

MINISTÈRE DE LA DÉFENSE DIRECTION CENTRALE DU COMMISSARIAT DE L'ARMÉE DE TERRE	INSTRUCTION TECHNIQUE	IT	02-01
		G	N° AIAT4 : 1525
			Édition n° 1 Juillet 1987
			Modificatif n°

INSTRUCTION TECHNIQUE

RELATIVE A LA QUALITE

DES FOURNITURES COURANTES

ET INDUSTRIELLES

DU COMMISSARIAT

DE L'ARMEE DE TERRE

N° 10 180/DEF/DCCAT/AP/RA du 20 juillet 1987

SOMMAIRE

Préambule	7
Objet de l'instruction	7

TITRE I

DISPOSITIONS COMMUNES

11 - Définition et détermination de la qualité	9
111 - Définition	9
112 - Détermination de la qualité désirée	9
113 - Choix du fournisseur	9
12 - Gestion de la qualité	10
121 - Objectifs recherchés	10
122 - Modes du contrôle qualitatif de réception	10
123 - Classification des réalisations	10
124 - Types de contrôle	11
125 - Homogénéité et importance des lots	11
126 - Stipulations des cahiers des clauses particulières	11
13 - Contrôle de fabrication	11
14 - Surveillance du contrôle de fabrication	12
15 - Réalisations auprès de fournisseurs étrangers de la communauté économique européenne	12
16 - Cas particulier des fournisseurs agréés et des fournisseurs habilités	12
17 - Sélection exceptionnelle des fournisseurs	12

TITRE II

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES A L'HABILLEMENT

21 - Modalités du contrôle qualitatif de réception	13
22 - Cas des lots d'effets à tailles ou à pointures	13
23 - Contrôle qualitatif de réception par échantillonnage	13
231 - Taille de l'échantillon	13
232 - Niveau de qualité acceptable (N.Q.A.)	13
233 - Classement des défauts	13
234 - Critères de décision	14
24 - Contrôle qualitatif de réception à l'unité	14
25 - Analyses	14
26 - Modification des conditions d'examen	14
27 - Cas des tissus	15

TITRE III

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES AUX VIVRES

31 - Choix des vivres	17
32 - Contrôle qualitatif de réception	17
321 - Méthode générale	17
322 - Caractéristiques particulières	17
323 - Examens visuels	18
324 - Dégustation	18
325 - Analyses	18
326 - Hiérarchie des opérations de contrôle	18
33 - Cas particulier des viandes	18

TITRE IV

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES AUX MATÉRIELS
DE RESTAURATION COLLECTIVE

41 - Choix des matériels	21
42 - Contrôle qualitatif de réception	21
421 - Groupes	21
422 - Matériels du groupe I	21
423 - Matériels du groupe II	21
424 - Matériels du groupe III	21
4241 - <i>Éléments légers</i>	22
4242 - <i>Unités collectives de cuisson et de conservation</i>	22
425 - Matériels du groupe IV	22
426 - Remarque d'ensemble	22

TITRE V

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES AUX ÉQUIPEMENTS
ET AUX MATÉRIELS D'EXPLOITATION DES ÉTABLISSEMENTS
DU TEMPS DE PAIX ET DES FORMATIONS DE CAMPAGNE

51 - Établissements du temps de paix	23
511 - Classement des équipements et des matériels	23
512 - Contrôle qualitatif de réception	23
5121 - <i>Accessoires du groupe I</i>	23
5122 - <i>Équipements et matériels du groupe II</i>	23
5123 - <i>Ensembles du groupe III</i>	24
52 - Formations de campagne	24
521 - Matériels adoptés, en dotation réglementaire	24
522 - Prototypes	25
523 - Contrôle de réception des trains roulants	25

TITRE VI
DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES AUX DÉPARTEMENTS,
AUX TERRITOIRES D'OUTRE-MER
ET AUX TERRITOIRES EXTÉRIEURS

TITRE VII
MISE EN APPLICATION

ANNEXES

Annexe I : Critères de détermination du choix des produits	29
Annexe II : Modes et processus général du contrôle qualitatif de réception	33
Annexe III : Incidence du résultat des analyses	37
Annexe IV : Commissions de dégustation des vivres	39

()

()

()

()

*Cette instruction a été visée par le contrôle général des armées
(lettre n° 31/DEF/CGA/SDS/EH/87 du 3 juillet 1987)*

PRÉAMBULE

Les définitions des termes employés dans la présente instruction figurent dans les documents suivants :

- Norme française NF X 50 - 109. Gestion de la qualité — vocabulaire — Édition de juillet 1982 qui sera remplacée par NF X 50 - 120 — (ISO 8402).
- Publication O.T.A.N. AQAP 15 — glossaire des termes utilisés dans les STANAG — AQ et les AQAP — Édition de mars 1986.

En outre le terme «habilitation» désigne l'ensemble des principes d'action, des procédures et des moyens employés par le commissariat de l'armée de terre pour évaluer, prendre en compte et utiliser les systèmes de gestion de la qualité de ses fournisseurs.

OBJET DE L'INSTRUCTION

Les produits dont le commissariat de l'armée de terre a la charge de la fourniture doivent être réalisés selon le meilleur rapport qualité-prix⁽¹⁾.

La présente instruction a pour objet de préciser les conditions dans lesquelles est assuré, aux stades du lancement des marchés et de la réception des produits, le niveau de qualité requis.

(1) Cf. instruction administrative sur les marchés de fournitures courantes et industrielles n° 500.014/DEF/DCCAT/AP/PBF du 12 août 1986/BOC/PP n° 37 du 8 septembre 1986.

()

()

()

()

TITRE I — DISPOSITIONS COMMUNES

11 - DÉFINITION ET DÉTERMINATION DE LA QUALITÉ

Qu'il s'agisse des :

- tissus, effets, accessoires et équipements ressortissant à l'habillement;
- effets, matériels et accessoires de couchage, de campement et d'ameublement;
- vivres;
- matériels de restauration collective;
- équipements et matériels d'exploitation des établissements,

les réalisations portent soit sur des produits courants soit sur des produits spécifiques ⁽¹⁾.

111 - Définition

Au plan qualitatif.

Les produits courants sont définis par référence soit à des fiches de qualité soit à la documentation technique ou au catalogue commercial des fournisseurs.

Les fiches de qualités sont établies par le service central d'études et de réalisations ou à défaut par les commissariats techniques régionaux par référence ou sur la base des spécifications des groupes permanents d'études de marchés ou de la normalisation officielle ⁽²⁾.

Les produits spécifiques sont décrits par les notices techniques élaborées par le service central d'études et de réalisations pour chacun d'eux ou pour un ensemble de produits similaires.

Les notices s'attachent essentiellement à préciser les résultats et — ou — les performances attendus, exceptionnellement les moyens.

112 - Détermination de la qualité désirée

Pour les produits courants, le cahier des clauses particulières fixe dans quelles conditions les échantillons sont déposés et classés. L'exigence du dépôt d'échantillon est la règle.

Pour les produits spécifiques que les notices techniques décrivent en termes de résultats et — ou — de performances, l'exigence du dépôt d'échantillon est également le principe, tout au moins dès que le produit est nouveau ou fait appel à des techniques nouvelles.

