

**OBJET :**

**Fourniture de Fruits et Légumes Frais**

**1ère gamme**

Nom de la personne ayant réalisée le CCTP  :

M.SIERPUTOWICZ

Date

**GROUPEMENT DE COMMANDE**

**GHT LORRAINE NORD**

**Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.) :**

**CENTRE HOSPITALIER RÉGIONAL METZ-THIONVILLE**

**Direction des Achats, de la logistique et de l’hotellerie**

Hôpital de Mercy

1, Allée du Château

CS 45001 BAL 40

57085 METZ Cedex

Téléphone : 03.87.17.98.74

Télécopie : 03.87.17.99.18

**SOMMAIRE**

Article 1 : Objet du marché page 3

Article 2 : Allotissement page 3

Article 3 : Durée du marché page 3

Article 4 : Caractéristiques des produits page 3

1 - Dispositions réglementaires commune à l’ensemble des produits page 3

* 1. - Dispositions générales page 3
  2. – Normes page 4
  3. - Organismes génétiquement modifiés page 4

1. - Descriptif du lot page 4
2. - Règles applicables en matière de prix page 5
3. - Règles de qualité page 5
   1. - Règle de calibrage page 5
   2. – Emballage et présentation  page 6

Article 5 : Transport et conditionnement des produits page 6

Article 6 : Contrôle des denrées page 6

Article 7 : Commandes et livraisons page 7

# Article 1 – Objet du marché

La présente consultation a pour objet la fourniture de fruits et légumes frais pour l’ensemble des établissements membres du groupement de commande GHT lorraine Nord – GCS Nord Lorraine, définis au présent CCTP.

# Article 2 – Allotissements

Le présent marché est constitué de 4 lots décomposés comme suit :

Lot 1 : GCS Nord Lorraine

Lot 2 : EPDS de GORZE

Lot 3 : CH de LORQUIN

Lot 4 : EPSM de JURY

Le présent marché permettra d’assurer, toute l’année, l’approvisionnement en fruits et légumes frais nécessaires aux besoins nutritionnels des patients, résidents et personnels des établissements, en répondant à la saisonnalité et à la maturation naturelle des produits.

# Article 3 – Durée du marché

Lots 1 et 2 :

L’accord cadre à bon de commande est passé à compter du 1 février 2025 **(ou à sa date de notification si elle intervient ultérieurement)** pour une durée de 2 ans renouvelable 1 fois 2 ans. La reconduction est tacite, elle ne peut pas être refusée par le titulaire.

A l’inverse, en cas de non reconduction pour la période de 1 an suivante, le CHR la prononce et la notifie expressément au titulaire du marché avec un préavis de 2 mois avant la date anniversaire.

Lots 3 et 4 :

L’accord cadre à bon de commande est passé à compter du 1 août 2026 **(ou à sa date de notification si elle intervient ultérieurement)** jusqu’au 31 janvier 2027 et renouvelable 1 fois 2 ans. La reconduction est tacite, elle ne peut pas être refusée par le titulaire.

A l’inverse, en cas de non reconduction pour la période suivante, le CHR la prononce et la notifie expressément au titulaire du marché avec un préavis de 2 mois avant la date anniversaire.

# Article 4 – Caractéristiques des produits

## DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES COMMUNES A l’ENSEMBLE DES PRODUITS

### Dispositions Générales

Le titulaire certifie avoir pris connaissance des dispositions réglementaires applicables en la matière et notamment les articles L. 221-1 à 225-1 du Code de la consommation concernant la sécurité générale des produits.

En sus des dispositions générales applicables pour tous les produits alimentaires et des dispositions réglementaires valables par catégorie de produits dont l’application est d’ordre public, l’administration demande l’application des exigences qualitatives indiquées au présent cahier des charges.

⮚ Application des lois, décrets et arrêtés en vigueur

⮚ Spécification du Groupe d’Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition, (GEMRCN) notamment le guide V 2.0 – Juillet 2015 pour l’achat public de fruits et légumes à l’état frais

⮚ Textes communautaires définissant des normes CE pour certains produits de grande consommation

⮚ Normes AFNOR ou équivalent européen homologué, notamment en matière d’emballage et de marquage des unités de présentation

De façon générale, il appartient au titulaire de vérifier la conformité au regard de la réglementation en vigueur des denrées alimentaires fournies. Tout changement dans la réglementation sera immédiatement applicable.

