

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES POUR LES
ETABLISSEMENTS DE LA CHAMBRE DE METIERS ET DE
L'ARTISANAT DE REGION NOUVELLE AQUITAINE

CCTP VOLAILLE

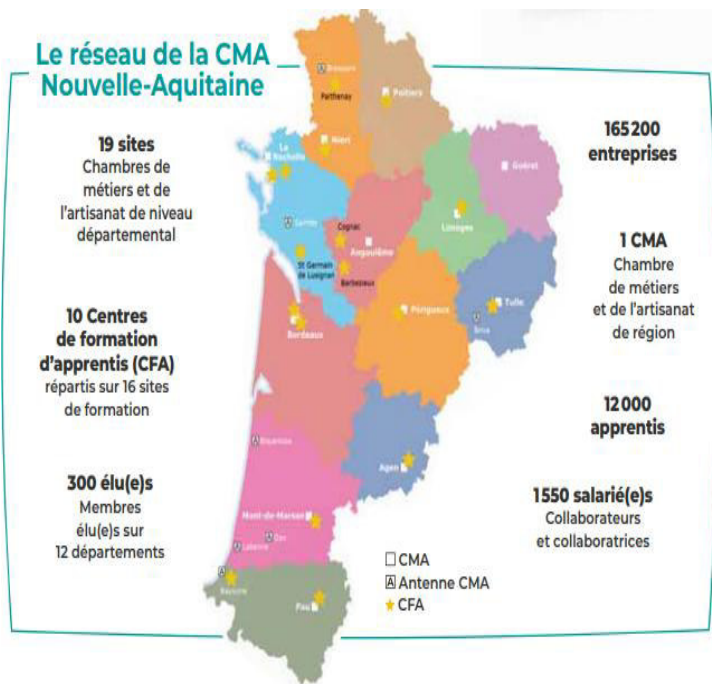
CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

MARCHE N° 2025-081

LOT 17 A 26

Procédure : Appel d'offres ouvert définie à l'article L2124-2 et aux articles R2161-2 à R2161-5 du Code de la Commande Publique

Présentation de la Chambre de Métiers et d'Artisanat de Nouvelle Aquitaine



La CMAR NA et ses délégations départementales défendent les intérêts et contribuent au développement des 165 200 entreprises artisanales et de proximité de la région. Elles accompagnent le créateur ou repreneur, le chef d'entreprise artisanale, son conjoint, ses salariés et apprentis dans chaque étape de leur vie professionnelle : formation, accompagnement, conseils pour les artisans de la région dans la création, reprise, le développement et la transmission d'entreprise, la formation initiale et continue, ou bien le recrutement...Elles proposent aussi de nombreux services aux porteurs de projets et aux collectivités.

La CMAR Nouvelle-Aquitaine défend les intérêts et contribue au développement des 165 200 entreprises artisanales et de proximité de la région. Elle propose aussi de nombreux services aux salariés de l'artisanat, aux porteurs de projets et aux collectivités. La CMAR NA est présente sur l'ensemble du territoire régional.

Ses 1 550 collaborateurs sont répartis dans 36 points de contact (sièges départementaux, antennes, ainsi que les sites de formation).

Un acteur majeur de la formation en alternance

Le réseau des CFA gérés par la CMAR NA est le premier opérateur d'apprentissage de la région. Il forme en effet 28 % des apprentis de la région. La CMAR NA gère 10 CFA qui sont répartis sur 16 sites. 950 collaborateurs accompagnent 12 000 apprenants vers l'acquisition d'un métier.

- 1 CFA unique composé de 16 sites de formation répartis sur 10 départements de la région Nouvelle-Aquitaine
- Près de 12 000 apprenants dont 11 000 apprentis au 31/12/2020
- 620 professeurs permanents

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de région Nouvelle-Aquitaine (CMAR NA) déploie son offre de formation autour de 8 filières :

1. Bâtiment
2. Services
3. Alimentation
4. Bois et autres matériaux
5. Maintenance automobile / Moto / Cycle
6. Transport et Logistique
7. Hôtellerie-Restauration
8. Métaux

Les implantations de l'ensemble des établissements, CMA et CFA, sont listées en annexe 1 au CCTP.