Seuls les échantillons répondant aux stipulations de l'appel d'offres sont examinés.

113 - Choix du fournisseur

Le choix du fournisseur découle, entre autre, de l'ordre de classement des échantillons établi sur les bases des critères objets de l'annexe I. Les dispositions contenues dans cette annexe s'appliquent également en l'absence d'échantillon et pour l'examen des critères techniques, autres que la qualité, pris en considération pour le classement des offres.

(1) Cf. instruction administrative sur les marchés de fournitures courantes et industrielles n° 500.014/DEF DCCAT/AP/PBF du 12 août 1986/BOC/PP n° 37 du 8 septembre 1986.

(2) Exemple : fiches de caractéristiques vivres.

12 - GESTION DE LA QUALITÉ

121 - Objectifs recherchés

La construction de la qualité est une action commune au fournisseur et au commissariat de l'armée de terre.

Le fournisseur doit prendre toutes mesures pour garantir la conformité d'une part, de son système de gestion de la qualité, d'autre part du produit lui-même. La procédure d'habilitation décrite dans l'I.T. G. 02-02 permet l'exécution de cette action commune dans les meilleures conditions de coût, de délai et de fiabilité.

Le commissariat de l'armée de terre de son côté, s'assure, par une action appropriée, de ces conformités.

122 - Modes du contrôle qualitatif de réception

La qualité requise par le cahier des clauses particulières est contrôlée par un ensemble d'opérations effectuées soit en usine soit dans l'établissement récepteur soit partie dans l'une et dans l'autre (réception mixte). Cet ensemble d'opérations constitue le contrôle qualitatif de réception.

Le processus y afférent fait l'objet de l'annexe II.

123 - Classification des réalisations

Le contrôle qualitatif de réception s'appuie sur les dispositions communes et particulières de la présente instruction qui éclairent et complètent celles du cahier des clauses techniques générales, des notices techniques et des fiches de qualité. Eu égard à ce contrôle, les réalisations sont classées en quatre groupes :

Groupe I

Produits pour lesquels les caractéristiques techniques exigées sont telles que leur conformité peut être convenablement vérifiée par du personnel non technicien.

Groupe II

Produits dont la conformité aux exigences techniques ne peut être établie que par du personnel technicien qualifié et par un examen et des tests effectués uniquement sur le produit fini.

Groupe III

Produits dont la définition conceptuelle est parfaitement arrêtée et :

- donne satisfaction aux autorités militaires compétentes;
- dont la conformité avec les exigences du contrat ne peut être déterminée que par des contrôles qui peuvent, si cela est nécessaire, être effectués tout au long du déroulement de la fabrication sur les matières, les éléments, les composants, les méthodes et les procédés de fabrication, les sous-ensembles et le produit fini.

Groupe IV

Produits dont la définition n'est pas entièrement arrêtée et pour lesquels :

- soit le titulaire du marché a, outre l'obligation de la qualité de la fabrication, des responsabilités de conception et — ou — de développement, d'installation et — ou — d'essais satisfaisants;
- soit l'administration ne peut s'assurer de la fiabilité, de la robustesse et de toute autre qualité requise que par des méthodes de contrôle permettant, en cours de fabrication ou d'étude, les correctifs nécessaires.

Entrent :

- dans les groupes I et II, les produits courants;
- dans le groupe II le cas échéant, et dans les groupes III et IV les produits spécifiques.

124 - Types de contrôle

Au plan organisationnel, le contrôle qualitatif de réception est articulé en quatre types d'essais :

TYPE DE L'ESSAI	PÉRIODICITÉ DES CONTROLES	RÉSULTAT DÉCISION
Type 1 (essais normaux)	Systématique	Quel qu'il soit, le résultat emporte la décision.
Type 2 (essais de longue durée)	Systématique	La décision est prise sans attendre le résultat de l'essai si les précédents sont conformes; si le résultat de l'essai est non conforme, l'essai classé type 2 passe en type 1.
Type 3 (essais incitatifs)	Systématique	Le résultat n'intervient pas dans la décision, il constitue un objectif.
Type 4 (essais occasionnels).	Variable	Le résultat entraîne la décision.

125 - Homogénéité et importance des lots

Les opérations de contrôle qualitatif de réception sont conduites par lot de fabrication dont la valeur minimale est fixée contractuellement.

Chaque lot de fabrication doit être homogène c'est-à-dire constitué d'individus répondant aux spécifications de la norme NF X 06-021.

Fait exception à cette règle, le lot soldant le marché ou une tranche de livraison. En cas d'urgence signalée ou lorsque la partie du lot mise à la disposition de l'administration est suffisante pour constituer une unité économique de transport, il est procédé d'office au contrôle qualitatif de réception de la partie disponible du lot sans attendre que celui-ci soit quantitativement complet. Dans ce cas, les prélèvements et les vérifications effectuées sur le lot partiel viennent en déduction de ceux à effectuer sur le lot définitif.

126 - Stipulation des cahiers des clauses particulières

Les cahiers des clauses particulières précisent pour chaque cas dont ils traitent, le groupe auquel appartient le produit, le mode et le type de réception (ou niveau de contrôle), la valeur minimale du lot admis en réception, les exceptions à la règle afférentes à cette valeur et les tranches de livraison.

13 - CONTROLE DE FABRICATION

Par principe, le contrôle de fabrication incombe au fournisseur. Le fait pour celui-ci de présenter un lot en réception implique que ce lot ou partie de lot ait satisfait à ce contrôle quel que soit le groupe dans lequel est classé le produit.

Les produits des groupes I et II ne donnent pas lieu à la surveillance par l'administration du contrôle de fabrication, sauf stipulation contraire exceptionnelle du cahier des clauses particulières. Cette surveillance est systématiquement exercée pour les produits des groupes III et IV, sauf exception dûment prévue.

14 - SURVEILLANCE DU CONTROLE DE FABRICATION

La surveillance du contrôle de fabrication vise à s'assurer de la qualité des menues matières⁽¹⁾, à éviter les malfaçons et à évaluer les méthodes du contrôle interne à l'entreprise.

Cette surveillance s'exerce de façon approfondie lors du démarrage des fabrications, afin de provoquer les mises au point nécessaires et dans le cadre de visites inopinées par la suite pour assurer la continuité de la qualité.

Les agents qui en ont la charge doivent s'en tenir strictement aux spécifications contractuelles. Lorsque, eu égard à ces spécifications, des mises au point s'avèrent indispensables, ils doivent s'attacher à ce que celles-ci soient faites avec la plus grande célérité de façon à éviter que les délais de livraison soient compromis, dès le lancement des fabrications. Ils rendent compte sur-le-champ de la nature et de l'incidence des déviations constatées.

Au vu de leur compte rendu, le directeur du commissariat technique régional provoque si de besoin, l'arbitrage du service central d'études et de réalisations, ou s'il s'agit d'une réalisation confiée à la région, celui du directeur régional du commissariat.

En cas de difficultés graves, concernant une réalisation centralisée ou effectuée par la région au profit de l'administration centrale, le directeur du service central d'études et de réalisations ou le directeur régional du commissariat en saisissent sur-le-champ les sous-directions concernées de la direction centrale du commissariat ⁽²⁾.