Il est à noter qu’à compter du 1er janvier 2022, les produits alimentaires devront être issus pour 50% de produits durables ou sous signe d’origine ou de qualité, dont 20% de produits bio (loi EGALIM).

Le candidat en tiendra compte dans son offre (indication des produits concernés dans le BPU)

### Normes

Les fruits et légumes livrés devront être conformes à la réglementation nationale et/ou communautaire en vigueur.

### Organismes génétiquement modifiés

Le titulaire s’engage à ne fournir à la collectivité, dans le cadre de ce marché, aucun produit ou denrée pouvant contenir des OGM.

## Description du lot

Le titulaire devra être à même de fournir l’ensemble des fruits et légumes selon la liste ci-jointe en annexe 1.

Cette liste et les quantités sont données à titre indicatif et ne sont en aucun cas un engagement de la part de l’ensemble de nos établissements.

Cette liste n’est pas exhaustive, d’autres produits du catalogue proposé pourront faire l’objet d’une commande, moyennant remise.

Les candidats présenteront un calendrier prévisionnel mensuel décrivant la saisonnalité de leurs produits, les quantités prévisionnelles de production pour chaque produit, indiquant les périodes (en jours, semaine.) de maturation et les périodes de livraisons.

Les candidats détailleront les circuits d’approvisionnement des fruits et légumes proposés. Le pourcentage d’approvisionnement en circuit court sera impérativement indiqué dans l’offre remise avec les justificatifs nécessaires. Cette donnée sera prise en compte dans les critères de notation

Le titulaire enverra chaque mois une liste des produits de saison proposés.

Une attention particulière sera portée sur la capacité du fournisseur à proposer des produits respectueux de l’environnement. Les établissements pourront s’ils le souhaitent commander des produits en adéquation avec les dispositions de la loi EGALIM et issus de l’agriculture durable et raisonnée dans un processus d’achat écoresponsable.

## REGLES APPLICABLES EN MATIERE DE PRIX

Une mercuriale sera envoyée chaque semaine aux contacts suivants, et **au plus tard le jeudi matin** pour fixer les prix de la semaine qui suit :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lots** | **Etablissements** | **Adresses mails** |
| Lot 1 | **GCS Nord Lorraine**  23 rue des frères Lacretelle  57070 METZ | [celine.pozzoli@chr-metz-thionville.fr](mailto:celine.pozzoli@chr-metz-thionville.fr)  [laura.mangin@chr-metz-thionville.fr](mailto:laura.mangin@chr-metz-thionville.fr)  [fabrice.rohaut@chr-metz-thionville.fr](mailto:fabrice.rohaut@chr-metz-thionville.fr) |
| Lot 2 | **EPDS de GORZE**  163 rue de la Meuse  57680 GORZE | [magasin@epsgorze.fr](mailto:magasin@epsgorze.fr)  [cuisine@epsgorze.fr](mailto:cuisine@epsgorze.fr)  [serviceachat@epsgorze.fr](mailto:serviceachat@epsgorze.fr) |
| Lot 3 | **CH de LORQUIN**  5 rue du général de Gaulle  57790 LORQUIN | [magasin@ch-lorquin.fr](mailto:magasin@ch-lorquin.fr) |
| Lot 4 | **EPSM de JURY**  Route d’Ars Laquenexy  57245 JURY | [gestion.des.repas@epsm-metz-jury.fr](mailto:gestion.des.repas@epsm-metz-jury.fr)  [magasin.restauration@epsm-metz-jury.fr](mailto:magasin.restauration@epsm-metz-jury.fr) |

Le descriptif devra être précis, avec notamment, pour les produits normalisés, la variété, les indications obligatoires relatives à l’origine, la catégorie de classement, le calibre. Pour les autres produits, le nom du pays d’origine est obligatoire en cas d’importation.

Les prix proposés sont réputés comprendre l’ensemble des charges fiscales, parafiscales ou autres frappant la prestation, ainsi que tous les frais afférents à l’exécution du marché telle que décrite par le présent CCTP : notamment les frais afférents au conditionnement, à l’emballage, à la manutention, au stockage, au transport et à l’assurance jusqu’au lieu de livraison.

## REGLES DE QUALITE

Produits normalisés (Règlement CE 1035/72 en date du 18 mai 1972)

Des normes de qualité CE ont été établies pour un certain nombre de fruits et légumes et définissent pour chacun d’eux un seuil minimal de qualité et des spécifications relatives à la classification (EXTRA, I, II, III) sauf pour les produits issus de l’Agriculture Biologique.

