quantités manquantes le jour de la livraison/mise à disposition ne peuvent faire l'objet d'aucune livraison complémentaire. Le prestataire logistique refuse systématiquement une livraison de reliquat. Toutefois, le reliquat peut faire l'objet d'une nouvelle commande après accord de la nouvelle date de rendez-vous.

6.5. CONTROLE A LA RECEPTION

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 prestataire logistique désigné par l'EdA) et le titulaire puis sur la plateforme du pouvoir adjudicateur. La liste des contrôles ci-dessous est non exhaustive ; l'EdA se réserve le droit d'effectuer des contrôles complémentaires de toutes natures.

6.5.1. Premiers contrôles

6.5.1.1. Aspect extérieur des colis

Le représentant du pouvoir adjudicateur contrôle l'aspect général des colis. En cas de défectuosité d'un colis sur une palette (ex : colis détériorés en bas de palette), la palette entière peut être refusée pour des raisons de traçabilité.

6.5.1.2. Nombre de supports

Le représentant de l'EdA est chargé de réceptionner un nombre précis de palettes/colis concernés qu'il compte avec le titulaire ; les opérations de vérification quantitative ont lieu sur la plateforme du pouvoir adjudicateur en présence de celui-ci (ou d'un de ses représentants) et du titulaire considéré. Une fiche palette récapitule le nombre de colis par référence sur chaque palette.

6.5.1.3. Température

La température des colis est contrôlée au cœur des cartons (en veillant au respect de l'emballage de regroupement). La température d'acceptation des produits surgelés est celle de la réglementation en vigueur.

6.5.2. Contrôle sur la plateforme du pouvoir adjudicateur

Le pouvoir adjudicateur établit, pour tous les produits, sans que cette liste ne soit exhaustive, les contrôles

suivants sur la plateforme :

- comptage des colis ;
- contrôles visuels et organoleptiques de la conformité des produits, des conditionnements et des emballages ;
- contrôle des DDM ;
- 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.

Si le prestataire logistique constate un non-respect du contrat date, un retour en date sur les DDM ou les DLC livrées, un excédent de quantité ou tout autre manquement lors du contrôle sur sa plateforme dans les 2 jours ouvrables suivant la date de livraison, il a la possibilité de refuser les marchandises. Selon l'importance financière, il envoie soit un courrier électronique ou une télécopie, soit une lettre recommandée avec accusé de réception au titulaire concerné relatant l'incident.

Les produits refusés sur la plateforme du prestataire logistique sont mis en zone de retour et doivent être repris par le titulaire sous 15 jours calendaires (sous réserve de conservation des produits). Le prestataire logistique informe le fournisseur dès le placement des produits en zone de retour (courrier électronique ou télécopie). L'organisation et la reprise de ces marchandises sont à l'entière charge du fournisseur. A défaut d'action du titulaire dans les délais impartis, les marchandises sont détruites par le prestataire logistique ; la facture correspondant 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 produits avariés ou touchés par une alerte sanitaire.

6.6. RESPONSABILITE DU TITULAIRE

Le titulaire demeure responsable des produits jusqu'à leur livraison/enlèvement. Toute clause contraire mentionnée sur un bon de livraison, une facture ou tout autre document est réputée non écrite. Le transfert de propriété entre le fournisseur et le pouvoir adjudicateur est effectif lors de la signature du bon de livraison 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 2 jours ouvrables suivant la date de la livraison. Le titulaire dispose d'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 mois à compter de la demande du pouvoir adjudicateur de cette attestation constitue une faute grave.

6.7. 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.

6.8. ADMISSION - REJET

La décision d'admission (délai pendant lequel le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de signaler des remarques quantitative et/ou qualitative) doit intervenir dans un délai de 2 jours ouvrables après la signature du bon de livraison. Le silence du pouvoir adjudicateur dans ce délai vaut décision d'admission. 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.

