

**ACHATS CENTRAUX**

**HOTELIERS, ALIMENTAIRES ET TECHNOLOGIQUES**

Hôpital Bicêtre

78, rue du Général Leclerc

94270 Le Kremlin Bicêtre

Tél. : 01 53 14 69 00

Fax : 01 53 14 69 99

**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

**n° 25/027**

Procédure : Appel d’offre ouvert

Objet : **Fourniture de fruits, légumes et pommes de terre 1ère, 4ème et 5ème gamme et issus de l’agriculture biologique**

Pour la période allant de la date du 01/02/2026 jusqu’au 01/02/2028 et éventuellement résiliable sans indemnités à la seule initiative de l’Assistance Publique – Hôpitaux de Paris, à compter du 01/08/2027

Le marché sera résiliable sans indemnité à la seule demande de l’Assistance Publique - Hôpitaux de Paris 6 mois avant la date de fin.

Ce document comprend 36 pages dont 7 annexes et il est associé au Cahier des Clauses Administratives Particulières.

SOMMAIRE

ARTICLE 1 : GLOSSAIRE : 3

ARTICLE 2 : OBJET 3

ARTICLE 3 : DECOMPOSITION EN LOT 4

ARTICLE 4 : COMPOSITION DU LOT ET VOLUMETRIE 4

ARTICLE 5 : REGLEMENTATION 11

ARTICLE 6 : SPECIFICATIONS TECHNIQUES 15

ANNEXE 1 : TABLEAU DES FRUITS ET DES LEGUMES EN FRANCE 28

ANNEXE 2 : Liste des échantillons demandés 29

ANNEXE 3 : Cadre de réponse technique du LOT 1 31

ANNEXE 4 : Cadre de réponse technique du LOT 2 32

ANNEXE 5 : Cadre de réponse technique du LOT 3 33

ANNEXE 6 : Cadre de réponse technique du LOT 4 34

ANNEXE 7 : Cadre de réponse technique pour tous les lots 35

## ARTICLE 1 : GLOSSAIRE :

|  |  |
| --- | --- |
| BPU | Bordereau de Prix Unitaires |
| HBPU | Hors Bordereau de Prix Unitaires. Cette partie du marché est mise au point sur la base du catalogue fournisseur et peut comprendre par exemple, des accessoires complémentaires, autres que ceux des produits du BPU, en liaison avec les produits du marché ; Les produits complémentaires retenus représentent obligatoirement et exclusivement la famille et la gamme de produit listées dans le bordereau de prix unitaire et ce sans doublon d'article. |
| CE2 | Certification environnementale de niveau 2 reconnue par le ministère de l’agriculture |
| HVE | Haute valeur environnementale reconnue par le ministère de l’agriculture |
| AOC | Appellation d’origine contrôlée |
| AOP | Appellation d’origine protégée |
| IGP | Indication géographique protégée |
| LR | Label rouge |
| RUP | Région ultrapériphérique |
| Flexibilité des spécificités techniques | Souhaité : Elément de jugement de l’offre : la spécification énoncée fait l’objet d’une **cotation** au sein d’un des sous critères du critère technique, le candidat est invité à se rapprocher le plus possible de cette spécificité technique.  Aucune : Elément de conformité de l’offre : la spécification énoncée est obligatoire : son non-respect rend l’offre non conforme |

## ARTICLE 2 : OBJET

L’appel d’offres a pour objet la « **Fourniture de fruits, légumes et pommes de terre 1ère, 4ème et 5ème gamme et issus de l’agriculture biologique** », nécessaire aux besoins des divers groupes hospitaliers, pôles d’intérêt commun et services du siège de l’Assistance Publique - Hôpitaux de Paris, à l’exception des sites hospitaliers SAN SALVADOUR (83), HENDAYE (64) et Berck (62).