En tout état de cause, tous les produits livrés doivent répondre aux caractéristiques des catégories EXTRA (Qualité Supérieure) et I (Bonne Qualité) qui précisent qu’ils doivent être entiers, sains, propres, c’est-à-dire exempts d’attaques d’insectes ou de maladies (article 2 de l’arrêté en date du 20 juillet 1956 modifié le 07 février 1969), dépourvus d’odeur ou d’humidité, suffisamment développés.

Produits ayant fait l’objet d’un texte particulier

Dans ce cadre, les bananes et les ananas doivent répondre aux exigences des arrêtés spécifiques les concernant :

⮚ Bananes : Arrêtés du 20 novembre 1975 modifié le 26 octobre 1992, Règlement CE n° 2257/94.

⮚ Ananas : Arrêtés du 21 novembre 1972 modifié le 16 mars 1973.

Produits non soumis à la normalisation et n’ayant pas fait l’objet d’un texte spécifique

Ces produits doivent alors répondre aux exigences du décret n° 55- 1126 en date du 19 aout 1955 modifié le 01 février 2010 afin d’être de qualité saine, loyale et marchande.

### Règles de calibrage

Les normes de qualité, pour les produits normalisés ou non soumis à la normalisation mais ayant fait l’objet d’un texte particulier, prévoient l’obligation de respecter des calibres minimum et maximum ou des échelles de calibre.

Les calibrages des produits livrés, de qualité extra ou de catégorie I doivent correspondre aux textes communautaires des fruits et légumes édités.

Les calibres disponibles devront être indiqués sur les mercuriales envoyés.

Les établissements attachent une attention particulière aux respects des normes de calibrage.

### Emballage et présentation

Les emballages doivent être propres et en bon état.

Les caractéristiques des emballages et matériaux de conditionnement utilisés doivent être inertes, c’est-à-dire qu’ils ne doivent céder aucune quantité d’éléments provenant de leur constituant, susceptibles de modifier anormalement la composition de l’aliment et notamment d’en altérer les caractéristiques organoleptiques ou communiquer une odeur particulière (odeur de résine ou de moisi, par exemple).

Le conditionnement doit être fait de telle façon que la fragilité des produits soit respectée.

Le titulaire pourra utiliser des emballages réutilisables. Dans ce cas, les établissements s’engagent à restituer les emballages lors de la livraison suivante. Le nettoyage des emballages sera à la charge du titulaire et aucun frais supplémentaire d’emballage ne pourra être demandé.

# Article 5 – Transports et conditionnement des produits

Les fruits et légumes doivent être transportés dans des véhicules parfaitement propres, non susceptibles de communiquer une odeur étrangère et aménagés de façon à éviter toute souillure par poussières, éclaboussures, etc...

Le personnel préposé aux transports et aux manutentions devra observer les règles d’une stricte propreté.

# Article 6 – Contrôle des denrées

En cas de produits non conformes, ils devront faire l’objet d’un remplacement dans les 24 heures. Passé ce délai, des pénalités pourront être appliquées.

Les frais supplémentaires engendrés par ce remplacement seront à la charge du titulaire du marché.

# Article 7 – Commandes et livraisons

Les commandes pourront être passées tous les jours de la semaine, du lundi au vendredi.  L’établissement précisera lors de la commande la date de livraison souhaitée. Chaque livraison devra être accompagnée d’un bon de livraison.

Les produits livrés devront être :

* Propres : c’est à dire exempts de toute souillure, notamment terre, résidus d’engrais ou de produits de traitement
* Sains : dépourvus d’attaques de parasites ou de maladies, de meurtrissures, moisissures ou pourritures, de tares causées par le soleil, le gel, les intempéries
* Sans goût ni odeur anormale
* De première fraicheur et de maturité suffisante pour une consommation normale dans les 48 heures à compter de la livraison, sauf accord préalable entre les parties. Pour une consommation plus longue ou plus courte, celle-ci sera notée sur le bon de commande

Pour chaque livraison, les fruits et légumes d’une même espèce doivent autant que possible être de même provenance, homogènes, d’une même variété et présenter les mêmes degrés de fraicheur et de maturité.

ANNEXE 1 CCTP : BPU Etat estimatif des besoins. A compléter

ANNEXE 2 CCTP : Questionnaire qui servira à l’analyse de l’offre. A compléter