

**Pôle Investissement**  
**Direction des achats non médicaux et de la logistique**

**Pouvoir adjudicateur :**

**C.H.R.U. de BREST**  
**Etablissement support du GHT de Bretagne Occidentale**  
2 avenue Foch  
29609 BREST CEDEX

**Appel d'offres ouvert**

**CAHIER DES CLAUSES  
TECHNIQUES PARTICULIERES**

**Accord-cadre**  
**Fourniture de fruits et légumes frais**  
**pour le GHT de Bretagne Occidentale**

Rédacteur : Véronique DELEPINE  
Date : 8 avril 2025  
Référence : 2025DAL0046



### Allotissement :

Lot n°1 : Légumes et fruits frais

Lot N°2 : Légumes de saison **BIO** (CHRU de Brest)

Lot N°3 : Légumes de saison **BIO** (Etablissements du GHT de Bretagne Occidentale)

Accord cadre multi-attributaire conclu par marchés subséquents lors des remises en concurrence hebdomadaire pour le lot 1 et mono-attributaire pour les lots 2 et 3 au fur et à mesure de la survenance des besoins.

## **SOMMAIRE**

### **PARTIE 1 - Dispositions générales communes à l'ensemble des lots (Lots 1,2 et 3)**

1. OBJET DE L'ACCORD-CADRE .....	4
2. PASSATION ET EXECUTION DES COMMANDES .....	5
3. QUANTITES .....	5
4. CONDITION D'EXECUTION.....	5
5. MODALITE DE LIVRAISON.....	6
6. CONDITIONS D'ADMISSION DES MARCHANDISES.....	7
7. DEMARCHE ENVIRONNEMENTALE ET DEVELOPPEMENT DURABLE .....	8

### **PARTIE 2 - Dispositions spécifiques par lots (Lots 1,2 et 3)**

Dispositions spécifiques : Lot n° 1 « Fruits et légumes frais »

Dispositions spécifiques : Lot n° 2 « Légumes de saison BIO »

Dispositions spécifiques : Lot n° 3 « Légumes de saison BIO »

## **Partie 1 - Dispositions générales communes à l'ensemble des lots (Lots 1, 2 et 3)**

Chaque candidat devra prendre connaissance des dispositions générales et particulières pour les lots auxquels il souhaite apporter sa candidature.

### **ARTICLE 1 : OBJET DE L'ACCORD CADRE**

L'accord-cadre porte sur la fourniture aux établissements du GHT de Bretagne Occidentale de fruits et légumes frais issus de l'agriculture conventionnelle et de l'agriculture biologique.

Le Groupement Hospitalier de Territoire de Bretagne Occidentale regroupe les établissements suivants :

Le CHRU de Brest (établissement support) – CHU Brest / CH Carhaix

Le CH de Landerneau

Le CH de Lanmeur

Le CH de Lesneven

Le CH de Morlaix

Le CH de Saint-Renan

#### **1.1 / Nature des prestations**

Les prestations objet de l'accord-cadre sont réputées être des produits courants.

Le titulaire s'engage à maintenir les caractéristiques techniques des produits fournis pendant toute la durée de l'accord-cadre. Les caractéristiques devront en toute hypothèse, correspondre aux normes en vigueur au moment de la livraison, actualisant éventuellement les caractéristiques techniques indiquées pour chaque article dans l'offre initiale.

Le titulaire doit assurer une qualité suivie et identique pendant toute la durée de l'accord-cadre et **respecter l'origine et les marques qu'il s'engage à livrer.**

#### **1.2 / Dispositions réglementaires**

Les fournitures pour chacun des lots et chaque catégorie d'aliment, doivent répondre aux dispositions réglementaires,

- En matière d'hygiène,
- Relatives à l'étiquetage, à la présentation des denrées alimentaires et aux dénominations de vente,
- Ainsi qu'aux directives communautaires et à toutes les réglementations nouvelles applicables pendant la durée de validité du présent accord-cadre.