## ARTICLE 3 : DECOMPOSITION EN LOT

Les prestations se décomposent en 4 lots détaillés comme suit :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N° du lot** | **Intitulé du lot** | **Quantités prévisionnelles annuelles totales** |
| 1 | Fourniture de FRUITS ET LEGUMES 1er , 4e et 5e gamme et issus de l’agriculture biologique | 1ER GAMME : 3 089 100 PIECES  1er GAMME : 72 775 KG  4e GAMME : 18 300 KG |
| 2 | Fourniture de FRUITS ET LEGUMES 1er , 4e et 5e gamme et issus de l’agriculture biologique et **EN CIRCUIT COURT** 1er , 4e et 5e gamme | 1ER GAMME : 310 900 PIECES  1ER GAMME : 24 060 KG  4e GAMME : 6 050 KG  5e GAMME : 200 KG |
| 3 | Fourniture de FRUITS ET LEGUMES 1er , 4e et 5e gamme **conventionnels** | 1ER GAMME : 112 330 KG  1ER GAMME : 1 686 100 PIECES  4e GAMME : 184 000 KG  5e GAMME : 36 400 KG |
| 4 | Fourniture de POMMES DE TERRE 5e gamme | 71 969 KG |

Les proportions entre la partie de produits listés (BPU) et la partie complémentaire représentée par le catalogue sont indiquées dans le tableau ci-dessous :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N° de lot** | **Part produits listés - BPU**  **(% du volume financier annuel du lot)** | **Part catalogue – HBPU**  **(% du volume financier annuel du lot)** |
| **Tous les lots** | 95 % | 5 % |

## ARTICLE 4 : COMPOSITION DU LOT ET VOLUMETRIE

Les quantités indiquées ci-dessous sont données à titre indicatif en se basant sur les consommations de l’année 2024 et ne sont en aucun cas contractuelles.

**LOT 1 :** Fourniture de fruits et légumes 1ere , 4e et 5e gamme et issus de l’agriculture biologique

Ce lot concerne la fourniture de fruits et légumes issus de l’agriculture biologique, selon le règlement (UE) 2018/848.

L’approvisionnement peut s’effectuer via des circuits classiques, sans exigence sur le nombre d’intermédiaires, sous réserve de traçabilité et conformité à la règlementation bio.

L’origine France est **souhaitée,** mais des produits provenant de l’Union européenne et hors Union européenne sont également acceptés, sous réserve de certification et traçabilité.

**1ère gamme**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Libellés produits** | **Unités** | **Quantités moyennes annuelles estimées** |
| 1 | ABRICOT BIO | KG | 3 700 |
| 2 | ANANAS BIO | KG | 3 600 |
| 3 | AVOCAT BIO | PORTION | 2 600 |
| 4 | BANANE BIO **PRÊT A CONSOMMER** | PORTION | 1 300 000 |
| 5 | CITRON JAUNE BIO | KG | 20 200 |
| 6 | CITRON VERT BIO | KG | 50 |
| 7 | CLEMENTINE BIO | KG | 11 700 |
| 8 | CONCOMBRE ENTIER BIO | KG | 3 070 |
| 9 | FIGUE BIO | KG | 100 |
| 10 | FRAISE BIO | KG | 370 |
| 11 | KIWI BIO **PRÊT A CONSOMMER** | Pièce | 9 500 |
| 12 | LITCHI BIO | KG | 150 |
| 13 | MANGUE BIO | KG | 10 |
| 14 | MELON BIO **PRÊT A CONSOMMER** | KG | 6 000 |
| 15 | NECTARINE BIO | PORTION | 45 000 |
| 16 | OIGNON JAUNE BIO | KG | 25 |
| 17 | ORANGE BIO | PORTION | 700 000 |
| 18 | PASTEQUE BIO | KG | 3 500 |
| 19 | PECHE BIO **PRÊT A CONSOMMER** | PORTION | 70 000 |
| 20 | POIRE BIO **PRÊT A CONSOMMER** | PORTION | 112 000 |
| 21 | POMELOS BIO | UN | 5 000 |
| 22 | POMME BIO | PORTION | 845 000 |
| 23 | RAISIN BLANC BIO | KG | 2 000 |
| 24 | RAISIN NOIR BIO | KG | 150 |
| 25 | RAISIN ROSE BIO | KG | 150 |
| 26 | TOMATE BIO | KG | 18 000 |