6.9. CONTACTS D'URGENCE EdA

En cas d'alerte sanitaire sur l'un des produits, en semaine (heures ouvrables), week-ends et jours fériés le titulaire s'engage à prévenir les interlocuteurs mentionnés ci-dessous :

Fonction de l'interlocuteur	Nom de l'interlocuteur	Téléphone fixe	Téléphone portable	Adresse électronique de l'interlocuteur
Acheteur	Sandra DIGBEU	01.49.42.71.28	/	nicolas.duval@economat-armees.fr
Chef de produit	Philippine LETELLIER	01.49.42.71.98	06.32.06.34.64	philippine.letellier@economat-armees.fr
Assistante chef produit	Séverine FERRI	01.49.42.43.64	/	bahiya.bouzi@economat-armees.fr
FACTURATION				
Chargée de la facturation	Agnès DYBA	01.49.42.71.25	/	agnes.dyba@economat-armees.fr
Chargé de la facturation	Laura NOURY	01.49.42.64.50	/	laura.noury@economat-armees.fr
ALERTE SANITAIRE EN SEMAINE (heures ouvrables)				
Conseiller vétérinaire	Charles-Arnaud DE BROUCKER	01.49.42.64.56	06.43.42.34.82	alertes.sanitaires@economat-armees.fr
Responsable qualité	Solemn LE QUILLEUC	01.49.42.43.37	07.87.24.38.68	
Cheffe DTPA	Stéphanie LECOUR GRANDMAISON	01.49.42.71.35	06.07.62.09.55	
Assistante qualité	Fanny DUTHOIT	01.49.42.43.85	/	
ALERTE SANITAIRE ET AUTRES URGENCES LE WEEK END ET JOURS FERIES				
Officier de permanence*	/	/	06.37.08.58.36	alertes.sanitaires@economat-armees.fr
BUREAU D'EXECUTION FINANCIERE ET DE REGULATION CHORUS PRO				danielle.eloise@intradef.gouv.fr maxence.billoir@intradef.gouv.fr

*Nota Bene : Hormis les alertes sanitaires, l'officier de permanence est aussi joignable les week-ends et jours fériés pour des urgences d'ordre informatique (virus informatique, dysfonctionnement de l'EDI...), logistique (problème sur une livraison sensible) ou tout autre urgence nécessitant son recours.

ARTICLE 7 - MODALITÉS FINANCIERES

7.1. FACTURATION

Le mode de règlement est le virement bancaire, établi par la direction financière et comptable du pouvoir adjudicateur au profit du compte bancaire indiqué dans l'annexe 8 du présent document. Un seul compte bancaire est accepté.

Conformément aux dispositions de l'article L.2192-1 et suivants du code de la commande publique, les factures doivent être transmises sous forme dématérialisée via le portail sécurisé Chorus factures (<https://chorus-pro.gouv.fr/cpp/utilisateur?execution=els1>).

Les factures sont valorisées en euros TTC uniquement.

7.1.1 *Descriptif des factures*

Outre les mentions légales, chaque facture doit comporter au minimum les indications suivantes :

- le nom et adresse du pouvoir adjudicateur ;
- l'identité du destinataire final ;

- le pays ou la ville de destination finale ;
- le numéro du compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé dans l'annexe 8 du présent document ;
- les numéros et dates d'établissement de la facture ;
- les numéros et dates de l'accord-cadre à bons de commande ;
- les numéros et dates du bon de commande ;
- les coordonnées de l'émetteur du bon de commande ;
- le numéro de code service : DFR_VM ;
- les références de livraison ;
- la nature des fournitures et leur prix unitaire HT ;
- les références des fournitures livrées ;
- les taux et montant de la TVA, le cas échéant ;
- le montant total HT et TTC de la commande, le cas échéant ;
- les dates et signatures.

Si le titulaire ne respecte pas les prescriptions susmentionnées, le traitement des factures ne peut être effectué de façon automatique.

