



DIRECTION GENERALE

DIRECTION FRANCE DISTRIBUTION

Appel d'offres ouvert
DCE n°2026/0327/EdA-DA

***Fourniture de produits alimentaires au profit des clients de l'EdA
implantés à la Martinique***

**Cahier des clauses techniques particulières (CCTP) applicable à l'ensemble des
accords-cadres**

Annexe :

- Notices techniques

SOMMAIRE

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

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

Le présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) concerne la fourniture de produits alimentaires au profit des clients de l'EdA implantés à la Martinique, selon le mode opératoire de l'intermédiation contractuelle, ci-après désignés comme les formations clientes (FC) et s'applique à l'accord-cadre à bons de commande de référence.

ARTICLE 2 – CONFORMITÉ AUX DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES EN VIGUEUR

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

Le titulaire assure une veille réglementaire et technique et prend en compte toute évolution survenant en cours d'exécution du contrat ; il a un devoir de conseil auprès du pouvoir adjudicateur en matière de veille réglementaire et d'alertes sanitaires.

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

ARTICLE 3 – AGRÉMENTS SANITAIRES

Lorsque les denrées proviennent d'établissements soumis à agrément ces derniers sont titulaires d'un agrément sanitaire en cours de validité ou, le cas échéant, d'une dispense d'agrément répondant aux conditions requises.

Les numéros d'agrément des établissements responsables de la mise sur le marché des denrées fournies dans le cadre du présent accord-cadre à bons de commande, 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 acte modificatif (anciennement « avenant ») à l'accord-cadre à bons de commande s'effectue.

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

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

ARTICLE 4 – SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DES ARTICLES DEMANDÉS

4.1 Notices techniques

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

4.2 Fiches techniques

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

- 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 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 la teneur en calcium ;
- Pour les fromages, la teneur en matières grasses exprimée sur la matière sèche ;
- les critères microbiologiques et/ou chimiques des analyses réalisées dans le cadre des autocontrôles et les textes de références auxquels ils se rapportent ;
- une description du conditionnement et de l'emballage ;
- les durées de vie correspondant aux durées totales en sortie de fabrication ;
- les 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 du secteur alimentaire 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 viandes, l'origine conformément à la réglementation en vigueur ;
- pour les produits de la mer, la dénomination commerciale de l'espèce et son nom scientifique, la méthode de production, la zone de capture ou d'élevage du produit et la catégorie d'engin de pêche utilisé pour la capture ainsi que le type de transformation ;
- 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.

ARTICLE 5 – CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE

Les opérations de conditionnement, d'emballage et d'étiquetage doivent être réalisées conformément à la réglementation en vigueur. Le conditionnement unitaire présenté en vue de la vente est aussi appelé contenant ou emballage primaire.

Les produits sont présentés dans un emballage primaire (conditionnement unitaire) conforme à la réglementation en vigueur en tenant notamment compte de l'usage prévu (ex : réchauffage).

Les conditionnements ne doivent céder aucune quantité d'élément provenant de leurs constituants susceptibles de modifier anormalement la composition de l'aliment ni d'en altérer les caractéristiques organoleptiques ou la salubrité.

Les produits sont mis à disposition dans un emballage de regroupement (emballage secondaire ou colis) de type commercial, de masse totale inférieure ou égale à **15 kg**, présentant une résistance mécanique suffisante pour permettre le transport et le stockage des produits sur palettes, ainsi que les manutentions lors de la distribution des produits.

ARTICLE 6 – ÉTIQUETAGE

6.1 Colis

Outre les mentions d'étiquetage des conditionnements unitaires, chaque colis porte une étiquette reprenant les mentions légales obligatoires prévues par le code de la consommation ; 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 de l'organisme certificateur, de l'origine agricole ainsi que le logo eurofeuille 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).

6.2 – 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 / 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 / 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 DMM sont physiquement séparées par un **intercalaire**.

Exemple d'étiquette palette attendue :

Carrier (to move) 610 TRANSPORTEUR CHEVILLY		MWM FRAIS FR69700	
From (Expéditeur)		To (A Liner to)	
Depart Date (Départ) 08/03/2007 à 09H		Delivery Date (Livraison) 08/03/2007 à 22H	
A Liner To TRANSPORTEURS		Last To 694	
Palet (Palette) 2 / 2	Count (Cde) 50 / 90	Net Weight (Net) 500 Kg	
Shipment (N° Expédition)			
Order Number (N° Cde) 31473_69700		Palet : 2075525	
Ship Loc (Dest. Final)			
CONTENT : 03011360037442 / SAUCE SALADE Sauce salade pingouin			
Use by : 15/12/2007	Batch (Lot) L07_69007	Count : 50	
SSCC Palet : 036022660085937601			
 (02)03011360037442(17)071215(37)50(3103)500000			
 (00)036022660085937601(10)L07_69007			

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

ARTICLE 7 – PALETTISATION ET TRANSPORT

7.1 Palettisation

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

Celles-ci respectent de préférence le format 80 x 120 cm.