#### **1.3 / Organismes génétiquement modifiés**

En application du principe de précaution, les produits proposés seront **exempts d'organismes génétiquement modifiés.**

#### **1.4 / Fiches techniques**

Le titulaire devra produire à l'appui de son offre les fiches techniques des produits proposés comportant l'origine et les circuits d'approvisionnements de ceux-ci. **Les fiches techniques seront transmises en version informatique et renvoyées à chaque modification de celles-ci.**

#### **ARTICLE 2 : PASSATION ET EXECUTION DES COMMANDES**

(Cf. art 6 du CCAP)

#### **ARTICLE 3 : QUANTITES**

Ces marchés à bons de commande sont conclus avec maximum annuel (Cf. CCAP). **Les montants annuels moyens HT** constatés en 2024 permettent d'apporter des précisions quantitatives estimées en valeur par lot. Ces données sont estimatives et non contractuelles.

Lot n° 1 : Légumes et Fruits Frais	688 700
Lot n° 2 : Légumes de saison de saison Bio	70 000
Lot n° 3 : Légumes de saison Bio	20 000

Les valeurs indiquées ci-dessus ne sont pas contractuelles et sont destinées uniquement à donner une indication de volume annuel de commande. Seuls les montants maxi annuels indiqués dans le CCAP sont contractuels.

#### **ARTICLE 4 : CONDITIONS D'EXECUTION**

##### **4.1 / Conditionnement des produits**

Les produits distribués par le titulaire devront être conditionnés, stockés et transportés dans des conditions d'hygiène satisfaisantes pour en garantir la salubrité, la stabilité physico-chimique et bactériologique .

Le conditionnement des produits livrés sera intact, non exposé à des souillures et satisfera à la législation en vigueur concernant les matériaux au contact des denrées alimentaires.

##### **4.2 / Continuité de l'offre**

Le titulaire devra dans la mesure du possible, assurer la continuité de l'ensemble des produits figurant dans le bordereau des prix unitaires.

En aucun cas, les périodes de congés de l'entreprise titulaire ne doivent entraîner de retard dans l'exécution du marché. Le titulaire du marché doit avoir une amplitude d'ouverture tous les mois de l'année. De même, l'entreprise ne pourra se prévaloir de commandes passées en volume plus ou moins importants pour justifier son retard ou son refus de livraison.

#### **ARTICLE 5 : MODALITE DE LIVRAISON**

##### **5.1 / Conditions de transport et de livraison**

Les conditions de transport doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

Les procédures HACCP devront être respectées par les titulaires des lots dans leurs établissements, et également au niveau du transport et à la livraison.

Les véhicules de livraisons devront être en parfait état de propreté et d'entretien. Les appareils de réfrigération devront être en parfait état de fonctionnement.

Concernant le transport des produits dont la conservation doit être maintenue aux températures admises par la réglementation, les produits doivent être transportés dans des véhicules agréés et dans le respect du règlement N° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

La température de stockage sera conforme à l'arrêté du 29 septembre 1997

- Fruits et légumes frais : 6 à 10° C

Si un écart de température est constaté, la marchandise pourra être refusée.

Tout manquement aux conditions d'hygiène, de propreté corporelle et vestimentaires des chauffeurs, le non respect de la réglementation de la chaîne du froid entraînera automatiquement le refus de toute livraison, sans prétendre à indemnité.

Le personnel de transport doit respecter des règles strictes de propreté et d'hygiène ; mains propres, tenue adéquate... afin d'éviter toute contamination de la marchandise.

Le personnel de transport devra respecter les consignes internes en cas de pandémie (exemple : port du masque obligatoire).

Le GHT de Bretagne Occidentale se réserve le droit de vérifier dans les installations du titulaire que les conditions d'exécution du marché sont conformes à la nature des prestations prévues dans le présent cahier des clauses techniques particulières.

Les livraisons doivent être conformes aux commandes passées. Sans accord préalable, toute livraison non conforme pourra être refusée.

Chaque livraison doit être effectuée par le titulaire dans le respect du délai contractuel précisé dans le circuit de commande (Annexes 3), aux heures d'ouvertures ou le cas échéant dans les bons de commande.

Les véhicules de livraison doivent être impérativement équipés d'un hayon.