De ce fait, le délai de traitement des factures – par la Direction Financière et Comptable du pouvoir adjudicateur - est allongé et la mise en règlement retardée.

7.1.2 Modalités de règlement

- Mode de paiement

Le compte bancaire ou postal du titulaire est renseigné dans le cahier des clauses particulières (CCP).

- Délai de paiement

Le paiement des factures intervient par virement dans un délai maximum de trente (30) jours à compter de la date de réception de la facture par l'ordonnateur des dépenses et le comptable assignataire énuméré dans l'annexe 8 du présent document. Si les justificatifs présentés par le titulaire de l'accord-cadre à bons de commande ne sont pas conformes aux modalités prévues par l'article 7.1, le pouvoir adjudicateur prévient par écrit le titulaire. Le délai de paiement est suspendu dans l'attente de la production par le titulaire d'un dossier conforme.

- Intérêts moratoires

A défaut de paiement dans les 30 jours maximums à compter de la fin de la décade de livraison, des intérêts moratoires sont dus.

Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de 8 points de pourcentage. Les intérêts moratoires courent à compter du jour suivant l'échéance prévue au contrat ou à l'expiration du délai de paiement jusqu'à la date de mise en paiement du principal incluse.

En outre, le bénéficiaire des prestations n'ayant pas honoré son paiement dans les délais est tenu de régler une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement dont le montant est fixé à 40 euros.

7.1.3 Avances/acomptes

Aucune avance ou aucun acompte, ni forfaitaire, ni facultatif n'est versé.

7.2. NANTISSEMENT

Le titulaire a la possibilité de demander au pouvoir adjudicateur (EdA), les pièces nécessaires pour une remise de l'accord-cadre à bons de commande en nantissement.

Toute cession de créances est alors directement notifiée au comptable de l'autorité en charge de l'exécution de l'accord-cadre à bons de commande par l'établissement cessionnaire.

ARTICLE 8 – PÉNALITÉS – LITIGES - RÉSILIATION

8.1. PENALITES

Manquement	Manquement mineur ou premier manquement	Manquement mineur répété Ou manquement majeur	Manquement majeur répété	Manquements listés à l'article 8.1	Défaillance temporaire du titulaire	Défaillance du titulaire sans issue
Sanction	Avertissement écrit	Rappel obligations contractuelles et plan d'actions	Mise en demeure	Pénalités forfaitaires ou selon formule de calcul (cf. article 8.1)	Frais et risques	Résiliation (après une mise en demeure)
Type d'acte de notification au titulaire	Courriel	Courrier	Courrier	Courrier	Courrier	Courrier