Les marchandises sont directement palettisées sur ces supports.

Les palettes doivent être filmées avec un **film transparent**.

Dans le cas de palettes échangeables, les échanges palettes (nombre pour nombre) se font lors de la mise à disposition (livraison ou enlèvement). Concernant les palettes Europe, le chauffeur procède immédiatement à l'échange des palettes lors de l'enlèvement ou la livraison.

Par principe, l'en-cours palettes échangeables ne doit pas dépasser l'équivalent de deux mois d'enlèvement/ de livraison défini dans le présent accord-cadre.

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

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

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

7.2. Conditions de transport

Les produits sont transportés conformément aux dispositions réglementaires en vigueur, notamment pour le transport de denrées réfrigérées ou surgelées : engins de transports disposant des agréments sanitaires et techniques obligatoires en fonction des catégories de denrées transportées, marquage valide de la caisse de l'engin en fonction de ses caractéristiques thermiques.

Les véhicules destinés au transport des produits réfrigérés et surgelés 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.

7.3. Chargement des moyens de transport

Le titulaire est responsable des moyens de transport qu'il met en place pour livrer.

Le chargement des camions et des remorques routières doit être conforme aux spécifications suivantes :

- Les colis et/ou palettes les plus lourds et les plus hauts sont chargés à l'avant, afin d'éviter l'écrasement des autres colis en cas de décélération brutale ;

-Les colis sont arrimés par le biais de dispositifs adaptés fournis par le transporteur (sangles, barres, etc.)

ARTICLE 8 – SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA QUALITÉ - PLAN DE MAÎTRISE 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
- Amélioration continue : les actions correctives doivent être clairement formulées, documentées et mises en place, dès que possible, pour éviter la réapparition des non-conformités.
- Gestion du personnel : les exigences sur l'hygiène personnelle doivent être mises en place et appliquées par tout le personnel concerné ainsi que par les prestataires externes et les visiteurs.
- Référencement et évaluation des fournisseurs/sous-traitants/prestataires.
- Plan de contrôle analytique des matières premières et des produits finis.
- Process de production et autocontrôles :
 - étude HACCP ;
 - autocontrôles de production et surveillance des CCP.
- Traçabilité : conformément à la réglementation, toutes les dispositions sont prises afin que soient tracés et connus tous les éléments des étapes de la réception, la production, la transformation et la distribution; et que soient connues la provenance et la destination immédiate des produits entreposés et gérés logistiquement. Le titulaire est en mesure et sur demande de l'EdA de communiquer toutes les informations concernant les lots utilisés pour l'EdA, que cela concerne les lots des matières premières ou ceux des produits finis. Le titulaire s'engage à fournir les informations de traçabilité amont et aval, sous un délai de 4 heures maximum.
- Procédure de gestion des corps étrangers.
- Procédure de gestion des risques et plan de continuité d'activité.
- Procédure de gestion des produits non conformes.
- Procédure de gestion des retraits-rappels.
- Mise en place d'un VACCP et d'un test intrusion (l'article 10 présente en détail les spécifications requises).
- Mise en place de mesures de cybersécurité.

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

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

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

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

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

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

9.1. 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 alimentaires.

- L'audit comprend une visite sur site ainsi que l'examen d'un dossier technique dont les pièces peuvent être demandées avant la visite proprement dite.
- La visite d'audit est inopinée ou planifiée à une date fixée d'un commun accord entre le titulaire et le pouvoir adjudicateur ou le service de santé des armées.
- Que la visite soit inopinée ou planifiée, le titulaire de l'accord-cadre à bons de commande autorise l'accès des représentants du pouvoir adjudicateur et du service de santé des armées à l'ensemble des sites et locaux de production et de stockage des produits fournis.
- La capacité technique du site est appréciée à l'aide d'un référentiel prenant en compte les aspects techniques de la filière ou des produits, 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 commande.

En cas de constats de non-conformité ou lorsque des points sont identifiés comme perfectibles, un avis motivé précisant éventuellement des échéances est joint aux conclusions mentionnant les manquements constatés en matière de sécurité sanitaire ou de sûreté alimentaires :

- le titulaire doit corriger les points de non-conformité constatés dans le délai imparti par le service de santé des armées ou le représentant du pouvoir adjudicateur ;
- sans réponse satisfaisante ou en cas de non-respect des délais, le titulaire est mis en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception de corriger les points de non-conformité notifiés dans un délai de 15 jours ouvrés ;
- le titulaire peut solliciter une nouvelle visite technique d'évaluation dès lors qu'il estime avoir pris les mesures correctives nécessaires ;
- si les points de non-conformité ne sont pas corrigés au-delà du délai fixé par la mise en demeure, l'accord-cadre à bons de commande est résilié selon les modalités prévues dans le cahier des clauses administratives particulières.