**4ème gamme**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Libellés produits** | **Unités** | **Quantités moyennes annuelles estimées** |
| 27 | légumes 4eme gamme - carotte éboutée BIO | KG | 8 850 |
| 28 | légumes 4eme gamme - carotte râpée BIO | KG | 1 200 |
| 29 | légumes 4eme gamme - céleri branche BIO | KG | 50 |
| 30 | légumes 4eme gamme - céleri râpé BIO | KG | 800 |
| 31 | légumes 4eme gamme - chou blanc râpé BIO | KG | 2 600 |
| 32 | légumes 4eme gamme - chou rouge râpé BIO | KG | 1 000 |
| 33 | légumes 4eme gamme - concombre entier BIO | KG | 230 |
| 34 | légumes 4eme gamme - courge coupée BIO | KG | 50 |
| 35 | légumes 4eme gamme - feuille de laitue BIO | KG | 230 |
| 36 | légumes 4eme gamme - poireau entier BIO | KG | 90 |
| 37 | légumes 4eme gamme - radis équeuté BIO | KG | 3 200 |

**LOT 2 :** Fourniture de FRUITS ET LEGUMES 1ere , 4e et 5e gamme et issus de l’agriculture biologique EN CIRCUIT COURT

Ce lot est réservé à la fourniture de produits bio livrés **en circuit court**, définis comme mode d’approvisionnement comportant **au maximum un seul intermédiaire** entre le producteur et l’acheteur.

Une **traçabilité directe** avec le ou les producteurs est exigée.

L’origine **Ile-de-France ou départements limitrophes** est **fortement souhaitée**, dans une logique de réduction des transports et de soutien aux filières agricoles locales.

En cas d’indisponibilité, des produits bio français d’autres régions peuvent être proposés avec justification.

**1ère gamme**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Libellés produits** | **Unités** | **Quantités moyennes annuelles estimées** |
| 1 | AUBERGINE BIO | KG | 130 |
| 2 | CONCOMBRE ENTIER BIO | PIECE | 7 200 |
| 3 | FRAISE BIO | KG | 200 |
| 4 | FRAMBOISE BIO | KG | 30 |
| 5 | KIWI BIO PRÊT A CONSOMMER | Pièce | 5 700 |
| 6 | MELON BIO | KG | 3 620 |
| 7 | OIGNON JAUNE BIO | KG | 30 |
| 8 | OIGNON ROUGE BIO | KG | 30 |
| 9 | PASTEQUE BIO | KG | 2 000 |
| 10 | POIRE BIO CALIBRE STANDARD PRÊT A CONSOMMER | PORTION | 68 000 |
| 11 | POMME BIO CALIBRE STANDARD | PORTION | 230 000 |
| 12 | MURES BIO | KG | 20 |
| 13 | TOMATE RONDE BIO | KG | 18 000 |

**4ème gamme**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Libellés produits** | **Unités** | **Quantités moyennes annuelles estimées** |
| 14 | légumes 4eme gamme - carotte éboutée BIO | KG | 5 300 |
| 15 | légumes 4eme gamme - chou blanc en quartier BIO | KG | 50 |
| 16 | légumes 4eme gamme - chou rouge en quartier BIO | KG | 50 |
| 17 | légumes 4eme gamme - courge POTIMARRON BATONNET BIO | KG | 100 |
| 18 | légumes 4eme gamme - courgette rondelle BIO | KG | 100 |
| 19 | légumes 4eme gamme - courgette cube BIO | KG | 100 |
| 20 | légumes 4eme gamme - navet en quartier BIO | KG | 100 |
| 21 | légumes 4eme gamme - panais ébouté BIO | KG | 100 |
| 22 | légumes 4eme gamme - mélange légumes BIO pour potage ou soupe | KG | 150 |
| 14 | légumes 4eme gamme - carotte éboutée BIO | KG | 200 |
| 15 | légumes 4eme gamme - chou blanc en quartier BIO | KG | 5 300 |
| 16 | légumes 4eme gamme - chou rouge en quartier BIO | KG | 50 |
| 17 | légumes 4eme gamme - courge POTIMARRON BATONNET BIO | KG | 50 |
| 18 | légumes 4eme gamme - courgette rondelle BIO | KG | 100 |
| 19 | légumes 4eme gamme - courgette cube BIO | KG | 100 |
| 20 | légumes 4eme gamme - navet en quartier BIO | KG | 100 |
| 21 | légumes 4eme gamme - panais ébouté BIO | KG | 100 |
| 22 | légumes 4eme gamme - mélange légumes BIO pour potage ou soupe | KG | 100 |