Les observations faites à l'occasion de la surveillance de la fabrication sont consignées sur un cahier ouvert à cet effet par le titulaire du marché. Le relevé de ces observations est dressé par le commissariat technique régional et expédié au service central d'études et de réalisations en fin de marché. Ce service l'exploite pour le placement des marchés ultérieurs portant sur le même objet.

L'exercice de la surveillance de la fabrication ne dégage en rien le titulaire de l'obligation de résultat qu'il a à l'égard de l'article fini.

15 - RÉALISATIONS AUPRÈS DE FOURNISSEURS ÉTRANGERS APPARTENANT A LA COMMUNAUTÉ ÉCONOMIQUE EUROPÉENNE

Le contrôle qualitatif de réception des produits placés auprès de fournisseurs étrangers appartenant à la communauté économique européenne est assuré par le recours aux organismes officiels de contrôle technique des pays concernés, dans les conditions définies par les accords de standardisation ⁽³⁾ ou des accords particuliers si ces derniers ne sont pas applicables.

16 - CAS PARTICULIERS DES FOURNISSEURS AGRÉÉS

Lorsque le titulaire du marché fait l'objet d'un agrément, la réception est effectuée dans les conditions prévues par les instructions techniques IT. V. 03-01 pour les vivres IT. V. 02-02 pour l'habillement et les matériels.

17 - SÉLECTION EXCEPTIONNELLE DES FOURNISSEURS

Lorsque les réalisations envisagées présentent une spécificité telle que seuls certains industriels sont susceptibles d'y satisfaire, les organismes réalisateurs sont exceptionnellement autorisés à limiter leur consultation à ces seuls fournisseurs en application des articles 103 et 104 du code des marchés publics.

(1) Exemple : fils et boutons pour l'habillement.

(2) Sous-direction approvisionnements et sous-direction prévision-budget-finances.

(3) Cf. STANAG 4107 et 4108 et les A.Q.A.P. correspondants.

TITRE II — DISPOSITIONS PARTICULIÈRES A L'HABILLEMENT

21 - MODALITÉS DU CONTRÔLE QUALITATIF DE RÉCEPTION

Les documents contractuels fixent pour chaque cas les modalités du contrôle qualitatif de réception : par échantillonnage ou à l'unité, ce contrôle est effectué par lot ou partie de lot ⁽¹⁾.

22 - CAS DES LOTS D'EFFETS A TAILLES OU A POINTURES

Un lot ou une partie de lot d'effets à tailles ou à pointure peut être composé :

- soit d'effets de mêmes tailles ou pointures;
- soit d'effets de tailles ou de pointures différentes sous réserve que l'ensemble de la livraison effectuée au titre d'une tranche respecte la proportion des tailles ou des pointures prévue au marché pour la tranche considérée.

Afin d'assurer la meilleure régularité possible des approvisionnements et de minorer les stocks, les organismes réalisateurs s'efforcent de prévoir dans les stipulations particulières la présentation de lots comportant partie de l'ensemble des quantités par tailles ou pointures livrables au titre des différentes tranches du marché. A défaut d'être en mesure de définir *a priori* des lots contractuels, ils s'efforcent d'organiser de la sorte des livraisons lors de la réunion préparatoire à l'exécution du marché ⁽²⁾.

23 - CONTRÔLE QUALITATIF DE RÉCEPTION PAR ÉCHANTILLONNAGE

231 - Taille de l'échantillon

Sauf stipulation particulière du marché, la taille de l'échantillon est constituée en application des normes françaises NF X 06-022 et NF X 06-024, en fonction de l'importance du lot, du niveau de contrôle prévu ⁽³⁾, et du niveau de qualité acceptable.

Le prélèvement est effectué par unité de conditionnement. La première unité est tirée au sort. Les autres sont prélevées selon une répartition régulière sur l'ensemble du lot.

L'échantillon est utilisé pour le contrôle simultané de l'emballage et du produit.

232 - Niveau de qualité acceptable (N.Q.A.)

Le contrôle qualitatif de l'échantillon s'appuie sur la définition préalable d'une qualité exprimée par un nombre appelé niveau de qualité acceptable (N.Q.A.). Ce nombre fixe le seuil d'articles défectueux à partir duquel les produits sont acceptés, ajournés ou rejetés.

233 - Classement des articles non conformes

En fonction de l'importance, et du nombre de non conformités, les articles non conformes sont classés en :

- non conformes critiques qui rendent les produits inutilisables en l'état;
- non conformes majeurs qui nuisent à la présentation des produits et en limitent l'usage;
- non conformes mineurs qui tout en autorisant leur utilisation et n'affectant pas leur usage constituent un manquement aux obligations contractuelles.

(1) Cf. titre I — paragraphe 12 — repères 125 et 126.

(2) Cf. instruction administrative n° 500.014/DEF/DCCAT/AP/PBF du 12 août 1986.

(3) Cf. titre I — paragraphe 12 — repère 124.

234 - Critères de décision

La décision d'admettre en réception, d'ajourner ou de refuser les produits est prise en rapprochant les résultats des examens du niveau de qualité acceptables (N.Q.A.).

Les règles à suivre pour l'acceptation sans ou avec réfaction, l'ajournement et le refus sont précisées pour chaque cas par un tableau figurant dans les documents contractuels.

D'une façon générale, le dépassement du niveau de qualité acceptable (N.Q.A.) entraîne :

- pour les articles non conformes mineurs, l'acceptation avec réfaction;
- pour les articles non conformes, critiques et majeurs l'ajournement.

Nonobstant les dispositions éventuelles des documents généraux visés par le cahier des clauses particulières, un lot ou une partie de lot ne peuvent être ajournés qu'une fois. Lors de la seconde présentation, le dépassement du niveau de qualité acceptable implique obligatoirement le refus⁽¹⁾.

Le taux de réfaction à appliquer dans le cas de défauts mineurs découle du nombre de défauts excédant le niveau de qualité acceptable (N.Q.A.). Les documents contractuels fixent le barème applicable.

La réfaction, l'ajournement ou le refus portent sur la totalité du lot ou partie de lot examinée.

24 - CONTROLE QUALITATIF DE RÉCEPTION A L'UNITÉ

Lorsque le marché le prévoit le contrôle qualitatif de réception est assuré à l'unité. La décision intervient pour chaque unité contrôlée.

L'unité non conforme est classée :

- critique : est refusée;
- majeure : peut, selon sa destination, être refusée ou acceptée avec une réfaction dont le taux ne peut être inférieur à 10 %;
- mineure : est acceptée avec une réfaction qui ne peut excéder 2 %.

25 - ANALYSES

Les dispositions des paragraphes 23 et 24 qui précèdent s'appliquent aux examens visuels.

Lorsque des analyses physico-chimiques sont prévues, elles sont effectuées en salle d'essai et en laboratoire.

Elles comportent l'ensemble des tests définis par les documents contractuels, ces tests découlent du niveau de contrôle stipulé par le cahier des clauses particulières ou les documents auxquels il se réfère⁽²⁾.

La décision à prendre découle du tableau objet de l'annexe III.

