



**CONTRAT D'INSPECTION N° chronologique/mois/année ENTRE  
MEDECINS SANS FRONTIERES Section (MSF)  
ET NOM DU LABORATOIRE D'INSPECTION  
POUR XX TONNES DE TYPE PRECIS DE MANIOC**

**I. Acheteur :**

Médecins Sans Frontières Section  
Adresse locale  
N° de téléphone et fax  
E-mail

**II. Laboratoire/Société d'inspection :**

Adresse précise du fournisseur  
nom du contact  
coordonnées téléphone, fax et e-mail.

**III. Quantité à inspecter**

XX MT net de type exact type de manioc (soit un total de XX sacs de 25 kg)

**IV. Type et qualité des produits :**

Type précis de manioc, mois et année de récolte origine ville (Pays), répondant aux caractéristiques suivantes :

Le manioc/gari doit être de qualité "saine et marchande", ainsi que "propre à la consommation humaine", et être :

- sain : aucune pourriture / moisissure ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation (zéro tolérance)
- propre : exempt de matières étrangères visibles;
- exempt de dommages causés par des ravageurs
- exempt d'odeur et/ou saveur étrangères;

Le manioc doit avoir été séché et sa teneur en humidité doit être inférieure à 14%.

**Norme codex alimentarius pour le manioc doux préparé et emballé :**

- absence de décoloration de la pulpe
- défauts : cicatrices ou défauts cicatrisés : max 10% de la surface totale du fruit; éraflures de la surface max: 20% de la surface du fruit. Ces défauts ne doivent en aucun cas affecter la pulpe du produit.

La section à l'extrémité la plus étroite du tubercule ne doit pas dépasser 2 cm de diamètre. L'extrémité de la racine du côté de la tige devra présenter une coupure nette mesurant entre 1 cm et 2,5 cm de longueur.

Le manioc doit avoir été soigneusement récolté et avoir atteint un degré de développement physiologique satisfaisant lui permettant :

- de supporter le transport et la manutention; et
- d'arriver dans des conditions satisfaisantes au lieu de destination.

#### DISPOSITIONS CONCERNANT LE CALIBRAGE

- Le calibre est déterminé par le diamètre maximal de la section transversale, conformément au tableau ci-après :

code de calibre	diamètre (cm)
A	3,5-6,0
B	6,1-8,0
C	>8,0

Dans tous les cas, le manioc ne peut être d'un poids inférieur à 300 grammes et d'une longueur inférieure à 20 centimètres.

#### **Norme codex pour la farine comestible de manioc :**

- teneur en eau : max 13%
- teneur totale en acide hydrocyanique : max 10 ppb

#### **Norme codex pour le gari :**

- Teneur en eau : max 12%
- Teneur totale en acide hydrocyanique : max 2 ppb (sous forme d'acide hydrocyanique à l'état libre)

#### **Conditionnement :**

Tous les sacs doivent être propres, secs et solidement cousus.

- Sac en polypropylène (PP) neuf de première qualité (minimum 85g/m<sup>2</sup>) avec double couture en haut et en bas
- Le sac peut être doublé par un sac en polypropylène de 110g, avec une soudure commune aux deux sacs.

Les sacs recyclés sont interdits.

Les sacs doivent résister à une chute d'une hauteur de 1.2m et à un empilage d'une hauteur de 2m.

#### **Marquage :**

L'impression doit se faire avec une encre validée pour contact alimentaire, et le marquage doit rester lisible après un minimum de 10 manutentions. La taille des lettres doit être d'au moins 20mm.

Les sacs porteront les marquages suivant :

- N° de lot composé de : **Initiales fournisseur / année / code dispatch terrain / n° commande terrain.** (Ex : MAVI/05/NE10MCH/955)
- MEDECINS SANS FRONTIERES
- **Type exact de denrée contenue.**
- **Poids du sac.**

- Origine (nom du fournisseur + pays d'origine)
- Date de récolte + date de transformation + date limite d'utilisation optimale (DLUO)
- Pour le manioc doux , l'indication que le manioc doit être pelé et bien cuit avant d'être consommé est obligatoire.