Taux de service non atteint	<p>Le titulaire s'engage à respecter un taux de service mensuel de 98%.</p> <p>En cas de non atteinte du taux de service cible de 98%, les pénalités sont applicables de droit.</p> <p>Le taux de service par référence est calculé de la manière suivante :</p> <p style="text-align: center;">Nombre de colis mis à disposition / nombre de colis commandés</p> <p>Dans ce cas-là, il est fait application de la formule suivante :</p> <p style="text-align: center;">$P = V \times 15\%$</p> <p>Avec :</p> <p>P = montant de la pénalité ;</p> <p>V = volume financier HT du ou des produits non livrés du mois pour lequel le taux de service de 98% n'est pas atteint.</p> <p>Un minimum forfaitaire de 300 € HT est exigible pour couvrir les frais de traitement.</p>
Modification fautive du référentiel produit	<p>Toute modification du référentiel produit en dehors de la procédure décrite à l'article 4.1 du présent document entraîne le paiement d'une pénalité forfaitaire de 300 € HT par produit modifié.</p> <p>L'application de ces pénalités n'est pas exclusive des autres dispositions prévues à l'article 4.1 du présent CCP notamment du droit que se réserve le pouvoir adjudicateur de refuser toute modification qu'il juge substantielle, voire de résilier l'accord-cadre à bons de commande en fonction de l'importance des changements proposés par le Titulaire.</p>
Non-conformité générale	<p>En cas de non-conformité d'un produit au regard de sa fiche technique, suite à analyse de laboratoire ou tout autre motif dument constaté par le pouvoir adjudicateur une pénalité forfaitaire de 300 € HT par produit est appliquée.</p> <p>Si ces non-conformités sont imputables au titulaire, ce dernier a la possibilité de reprendre les produits non-conformes dans un délai de 10 jours ouvrés maximum après notification quel que soit leur lieu d'entreposage.</p> <p>Si la reprise nécessite le transport des produits non-conformes, ce transport est entièrement à la charge du titulaire.</p> <p>À défaut, la destruction est de facto réalisée par la formation cliente. La facture de ladite destruction est à la charge du titulaire. Elle est déduite automatiquement de la facture suivante.</p> <p>La récurrence d'analyse de laboratoire non-conforme, et ce, quel que soit le produit concerné, peut entraîner après mise en demeure la résiliation de l'accord-cadre à bons de commande conformément à l'article 8.3. du présent CCP.</p>
Alerte sanitaire	<p>En cas de retrait /rappel dans le cadre d'une alerte sanitaire imputable au titulaire, une pénalité est appliquée systématiquement comme suit :</p> <p>- 10% du montant de la ou des commande(s) litigieuse(s)</p> <p>Un minimum forfaitaire de 750 € HT est exigible pour couvrir les frais de retrait/rappel.</p>
Non-respect de la date de péremption (Contrat Date)	<p>En cas de non-respect du contrat date indiqué par le titulaire à l'annexe 2 du CCP relative à la logistique, une pénalité forfaitaire de 300 € HT est appliquée par produit concerné.</p>

Dispositions communes	<p>Les pénalités sont facturées sans mise en demeure préalable soit par note de débit, soit par demande d'avoir, soit par facturation établie par le pouvoir adjudicateur ou la formation cliente. Elles sont déduites automatiquement du compte du titulaire nonobstant la clause de résiliation de l'accord-cadre à bons de commande aux torts du titulaire.</p> <p>Par dérogation à l'article 14.1.3 du CCAG/FCS, ces pénalités s'appliquent quel que soit leur montant. Les pénalités peuvent se cumuler dans la limite maximum de 20% du montant total HT du (des) bon(s) de commande litigieux.</p>
------------------------------	---

8.2. LITIGES

Dans le cas où les discussions entre le titulaire et la formation cliente concernée ne peuvent pas aboutir à un commun accord concernant une rupture ou un retard, il est possible de se référer à un tiers (ici le pouvoir adjudicateur) afin de concilier les parties par la mise en place de dispositions communes.

À défaut de règlement amiable, les éventuels litiges sont régis exclusivement par les lois et règlements français. Le droit applicable est le droit français. Le tribunal compétent est le :

Tribunal Administratif de Montreuil
7, rue Catherine Puig
93558 MONTREUIL CEDEX
Tél : 01 49 20 20 00 – Fax : 01 49 20 20 99
Courriel : greffe.ta-montreuil@juradm.fr
URL: <http://montreuil.tribunal-administratif.fr>

8.3. RESILIATION

Le présent contrat peut être résilié :

- d'un commun accord entre les parties ;
- en cas de défaillance(s) répétée(s) du prestataire/titulaire, défaillance dans les approvisionnements, problème de qualité, etc...
- dans les cas prévus à l'article 41 du Cahier des Clauses Administratives Générales applicable aux marchés publics de fournitures courantes et de services (CCAG/FCS) ;
- en cas de non-respect par le titulaire de ses engagements contractuels.

