ÉCONOMAT DES ARMÉES

DIRECTION GÉNÉRALE

DIRECTION FRANCE DISTRIBUTION

Appel d'offres ouvert

DCE n°2026/0672/EdA-DA

Fourniture de produits laitiers, d'ovoproduits et autres produits dérivés destinés aux clients du dispositif « Vivres Métropole »

Cahier des clauses techniques particulières (CCTP)

Annexe 1 : Notice(s) technique(s)

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

4.1 Notices techniques 3
4.2 Fiches techniques 3
4.3 Non-conformités, altération ou remplacement des produits 4
4.4 – Obligation d'origine des produits 5

ARTICLE 5 – CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE 5

ARTICLE 6 – ÉTIQUETAGE 6

6.1 Colis 6
6.2 Palette 6

ARTICLE 7 – PALETTISATION ET TRANSPORT 8

7.1 Palettisation 8
7.2 Conditions de transport 8

ARTICLE 8 – PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE ET AUTOCONTRÔLES ANALYTIQUES.....9

ARTICLE 9 – ÉVALUATION DES CONDITIONS DE SÉCURITÉ SANITAIRE ET DE SÛRETÉ ALIMENTAIRES.....9

9.1 Visites d'audit sur site.....9
9.2 Contrôles documentaires et traçabilité.....10
9.3 Analyses de laboratoire.....10

ARTICLE 10 – PROTECTION DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE CONTRE LES RISQUES D'ACTIONS MALVEILLANTES, CRIMINELLES OU TERRORISTES.....11

ARTICLE 11 – TRAÇABILITÉ ET ALERTES SANITAIRES 11

11.1 Traçabilité 11
11.2 Interlocuteurs Qualité.....12
11.3 Alertes sanitaires 12

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

Le présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) concerne la fourniture de **produits laitiers, d'ovoproduits et autres produits dérivés** destiné(e)s à une utilisation en restauration collective, au profit des clients du dispositif « Vivres Métropole », ci-après désignés comme les formations clientes (FC) et s'applique à l'accord-cadre à bons de commande de référence.

« Vivres Métropole » est le dispositif d'approvisionnement en produits alimentaires et péri-alimentaires dédié principalement aux organismes de restauration placés sous l'autorité ou la tutelle du ministère des armées. Des clients n'appartenant pas au ministère des armées peuvent toutefois bénéficier de ce dispositif sous certaines conditions.

ARTICLE 2 – CONFORMITÉ AUX DISPOSITIONS RÉGLEMENTAIRES EN VIGUEUR

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

Le titulaire assure une veille réglementaire et technique et prend en compte toute évolution survenant en cours d'exécution du contrat afin de livrer des produits conformes tout au long du marché ; il a un devoir de conseil auprès du pouvoir adjudicateur en matière de veille réglementaire et d'alertes sanitaires.

ARTICLE 3 – AGRÉMENTS SANITAIRES

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

Les numéros d'agrément des établissements responsables de la mise sur le marché des denrées fournies dans le cadre du présent accord-cadre à bons de 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

Les **notices techniques** annexées au présent CCTP *(annexe 1)* donnent des précisions sur les exigences communes attendues 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.

Toutes les exigences transcrites dans les notices techniques sont des critères impératifs au regard de la conformité des articles fournis par le titulaire de l'accord-cadre à bons de commande, hormis les critères dits « cibles » qui correspondent à des standards souhaités non impératifs mais susceptibles de constituer des éléments d'appréciation de l'offre du candidat au cours du processus d'appel d'offres.

4.2 Fiches techniques

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

- la dénomination de vente définissant le produit ainsi que son code article ;
- la liste des ingrédients par ordre d'importance décroissante y compris les arômes et additifs (sous leur nom ou leur numéro INS), mettant en évidence tout ingrédient ou auxiliaire technologique ou dérivé d'une substance ou d'un produit provoquant des allergies ou des intolérances, utilisé dans la fabrication ou la préparation et encore présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée, conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 1169/2011 ;
- la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients mis en valeur sur l'étiquetage ou la dénomination de vente ;
- les conditions particulières de conservation et d'utilisation ;
- le mode d'emploi, lorsqu'il est justifié pour un usage approprié ;
- la déclaration nutritionnelle et énergétique mentionnant éventuellement les taux de fibres et de calcium ;
- les critères microbiologiques et/ou chimiques des analyses réalisées dans le cadre des autocontrôles et les textes de références auxquels ils se rapportent ;
- la description du conditionnement et de l'emballage ;
- les durées de vie (DLC ou DDM) correspondant aux durées totales en sortie de fabrication ;
- les caractéristiques pondérales : poids ou volume brut total - poids ou volume net ; le cas échéant, poids ou volumes nets unitaires ou calibres ;
- la présence ou non d'organismes génétiquement modifiés (OGM) ;
- la présence ou non d'un traitement ionisant ;
- le nom (ou la raison sociale) et l'adresse de l'exploitant responsable de la mise sur le marché ;
- le taux d'acides gras « trans » pour les huiles et graisses végétales, et denrées élaborées à partir d'huiles ou graisses végétales ;
- pour les produits SIQO, les signes officiels de la qualité et de l'origine concernés ;
- pour les produits BIO, l'organisme certificateur et l'origine agricole ;
- pour les établissements soumis à agrément au titre du règlement (CE) n° 853/2004, le(s) numéro(s) d'agrément sanitaire européen ;
- les dates de création ou de révision de la fiche technique.