26 - MODIFICATION DES CONDITIONS D'EXAMEN

Nonobstant les dispositions du cahier des clauses particulières, le directeur du commissariat technique régional peut en cours de marché et en fonction des conditions de son exécution proposer soit un contrôle qualitatif de réception réduit ou au contraire renforcé. Il s'appuie à cet effet sur les règles définies par la norme NF X 06-022. La décision est prise par l'autorité responsable au vu des éléments qui argumentent la proposition⁽³⁾.

(1) Pour les marchés de confection, les effets ne sont pas restitués.

(2) Cf. titre I — paragraphe 12 — repère 126.

(3) Directeur du S.C.E.R.C.A.T. ou directeur régional du commissariat.

La proposition de réduire l'intensité du contrôle est à rechercher chaque fois qu'il y a urgence signalée et que les conditions d'exécution du marché sont dans ce contexte très satisfaisantes.

27 - CAS DES TISSUS

Le service central d'études et de réalisations est l'organe centralisateur de la réception des tissus en ce qui concerne les nuances. A ce titre, il est saisi pour arbitrage par les commissariats techniques régionaux chaque fois que ceux-ci sont amenés à envisager une décision de refus pour une différence importante de ton. Il statue par un examen comparatif des échantillons qui lui sont adressés. Sa décision s'appuie sur :

- la nature de l'effet auquel le tissu est destiné;
- l'importance et l'incidence de la différence de nuance constatée.

Le caractère théoriquement plus ou moins absolu d'uniformité qu'implique la nature de l'effet conditionne le degré d'exigence de la conformité de la nuance (1).

(1) Exemple : tenue de sortie, combinaison de travail.

(

(

(

(

TITRE III — DISPOSITIONS PARTICULIÈRES AUX VIVRES

Les vivres sont réalisés par le commissariat de l'armée de terre essentiellement afin de satisfaire au plan de ravitaillement des forces à la mobilisation. Ce sont des produits de longue conservation qui se caractérisent par :

- des risques d'altération lors de leur fabrication et de leur conditionnement;
- l'obligation de respecter des dates limites d'utilisation ou de consommation.

En outre, exception faite de certains constituants des rations de combat et du cas particulier des viandes, les vivres entrent généralement dans la catégorie des produits courants.

Le choix et le contrôle qualitatif des vivres tiennent compte de ces particularités.

31 - CHOIX DES VIVRES

Le choix des vivres conditionnés, desséchés ou surgelés autres que les viandes est toujours effectué par l'appréciation de leurs qualités organoleptiques, outre les examens et analyses de laboratoire auxquels il donne lieu. Cette appréciation est faite par une commission selon un guide élaboré par le service central d'études et de réalisations. Suivant qu'il s'agit de vivres de réalisation centralisée ou de réalisation régionale la composition de la commission est constituée conformément aux dispositions de l'annexe IV.

Le choix définitif est déterminé en fonction des paramètres précisés en annexe I.

32 - CONTROLE QUALITATIF DE RÉCEPTION

321 - Méthode générale

Le contrôle qualitatif de réception des vivres est toujours effectué par échantillonnage soit en usine soit en établissement selon les dispositions du cahier des clauses particulières. Sauf cas particulier des viandes et des produits carnés, il ne donne pas lieu à la surveillance de fabrication en usine.

Les conditions dans lesquelles sont conduits les prélèvements en vue de l'échantillonnage sont définies par l'instruction technique «vivres» n° 04.01 du 24 février 1986 (1).

Cette instruction distingue quatre plans de prélèvements qui associent étroitement la nature du produit et sa destination.

322 - Caractéristiques particulières

Le contrôle qualitatif de réception vise l'ensemble des caractéristiques particulières des vivres : nature et qualité des constituants, salubrité, aptitude de conservation, présentation, caractères organoleptiques. La conformité de ces caractéristiques est vérifiée :

- de façon visuelle;
- par dégustation;
- par des analyses.

(1) BOC/PP n° 9 du 24 février 1986.

323 - Examens visuels

Les examens visuels portent sur :

- l'emballage : caisse bois, carton, film plastique ;
- le contenu : état des boîtes ou du produit lui-même.

Avant ouverture d'une unité son aspect extérieur est vérifié : coups, bosses, déchirures, traces d'oxydation. Pour les conserves métalliques, l'état du revêtement intérieur est contrôlé.

L'énumération de ces différents examens est purement indicative. Il appartient aux agents qui en sont chargés d'appliquer en l'espèce les directives des documents techniques et le cas échéant, les ordres particuliers donnés par les autorités responsables du contrôle qualitatif de réception.

324 - Dégustation

La dégustation organisée à l'occasion du contrôle qualitatif de réception a pour but de s'assurer de la conformité de la présentation et des qualités organoleptiques de la livraison à celles de l'échantillon retenu. Elle est effectuée par une commission constituée comme il est précisé en annexe IV.

325 - Analyses

Les analyses visent à :

- vérifier la nature et la qualité des constituants ou la qualité intrinsèque du produit ;
- rechercher l'existence éventuelle des germes résiduels susceptibles ou non de compromettre sa durée de conservation et — ou — de le rendre insalubre ;
- contrôler le rôle protecteur du conditionnement.

Elles font appel à des techniques de laboratoire : histologie, microbiologie, chimie et physique alimentaires. Les procédures de détermination des résultats doivent être conformes aux normes applicables aux laboratoires. Les résultats à obtenir sont précisés dans les documents techniques élaborés par le service central d'études et de réalisations sur la base de la réglementation générale et notamment de celle qui s'impose aux collectivités publiques relevant du G.P.E.M./DA.

326 - Hiérarchie des opérations de contrôle

Les examens visuels précèdent la dégustation et les analyses. Ces deux dernières sont par contre, en principe conduites simultanément.

Les échantillons nécessaires aux analyses sont à acheminer sur les laboratoires par les moyens les plus rapides que les prélèvements aient lieu en usine ou en établissement. L'objectif doit être dans tous les cas de limiter les délais des examens et des analyses au seuil minimal incompressible.

33 - CAS PARTICULIER DES VIANDES

Les réalisations portent sur des viandes fraîches, congelées et surgelées. Elles sont effectuées soit au niveau central, soit au niveau régional selon des procédures propres à chacune d'entre elles ⁽¹⁾. En particulier les unités de production, de transformation et d'entreposage des viandes et des produits à base de viande doivent être préalablement agréées selon la procédure prescrite par l'instruction IT. V. 03-01 d'août 1984.

(1) BOC/PP n° 9 du 24 février 1986.

La fabrication des viandes congelées et surgelées fait l'objet d'une surveillance permanente en usine. Le contrôle qualitatif de réception en est assuré par journée de fabrication dans les conditions définies par l'instruction les concernant ⁽¹⁾, complétée annuellement par les directives ponctuelles données à l'occasion d'une réunion préparatoire aux campagnes de fabrication de ces viandes, organisée par le service central d'études et de réalisations.

Le contrôle qualitatif de réception des viandes fraîches est organisé et exercé selon les dispositions de l'instruction relative à l'approvisionnement en denrées des organismes d'alimentation ⁽²⁾.

D'une façon générale, les viandes et produits à base de viande doivent satisfaire aux exigences de la réglementation sanitaire en vigueur. Des certificats de salubrité établis par les services vétérinaires officiels sont exigés à la réception pour les constituants des rations de combat et les produits carnés destinés aux territoires extérieurs.