## **5.2 / Présentation des conditionnements**

Lorsque les quantités commandées l'exigent, les livraisons se feront :

- Sur palette, format européen : L 120 cm x 80 cm x h 1m80 maxi, d'un poids maximum de 800 kg. Ce type de palette est souhaité dans un but de normalisation générale du stockage de marchandises
- Livraison multi-produits sur une même palette : les marchandises seront rangées de manière homogène par type de produit
- Les fruits ne devront pas être livrés sur les mêmes palettes que les légumes
- Les produits fragiles sont toujours stockés au-dessus de la palette
- Poids maximal d'un carton : 20 kg
- Pour faciliter le contrôle à la réception, doivent figurer sur l'une des faces latérales visibles les mentions visées sous la rubrique "Etiquetage".

## **5.3 / Les emballages**

Les emballages et matériaux de conditionnement doivent toujours être propres et ne doivent pas émettre d'odeur particulière (notamment de résine ou de moisi) susceptible d'être communiquée aux denrées.

Les palettes, casiers ainsi que les emballages ne seront pas consignés.

La qualification exacte de la marchandise et sa provenance doivent être inscrites sur l'étiquette de chaque caisse ou colis. Les règles d'information du consommateur sur les denrées alimentaires sont régies par le règlement (UE) n°1169/2011), soumis également au contrôle éventuel du service de la répression des fraudes, cela conformément à la réglementation en vigueur.

#### **5.4 / Présentation de la fourniture à la livraison**

Le respect des règles d'hygiène par le fournisseur sera contrôlé à l'instant de la livraison. Chaque catégorie d'aliment devra être conforme aux spécifications techniques exigées aux dispositions réglementaires en vigueur et sera livrée dans le conditionnement demandé.

#### **5.5 / Bons de livraison**

- Le bordereau de livraison (BL) qui accompagne les produits livrés :
  - ✓ indiquera le nom ou la raison sociale, l'adresse et la marque sanitaire du distributeur
  - ✓ indiquera la date d'expédition
  - ✓ indiquera les noms et adresse du titulaire de l'accord-cadre
  - ✓ indiquera clairement le n° du bon de commande du chaque établissement du GHT de Bretagne Occidentale
  - ✓ indiquera les quantités livrées, en précisant le nombre de conditionnement
  - ✓ ne devra correspondre qu'à une seule commande d'un établissement du GHT de Bretagne Occidentale (un BL = une seule commande)
  - ✓ spécifiera, le cas échéant, pour les produits vendus avec ces indications : les numéros de lots, date de péremption et quantités livrées correspondantes.
  - ✓ spécifiera l'origine, la catégorie, le calibre
- Un même colis ne concernera qu'une seule commande ou une partie d'une commande (il est primordial de ne pas regrouper plusieurs commandes dans un même colis)
- A chaque livraison devra correspondre 1 BL listant exactement les produits livrés
- Si une même livraison comporte plusieurs colis, il est impératif de préciser clairement dans quel colis se trouve le bordereau de livraison par un message du type : « colis contenant le bordereau de livraison »
- Les adresses de livraison et jours d'ouverture du destinataire indiqués sur les bons de commandes devront être respectés.

Il appartient au fournisseur de transmettre toutes les informations nécessaires au transporteur, particulièrement **en ce qui concerne les délais et les lieux de livraison** (en cas de retard risquant d'entraîner une rupture des stocks à l'hôpital, l'obligation de se fournir chez un autre fournisseur (le fournisseur sera alors celui ayant terminé 2ème du classement des marchés subséquents) sera à la charge du titulaire du marché), **pour le lot 1.**

#### **ARTICLE 6 : CONDITIONS D'ADMISSION DES MARCHANDISES**

Les fournitures livrées doivent être strictement conformes au modèle retenu lors de la procédure de consultation et à la fiche technique.

Toute livraison non conforme (tant au niveau de la quantité, de la qualité, des références ou de la présentation) devra être immédiatement reprise et remplacée en procédure d'urgence (dans les 4h), sans surcoût et sans autre forme de mise en demeure.

Le fournisseur s'engage à informer les différents contacts de l'annexe VI en lien avec la livraison de la procédure d'urgence mise en place pour résoudre le problème.