Il est demandé aux candidats de fournir, en complément de la fiche technique et s'ils en ont la capacité, la fiche produit au format GS1 dans sa dernière version (3.1.24 du 19 août 2023).

4.3 Non-conformités, altération ou remplacement des produits

En cas de vice caché, le pouvoir adjudicateur adresse au titulaire un compte rendu et lui demande soit le remboursement soit le remplacement des produits litigieux. Les frais de transport liés au remplacement sont à la charge du titulaire.

Les produits litigieux sont stockés durant 10 jours calendaires et dans la limite de leur DLC dans une zone rebut à compter de l'envoi du compte rendu. L'organisation et la reprise des produits sont à l'entière charge du fournisseur. Passé ce délai, le pouvoir adjudicateur détruit les produits aux frais du titulaire.

Le titulaire prend à sa charge tous les frais et coûts supplémentaires liés à l'éventuelle non-conformité des produits détectée par une formation cliente conformément au CCAP.

Sans préjudice de ses autres droits et recours, le pouvoir adjudicateur est en droit de suspendre le paiement des sommes dues au titulaire jusqu'à modification, réparation ou substitution des produits non-conformes, ou jusqu'au versement des indemnités ou des remboursements définis ci-dessus.

Le délai pendant lequel le pouvoir adjudicateur peut faire jouer la garantie technique est celui de la date de durabilité minimale (DDM) ou de la date limite de consommation (DLC) indiquée sur le conditionnement de chaque denrée. Les contrôles mis en place par le pouvoir adjudicateur sur les produits sont décrits ci-après.

4.4 – Obligation d'origine des produits

Conformément à l'article 8 de la loi n° 2026-796 d'urgence pour la protection et la souveraineté agricoles, l'ensemble des denrées alimentaires et produits composant les repas servis dans le cadre du présent accord-cadre à bons de commande doivent être exclusivement originaires :
de l'Union européenne (UE),
de l'Espace économique européen (EEE),
des pays et territoires d'outre-mer (PTOM).
L'origine s'apprécie au sens de l'article 60 du règlement (UE) n° 952/2013 établissant le code des douanes de l'Union.

Par exception, l'introduction de produits originaires de pays tiers (hors UE/EEE/PTOM) est tolérée uniquement en cas d'absence d'offre suffisante sur le marché européen pour un produit particulier et non substituable dans les quantités demandées.
L'absence d'offre suffisante s'apprécie au regard de critères objectifs :

- L'indisponibilité avérée des produits sur le marché européen
- L'impossibilité d'assurer un approvisionnement régulier en volumes
- L'absence de substitution possible par un autre produit d'origine européenne répondant au besoin

Tout candidat souhaitant bénéficier de cette dérogation pour un ou plusieurs produits doit obligatoirement compléter la colonne concernée à l'annexe 1 à l'acte d'engagement et joindre à son offre une preuve écrite par produit justifiant cette demande de dérogation.

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 règlementation en vigueur en tenant compte de l'usage prévu (ex : réchauffage) et aux dispositions particulières indiquées dans les libellés descriptifs et/ou la notice technique. L'emballage doit être testé pour garantir son usage prévu. L'emballage primaire doit être conçu pour protéger efficacement les produits alimentaires de toute contamination extérieure. Il doit assurer une barrière adéquate contre les agents environnementaux (poussières, humidité, micro-organismes, etc.) afin de préserver la sécurité et la qualité des aliments pendant toute la durée de conservation.

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

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

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

ARTICLE 6 – ÉTIQUETAGE

6.1 Colis

Outre les mentions d'étiquetage des conditionnements unitaires, chaque colis porte une étiquette reprenant les mentions légales obligatoires ; le cas échéant, la dénomination, la liste des allergènes, les conditions particulières de conservation, d'utilisation et notamment les précautions d'emploi sont indiquées ainsi que les autres mentions obligatoires prévues par les dispositions réglementaires spécifiques à certains produits.
Pour les produits issus de l'agriculture biologique, la mention BIO adaptée ainsi que le code de l'organisme certificateur doivent y figurer.