(1) BOC/PP n° 21 du 19 mai 1986.

(2) Cf. instruction n° 10.130 du 4 août 1986 sur l'approvisionnement en denrées des organismes d'alimentation (BOC/PP n° 36 du 1^{er} septembre 1986).

(

(

(

(

TITRE IV — DISPOSITIONS PARTICULIÈRES AUX MATÉRIELS DE RESTAURATION COLLECTIVES

41 - CHOIX DES MATÉRIELS

La réalisation des matériels de restauration collective est assurée à partir :

- des produits courants offerts sur le marché pour ce qui est des matériels destinés au casernement du temps de paix;
- de fabrications spécifiques pour ce qui concerne les matériels dits de campagne.

Le choix des matériels destinés au casernement du temps de paix est fait, le cas échéant, en fonction des catégories définies par le service central d'études et de réalisations (1). Celui des matériels de campagne est effectué conformément aux résultats des études qui ont conduit à leur adoption par l'état-major de l'armée de terre. Dans l'un et l'autre cas, le placement des offres obéit à la règle du meilleur rapport qualité-prix.

42 - CONTROLE QUALITATIF DE RÉCEPTION

421 - Groupes

Eu égard aux opérations du contrôle qualitatif de réception les matériels de restauration collective sont classés en quatre groupes :

Groupe I :

Couverts, vaisselle, platerie, ustensiles, récipients et accessoires de campagne.

Groupe II :

Ensemble des matériels de restauration collective du temps de paix.

Groupe III :

Ensemble des matériels de campagne de cuisson et de conservation des aliments.

Groupe IV :

Prototypes de matériel de campagne de cuisson et de conservation.

Pour les groupes I, II et III les contrôles sont toujours du type I(1).

422 - Matériels du groupe I

Le contrôle qualitatif de réception porte essentiellement sur la conformité des dimensions, de la forme, de la nature des matériaux et l'appréciation de la finition des matériels, en particulier la qualité des soudures, de l'emboutissage, du polissage. La réception peut être faite soit en usine, soit en établissement.

423 - Matériels du groupe II

Les modalités de réception des matériels de ce groupe sont précisées par l'instruction relative à la dotation des organismes d'alimentation en matériels de restauration collective, au suivi, au renouvellement et à la comptabilité de ces matériels(2).

424 - Matériels du groupe III

Les matériels de campagne comprennent des éléments légers de cuisson et de conservation, des unités collectives de cuisson et des ensembles lourds de conservation.

(1) Cf. instruction n° 40.725 du 25 septembre 1986 relative à la dotation, au suivi, au renouvellement, à l'entretien et à la comptabilité des matériels de restauration collective.

(2) Cf. titre I — paragraphe 12 — repère 124.

4241 - Éléments légers

Le contrôle qualitatif de réception des éléments légers porte essentiellement sur la conformité :

- dimensionnelle;
- de la qualité des matériaux;
- des brûleurs et de leur alimentation;
- des sécurités.

Sont également vérifiées :

- la conformité et la fixation des accessoires;
- la qualité des soudures;
- la finition.

Leur réception est faite en usine. Elle comporte des essais pratiques de fonctionnement.

4242 - Unités collectives de cuisson et de conservation

Ce sont essentiellement les cuisines roulantes et les conteneurs frigorifiques.

Les opérations du contrôle qualitatif de réception sont conduites en usine. Elles englobent le matériel proprement dit et les accessoires.

Elles comportent la vérification de la présence et du bon fonctionnement des sécurités exigées, de la conformité des appareils, de leurs composants et des matériaux utilisés, des performances prévues au contrat. Il est procédé à cette fin à des essais de fonctionnement.

425 - Matériels du groupe IV

S'agissant de prototypes, les conditions de leur réception sont précisées dans le détail par le cahier des clauses particulières afférent.

426 - Remarque d'ensemble

Les dispositions qui précèdent ont un caractère général. Les agents chargés du contrôle qualitatif de réception doivent pour chaque cas particulier faire application des stipulations des documents techniques contractuels auxquels le marché se réfère.

TITRE V — DISPOSITIONS PARTICULIÈRES AUX ÉQUIPEMENTS ET AUX MATÉRIELS D'EXPLOITATION DES ÉTABLISSEMENTS DU TEMPS DE PAIX ET DES FORMATIONS DE CAMPAGNE

51 - ÉTABLISSEMENTS DU TEMPS DE PAIX

511 - Classement des équipements et des matériels

La variété des équipements et des matériels d'exploitation des établissements du temps de paix conduit à les classer en trois grands groupes :

Groupe I :

Accessoires de stockage, de conditionnement et de manutention : paniers à pain, chariots de boulangerie et de préparation des commandes; sachets, caisses, film plastique; palettes, cadres convertisseurs, diables... ⁽¹⁾.

Groupe II :

Équipements de stockage, matériels de manutention, de conditionnement et de secours :

- complexes de stockage;
- chariots élévateurs, transpalettes;
- emballeuses automatiques, machines à cercler, à ensacher, à souder les emballages;
- groupes électrogènes ⁽¹⁾.

Groupe III :

Ensembles de transformation ou de fabrication :

- boulangeries et leurs sous-ensembles;
- blanchisseries et leurs sous-ensembles;
- chaînes de rénovation des mobiliers métalliques et leurs composants;
- chaînes de torréfaction ⁽¹⁾.

Pour ces trois groupes les contrôles sont du type I ⁽²⁾.

512 - Contrôle qualitatif de réception

5121 - Accessoires du groupe I

De par leur nature et leur destination les accessoires du groupe I peuvent exiger simplement des examens visuels ou autres examens de contrôle des matériaux utilisés et tests de performances.

Les examens visuels ont pour but de s'assurer de leur conformité dimensionnelle, de leur conformation et de leur finition.

Le contrôle des matériaux utilisés et des performances est effectué en laboratoire.

Dans le cas où seuls des examens visuels sont prévus, la réception peut être faite de préférence en usine. Dans les autres cas elle est de type mixte.

5122 - Équipements et matériels du groupe II

A l'exception des engins mobiles de manutention dont le contrôle qualitatif de réception peut être, si de besoin exceptionnellement assuré en usine, les équipements et les matériels du groupe II sont réceptionnés après leur installation sur le lieu d'utilisation, en présence obligatoire du représentant accrédité du fournisseur.

(1) Liste non limitative.

(2) Cf. titre I — paragraphe 12 — repère 124.

Outre la conformité de l'ensemble principal est vérifiée celle des accessoires et du lot de maintenance stipulés au marché. Le contrôle porte ensuite sur les performances exigées et les défauts de fonctionnement éventuelles. La décision de réception n'est prise que si les essais de fonctionnement et le contrôle des performances sont satisfaisants et à l'issue de la période précisée à cet égard par le cahier des clauses particulières.

Dans l'hypothèse où les tests de mise en œuvre révèlent une non conformité, le titulaire du marché est mis en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception, de remédier aux insuffisances constatées dans un délai qui ne peut excéder trente jours. Ce délai peut être prorogé pour les matériels relevant d'une technicité complexe pour une même période. Il ne peut être accordé qu'une seule prorogation.