**5ème gamme**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Libellés produits** | **Unités** | **Quantités moyennes annuelles estimées** |
| 23 | légumes 5eme gamme- carotte rondelle BIO | KG | 200 |

**LOT 3 :** Fourniture de FRUITS ET LEGUMES 1ER , 4e et 5e gamme en conventionnels

Le présent lot concerne la fourniture de fruits et légumes **non certifiés biologiques**, produits selon des pratiques agricoles **conformes à la réglementation européenne en vigueur**.

Les produits doivent être :

* **Sains, propres, conformes aux normes sanitaires** et de commercialisation (catégorie I ou catégorie II souhaitée).
* Issus d’exploitations agricoles conventionnelles, avec ou sans certification environnementale.

Une traçabilité claire de la production (origine, lieu de culture, méthode de production) sera exigée à chaque livraison.

**Respect de la saisonnalité**

Le titulaire s’engage à **proposer exclusivement des produits de saison**, en cohérence avec les périodes de production habituelles en France ou en Europe selon l’origine du produit.

En cas de rupture ou d’indisponibilité d’un produit de saison, une proposition de substitution cohérente devra être faite, sans recourir à des produits exotiques ou hors saison, sauf demande spécifique de l’acheteur.

**1ère gamme**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Libellés produits** | **Unités** | **Quantités moyennes annuelles estimées** |
| 1 | ABRICOT | KG | 5 560 |
| 2 | AVOCAT | PIECE | 8 000 |
| 3 | BANANE RUP PRÊT A CONSOMMER | PIECE | 140 000 |
| 4 | CITRON VERT | KG | 500 |
| 5 | AIL | KG | 50 |
| 6 | CERISE | KG | 350 |
| 7 | CLEMENTINE | KG | 35 000 |
| 8 | FIGUE | KG | 7 300 |
| 9 | FRAISE | KG | 900 |
| 10 | KAKI | PORTION | 8 000 |
| 11 | KIWI PRÊT A CONSOMMER | Pièce | 22 800 |
| 12 | LITCHI | KG | 200 |
| 13 | MANGUE | KG | 20 |
| 14 | MELON CHARENTAIS | KG | 15 000 |
| 15 | NECTARINE PRÊT A CONSOMMER | PORTION | 175 000 |
| 16 | OIGNON JAUNE | KG | 150 |
| 17 | ORANGE IGP | PIECE | 470 000 |
| 18 | PASTEQUE | KG | 8 300 |
| 19 | PECHE | PORTION | 120 000 |
| 20 | POIRE PRÊT A CONSOMMER | PORTION | 270 000 |
| 21 | POMELOS | PIECE | 12 300 |
| 22 | POMME | PORTION | 460 000 |
| 23 | PRUNE JAUNE PRÊT A CONSOMMER | KG | 3 400 |
| 24 | PRUNE ROUGE PRÊT A CONSOMMER | KG | 7 800 |
| 25 | PRUNE VERTE PRÊT A CONSOMMER | KG | 1 500 |
| 26 | RAISIN BLANC | KG | 6 500 |
| 27 | RAISIN NOIR | KG | 1 200 |
| 28 | TOMATE CALIBRE 2 MOYEN CALIBRE | KG | 6 000 |
| 29 | TOMATE CALIBRE 3 GROS CALIBRE | KG | 6 000 |
| 30 | TOMATE CALIBRE 1 PETIT CALIBRE | KG | 6 000 |
| 31 | TOMATE CERISE | KG | 600 |