Pour permettre l'identification des colis en réception, les étiquettes colis sont lisibles sur leurs faces extérieures. Si besoin, le sens du colis est indiqué et lisible (exemple : Haut/Bas) ainsi que les conditions spécifiques s'il y a lieu (exemple : non gerbable, fragile).

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

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

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

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

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

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).

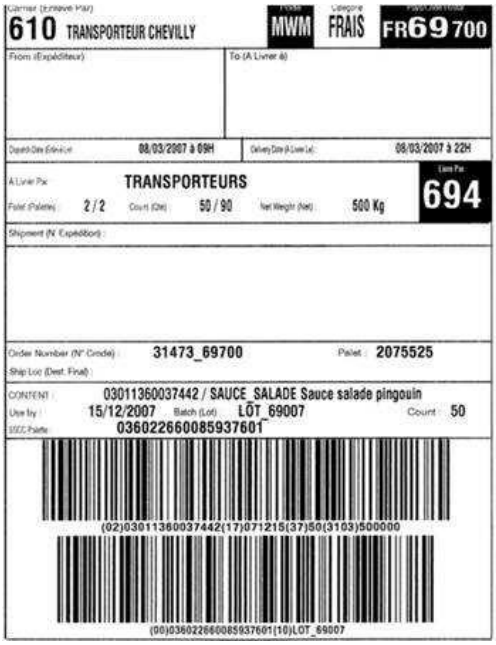
- Option B :

  - 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 ou DDM ;
      - (37) : quantité en première unité de regroupement logistique (exemple : nombre de colis) ;
      - (10) : référence lot ;
      - (00) : SSCC ;
      - Pour les produits à poids variable, indiquer le poids de la palette, rubrique (3103).
    - Pour les palettes multi-références / multi DLC/DDM, par référence et par DLC/DDM :
      - Rubrique (01) ou (02) : DUN 14 ou GTIN de l'article ;
      - (15) ou (17) : DLC ou DDM ;
      - (37) : quantité en première unité de regroupement logistique (exemple : nombre de colis) ;
      - (10) : référence lot ;
      - (00) : SSCC ;
      - Pour les produits à poids variable, indiquer le poids de la palette, rubrique (3103).

Les différentes références d'une palette multi-références sont physiquement séparées par un **intercalaire**.

Dans le cas où des palettes multi-dates sont constituées, mention en est faite sur les documents de livraison et les différentes DLC/DDM sont physiquement séparées par un **intercalaire**.

Exemple d'étiquette palette attendue :



Dans le cadre des mesures de sûreté alimentaire, 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 des palettes échangeables ou à défaut locatives. 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 × 120 cm « Palette Europe » (EPAL) ou à défaut 100 × 120 cm (tolérance pour certaines marchandises comme les boissons).

Les marchandises sont directement palettisées sur ces supports.

La hauteur maximale des palettes est de 180 cm palette comprise. Une tolérance pour la hauteur maximale des palettes est acceptée à 190 cm, palette comprise.

En cas de dépassement de cette hauteur, le prestataire logistique procède à la dépalettisation sur son site de NEMOURS. Le coût de cette opération est facturé au fournisseur et vient en déduction de la facture suivante. Le coût est de 0,50 euro par colis.

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). Concernant les palettes Europe, le chauffeur procède immédiatement à l'échange des palettes lors de l'enlèvement ou la livraison.
Par principe, l'en-cours palettes échangeables ne doit pas dépasser l'équivalent de deux mois d'enlèvement/ de livraison défini dans le présent accord-cadre.

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

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

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

L'utilisation du DUN14 est demandée dans le cas de mise à disposition ou de livraison de palette mono produit.

Pour renforcer leur protection, les palettes sont recouvertes avec un film étirable transparent et sont entourées d'un ruban adhésif imprimé « Bande de garantie » qui est aussi disposé en croix au sommet de chacune d'elles.

7.2 Conditions de transport

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

Les véhicules destinés au transport des produits doivent être munis d'un dispositif d'enregistrement des températures fiable et vérifié périodiquement. Sur demande, les enregistrements de température doivent être transmis au pouvoir adjudicateur ou à la formation cliente dans les 48 heures.
Les engins de transport sont clos et verrouillés au cours du transport, l'ouverture des portes n'étant autorisée qu'au moment de la livraison. Les camions complets à destination de la plateforme logistique de Nemours sont munis de plombs numérotés au départ de l'établissement de livraison.