La mise en conformité effectuée par le titulaire du marché ouvre de plein droit une nouvelle période d'essais de fonctionnement et de tests de performances. Toute défectuosité constatée au cours de cette nouvelle période et non corrigée de façon définitive par le titulaire du marché entraîne une décision de refus. Les équipements et matériels de l'espèce ne peuvent faire l'objet d'une décision de réception avec réfaction que dans la seule mesure où la défectuosité relevée n'est susceptible d'affecter à l'usage, ni le fonctionnement normal ni les performances.

5123 - Ensembles du groupe III

Les dispositions du paragraphe 5122 ci-dessus sont entièrement applicables aux ensembles du groupe III et à leurs sous-ensembles. La décision de refus ou de réception avec réfaction s'applique au(x) sous-ensemble(s) incriminé(s) dès lors qu'un ou plusieurs sous-ensemble(s) accuse(nt) soit une insuffisance de fonctionnement et — ou — de performances, soit une défectuosité n'affectant ni l'un ni l'autre.

52 - FORMATIONS DE CAMPAGNE

521 - Matériels adoptés, en dotation réglementaire

Les formations de campagne utilisent ou fournissent des matériels spécifiques au temps de guerre : boulangeries mobiles, groupes de décontamination, douches de campagne, conteneurs frigorifiques, matériels de transport ou de conditionnement de l'eau, etc. Ces matériels font l'objet :

- d'une surveillance de fabrication;
- d'une réception mixte.

La surveillance de fabrication est assurée conformément aux dispositions ponctuelles prises pour chaque cas considéré.

D'une façon générale, la réception mixte comporte :

En usine :

- le contrôle de la conformité de l'ensemble de la fourniture, des accessoires et du lot de maintenance objets du marché;
- la vérification de la présence et du bon fonctionnement des sécurités exigées;
- les matériels sont testés sur bancs ou zones aménagées d'essais, selon les prescriptions de la notice technique les concernant;
- les tests sont effectués en la présence obligatoire du représentant accrédité du titulaire du marché.

En établissement :

- le contrôle des performances;
- le contrôle de la fiabilité.

Ces contrôles sont effectués dans des conditions normales d'utilisation pendant une période définie par le cahier des clauses particulières. Ils donnent lieu en cas d'insuffisances ou de défauts à l'application des dispositions du paragraphe 51 — repère 5122 supra.

522 - Prototypes

Les modalités techniques du contrôle de réception des prototypes des matériels destinés aux formations de campagne sont définies ponctuellement par le cahier des clauses particulières afférent à leur réalisation.

523 - Contrôle de réception de trains roulants

Un certain nombre des matériels destinés aux formations de campagne sont montés sur des trains roulants.

Le contrôle de réception de ces trains est assuré par l'appel soit à un établissement spécialisé de l'arme du matériel dès lors qu'il s'agit de matériels adoptés et en dotation réglementaire soit à la section technique de l'armée de terre pour les essais d'évaluation des prototypes. Ce contrôle n'est pas exclusif de tests d'utilisation pendant une période déterminée.

(

(

(

(

TITRE VI — DISPOSITIONS SPÉCIFIQUES AUX DÉPARTEMENTS AUX TERRITOIRES D'OUTRE-MER ET AUX TERRITOIRES EXTÉRIEURS

Les organismes du commissariat de l'armée de terre des départements et des territoires d'outre-mer ou soutenant sur des territoires extérieurs des forces prépositionnées sont appelés à réaliser localement des produits relevant des branches habillement, vivres et matériels et entrant exclusivement dans la catégorie des produits courants.

Les contrôles de ces produits sont du type I ⁽¹⁾. Dans la mesure où l'équipement du département ou du territoire l'y autorise, ces organismes peuvent faire appel soit à des laboratoires militaires soit à des laboratoires civils.

Les matériels de restauration collective du groupe II et les équipements, matériels et ensembles des groupes II et III des établissements du temps de paix ⁽²⁾ expédiés de la métropole sur les départements, territoires d'outre-mer et territoires extérieurs font l'objet :

- d'un contrôle qualitatif complet de réception en usine avant leur expédition;
- d'essais de fonctionnement et/ou de tests de performance après leur livraison et leur installation sur le département ou le territoire bénéficiaire.

Les mises au point nécessaires durant la période d'essais ou de tests fixée par le cahier des prescriptions particulières sont effectuées par le titulaire du marché soit à partir de la métropole soit par l'intermédiaire de concessionnaires ou de représentants locaux.

L'acte d'engagement du candidat doit spécifier de façon précise les conditions dans lesquelles interviendront ces mises au point, et les garanties qui s'y attachent.

(1) Cf. titre I — paragraphe 12 — repère 124.

(2) Cf. titre IV — paragraphe 42 et titre V — paragraphe 51.

TITRE VII — MISE EN APPLICATION

La présente instruction prend effet du jour de sa publication au *Bulletin officiel des armées*. Elle régit les marchés passés à compter de cette date.

Le commissaire général de division
Directeur central du commissariat de l'armée de terre

FOURNIER

()

()

()

()

ANNEXE I

CRITÈRES TECHNIQUES A PRENDRE EN CONSIDÉRATION POUR LE CLASSEMENT DES OFFRES

En application des dispositions de l'article 97 du code des marchés publics, le commissariat de l'armée de terre tient compte de la qualité générale des prestations des candidats dans les conditions suivantes :

Les critères de détermination du choix sont au nombre de cinq. Ils sont matérialisés par des coefficients dont l'ensemble ou partie, selon le cas, sont appliqués au prix offert par le candidat afin de déterminer le rapport qualité-prix du produit et d'en déduire l'indice de classement des offres.

Les coefficients déterminés, qui ne lient pas l'administration, sont utilisés comme critères d'appréciation et permettent de guider le choix de l'offre jugée la plus intéressante.

1 - COEFFICIENTS

11 - Coefficient de qualité de l'échantillon

Ce coefficient exprimé par le symbole C1 est obtenu à partir de la note 0 à 20 attribuée par la commission d'examen ⁽¹⁾ d'après la formule :

$$C1 = 1 + K1^{(2)} \frac{20 - \text{note de l'échantillon}}{20}$$

Le cahier des clauses particulières ou les documents techniques auxquels il se réfère peuvent prévoir une note éliminatoire de l'échantillon.

12 - Coefficient de ponctualité

Ce coefficient exprimé par le symbole C2 est obtenu à partir du rapport des retards d'exécution et du délai contractuel de la première tranche pondéré par le nombre d'articles livrés avec retard. Il découle de la formule :

$$C2 = 1 + K2^{(2)} \frac{\sum ni}{dc1} \frac{ri}{N}$$

dans laquelle :

ni : nombre d'articles admis, comptés en unité réglementaire, livrés avec retard pour chacun des lots «i» d'une tranche donnée et d'un marché donné, pendant la période de référence.

ri : nombre de jours de retard pour le lot «i» appartenant à une tranche donnée d'un marché donné.

dc1 : délai contractuel de la première tranche d'un marché donné.

N : nombre d'articles admis pendant la période de référence.