**4ème gamme**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Libellés produits** | **Unités** | **Quantités moyennes annuelles estimées** |
| 32 | légumes 4eme gamme - aneth | UN | 80 |
| 33 | légumes 4eme gamme - basilic | UN | 200 |
| 34 | légumes 4eme gamme - carotte éboutée | KG | 22 000 |
| 35 | légumes 4eme gamme - carotte râpée | KG | 2 800 |
| 36 | légumes 4eme gamme - céleri émincé | KG | 100 |
| 37 | légumes 4eme gamme - céleri râpé | KG | 2 000 |
| 38 | légumes 4eme gamme - chou blanc râpé | KG | 6 300 |
| 39 | légumes 4eme gamme - chou rouge râpé | KG | 2 700 |
| 40 | légumes 4eme gamme - ciboulette | UN | 400 |
| 41 | légumes 4eme gamme - cœur de laitue | KG | 6 000 |
| 42 | légumes 4eme gamme - cœur de scarole | KG | 1 900 |
| 43 | légumes 4eme gamme - concombre cube sans peau | KG | 500 |
| 44 | légumes 4eme gamme - concombre entier | KG | 500 |
| 45 | légumes 4eme gamme - coriandre | UN | 1 200 |
| 46 | légumes 4eme gamme - endive coupée | KG | 2 300 |
| 47 | légumes 4eme gamme - feuille de laitue | KG | 900 |
| 48 | légumes 4eme gamme -BOUQUET GARNIT | KG | 30 |
| 49 | légumes 4eme gamme - légumes pour pot au feu | KG | 2 000 |
| 50 | légumes 4eme gamme - mâche | KG | 5 300 |
| 51 | légumes 4eme gamme - menthe | UN | 400 |
| 52 | légumes 4eme gamme - persil frisé | UN | 50 |
| 53 | légumes 4eme gamme - persil haché | KG | 3 700 |
| 54 | légumes 4eme gamme - persil plat | UN | 6 |
| 55 | légumes 4eme gamme - poireau entier | KG | 200 |
| 56 | légumes 4eme gamme - radis équeuté | KG | 8 000 |
| 57 | légumes 4eme gamme - salade en bol 25-30g | UN | 58 000 |
| 58 | légumes 4eme gamme - salade iceberg | KG | 16 000 |
| 59 | légumes 4eme gamme - salade mélangée | KG | 40 000 |
| 60 | légumes 4eme gamme - thym | UN | 1 300 |

**5ème gamme**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Libellés produits** | **Unités** | **Quantités moyennes annuelles estimées** |
| 61 | CELERI BRANCHE CUIT 5EME GAMME MULTIP | KG | 6 500 |
| 62 | NAVET COUPE CUIT 5EME GAMME MULTIP | KG | 6 500 |
| 63 | POIREAU CUIT 5EME GAMME MULTIP | KG | 6 500 |
| 64 | POIREAU EMINCE CUIT 5EME GAMME MULTIP | KG | 7 000 |
| 65 | BLETTE CUIT 5EME GAMME MULTIP | KG | 2 700 |
| 66 | ENDIVE ENTIERE CUITE 5EME GAMME MULTIP | KG | 1 200 |
| 67 | ENDIVE EMINCEE CUITE 5EME GAMME MULTIP | KG | 1 200 |
| 68 | CŒUR DE FENOUIL ENTIER CUIT 5EME GAMME MULTIP | KG | 1 200 |
| 69 | FENOUIL EMINCE CUIT 5EME GAMME MULTIP | KG | 1 200 |

**LOT 4 :** Fourniture de POMMES DE TERRE 5e gamme

Le présent lot concerne la fourniture de **produits à base de pommes de terre cuisinées ou traitées thermiquement (5e gamme)**. Les produits doivent être **prêt à l’emploi,** conditionnés en barquettes ou sachets scellées, avec DLUO adaptée (**minimum 10 jours à la livraison**).