## **Vérification Qualitative**

Elle a notamment pour but de vérifier :

- que la fourniture livrée correspond à la commande, en particulier aux caractéristiques des produits faisant l'objet des marchés telles qu'elles sont énoncées dans les différentes pièces
- qu'elle provient bien des établissements visés aux marchés (conformité de l'étiquetage)
- que la qualité fournie est conforme à la catégorie énoncée et aux critères microbiologiques fixés par la réglementation
- que la température de transport est celle prescrite par la réglementation
- que les conditionnements et les emballages ont conservé leur intégrité, qu'ils sont propres et que les indications réglementaires y sont portées
- que le produit présente bien les critères d'une denrée loyale et marchande, notamment l'absence de couleurs, d'odeur et de goût anormaux
- que la traçabilité des produits réceptionnés est prise en compte au titre de la réglementation en vigueur

Les fruits et légumes doivent être :

- propres, pratiquement exempts de terre, de parasite et d'altérations dues aux parasites, exempts de traces de produits de traitement ou de résidus d'engrais
- Exempts d'humidité extérieure anormale
- sains, sans altérations externes ou internes graves
- sans goût ni odeur anormaux
- être débarrassés de toutes parties non comestibles sauf dans le cas où celles-ci sont nécessaires à la conservation ou à la protection du produit.
- suffisamment développés pour permettre de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturation approprié en fonction de caractéristiques variétales et de supporter un transport et une manutention.

Pour chaque livraison, les fruits et légumes d'une même espèce doivent autant que possible être :

- Provenir directement des lieux de la production ou des M.I.N.
- De même catégorie
- De même calibre
- De même provenance
- De même variété

Afin de présenter les mêmes degrés de maturité et de qualité.

La fourniture est garantie par le titulaire contre tout vice caché, c'est-à-dire inapparent à première vue à l'instant de la livraison (pourriture interne par exemple). En cas de vice caché, la marchandise est remplacée par le titulaire. Ne seront livrées que les catégories correspondant au classement d'origine et conforme au cahier des charges.

En cas de contestation quant à la qualité ou à la variété de la marchandise, (non respect des spécifications de l'accord-cadre) celle-ci pourra être refusée en tout ou en partie, le titulaire sera alors tenu de la reprendre sur le champ et de la remplacer sous 4 heures maximum en qualité recevable à ses propres frais, sur simple mise en demeure verbale de la personne responsable du marché.

Toutefois, compte tenu de la nature du défaut constaté, la personne responsable du marché peut admettre la marchandise avec réfaction du prix déterminé d'un commun accord, le défaut d'accord entraînant le rejet du produit.

Les services de contrôle compétents (Direction Départementale de la Protection des Populations, service en charge de la concurrence, ...) seront également alertés si les imperfections constatées le justifient.



### **Vérification Quantitative**

Les quantités excédentaires qui n'auraient pas été prévues seront immédiatement reprises sans qu'elles puissent donner lieu à une quelconque indemnisation, ou de compléter la livraison dans le cas contraire, dans les délais qui lui seront prescrits (4 heures maximum), à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande.

En cas de livraison incomplète, le titulaire est sollicité pour compléter sa livraison (avec re-livraison du complément dans les 4h).

En cas de refus de livraison, de livraison incomplète, de retard ou de non remplacement dans les délais accordés de la marchandise ayant fait l'objet d'un rejet, les établissements du GHT de Bretagne Occidentale se réservent la possibilité de s'approvisionner auprès du fournisseur ayant terminé 2ème au classement (et 3ème si celui-ci ne peut le faire), et ce, aux frais et risques du titulaire du marché sans autre forme de mise en demeure (**Lot 1**).

### **Vice caché se révélant postérieurement à la livraison**

Toute fourniture révélant un vice caché postérieurement à sa réception (odeur ou saveur ou couleur anormale) est immédiatement signalé au titulaire de l'accord-cadre, qui est tenu de la remplacer. La fourniture de remplacement est identique à la fourniture initiale en ce qui concerne le type de produit et la quantité.

Si l'échange ne peut se faire dans les délais du service, le fournisseur procédera à un avoir sur la facture.

### **ARTICLE 7 : DEMARCHE ENVIRONNEMENTALE ET DEVELOPPEMENT DURABLE**

Les fournisseurs privilégieront autant que possible un approvisionnement de proximité pour limiter le bilan carbone. L'origine de l'approvisionnement devra être indiqué dans la réponse à l'offre du marché.