Achats alimentaires

Chaque établissement de formation (10 CFA) organise des formations en apprentissage et en formation continue dans les métiers de l'alimentation : boucher, charcutier, boulanger, pâtissier, chocolatier et pour 3 départements les métiers de l'hôtellerie restauration. A ce titre les commandes de matière d'œuvre sont gérées par site.

De plus, les établissements gèrent des sites de restauration collective pour leurs apprentis et le personnel pour lesquels les achats alimentaires sont également traités localement.

Les CMA départementales et sièges régionaux peuvent également commander des denrées alimentaires

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHE

Le présent marché a pour objet l'achat et la livraison de denrées alimentaires pour les établissements de la chambre de métiers et d'artisanat de région Nouvelle Aquitaine.

ARTICLE 2 - DECOMPOSITION EN LOTS

Ce CCTP porte sur les lots désignés ci-dessous auxquels s'ajouteront les produits des catalogues généraux et promotions du titulaire couvrant les besoins complémentaires, dont les produits devront présenter les mêmes caractéristiques principales que celles fixées dans les lots.

Désignation des lots :

Lots 17 à 26 : VOLAILLES

Désigné comme fourniture de volaille et de découpes de volaille.

La liste des établissements bénéficiaires pour chacun des lots avec les lieux, horaires et fréquences de livraisons est détaillée en annexe 1 au CCAP

ARTICLE 3 - DISPOSITIONS COMMUNES A L'ENSEMBLE DES LOTS

Les informations concernant un établissement doivent être transmises à l'ensemble des utilisateurs pour l'établissement concerné.

- Les fournisseurs attributaires s'engagent dans les 15 jours suivant l'échéance annuelle de chaque marché à transmettre à chaque établissement un état des consommations pour l'établissement concerné ainsi qu'un par utilisateur, par écrit et par courriel.

- Les fournisseurs attributaires s'engagent à optimiser leurs réponses (taux de service) et à respecter la désignation, le conditionnement, le grammage lorsqu'ils sont précisés.

- Les fournisseurs attributaires s'engagent à assurer la disponibilité des produits listés aux bordereaux de prix unitaires (BPU) qui les concernent ainsi que de leurs catalogues, à partir de l'ensemble de leurs entrepôts ou plates-formes assurant l'approvisionnement de tous les établissements.

- Les fournisseurs attributaires s'engagent à informer par mail l'ensemble des établissements bénéficiaires de son lot de toutes suppressions de produits et à proposer des solutions de remplacement afin de palier d'éventuelles carences sans surcoût tarifaire.

- Les fournisseurs attributaires s'engagent à respecter la commande du client en livrant à l'identique les produits commandés (Code produits, Désignations, marques, prix...) indiqués dans le BPU ou le catalogue.

- En cas d'un remplacement de produits, les fournisseurs attributaires s'engagent à informer au préalable l'établissement à l'origine de la commande de toute substitution, et à supporter une éventuelle différence tarifaire si les produits livrés sont plus chers que les produits d'origine commandés **par mail et/ou téléphone**.

- Les fournisseurs attributaires s'engagent à respecter les normes de la réglementation en vigueur concernant les mises sur le marché d'OGM destinés à l'alimentation humaine ou animale.

- Les fournisseurs attributaires fourniront le maximum d'informations et de traçabilité pour les denrées et produits contenant moins de 0,9 % d'OGM. **Les denrées contenant plus de 0,9 % étant totalement exclues par la réglementation.**

- Les fournisseurs attributaires s'engagent à fournir, sur simple demande, les spécifications techniques de chacun des produits de leurs catalogues, le nom du ou des industriels fabriquant les produits ainsi que le détail des sites de production. En cas de modification de la composition des produits référencés, ils s'engagent à prévenir les établissements bénéficiaires du lot et à envoyer les spécifications techniques modifiées.