ARTICLE 8 – PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE ET AUTOCONTRÔLES ANALYTIQUES

Le titulaire doit avoir mis en place un système de management de la qualité permettant d'assurer la sûreté et la sécurité sanitaire des aliments.
Le système de management doit, au minimum, démontrer l'efficacité des points ci-après :

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

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

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

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

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

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

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

9.1 Visites d'audit sur site

Au cours de l'exécution de l'accord-cadre à bons de commande, les représentants du pouvoir adjudicateur et du service de santé des armées (SSA) ont toute latitude pour réaliser une visite d'audit sur les sites de production et de stockage

du titulaire, visant à évaluer les conditions hygiéniques de fabrication, de stockage ou de livraison des produits fournis par le titulaire en matière de sécurité sanitaire et de sûreté alimentaire.

- L'audit comprend une visite sur site ainsi que l'examen d'un dossier technique dont les pièces peuvent être demandées avant la visite proprement dite.
- La visite d'audit est inopinée ou planifiée à une date fixée d'un commun accord entre le titulaire et le pouvoir adjudicateur ou le service de santé des armées.
- Que la visite soit inopinée ou planifiée, le titulaire de l'accord-cadre à bons de commandes autorise l'accès des représentants du pouvoir adjudicateur et du service de santé des armées à l'ensemble des sites et locaux de production et de stockage des produits fournis.
- La capacité technique du site est appréciée à l'aide d'un référentiel prenant en compte les aspects techniques de la filière ou des produits, le respect de la réglementation et des recommandations du ministère de l'Agriculture dans le domaine de la protection de la chaîne alimentaire contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes ainsi qu'à l'aide des documents du candidat joints à l'appel d'offres.
- Lors de cette visite, les représentants du pouvoir adjudicateur et du service de santé des armées demandent au titulaire de l'accord-cadre tous les suppléments d'information qu'ils estiment nécessaires et peuvent effectuer des visites complémentaires s'ils les jugent utiles.

À l'issue de la visite d'audit, les représentants du pouvoir adjudicateur ou du service de santé des armées établissent un rapport d'évaluation dont les conclusions sont adressées au titulaire de l'accord-cadre à bons de 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 est en mesure de communiquer au pouvoir adjudicateur et au service de santé des armées, sur demande expresse, tout document relatif au système de maîtrise des risques sanitaires et technologiques ainsi que toutes les pièces relatives à la traçabilité ascendante et descendante.

À ce titre, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'effectuer régulièrement des tests de traçabilité 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 spécifiés dans les notices techniques, sans préjudice des critères fixés par la réglementation en vigueur.

L'interprétation des résultats d'analyses est effectuée selon un plan à deux ou trois classes en fonction du critère considéré.

Si les échantillons analysés conduisent à un résultat satisfaisant ou acceptable, tout le lot correspondant à l'échantillonnage est considéré comme satisfaisant ou acceptable.

Si les différents contrôles mettent en évidence des non-conformités aux critères spécifiés (réglementaires, notices techniques, CCTP, fiches techniques), la formation cliente refuse le produit. Un e-mail ainsi qu'éventuellement un courrier sont adressés au fournisseur lui demandant la réalisation d'une analyse des causes exhaustives et la mise en œuvre d'actions correctives et d'un plan d'action dans les plus brefs délais.
Une réponse doit alors être donnée dans un délai de 48 heures pour l'e-mail et de 15 jours pour le courrier. Tout lot ne respectant pas les critères réglementaires de sécurité et/ou pouvant présenter un danger pour la sécurité du consommateur final, et dont la DDM ou la DLC n'est pas dépassée, est retiré du circuit de distribution.

Des pénalités peuvent être appliquées conformément aux dispositions prévues dans le 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 DGAl :
- 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 auditée à tout moment par le pouvoir adjudicateur ou son représentant.

Dans tous les cas, le titulaire est tenu de fournir au pouvoir adjudicateur dès la notification de l'accord-cadre à bons de commandes, l'identité des chauffeurs et l'immatriculation des véhicules de livraison prévus pour accéder aux sites militaires. Il s'engage à limiter le turn-over du personnel et à notifier immédiatement toute modification.

Le titulaire s'engage, sauf exigences particulières :

- à ne pas faire apparaître sur le conditionnement, l'étiquetage, l'emballage et les palettes des produits, toute mention permettant d'identifier clairement le ministère des armées comme client ;

- à fournir des produits dont le conditionnement et éventuellement l'emballage sont conçus de manière à pouvoir détecter facilement leur ouverture (cartons scotchés, bagues d'inviolabilité, opercules..) et à ne permettre aucune contamination extérieure.

ARTICLE 11 – TRAÇABILITÉ ET ALERTES SANITAIRES

11.1 Traçabilité

Dans le cadre du dispositif « Vivres Métropole », le système de traçabilité est principalement basé sur les dates de péremption (DLC ou DDM) et non sur les numéros de lot des différents produits.

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

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

11.2 Interlocuteurs Qualité

À la notification de l'accord-cadre à bons de commande , 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, le titulaire doit la déclarer via le formulaire présent sur notre portail Economat des armées : https://lug.ets-eda.fr/login

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

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

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