L'engagement des fournisseurs dans une ou des démarches visant à évaluer et réduire au maximum les impacts de leur activité sur l'environnement est encouragé et sera valorisé dans le mémoire technique. Elle évaluera également les actions mises en œuvre par le fournisseur pour limiter le gaspillage, lutter contre la précarité alimentaire (Action de dons portée par le fournisseur par exemple) et valoriser les bio déchets.

Le GHT de Bretagne Occidentale est attentif au développement de la loi EGALIM. Les fournisseurs avec lesquels il travaille doivent développer une offre répondant aux attentes EGALIM.

### **ARTICLE 8 : SUIVI DES MARCHES**

Le GHT de Bretagne Occidentale souhaite établir une relation partenariale de qualité avec les titulaires afin que l'exécution du marché se déroule dans les meilleures conditions. Le titulaire devra être en mesure d'assurer une relation commerciale continue et proposer des axes d'amélioration du service rendu en cas de dysfonctionnement, tant sur la qualité des produits que sur les modalités techniques d'exécution ou administratives et comptables.

Le GHT de Bretagne Occidentale pourra déclencher une visite du ou des sites du fournisseur pendant la durée du marché, que ce soit pour un audit de suivi qualité ou une évaluation générale du fonctionnement.

Le titulaire s'engage à transmettre à la demande les informations commerciales suivantes en format Excel :

- Répartition des achats d'articles sur BPU : légumes et fruits
- Références et libellés des produits commandés,
- Quantités commandées,
- Précisions sur les critères EGALIM (par label et certifications) et l'origine
- informations sur les circuits d'approvisionnements des produits (origine des produits, nombre et qualité des intermédiaires ...)
- Prix unitaires du BPU
- Chiffre d'affaires généré

Le fournisseur a l'obligation de transmettre dès le début du marché et à chaque demande du GHT les éléments de preuve attestant du caractère de qualité, durable ou biologique des produits fournis.

Les moyens de preuve peuvent être des documents attestant des labels, des certifications ou tout autre document équivalent. Ces documents doivent être en cours de validité et mentionner explicitement les produits référencés au BPU. Le GHT pourra appliquer des pénalités en cas de non-respect des obligations, conformément aux conditions prévues dans le CCAP.

Dans le contexte actuel, le GHT sera vigilant concernant la capacité du fournisseur à fiabiliser ses approvisionnements.

## **Partie 2 – Dispositions spécifiques par lot**

Le présent cahier des charges a pour objet de définir les clauses techniques particulières applicables à la fourniture et à la livraison de fruits et légumes frais issus de l'agriculture conventionnelle et raisonnée.

### **Dispositions spécifiques : Lot n° 1 « Fruits et légumes frais »**

#### **1/ Commandes et modalités d'attribution des marchés subséquents**

Pendant la durée de validité de l'accord-cadre, les marchés subséquents sont attribués après remise en concurrence de tous les titulaires de l'accord-cadre. Cette remise en concurrence intervient selon la périodicité suivante qui pourra varier selon les établissements. (Annexe 3 du CCTP).

Le vendredi de la semaine A pour la semaine C (du lundi au vendredi).

Les dits titulaires doivent déposer une offre à chaque remise en concurrence préalable dans les conditions suivantes (diagramme en annexes 1) et 2 du présent C.C.T.P.) :

**1ère étape** : Envoi du bordereau hebdomadaire de consultation (format Excel, quantités estimatives) par mail aux titulaires de l'accord cadre par les établissements du GHT de Bretagne Occidentale, le vendredi semaine A avant 12H.

**2ème étape** : Retour par mail (les adresses mails vous seront adressées avant la mise en place du l'accord cadre) du bordereau de consultation dûment complété par les candidats le mardi semaine B avant 12h00 aux adresses mails suivantes :

CHU de Brest  
CH de Carhaix  
CH de Landerneau  
CH de Lanmeur  
CH de Lesneven  
CH de Morlaix  
CH de Saint-Renan

**3ème étape** : Les candidats seront informés par mail avant le mercredi 12h de la semaine B s'ils sont retenus ou pas pour le marché subséquent.