9.2. Contrôles documentaires et traçabilité

Le titulaire doit être en mesure de communiquer au pouvoir adjudicateur et au service de santé des armées, dans un délai maximum de 24 heures après demande, pour chaque lot de fabrication, la traçabilité des produits en amont de la production (pays de production et origine des matières premières, autocontrôles réalisés, certification d'absence d'OGM, ...), ainsi que les éléments sur le transport aval jusqu'au lieu de destination désigné par le pouvoir adjudicateur.

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

9.3. Analyses de laboratoire

Le pouvoir adjudicateur et le service de santé des armées se réservent la possibilité de procéder à des prélèvements d'échantillons de produits fournis par le titulaire pour effectuer des examens en laboratoire.

Les critères microbiologiques et physico-chimiques applicables aux denrées analysées sont ceux fixés par la réglementation en vigueur et ceux publiés par la fédération du commerce et de la distribution (FCD).

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.

En cas de résultat non-satisfaisant, des **corrections** (actions portant sur le lot de produit analysé en cas de non-conformité à des critères de sécurité) et/ou des **actions correctives** (portant sur les conditions hygiéniques de production en cas de non-conformité à des critères d'hygiène des procédés) sont imposées et peuvent induire les frais ou pénalités prévus au CCAP.

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

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

Pour cela, le titulaire fournit en complément de la lettre de la direction dans laquelle elle s'engage à respecter les recommandations du guide DGA1 :

- un descriptif des mesures en place suivant les indications de l'annexe 5 à l'acte d'engagement ;
- le cas échéant, le document attestant d'une certification « food defense » (IFS, BRC, PAS 96, FSSC 22000 ou toute autre démarche reconnue par la GFSI).

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 commande, l'identité des chauffeurs et l'immatriculation des véhicules de livraison prévus pour accéder aux sites militaires. Il s'engage à limiter le turn-over du personnel et à notifier immédiatement toute modification.

Le titulaire s'engage, sauf exigences particulières :

- à ne pas faire apparaître sur le conditionnement, l'étiquetage, l'emballage et les palettes des produits, toute mention permettant d'identifier clairement le ministère des armées comme client ;
- à fournir des produits dont le conditionnement et éventuellement l'emballage sont conçus de manière à pouvoir détecter facilement leur ouverture (cartons scotchés, bagues d'inviolabilité, opercules..) et à ne permettre aucune contamination extérieure.

ARTICLE 11 – TRAÇABILITÉ ET ALERTES SANITAIRES

11.1. Traçabilité

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

À ce titre, toutes les informations de traçabilité communiquées dans le cadre des échanges entre le titulaire et le pouvoir adjudicateur ou ses représentants doivent mentionner les DLC ou DDM des produits concernés.

La nomenclature de la DLC ou DDM communiquée doit correspondre à la nomenclature de la DLC ou DDM telle qu'elle est représentée sur les supports physiques (colis, palette, conditionnement) ; Si les nomenclatures sont différentes entre les supports la moins restrictive est prise en compte en cas de retrait ou de rappel de produits.

11.2. Interlocuteurs Qualité

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

- des litiges courants ;
- des alertes 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.

11.3. Alertes sanitaires

En cas d'alerte sanitaire, les éléments suivants sont impérativement communiqués aux l'ensemble de la formation cliente (annexe 2 au CCAP), au service qualité de l'Economat des Armées et au responsable commerciale EdA (06 94 27 39 38 – dimittri.charigny@economat-armees.fr):

- dénomination du produit;
- DLC ou DDM concernée(s) ;
- date(s) de livraison auprès de la formation cliente ;
- motif de l'alerte ;
- affiche de communication à destination des convives des restaurant si l'évaluation des paramètres impose l'information du consommateur ;
- devenir des produits concernés par le retrait ou le rappel.

Le titulaire est responsable de la diffusion des alertes sanitaires auprès des formations clientes. À ce titre, il veille à tenir à jour la liste des contacts d'astreinte et/ou des correspondants en charge des alertes sanitaires. En cas de reprise de produit déjà livrés dans les formations clientes, des frais de retour sont facturés selon les dispositions du CCAP.

Si le retrait nécessite la destruction des marchandises, des frais relatifs à la récupération et à la destruction des produits non-conformes par un prestataire spécialisé sont facturés selon les dispositions du CCAP.