### **Déroulement de l'inspection :**

L'inspection sera organisée en deux étapes, et aura lieu dans l'entrepôt du fournisseur( **nom et adresse du fournisseur**)

#### 1- Inspection & échantillonnage :

Après l'étape de nettoyage et de conditionnement, l'inspecteur procédera à l'échantillonnage selon le plan suivant :

- Le nombre d'échantillons à prélever sera déterminé en utilisant la règle de la racine carrée du nombre total d'unités
- La taille de ces échantillons dépendra du nombre d'échantillons, le but étant d'avoir un échantillon composite 3 à 4.5kg.
- L'échantillon composite pour chaque batch sera divisé en trios sous échantillons de 1 à 1.5kg.
- Un des ces sous échantillon est pour le fournisseur, le second est pour MSF et le troisième est pour le laboratoire de contrôle désigné par MSF ou par la société d'inspection.

#### 2- Supervision du chargement :

Un contrôle qualité et quantité sera effectué au point de chargement par un représentant de **nom de la société de contrôle**. Cette personne se réserve le droit de refuser tout sac qui ne respecterait pas le cahier des charges MSF.

En cas d'insuffisance de poids constatée au cours du contrôle quantité/qualité à la livraison, **nom du fournisseur** s'engage à fournir à MSF le complément nécessaire.

### **VI- Analyses à effectuer**

- Contrôle visuel et organoleptique : recherche de pourriture/moisissure, altérations, dommages, odeur et/ou saveur étrangère
- Mesure de la teneur en humidité
- Mesure de la teneur en acide hydrocyanique
- Analyse microbiologique : salmonelles

### **VII- Résultats et documents :**

Après la signature du présent contrat, la **Société d'inspection** prendra contact directement avec le fournisseur pour organiser l'inspection.

Dès que l'échantillon composite est prélevé, **la Société d'inspection** enverra par DHL (ou autre) le tiers destiné au laboratoire désigné par MSF ou choisi par la société d'inspection.

Un rapport d'inspection complet sera remis à MSF, au plus tard 48h après la rédaction du certificat d'analyse. Les rapports (un par numéro de lot) comporteront les renseignements suivants :

- Un rapport d'inspection et d'échantillonnage, incluant : le numéro du présent contrat, une description des produits, le plan d'échantillonnage détaillé, le poids moyen et poids net des échantillons prélevés, une description des conditionnements et étiquettes, la date, nom, signature et cachet.
- Un rapport de supervision de chargement, incluant : le numéro du présent contrat, une description des produits, une description des conditionnements et étiquettes, une description détaillée de la supervision du chargement (numéro du camion, quantité, poids net total, numéros de lot, ), date, nom, signature et cachet
- Le certificat d'analyse émis par le laboratoire
- Le certificat de fumigation datant de moins de 2 semaines avant la livraison, émis par un organisme certifié pour les fumigations.

Le certificat d'analyses doit comporter les renseignements suivant :

- type de produit,
- numéro de lot,
- méthode utilisée pour chaque analyse,
- résultats détaillés pour chaque analyse,
- La date, le nom et la signature de la personne émettant le rapport.

### **VIII- Paiement :**

Le paiement convenu pour l'inspection de **XX MT** net de **type exact type de manioc** est de **XXXX devise (montant en lettres) devise**.

Le paiement sera effectué par MSF, sur présentation d'une facture commerciale datée et numérotée, en trois exemplaires, des documents requis (rapports complets d'inspection et de supervision, certificats d'analyse, certificat de fumigation...). La facture devra être détaillée en séparant les différentes étapes d'inspection et les frais d'analyse.

Le paiement sera effectué par **moyen de paiement** en **devise** sur le compte bancaire de **nom de l'organisme d'inspection** dont les références seront notifiées sur la facture.

### **Litiges:**

Dans tous les cas **MSF section** et **fournisseur** tenteront de trouver une solution amiable au problème les opposant. Dans le cas où **MSF** et **fournisseur** ne parviennent pas à un règlement amiable, le droit **français** régit les présentes conditions générales.

**Lieu, date exacte**

Pour **MSF section**  
**Nom**  
**Fonction**

**Lieu, date exacte**

Pour **fournisseur**  
**Nom**  
**Fonction**