- Les fournisseurs attributaires s'engagent, à tous les stades de la production (pour les produits à marques propres) et de la distribution, à effectuer tous les contrôles et auto-contrôles nécessaires, afin de garantir la qualité des produits. Les fournisseurs restent responsables des marchandises dont ils assurent la distribution, et s'engagent à respecter scrupuleusement la législation et la réglementation en vigueur applicable à leurs secteurs d'activité.

- Les fournisseurs attributaires s'engagent à respecter la réglementation en vigueur pour l'étiquetage des produits sur leurs différents emballages (primaire et secondaire).

- Les fournisseurs attributaires s'engagent à assurer la traçabilité des produits de telle manière qu'à la demande de l'établissement à l'origine de la commande, les fournisseurs procurent pour chacun des produits livrés, les éléments suivants :

- L'identification du fabricant,
- La date de production,
- Le numéro de lot de fabrication.

- Les fournisseurs attributaires s'engagent à assurer une traçabilité qui permet, à tout instant, de connaître la quantité et les dates de livraison de chacun des lots de marchandises fournis aux établissements.

En cas d'alerte sanitaire sur un ou plusieurs produits, les fournisseurs attributaires s'engagent à prévenir l'ensemble des établissements bénéficiaires et à s'assurer du retrait des produits incriminés.

- Les fournisseurs attributaires s'engagent à ce que les DLC ou DDM des produits livrés par les fournisseurs soient pour l'ensemble des produits au moins égales à 2/3 de leur "durée de vie", calculée par différence entre leur DLC (ou DDM) et leur date de fabrication (ou conditionnement), à l'exception des produits suivants :

- Produits avec une « durée de vie » de 8 jours maximum : DLC = minimum de 4 jours.
- Produits avec une « durée de vie » de 21 jours maximum : DLC = minimum de 15 jours.
- Produits avec une « durée de vie » de 31 jours maximum : DLC = minimum de 20 jours.

3.1. Conditions sanitaires de préparation

Les produits doivent provenir d'établissements agréés UE pour la mise sur le marché communautaire, qui respectent les exigences de l'arrêté ministériel en vigueur relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de denrées d'origine végétale et/ou animale.

Ces établissements doivent appliquer les principes de l'HACCP et respecter la réglementation en vigueur et à venir.

3.2. Critères microbiologiques

Les produits doivent être conformes aux critères microbiologiques de l'arrêté relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées, d'origine végétale, et/ou animale, ainsi qu'à ceux prévus par l'arrêté fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de ce type de produits.

3.3. Température de conservation - Date de Durabilité Minimum

Les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis jusqu'à leur présentation aux consommateurs doivent être conservés à des températures limitant leur altération et plus particulièrement le développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines à des niveaux susceptibles d'entraîner un risque pour la santé.

Lorsqu'elle est indiquée, il est indispensable de respecter la température maximale présente sur l'emballage du produit.

De plus les produits doivent être stockés à l'abri de la lumière.

La Date de Durabilité Minimum est apposée sous la **responsabilité des fournisseurs**.

3.4. Conditionnement et emballage

3.4.1. Généralités

Les matériaux utilisés pour le conditionnement et l'emballage doivent être conformes à la législation française et communautaire en vigueur. Les emballages dépourvus de toute identification seront refusés.