8.4. CONFIDENTIALITE

Toutes informations portées à la connaissance du titulaire et ayant trait aux pratiques du pouvoir adjudicateur et des formations clientes, aux produits et services qu'ils proposent, aux prix qu'ils pratiquent, à leur savoir-faire ou à leurs propres clients, constituent des informations confidentielles. Réciproquement, le pouvoir adjudicateur et les formations clientes s'engagent à la confidentialité des prix et de toute information relative aux pratiques professionnelles du titulaire et s'engagent à faire respecter la confidentialité des informations

portées sur les bons de commande et les factures. Ces informations ne peuvent ni être divulguées ni être utilisées directement auprès d'un quelconque fournisseur.

Les parties doivent respecter la confidentialité des informations et ne doivent les divulguer à personne, à moins que leur divulgation n'ait été rendue obligatoire par une institution compétente.

Le titulaire est tenu de veiller à ce que tout support, notamment informatique, contenant des informations confidentielles soit conservé en bon état. Le titulaire doit être en mesure de détruire immédiatement les supports ou les remettre au pouvoir adjudicateur sur simple demande de ce dernier.

PARTIE II – CLAUSES TECHNIQUES

ARTICLE 1 – 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 2 – 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 CCP.

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

ARTICLE 3 – SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DES ARTICLES DEMANDÉS

3.1. NOTICES TECHNIQUES

Les **notices techniques** annexées au présent CCP donnent des précisions sur les exigences communes attendues pour l'accord-cadre à bons de commandes, ainsi que sur les caractéristiques et les exigences spécifiques attendues pour chacune des lignes d'articles demandées.

Toutes les exigences transcrites dans les notices techniques sont des critères impératifs au regard de la conformité des articles fournis par le titulaire de l'accord-cadre à bons de commandes, hormis les critères

« 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.

3.2. FICHES TECHNIQUES

Chacun des articles fournis fait l'objet d'une **fiche technique** comportant *a minima* les informations mentionnées ci-dessous ainsi que toute autre information jugée utile par le titulaire :

- la dénomination de vente définissant le produit ainsi que son code article ;
- la liste des ingrédients par ordre d'importance décroissante y compris les arômes et additifs (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 ;
- 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 ;
- la description du conditionnement et de l'emballage ;
- les durées de vie (DLC ou DDM) correspondant aux durées totales en sortie de fabrication ;
- les caractéristiques pondérales : 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 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).

3.3. NON-CONFORMITES, ALTERATIONS OU REMPLACEMENT DES PRODUITS

En cas de vice caché, le pouvoir adjudicateur 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 10 jours calendaires 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 fournisseur. 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 CCP.

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 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 pouvoir adjudicateur sur les produits sont décrits ci-après.

ARTICLE 4 – 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. L'emballage doit être testé pour garantir son usage prévu. L'emballage primaire doit être conçu pour protéger efficacement les produits alimentaires de toute contamination extérieure. Il doit assurer une barrière adéquate contre les agents environnementaux (poussières, humidité, micro-organismes, etc.) afin de préserver la sécurité et la qualité des aliments pendant toute la durée de conservation.

Les matériaux utilisés pour le conditionnement ne doivent libérer aucune substance en quantités susceptibles de modifier anormalement la composition de l'aliment, d'altérer ses caractéristiques organoleptiques ou de compromettre sa salubrité. Ces matériaux doivent être conformes aux exigences de sécurité, notamment en matière de migration globale et spécifique, conformément à la réglementation en vigueur.

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.

Pour les produits surgelés, outre la résistance mécanique, le matériau du colis doit présenter une résistance à l'humidité. La fermeture des colis ainsi que l'étiquetage doivent se faire avec du scotch résistant au grand froid (- 25 °C).

ARTICLE 5 – ÉTIQUETAGE

5.1. COLIS

Outre les mentions d'étiquetage des conditionnements unitaires, chaque colis porte une étiquette reprenant les mentions légales obligatoires ; 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).

