

CAHIER DES CHARGES PRODUITS et SERVICES* GROUPE BUTARD PARIS

*critères s'appliquant aux produits hors alimentaires et services

Art 1	EXECUTION MARCHÉ*	Commande systématique passée par mail via FTBE ou exceptionnellement au téléphone	
Art 2	CONDITIONS DE LIVRAISON*	Date et adresse livraison indiqués sur le Bon de Commande	
		Horaires convenus entre le partenaire et service achats	
Art 2	CONDITIONS DE LIVRAISON*	Fournir avec la marchandise un Bon de livraison en indiquant :	désignation du partenaire, date de livraison, réf de la commande FTBE, nature de la marchandise, origine produit (cf art 9), dlc/ddm (cf art 3), n°lot produit, poids et/ou quantités livrés, prix unitaire et totaux, mentions réglementaires)
		Délai entre livraison et dlc/ddm devra être au moins égal au 2/3 de la durée séparant la fabrication de la consommation	
Art 3	DURÉE DE VIE	Interdiction de livrer des produits en ddm/dlc dépassés	
Art 4	PRESENTATION & CONDITIONNEMENT	Exécution des livraisons dans les conditions d'hygiène conformes à la réglementation en vigueur	
		Privilégier l'emballage en carton recyclable plutôt que le plastique, apte au contact alimentaire ou tout autre emballage recyclable	
		Proposer systématiquement la consigne de caisses de livraison si c'est possible	
		L'emballage devra porter les informations conformes au règlement INCO 1169/2011 et les mentions de l'arrêté du 21 décembre 2009	
Art 5	TRANSPORT* ET TEMPÉRATURE DE LIVRAISON	Les camions de livraison doivent être réfrigérants à la température définie par l'arrêté du 21 Décembre 2009 et la marchandise transportée sans interruption à une température réglementaire suivant la nature de la marchandise véhiculée	
		La partie du camion, destinée à recevoir les denrées, doit être facile à nettoyer et à désinfecter, et construite avec les matériaux résistants aux érosions, imperméable et imputrescible.	
Art 6	ACCÈS DES LIVREURS*	Accès restreint au quai réception uniquement	
		Attendre le responsable réception pour faire signer/tamponner le Bon de Livraison	
Art 7	LA RÉCEPTION	Réception "acceptée" ou "refusée" est prononcée par le resp. ou son représentant qui vise et appose un tampon de réception sur le bon de livraison remis au livreur.	
		Contrôles quantitatifs élaborés à chaque livraison pour valider la conformité entre quantité réellement livrée et quantité indiquée commandée	
		Contrôles qualitatifs élaborés à chaque livraison pour valider la conformité des produits reçus avec les spécifications du marché :	Température à réception / Origine / durée de vie conforme / présence n°lot si obligatoire / emballage-conditionnement en bon état
		Réception "acceptée" sous réserve de vices cachés éventuels : mauvaise odeur à l'ouverture de l'emballage/aspect visuel non conforme/ saveur-texture désagréable après cuisson / analyse bactériologique non-conforme avant la transformation	
		Tout manquement qualitatif fera l'objet d'un refus de marchandise et le partenaire s'engage à procéder à l'échange du produit dans les plus brefs délais	
		Un défaut quantitatif sera immédiatement relaté au contact du partenaire	
Art 8	CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES	Les produits proposés devront répondre aux critères microbiologiques en vigueur : Directive CE 2073/2005.	
		Des contrôles pourront être effectués à tout moment par l'entreprise ou les services vétérinaires.	
		Le fournisseur devra fournir le résultat des analyses qui pourra être demandé par les deux parties.	
		Butard Enescot pourra demander à tout moment des analyses supplémentaires ex « Dosage Histamine pour le poisson »	
		Toute anomalie identifiée, par vos soins ou les nôtres, devra être signalée à l'autre partie.	
Art 9	ÉTIQUETAGE	L'étiquetage du produit livré doit être présent sur l'emballage primaire	
		Il doit présenter à minima :	Identification fabricant ou conditionneur / poids net / dénomination de vente / DLC-DDM/ N°lot
		Être conforme à la réglementation en vigueur tout au long du partenariat	
		Pour les produits d'origines animales, le partenaire devra s'assurer notamment auprès de ses fournisseurs de viande de boucherie, qu'ils ont mis en place des procédures de traçabilité fiables qui garantissent le respect de la classification des viandes et leur origine.	
Art 10	CRITÈRES DÉVELOPPEMENT DURABLE*	Le partenaire s'engage à respecter les engagements pris par le Groupe Butard Paris pour le référencement des produits et services * :	
		L'établissement favorise le référencement des produits/services suivants :	
		- Les partenaires de proximité seront préférentiellement retenus : <200km de Colombes	
		- Produit/service d'origine : France (fabriqué ou préparé ou transformé ou cultivé ou né/élevé/abattu ou pêché)	
		- Si l'origine France ne peut être garantie, un produit labellisé développement durable ou de qualité produit sera préférentiellement retenu.	
		- Produits labellisés : AOP, AOC, IGP, MSC/ASC, Agriculture Biologique, commerce équitable, tout autre label intégrant des marqueurs DD ou de qualité	
		- Le partenaire doit proposer un contenant de livraison autre que la caisse polystyrène (par exemple : la caisse IFCO isotherme) pour les livraisons de la gamme poissons/fruits de mer; limiter Les contenants de colisage ; être source de proposition pour limiter la consommation de ressources	
		Notre politique achats ayant été fortement modifiée, les objectifs fixés ci-dessus (article 10) sont à prendre en compte dès l'approvisionnement et suivants les cas, un fournisseur pourra présenter une grille d'action afin d'accompagner BUTARD ENESCOT à atteindre ces objectifs d'approvisionnement pour 2025.	