3.4.2. Mentions obligatoires sur les emballages

La dénomination de vente est fixée par la réglementation en vigueur ou les usages. En l'absence de réglementation et d'usage, la dénomination de vente consiste en une description du produit :

- L'identification du fabricant, du conditionneur ou du vendeur,
- L'estampille sanitaire européenne,
- La liste des ingrédients, déclarés dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale
- La liste des allergènes,
- La quantité nette pour les denrées préemballées,
- La DLUO/DDM/DLC,
- Les conditions particulières de conservation,
- Le lot de fabrication,
- Le lieu d'origine si son absence est de nature à induire en erreur,
- Le mode d'emploi si nécessaire.

Lorsqu'il s'agit d'aliments composés, la réglementation communautaire admet que si une caractéristique réglementée concerne un ou plusieurs ingrédients, la liste des ingrédients est l'endroit approprié pour faire état de l'information.

3.5. Transport et livraison

Transport

Les conditions de transport doivent satisfaire aux prescriptions de l'arrêté en vigueur réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des aliments.

Le titulaire doit préciser s'il assure la livraison par ses propres moyens ou par les services d'un transporteur. Le titulaire est responsable du respect des délais et heures de livraison même s'il passe par un transporteur.

Livraison

La fourniture doit être livrée à la date prévue lors de la commande. Les livraisons sont effectuées dans des créneaux horaires convenus avec l'établissement livré.

Aucune livraison ne sera acceptée en dehors des heures prévues, les marchandises déposées en l'absence d'un représentant de l'établissement, le sont aux risques et périls du fournisseur.

Chaque livraison doit être accompagnée d'un bon de livraison établi sous format papier et mail précisant :

- le nom et l'adresse du fournisseur,
- le numéro d'agrément sanitaire européen,
- le nom ou la raison sociale de l'établissement à livrer,
- la date et le numéro du marché avec intitulé,
- la date et le numéro du bon de commande,
- la date et le lieu de livraison,
- la dénomination du produit,
- les quantités livrées,
- le numéro du lot,
- la DLUO/DDM/DLC,
- le poids net,
- le montant de la livraison.

3.6. Traçabilité

La traçabilité permet à partir du numéro de lot et des informations de l'étiquette de remonter toutes les étapes de fabrication du produit depuis le fabricant et ce jusqu'à l'établissement destinataire.

Elle permet de connaître l'origine, les lieux de passage et le statut sanitaire des ingrédients du produit.

Cette traçabilité doit permettre, à tout instant, de connaître la quantité de chaque lot livré sur les établissements membres du groupement.

Le fournisseur devra être capable sur demande de fournir les preuves de ses contrôles bactériologiques et en mesure de fournir en moins de 4 heures les documents d'enregistrement relatifs aux températures et aux contrôles à réception des produits dans son ou ses ateliers. Des dispositions de maîtrise des températures de livraison doivent pouvoir être démontrées sur simple demande de l'acheteur de la marchandise. Par ailleurs, il est demandé au fournisseur de mener une veille sur les alertes alimentaires et de prendre l'initiative d'un plan de rappel au cas où les produits concernés auraient transités par son entrepôt.

3.7. Démarche qualité – Normalisation

Les établissements dressent des fiches qualité sur les incidents survenus pendant l'année et le responsable du suivi du marché fera une évaluation des fournisseurs en fin d'année avant la reconduction du marché.

Le fournisseur doit préciser dans sa réponse s'il est engagé dans une démarche qualité, laquelle et son périmètre (choix des matières premières, méthode de fabrication, conditionnement, traitement des déchets alimentaires, ...).

Il devra préciser en début de marché les coordonnées de son référent qualité.

3.9. Consignes de sécurité

CONSIGNES DE SECURITE

Ces consignes sont destinées aux fournisseurs et au personnel des CFA. Elles recensent les mesures à mettre en œuvre pour assurer la prévention des accidents du travail dans le cadre des chargements/déchargements.

Outre son obligation légale (décret du 20 février 1992), ce protocole de sécurité vise avant tout à améliorer la sécurité des personnes.