**4ème étape** : Les commandes seront adressées au candidat retenu à partir du jeudi 12h de la semaine B.

**5ème étape** : Les livraisons débiteront à partir du lundi 7h de la semaine C.

#### **2/ Spécification des besoins :**

Lors de l'offre et de la livraison, il ne sera accepté que deux catégories :

- Catégorie I : qualité bonne, légers défauts, présentation soignée, étiquette verte.
- Catégorie EXTRA : qualité supérieure, pas de défauts, présentation très soignée.

Cependant les candidats pourront proposer dans leurs offres des produits de catégorie II pour les légumes à forte saisonnalité (Ex : poireaux,)

Le GHT de Bretagne Occidentale portera tout au long du marché une attention particulière sur la capacité du titulaire à mettre à sa disposition des produits de fraîcheur extrême, prêt à consommer. Il s'engagera à proposer, et à fournir des produits issus de l'agriculture raisonnée.

### **3/ Qualité de la prestation :**

La fourniture est de première qualité, saine, loyale et marchande.

Le titulaire privilégiera un approvisionnement local de sa marchandise.

Les règles d'hygiène en vigueur en matière de transport de fruits et légumes seront expressément respectées. Le transport s'effectuera en véhicule aménagé et isolé.

Les agrumes, légumes et fruits frais seront exempts d'odeur et de saveurs étrangères, et présenteront une couleur correspondante à leur variété. Ils seront par ailleurs, frais, exempts de pourriture, et de toutes attaques de parasites ou de maladie conformément aux articles 2 et 3 de l'arrêté en date du 20 juillet 1956.

Les denrées délivrées devront être de qualité saine et correspondre au minimum tant sur le plan micro biologique et chimique que sur le plan organoleptique, aux spécifications qualitatives édictées par la réglementation en vigueur au jour de la livraison.

Le fournisseur devra délivrer des denrées de première fraîcheur et de maturité suffisante pour une consommation normale (au besoin, la date de consommation pour être indiquée sur le bon de commande).

Elles proviennent directement, en principe, des lieux de production ou des halles.

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 fraîcheur et de maturité. Le produit sera sain et propre.

**En cas d'insuffisance touchant à la qualité et à la maturité des fruits et légumes, il y aura une décision systématique de rejet, à l'encontre de la société titulaire qui devra remplacer la fourniture défectueuse par un produit conforme aux dispositions du marché et du bon de commande dans les plus brefs délais. Au cas où la société titulaire ne serait pas suffisamment précautionneuse sur l'état des produits qu'elle livre le GHT de Bretagne Occidentale se réserve le droit de saisir les services vétérinaires ainsi que la Direction Régionale de la concurrence, de la consommation et de la Répression des Fraudes.**

### **4/ Calibres des produits frais :**

Pour chaque denrée, le calibre de la fourniture admise en livraison est celui qui est indiqué lors de la commande ou à défaut de sa présence sur le marché local, le calibre le plus voisin, inférieur de préférence.

### **5/ Commandes :**

Le bon de commande spécifie le poids ou le nombre d'unités selon la marchandise visée. Cette exigence doit impérativement être respectée.

Si la quantité livrée n'est pas conforme aux quantités commandées, le gestionnaire peut mettre le titulaire du marché en demeure :

- Soit de reprendre immédiatement l'excédent si le poids des produits livrés dépasse la commande.
- Soit de compléter la livraison dans les délais qui lui sont prescrits, jusqu'à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande.
- Soit de reprendre sa livraison si le calibre, la maturité, la qualité commandée ne sont pas respectés, et de ce fait pénalise les équipes de Restauration du GHT.

En cas de non-conformité entre la fourniture livrée et le bon de livraison, ledit bon et son duplicata seront rectifiés et signés par les deux parties ou de leurs représentants.

En cas de **NON CONFORMITE QUALITATIVE**, si les produits livrés ne correspondent pas aux qualités demandées (pratique consistant à livrer des produits « bas de gamme » ensuite facturés « haut de gamme ») à l'exemple des produits de catégorie II (étiquette jaune) ensuite facturés « haut de gamme » catégorie I ou EXTRA, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de résilier le marché pour faute du titulaire n'offrant pas droit à indemnisation. Si le pouvoir adjudicateur est en mesure de prouver la répétition de ces pratiques frauduleuses, il pourra en résulter des poursuites judiciaires à l'égard du titulaire.