13 - Coefficient d'efficacité brute

131 - Ce coefficient exprimé par le symbole C3 est obtenu à partir de la formule suivante :

$$C3 = 1 + K3^{(2)} \left(\frac{\text{nombre d'articles présentés en réception}}{\text{nombre d'articles admis}} \times \frac{\text{nombre d'articles prévus au(x) contrat(s)}}{\text{nombre d'articles admis au titre de ce(s) contrat(s)}} - 1 \right)$$

(1) Commission de dégustation pour les vivres.

(2) K1, K2, K3 et K4 sont des constantes fixées par la personne publique en fonction de l'importance qu'elle attache aux différents critères de choix dans le cadre d'un appel d'offre donné.

Exemple :

Paramètres Nbre de présentations	Nombre d'articles présentés	Nombre d'articles admis	Nombre d'articles prévus au contrat	Nombre d'articles admis au titre du contrat
1	1 000	800	sans tolérance 1 000	
2	200	150	avec tolérance (2 %) en moins	
3	50	40		
TOTAL	1 250	990		

$$\left(C3 = 1 + K3 \frac{1250}{990} \times \frac{1000}{990} - 1 \right)$$

132 - Tous les articles représentés après ajournement des lots non admis en première présentation en réception sont comptés à nouveau.

133 - Le nombre d'articles prévus au(x) contrat(s) est compté en tenant compte de la tolérance en moins sauf si les livraisons excèdent les quantités contractuelles, auquel cas ledit nombre est compté sans tolérance.

14 - Coefficient de conformité qualitative

Ce coefficient exprimé par le symbole C4 est obtenu à partir du taux moyen de réfaction admis pendant la période de référence. Il découle de la formule :

$$C4 = 1 + K4 (1) \frac{\sum n_i \quad t_i}{N}$$

n_i : nombre d'articles du lot «i» appartenant à une tranche donnée d'un marché donné accepté avec le taux de réfaction « t_i » pendant la période de référence.

N : nombre d'articles admis pendant la période de référence.

15 - Coefficient d'habilitation

Ce coefficient est exprimé par le symbole C5 qui permet de prendre en considération la présomption de qualité d'un fournisseur faisant l'objet d'une habilitation.

Il est établi, conformément aux dispositions de l'instruction relative à l'habilitation par le commissariat de l'armée de terre des contrôles assurés par les fournisseurs IT. G. 02-02, article 12, et a une valeur inférieure à 1.

2 - PÉRIODE DE RÉFÉRENCE

La période de référence prise en compte pour la détermination des coefficients ci-dessus est de un à trois ans suivant le produit mis en concurrence, décomptés à partir du dernier jour du mois précédant celui dans lequel est incluse la date limite de dépôt des offres.

(1) K1, K2, K3 et K4 sont des constantes fixées par la personne publique en fonction de l'importance qu'elle attache aux différents critères de choix dans le cadre d'un appel d'offre donné.

3 - MODALITÉS D'ÉTABLISSEMENT ET DE MISE A JOUR DES COEFFICIENTS

31 - L'établissement des coefficients est fait selon que les produits sont réalisés de façon centralisée ou régionale par le service central d'études et de réalisations du commissariat de l'armée de terre ou par le commissariat technique régional.

32 - Les coefficients sont établis par moyens informatiques d'après :

- la note attribuée par la commission d'examen (C_1);
- les éléments fournis par la conduite du marché (C_2, C_3, C_4);
- le niveau d'habilitation (C_5).

33 - La mise à jour des coefficients s'effectue sur les 12 à 36 derniers mois précédant l'appel d'offres (cf. § 3), les données du mois précédant la période de référence étant automatiquement effacées.

4 - APPLICATION DES COEFFICIENTS

41 - La détermination de l'indice de classement des offres découle de la formule suivante :

$$P_1 = P_0 \times C_1 \times C_2 \times C_3 \times C_4 \times C_5$$

dans laquelle :

- P_1 : Prix de classement des offres;
- P_0 : Prix unitaire hors taxes;
- C_1, C_2, C_3, C_4, C_5 : Coefficients définis au § 1.

42 - Les coefficients définis au § 1 sont appliqués dans leur intégralité chaque fois qu'ils sont tous en jeu lors des appels d'offres afférents aux produits des branches habillement, campement, couchage et ameublement.

En l'absence de dépôt d'échantillon et d'habilitation, seuls sont appliqués les coefficients C_2, C_3, C_4 .

Pour les vivres, seuls sont appliqués les coefficients C_1, C_2, C_3 et C_4 .

43 - Suivant les besoins, les coefficients peuvent être fournis par produits et/ou par fournisseur.

44 - Pour un candidat ayant eu des marchés pendant la période de référence, les coefficients C_2, C_3 et C_4 sont établis tous marchés et articles confondus sauf indications contraires des cahiers des charges.

45 - Pour les candidats qui n'ont eu aucun marché pendant la période de référence sont attribués des coefficients C_2, C_3 et C_4 forfaitaires, égaux aux valeurs obtenues pour l'article considéré, tous fournisseurs confondus, pendant la période de référence.

46 - Suivant les dispositions des cahiers des charges, un ou plusieurs des coefficients ci-dessus peuvent ne pas être utilisés; dans ce cas, le calcul des indices de classement se fait en leur donnant la valeur 1.

ANNEXE 1 (suite)

DÉSIGNATION DE L'ARTICLE : ...

INSTRUCTION N°

[illegible]

ANNEXE II

MODES ET PROCESSUS GÉNÉRAL DU CONTROLE QUALITATIF DE RÉCEPTION

1 - MODES

Les produits sont examinés soit à l'unité soit par échantillonnage selon l'un des modes ci-après :

11 - En usine

L'examen est effectué sur les lieux mêmes de fabrication dans des locaux mis à la disposition des techniciens de l'organisme qui en est chargé, par le titulaire du marché.

12 - En établissement

Les opérations sont conduites dans le ou les établissement(s) du commissariat désigné(s) dans le cahier des clauses particulières comme destinataire(s) de la ou des livraisons.

13 - En usine et en établissement ⁽¹⁾

Une partie des opérations est réalisée sur le lieu même de fabrication, l'autre est conduite dans le ou les établissement(s) du commissariat destinataire(s).

2 - PROCESSUS

Dans les trois cas ci-dessus le processus général est le suivant :

En usine :

OPÉRATIONS A EFFECTUER			LIEU
Nº	Nature	Objet	
1	Reconnaissance du lot (*)	Ensemble du lot	Usine
2	Prélèvement identification échantillon	Échantillonnage	
3	Vérification emballage		
4	Vérification contenu		
5	Remise en ordre	Ensemble du lot	
6	Authentification		
7	Expédition		
(*) Ou partie de lot.			

(1) Réception mixte.

En établissement :

OPÉRATIONS A EFFECTUER			LIEU
Nº	Nature	Objet	
1	Reconnaissance du lot (*)	Ensemble du lot	Établissement(s) du commissariat précisé(s) dans le marché
2	Prélèvement échantillon	Échantillonnage	
3	Vérification emballage		
4	Vérification contenu		
5	Remise en ordre		
(*) Ou partie de lot.			