Consignes de sécurité :

- Il est interdit de fumer et vapoter sur site,
- L'accès à l'intérieur des locaux cuisines est interdit à toute personne étrangère au site,
- Lors de la détection d'un incendie respecter les consignes affichées,
- Pour la circulation des véhicules : respecter l'aire de stationnement et le code de la route, rouler à vitesse réduite.

ARTICLE 4 - DISPOSITIONS SPECIFIQUES AU PRESENT LOT

4.1 Règlementation générale

Tous les produits livrés doivent être de qualité saine, loyale et marchande et présenter toutes les garanties au niveau de leur fraîcheur conformément à la réglementation en vigueur, notamment les décisions du GEMRCN pour chacun des produits, et provenir d'ateliers de fabrication agréés par les services vétérinaires. Tous les renseignements devront être fournis sur l'origine géographique et le mode de présentation des produits, leur état de présentation, leur poids unitaires ou par lot, le nombre d'unités composant chaque lot. Le titulaire s'engage à fournir des produits issus de son catalogue destinés à l'ensemble de sa clientèle.

Une fiche technique, si elle existe, devra accompagner chaque produit, indiquant la composition du produit, et explicitant une assistance technique sur ses modalités de préparation, son potentiel calorique ainsi que les conseils divers.

4.2 Dispositions spécifiques

Les principales spécifications techniques du GEMRCN sont les suivantes :

- Spécification technique - Préparations de viandes, produits à base de viande de volailles ou de lapins - foies de volaille (date de publication : février 2008)

Les morceaux de découpe sont issus de carcasses de volaille appartenant à la classe A, ou de carcasses de volailles appartenant à la classe B. Sauf pour les produits référencés au BPU devant répondre au cahier des charges Label Rouge.

Les différents établissements pourront préciser le grammage désiré à la commande.

Les différents établissements pourront préciser à la commande pour les volailles pac sans étiquette et sans bride.

La fourniture devra répondre à la législation communautaire en vigueur concernant les normes de commercialisation des volailles.

Les dispositions de la Spécification technique du G.P.E.M.R.C.N. applicable aux abats et aux viandes de volailles, de caille et de lapin en carcasse ou pièces, s'appliqueront à la fourniture.

Conformément à la réglementation sanitaire, l'abattage des volailles s'effectue dans des abattoirs agréés par les services vétérinaires pour la mise sur le marché des viandes fraîches de volailles. La fourniture devra provenir exclusivement d'ateliers de découpe et /ou d'abattoirs agréés pour la mise sur le marché communautaire. Les abattoirs dérogatoires sont exclus. Il est demandé de préciser l'origine et la provenance des viandes livrées dans le cadre du marché.

L'âge d'abattage des dindes est de 85 jours minimum.

L'âge d'abattage des canards (barbarie) est de 70 jours.

Conformément à la réglementation sanitaire, l'abattage des volailles s'effectue dans des abattoirs agréés par les services vétérinaires pour la mise sur le marché des viandes fraîches de volailles. Les carcasses dont sont issues les découpes sont obligatoirement refroidies à l'air froid.

La fourniture devra provenir exclusivement d'ateliers de découpe et /ou d'abattoirs agréés pour la mise sur le marché communautaire. Les abattoirs dérogatoires sont exclus. Il est demandé de préciser l'origine et la provenance des viandes livrées dans le cadre du marché.

Les unités de découpe issues des opérations de découpe-désossage peuvent également faire l'objet d'une préparation supplémentaire avant commercialisation appelée piéçage. Le piéçage ou tranchage peut être réalisé dans l'établissement où se sont effectués la découpe et le désossage ou dans un établissement différent.

Les morceaux de découpe sont issus de carcasses de volailles appartenant à la classe A, ou de carcasses de volailles appartenant à la classe B mais présentant les caractéristiques de la classe A.

Les lésions, ecchymoses et décolorations sont tolérées, pour autant qu'elles soient en petit nombre, peu étendues et peu perceptibles et qu'elles n'affectent ni la poitrine ni les cuisses. L'aileron peut manquer. Une certaine rougeur est tolérée sur les ailerons et les follicules.