Chaque **colis** doit comporter pour les références en poids fixe :

- Option A :

- Code barre EAN13 normé GS1-128 avec la présence des chiffres en clair permettant de reconnaître le produit ;
- Le code EdA en clair ou à défaut le code du titulaire de l'accord-cadre à bons de commandes ;
- Le libellé court EdA ou à défaut le libellé du titulaire de l'accord-cadre à bons de commandes.

- Option B :

- Code barre en DUN 14 ou GS1-128 avec la présence des chiffres en clair permettant de reconnaître le produit et l'unité de regroupement dont il s'agit ;
- Le code EdA en clair ou à défaut le code du titulaire de l'accord-cadre à bons de commandes ;
- Le libellé court EdA ou à défaut le libellé du titulaire de l'accord-cadre à bons de commandes.

- Option C :

- Plusieurs codes-barres en GS1-128 non combiné avec la présence des chiffres en clair, définissant complètement le produit, l'unité de regroupement, la DLC ou la DDM, la référence de lot selon le modèle suivant :
 - Rubrique (01) ou (02) : DUN 14 ou GTIN de l'article ;
 - (15) ou (17) : DLC ou DDM ;
 - (10) : référence du lot.
- Le code EdA en clair ou à défaut le code du titulaire de l'accord-cadre à bons de commandes ;
- Le libellé court EdA ou à défaut le libellé du titulaire de l'accord-cadre à bons de commandes.

Pour les références en poids variable : les options A, B ou C, définies au paragraphe précédent, s'appliquent. Quelle que soit l'option choisie, il est impératif que chaque colis comporte un code-barres GS1-128 avec une rubrique (3103) définissant le poids net du colis.

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 GS1-128 combiné)
 - Pour les palettes mono-références :
 - Rubrique (01) ou (02) : DUN 14 ou GTIN de l'article ;
 - (15) ou (17) : DLC ou 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 DLC/DDM, par référence et par DLC/DDM :
 - Rubrique (01) ou (02) : DUN 14 ou GTIN de l'article ;
 - (15) ou (17) : DLC ou 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 DLC/DDM sont physiquement séparées par un **intercalaire**.

Exemple d'étiquette palette attendue :

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 CCP.

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.

6.2. CONDITIONS DE TRANSPORT

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

Pour les produits devant être transportés sous température dirigée, les véhicules 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 7 – 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.

<h2 style="text-align: center;">ARTICLE 8 – ÉVALUATION DES CONDITIONS DE SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE SÛRETÉ ALIMENTAIRE</h2>

8.1. 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 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 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 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.

8.2. CONTROLES DOCUMENTAIRE ET TRACABILITE

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 inopiné.

8.3. 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, 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.

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

ARTICLE 9 – 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 au CCP.

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 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 10 – TRAÇABILITÉ ET ALERTES SANITAIRES

10.1. TRACABILITE

Dans le cadre du dispositif « vivres métropole », le système de traçabilité est principalement basé sur les dates de péremption (DLC ou DDM) 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 ou DDM des produits concernés. La nomenclature de la DLC/DDM 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.

10.2. INTERLOCUTEURS

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.

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.

10.3. ALERTE SANITAIRES

En cas d'alerte sanitaire, le titulaire doit la déclarer via le formulaire présent sur notre portail Economat des armées :

<https://lug.ets-eda.fr/login>

Toutefois, dans l'impossibilité de la déclarer via l'outil, les éléments suivants sont à communiquer aux interlocuteurs de l'EdA susmentionnés :

- dénomination du produit;
- DLC ou DDM 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 restaurant si l'évaluation des paramètres impose l'information du consommateur ;
- devenir des produits concerné par le retrait ou le rappel.

En cas de reprise de produit déjà livrés dans les formations clientes, des frais de retour sont facturés selon les dispositions du CCP.

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 CCP.

Fait en un exemplaire original.

Pour le titulaire :

À.....

Le

Cachet et signature d'une personne

Pour l'EdA :

À Pantin,

Le

Le Directeur Général