En usine et en établissement (mixte):

OPÉRATIONS A EFFECTUER			LIEU
N°	Nature	Objet	
1	Reconnaissance du lot (*)	Lot complet	Usine
2	Prélèvement et identification échantillon...	Échantillonnage	
3	Authentification	Lot complet	
4	Expédition échantillon	Échantillonnage	Établissement(s) du commissariat précisé(s) dans le marché
5	Vérification emballage	Échantillonnage	
6	Vérification contenu	Échantillonnage	
7	Remise en ordre	Échantillonnage	
8	Expédition sur magasin destinataire	Lot complet sauf échantillon	Usine
(*) Ou partie de lot.			

21 - Reconnaissance du lot

Son objet est de vérifier que le lot ou partie de lot correspond aux stipulations du marché et de relever des quantités livrées.

22 - Prélèvement et identification de l'échantillon

Ces opérations sont conduites dans chaque cas considéré selon les normes et la technique y afférentes : normes NF 06-022 et 06-024 pour les effets, accessoires, équipements relevant des branches habillement et campement — couchage — ameublement, instruction technique vivres n° 04-01 du 24 février 1986.

L'authentification de l'échantillon a pour but de le situer par rapport au lot ou partie de lot qu'il concerne.

23 - Vérification de l'emballage et de son contenu :

Son but est double :

- s'assurer de la conformité de l'emballage aux spécifications du marché, de l'existence et de l'exactitude des inscriptions qu'il doit comporter;
- contrôler que son contenu répond quantitativement aux exigences des documents contractuels et correspond aux indications de l'emballage.

24 - Remise en ordre

La remise en ordre est destinée à rétablir la conformité des inscriptions portées sur l'emballage après prélèvement. Les quantités restantes sont mentionnées en rouge de façon indélébile au lieu et place des quantités initiales. La caisse est refermée.

25 - Authentification du lot

En cas de réception en usine ou mixte l'authentification consiste à marquer les colis au moyen d'une roulette identifiant l'établissement destinataire. La marque doit chevaucher en partie l'étiquette. Cette opération vise à permettre d'identifier le lot ou partie de lot aisément dès que l'ensemble des examens afférents à son contrôle qualitatif de réception sont terminés et à se préserver de toute modification de la constitution du lot ou partie de lot soit dans les locaux du titulaire du marché soit au sein de l'établissement réceptionnaire.

Lorsque la réception est mixte, les colis constituant l'échantillon reçoivent la lettre «E» en rouge sur le coin inférieur droit de l'étiquette. Un exemplaire du plan de l'échantillonnage est remis ou adressé au titulaire du marché.

26 - Expédition

L'expédition de l'échantillon du lot ou partie de lot sur la salle d'essai ou le laboratoire doit intervenir aussitôt qu'il a été satisfait aux opérations qui précèdent.

Pour les vivres, lors d'une réception en usine ou d'une réception mixte le lot ou la partie de lot ayant fait l'objet d'un prélèvement d'échantillon est expédié(e) sur le ou les établissement(s) destinataire(s) sans attendre les résultats des analyses (1).

(1) Exception faite du cas où le produit doit passer une frontière.

(

(

(

(

ANNEXE III

INCIDENCE DES RÉSULTATS DES ANALYSES

Dans chaque cas considéré, le niveau de contrôle est défini par le cahier des clauses particulières; il peut être de l'un ou de plusieurs des différents types précisés au titre I — paragraphe 12 — repère 124.

Ces différents types comportent des analyses diverses de laboratoire.

La décision à prendre à l'issue des résultats de ces analyses découle de l'application de la table ci-dessous :

RÉSULTATS			DÉCISIONS
Test initial	Premier test complémentaire	Deuxième test complémentaire	
Conforme	—	—	Acceptation
Non conforme	Non conforme	—	Non acceptation
Non conforme	Conforme	Conforme	Acceptation
Non conforme	Conforme	Non conforme	Non acceptation

Le terme non acceptation recouvre soit le refus de la fourniture, soit l'ajournement pour tri et mise à niveau, soit l'acceptation avec réfaction.

Le refus, l'ajournement ou l'acceptation avec réfaction découlent eux-mêmes de l'application des stipulations des documents techniques auxquels le cahier des clauses particulières fait référence ou des conditions ponctuelles qu'il édicte.

(1)

(2)

(3)

(4)

ANNEXE IV

COMMISSIONS DE DÉGUSTATION DES VIVRES

La commission de dégustation des vivres est réunie en vue :

- de porter une appréciation chiffrée sur la qualité des échantillons déposés à l'appui des actes d'engagement. Cette appréciation est faite en fonction du guide élaboré à cet effet par le service central d'études et de réalisations;
- de contrôler la conformité de la livraison avec l'échantillon retenu.

1 - CHOIX DE L'ÉCHANTILLON

Selon qu'il s'agit d'une réalisation centralisée ou d'une réalisation régionale, la commission est composée comme il suit :

11 - Vivres centralisés

Président :

Le directeur du service central d'études et de réalisations ou le directeur adjoint.

Secrétaire :

Le chef du bureau vivres de la division études techniques de ce service ou son suppléant, son adjoint.

Membres :

Le nombre des membres est laissé à l'initiative du président. Il est fonction du nombre d'échantillons à déguster.

Sont membres de droit :

- le chef de la division réalisations;
- le chef du bureau programmes — marchés;
- le chef du laboratoire central ou son suppléant;
- deux représentants de la direction centrale du commissariat de l'armée de terre.

Il est fait appel pour compléter la commission aux personnels des différentes divisions du service central d'études et de réalisations ou à des représentants supplémentaires de la direction centrale du commissariat.

Le directeur du service central d'études et de réalisations peut s'il le juge opportun y convier des représentants des armes.

La commission peut être scindée lorsque de besoin, en sous-commissions.

12 - Vivres régionaux

Président :

Le directeur régional du commissariat ou le directeur adjoint ou le commissaire adjoint.

Secrétaire :

Le chef de la section vivres du bureau programmes — marchés ou son suppléant.

Membres :

- le directeur du commissariat technique régional ou l'un de ses adjoints;
- le chef de l'établissement au sein duquel est réunie la commission ou son adjoint;
- un vétérinaire biologiste;
- un pharmacien chimiste;

et au moins :

- deux officiers d'ordinaire;
- un directeur de cercle;
- un directeur de foyer.

2 - CONTROLE QUALITATIF DE CONFORMITÉ DE LA LIVRAISON

Qu'il s'agisse des vivres centralisés ou des vivres régionaux, le contrôle qualitatif de réception est conduit par le commissariat technique régional dans le ressort duquel a lieu la fabrication.

La commission chargée du contrôle qualitatif de la conformité de la livraison à l'échantillon retenu est toujours dès lors constituée conformément aux dispositions du repère 12 supra.

3 - COMMISSIONS DE RECOURS

31 - Recours gracieux

Dans le cas où suite à une décision de refus ou d'acceptation avec réfaction consécutive à l'appréciation de la commission ayant siégé en premier ressort, le titulaire du marché fait appel de la décision par le biais d'un recours gracieux; cet appel est instruit par la commission du ressort du laboratoire d'appel, la décision étant prise par l'autorité responsable du marché.

32 - Recours hiérarchiques

Lorsque le titulaire du marché formule un recours hiérarchique, l'appel est déféré devant le service central d'études et de réalisations du commissariat de l'armée de terre pour étude et avis avant décision de l'autorité supérieure.