4.3 Dispositions relatives aux commandes

Les bons de commande seront émis par les services de l'établissement concerné par ladite commande.

Le bon de commande indiquera particulièrement :

- La date d'émission de la commande
- La date de livraison prévue
- La désignation des produits,
- Les quantités à livrer

Les indications du bon de commande s'imposent au titulaire. Si ce dernier n'était pas s'en mesure de les satisfaire, il doit en aviser impérativement et dès réception du bon de commande, la CMAR NA.

4.4 Conditions de transport et conditionnement des denrées alimentaires

Transport

Les véhicules du titulaire devront être conformes à la réglementation en vigueur.

Le prestataire indiquera si le transport des marchandises est réalisé directement par sa société ou s'il fait appel à un transport indépendant.

Les camions de livraison doivent être réfrigérants ou frigorifiques. Les véhicules devront être en parfait de propreté et les appareils réfrigérants en parfait état de fonctionnement

Un contrôle de température est effectué à chaque livraison en présence du livreur. Le contrôle de la température des engins doit pouvoir se faire aisément en consultant le thermomètre du véhicule. Il sera effectué par les magasiniers des différents CFA. Les conditions de conservation et de transport des produits doivent être effectuées dans le respect de la chaîne du froid.

En cas de non-conformité de la température relevée, la fourniture est refusée par le CFA concerné. Dans ce cas, la livraison devra être effectuée le lendemain pour le même produit conforme.

Le CFA pourra se faire présenter sur simple demande l'attestation d'agrément sanitaire du véhicule de livraison.

Température des produits : Les produits devront être entreposés et transportés dans les conditions telles que leur température soit comprise entre 0°C et +4 °C

Les palettes servant à la livraison doivent être de dimension 90x120 type EUROPE, isolantes, conformes à la législation prise sur les matériaux et objets au contact des produits destinés à l'alimentation humaine.

Le livreur devra porter une tenue adaptée à la manipulation de denrées (Équipements de protection individuelle) et répondant aux normes d'hygiène.

Etiquetage

Sur le plan réglementaire et sans préjudice des dispositions relatives au contrôle métrologique, l'étiquetage des viandes préemballées doit obligatoirement comporter les mentions suivantes :

Dénomination de vente, quantité nette, date jusqu'à laquelle la viande conserve ses propriétés spécifiques ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation, le numéro d'agrément sanitaire, le n° lot, le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur du territoire de l'Union européenne.

Emballage

L'emballage collectif, ainsi que l'emballage directement en contact avec les denrées, devra comporter toutes les indications nécessaires à la traçabilité (étiquetage précis, devant indiquer la désignation exacte du produit, la D.L.C, la marque de salubrité, ainsi que le N° de lot de fabrication).

Il devra comporter un degré de résistance et de solidité suffisant en fonction de la manipulation dont il fera l'objet dans les différentes phases du transport et d'utilisation.

Il devra respecter les principes réglementaires en vigueur d'hygiène alimentaire, notamment de conservation, de fraîcheur et de préservation des dits produits contre l'action de la lumière, de l'air et d'autres agents extérieurs qui les altéreraient de quelque façon que ce soit.

Les préemballages peuvent contenir différentes découpes d'un seul et même type et d'une seule et même espèce. En aucun cas le mélange de viandes d'espèces différentes est autorisé sauf cas particulier spécifié sur certains produits élaborés.

Les conditionnements plastiques utilisés devront être agréés pour le contact alimentaire conformément à la directive 2005/79 CE, la directive 2004/19 CE et la directive 2004/01 CE. De plus, ils devront être conformes aux exigences de l'arrêté du 09 août 2005 modifiant l'arrêté du 02 janvier 2003 aux matériaux et objets en matière plastique mis ou

destinés à être mis au contact avec les denrées, produits et boissons alimentaires.