#### **6/ Rejet :**

En cas d'insuffisance touchant au domaine de la salubrité, la livraison sera systématiquement rejetée, les produits incriminés restants sur le quai de réception. Les marchandises refusées doivent être retirées dans les 6 heures qui suivent cette livraison. Passé ce délai, les équipes de Restauration décline toute responsabilité sur la détérioration, la diminution ou la perte des denrées à reprendre, et peut, pour des raisons d'hygiène, se voir dans l'obligation de s'en débarrasser.

Les contestations doivent être immédiatement mentionnées sur le bon de livraison qui doit être obligatoirement signé avec la mention « sous réserve de contrôle » par la personne chargée de la réception. Il sera conservé par le fournisseur pour être annexé comme justificatif au mémoire.

#### **7/ Présentation et calibre des fruits et légumes**

Les fruits seront présentés lités ou couchés 1 ou 2 rangs. (Annexe 4).

## **Dispositions spécifiques : Lots n° 2 et 3 « Légumes de saison BIO »**

Tous les produits de ce lot devront à minima respecter les exigences du label « AB », conformément au règlement CE n°834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et aux règlements d'application CE n° 889/2008 (production, étiquetage et contrôle) et n°1235/2008 (importation).

Propriété exclusive du ministère français en charge de l'agriculture, qui en définit les règles d'usage, la marque AB garantit à la fois :

- un aliment composé à 100% d'ingrédients issus du mode de production biologique, ou au moins 95% de produits agricoles biologiques dans le cas des produits transformés, si la part restante n'est pas disponible en bio et est expressément autorisée. Le mode de production biologique mettant en œuvre des pratiques agronomiques et d'élevage respectueuses des équilibres naturels, de l'environnement et du bien-être animal,
- le respect de la réglementation en vigueur en France,
- une certification placée sous le contrôle d'un organisme agréé par les pouvoirs publics, répondant à des critères d'indépendance, d'impartialité, de compétence et d'efficacité tels que définis par la norme européenne EN 45011.

Les spécifications techniques détaillées de l'Ecolabel sont disponibles à l'adresse suivante : <http://www.agencebio.org/les-textes-reglementaires>

Pour ces produits, **les candidats joindront à leur offre les certificats annuels (attestation d'engagement au respect du mode de production biologique et certificat listant les produits conformes) remis par les organismes agréés.**

**Le Label « Bio équitable » présentera une valeur ajoutée à la proposition.**

### **Saisonnalité :**

Le tarif renseigné dans le BPU sera un tarif moyen établi à l'année pour la saison de production. Un planning estimatif de fourniture sera établi au début de chaque année pour tous les légumes. Le producteur devra prévenir les équipes de Restauration un mois avant l'arrivée à maturité du légume.

### **Qualité de la prestation :**

La fourniture est de première qualité, saine, loyale et marchande. Le fournisseur devra délivrer des denrées de première fraîcheur et de maturité suffisante pour une consommation normale dans le délai indiqué sur le bon de commande.

De manière ponctuelle, le titulaire pourra proposer aux différents Etablissement du GHT, des produits dont les calibres, formes ou aspects ne répondent pas totalement aux exigences fixées afin de participer à une politique globale de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le prix proposé pour ces produits « hors normes » sera adapté et fera l'objet d'un devis spécifique à chaque offre.

### **Commande :**

Le bon de commande spécifie le poids ou le nombre d'unités selon la marchandise visée. Cette exigence doit impérativement être respectée, tout au long du marché.

**Réfaction et rejet :**

En cas d'insuffisance touchant au domaine de la salubrité, la livraison sera systématiquement rejetée, les produits incriminés restants sur le quai de réception. Les marchandises refusées doivent être retirées dans les 6 heures qui suivent cette livraison. Passé ce délai, le GHT décline toute responsabilité sur la détérioration, la diminution ou la perte des denrées à reprendre, et peut, pour des raisons d'hygiène, se voir dans l'obligation de s'en débarrasser.