

Cahier des charges « produits œnologiques » en dépôt-vente au 'Laboratoires Dubernet'

I. INTERLOCUTEURS

Sur les points suivants, le fournisseur définit ses interlocuteurs directs auprès de 'Laboratoires Dubernet', en précisant leurs coordonnées propres :

- Logistique :
- Commercial :
- Technique :

II. TARIFICATION ET COMMERCIALISATION

Mise en place d'une grille tarifaire pour les vendanges à venir dès le mois de juin. Celle-ci servira de base à l'accord commercial qui sera passé entre le distributeur et le fournisseur.

Le fournisseur facture directement les produits livrés aux clients de 'Laboratoires Dubernet', selon la liste fournie par 'Laboratoires Dubernet'. Les conditions de paiement appliquées seront celles des conditions générales de vente du fournisseur.

'Laboratoires Dubernet' ne réalise pas de commerce de ces produits.

III. LOGISTIQUE ENTRE LE FOURNISSEUR ET 'LABORATOIRES DUBERNET'

1°) La demande de transfert de stock comporte les points suivants :

- Date / Plage Horaire souhaitées
- Nature du Produit
- Numéro de Lot, en cas d'agrégage préalable
- Conditionnement
- Quantité à livrer
- Lieu de Dépôt
- Signataire

2°) Dans le cas où il ne serait pas possible de satisfaire l'un de ces points, il est demandé d'en aviser immédiatement le signataire de la demande.

3°) Les livraisons doivent être effectuées avec un camion muni d'un hayon.

4°) Chaque livraison doit être accompagnée de son bon de livraison, avec mention des numéros de lots livrés.

5°) Le premier approvisionnement de début de campagne sera effectif fin juillet.
Les ré-approvisionnements éventuels pourront avoir lieu avec un délai de 48 à 72 heures.

6°) La première livraison peut être demandée à partir de la semaine 31.

7°) À la réception, chaque palette sera inspectée (quantité, état des cartons, numéro de Lot, DLUO ...). La présentation doit être impeccable, sans souillure. En cas d'anomalie apparente, la livraison de la palette sera refusée.

8°) 'Laboratoires Dubernet' assure des conditions de stockage respectueuses de la sécurité des denrées alimentaires :

- locaux fermés et maintenus en bon état de propreté
- produits posés sur des palettes afin d'éviter tout contact avec le sol qui pourrait être souillé ou humide
- palettes hussées afin d'éviter tout risque de salissure
- tout pré-emballage détérioré est soigneusement refermé afin d'éviter les contaminations et risques de pollution du produit
- les hauteurs de stockage sont limitées en fonction de la solidité des cartons. Ceci permet d'éviter leur écrasement, de diminuer le risque de chute.

9°) 'Laboratoires Dubernet' assure la maîtrise des produits Non-Conformes :

- identification claire, étiquetage
- isolement du reste de la marchandise (zone de stockage spécifique)
- traitement en concertation avec le fournisseur

10°) 'Laboratoires Dubernet' assure la gestion et la traçabilité des numéros de lots des produits qu'il distribue. Les lots seront mentionnés sur les BDL fournis aux clients. Ils seront ensuite ré-écrits sur la liste des produits livrés pour que le fournisseur puisse les spécifier sur chaque facture.

11°) 'Laboratoires Dubernet' ne reprend pas de produit œnologique déjà livré chez le vigneron.

IV. LES PRODUITS

1°) Les produits livrés doivent être **«frais»** :

Les dates de fabrication et d'ensachage doivent être fournies pour chaque lot, au plus tard le jour de la livraison.

Les produits doivent être livrés au maximum 18 mois après leur fabrication et avoir une durée d'utilisation d'au moins 2 ans (DLUO au minimum postérieure de 24 mois à la date de livraison).

Certains produits dont la DLUO globale ne dépasse pas 6 ou 12 mois sont exclus de ces conditions.

Les levures ayant été stockées d'une année sur l'autre doivent l'avoir été au frais ; une attestation sera fournie par le fournisseur pour chacun de ces lots de levures.

Contrôle «levures revivifiables» : sur chaque lot de levures œnologiques, 'Laboratoires Dubernet' réalise un comptage des «levures revivifiables» (selon le protocole du CODEX INTERNATIONAL de l'OIV, résolution Oeno17/2003 décrite pages 355 et 356). Le résultat devra être supérieur à 10^{10} , selon les critères du CODEX.

Les analyses seront facturées à le fournisseur au tarif de 20,13 € HT (tarif 2008) par test, sachant qu'un test en double sera réalisé sur chaque lot.

'Laboratoires Dubernet' fournit copies des analyses au fournisseur.

Les produits ne seront approvisionnés qu'après cette phase d'agréege.

2°) Pour chaque produit proposé, les certificats suivants sont demandés en début de campagne :

- Absence d'OGM
- Conformité au Codex Œnologique *
- Fiche de «Données Sécurité»
- Certificat de Pureté *
- Fiche commerciale
- Fiche technique complète *
- Tout autre certificat disponible et pouvant être utile au client vigneron * (utilisation Casher, Halal ...)
- Pour les enzymes, un certificat mentionnant la teneur maximum en Activité Cinnamyl Estérase (seuil) ainsi que la valeur de l'activité pectolytique de référence *.

Les certificats marqués * doivent être spécifiques à **chaque lot** et porter une référence claire du numéro de lot.

Pour rendre tous les certificats disponibles sur son site internet, 'Laboratoires Dubernet' demande une réception par courrier électronique (à l'attention de benoit.huchin@dubernet.com).

V. GESTION DES STOCKS

1°) Reprise des stocks en fin de campagne y compris les produits défectueux (paquets mous ...).
Les produits défectueux sont repris sans restriction.
Pour les produits en excès, seuls seront repris les cartons entiers contenant le même numéro de lot.

2°) Remise à niveau une fois par an, après la facturation de novembre des mouvements de produits entre le fournisseur et 'Laboratoires Dubernet' .
Les différences de quantité constatées entre stocks théoriques et stocks restants seront facturées à 'Laboratoires Dubernet' au prix coûtant.

Pour le fournisseur	Pour 'Laboratoires DUBERNET'
Prénom NOM : Fonction : Visa : Date :	Prénom NOM : Fonction : Visa : Date :