Pour les produits livrés en cartons, ces derniers devront être fermés avec une protection d'inviolabilité. L'identification des produits doit figurer sur le carton.

4.5 Durée de conservation – D.L.C. – D.D.M

1 Dispositions générales

Chaque produit fourni par le titulaire doit comporter l'indication soit de sa date limite de consommation (DLC), soit de sa date de durabilité minimale (DDM).

Le titulaire doit livrer des produits avec une DLC ou une DDM suffisamment éloignée compte tenu des besoins prévisionnels de la CMAR sauf demande expresse.

Le délai entre la fabrication du produit et le jour de livraison doit être le plus court possible.

Tout produit livré par le titulaire ayant une durée de conservation insuffisante ou une DLC ou une DDM trop rapprochée sera refusé.

Une même palette ne devra pas comporter de produits identiques provenant de lots différents. Dans le cas où, pour des raisons logistiques, cela ne serait pas possible, le fournisseur devra préciser les différents lots sur le bon de livraison (fourniture obligatoire d'un bon de livraison pour chaque lot).

2 S'agissant des produits préemballés

Les denrées appertisées devront présenter une Date de Durabilité Minimale (DDM) qui sera de 6 mois minimum après la date de livraison du produit

Les denrées comportant une date limite de consommation (DLC) devront être livrées dans un délai suffisant permettant l'utilisation normale du produit. Ce délai sera au minimum de 8 ou 16 jours.

4.6 Contrôles

1 Vérification

LA CMAR se réserve le droit de faire vérifier, à tout moment, par les services des Affaires Sanitaires, de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes, ou de l'Agriculture, le respect de la réglementation en vigueur et des clauses du présent accord-cadre à bons de commande.

2 Analyses

Un compte-rendu d'examen bactériologique portant sur les produits livrés (même lot, même DLC) devra être présenté ou transmis à la CMAR sur demande de celle-ci.

Outre les prélèvements pouvant être effectués par la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) et le service de la répression des fraudes, la CMAR se réserve le droit de faire procéder à des analyses par le Laboratoire Vétérinaire Départemental.

En cas de non-conformité des échantillons avec les dispositions réglementaires en vigueur, les clauses du CCTP et les recommandations du GEMRCN, le titulaire recevra un avertissement.

Il sera alors procédé à de nouveaux prélèvements sur la livraison suivante en présence du fournisseur ou son représentant. Si le produit n'est pas conforme, il sera exclu de la fourniture.

La non-observation des règlements relatifs à la préparation, la conservation, le transport des denrées et l'état hygiénique et sanitaire du personnel manipulant ou transportant celles-ci, entraînera un premier avertissement.

Au second avertissement, le marché sera résilié aux torts exclusifs du titulaire. Dans tous les cas, la CMAR.NA saisira la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) et/ou la Direction Régionale des Entreprises de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi (DIRECCTE).

4.7 Garantie technique

Lorsque les marchandises sont admises par la CMAR, elles deviennent la propriété de celle-ci qui en assume la responsabilité de stockage.

Cependant, pour tout vice de fabrication caché, tel que notamment l'introduction volontaire ou accidentelle de substances étrangères à l'intérieur des conditionnements rendant la denrée impropre à la consommation, la garantie technique est mise en œuvre jusqu'à la date limite de consommation figurant sur l'étiquetage du produit, à condition que la Collectivité ait respecté les conditions de manutention et de stockage prescrites par le titulaire.

La valeur des fournitures reconnues impropres à la consommation, soit contradictoirement pour vice de fabrication, soit en cas de contestation à la suite d'examens demandés par la CMAR.NA consécutifs à la constatation d'avaries, est remboursé par le titulaire au prix de règlement du présent accord-cadre à bons de commande ou fait l'objet d'un avoir ou d'un titre de recette émis à son encontre par la CMAR.NA.