**5ème gamme**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N°** | **Libellés produits** | **Unités** | **Quantités moyennes annuelles estimées** |
| 1 | pommes de terre blanchies - ronde calibre petit | KG | 16 979 |
| 2 | pommes de terre blanchies - ronde calibre moyen | KG | 2 300 |
| 3 | pommes de terre blanchies - frite | KG | 6 500 |
| 4 | pommes de terre blanchies - lamelle | KG | 18 000 |
| 5 | pommes de terre blanchies - quartier | KG | 23 290 |
| 6 | pommes de terre blanchies - Grenaille avec peau **précuite** | KG | 1 200 |
| 7 | pommes de terre blanchies - Grenaille avec peau | KG | 3 700 |

## ARTICLE 5 : REGLEMENTATION

|  |  |
| --- | --- |
| **Libellé produit** | **Spécificités techniques attendues** |
| **Produit 1ère gamme** | La qualité des produits 1ère gamme doit répondre aux exigences des normes CEE/ONU ou à défaut CODEX STAN selon les niveaux de catégorie demandés dans le chapitre suivant |
| **Fruit 1ère gamme** | La saisonnalité sera proposée par le candidat et indiquée sur le cadre de réponse technique selon les critères suivant : |
| **Les produits devront être de saison** sauf exception : Les bananes, pommes, et ananas seront disponibles toute l’année |
| **Fruit 1ère gamme** | Le candidat dispose de moyen concret et efficace de gestion de la maturité. Il peut également proposer des niveaux de maturité différents en fonction des dates de consommation. **Ces points seront à expliciter dans le cadre de réponse technique** |
| **Fruit 1ère gamme** | Le candidat devra identifier clairement les producteurs de chaque ligne du BPU. Il sera demandé au titulaire, au cours du marché, des actions de communication sur les produits objet du marché, notamment pour mettre en avant les « partenariats » possible entre les producteurs français voir locaux, et l’APHP. Ces actions seront coordonnées avec la cellule d’expertise d’ACHAT. |
| **Fruit 1ère gamme** | Le titulaire fera parvenir de façon hebdomadaire à la centrale d’achat une « cotation » pour la semaine suivante comportant : |
| -        Le détail des fruits disponibles |
| -        Leur conditionnement |
| -        Leur prix (préalablement validé par la cellule d’expertise d’ACHAT en cas de révision cf CCAP) |
| -        La cotation HBPU pour répondre à des besoins ponctuels sur des références moins consommées (des légumes 1ère gamme peuvent également y figurer) |
| Ce document sera ensuite transmis par la cellule d’expertise d’ACHAT à l’ensemble des établissements APHP |
| **Tout produit 4ème gamme** | Les produits végétaux de 4ème gamme sont des produits conditionnés en unités ménagères ou collectives, crus, frais, prêts à l’emploi à la consommation humaine, ayant fait l’objet d’un épluchage, coupage, ou autre préparation touchant à l’intégrité du produit. |
| Sont concernés par cette définition, les fruits, les légumes et les herbes aromatiques. |
| Sont également visés les produits végétaux qui nécessitent, avant consommation, un assaisonnement et / ou une cuisson. |
| Les légumes 4ème gamme objet de ce marché seront conformes au Guide des Bonnes Pratiques Hygiéniques des végétaux crus prêts à l’emploi. |
| Les légumes ne doivent contenir ou être porteurs de résidus de produits phytosanitaires en teneurs dépassant celles maximales admissibles fixées par la réglementation. Les légumes destinés à la fabrication doivent être frais, sains et conformes aux usages loyaux et constants du commerce. |
| S’agissant des caractéristiques hygiéniques, les produits de 4ème gamme doivent satisfaire, sans préjudice des exigences essentielles fixées par la réglementation, notamment aux critères microbiologiques. |
| **Ces spécifications, sauf cas contraire mentionné, doivent être respectées au moins jusqu’à la date limite de consommation.** |
| Les produits doivent être en outre exempts de tout parasite ainsi que tout micro-organisme pathogène (ou leur toxine) présentant un danger pour la santé des consommateurs. |
| Ces produits ne doivent comporter ni conservateur ni additif. |
| Végétaux râpés : absence de collet, de tranches, de jus et de corps étrangers |
| **Tout produit 5ème gamme** | Les produits végétaux pasteurisés à stockage réfrigéré sont des produits conditionnés en multi portions, ayant fait l’objet d’un épluchage, coupage ou autre préparation ayant touché à son intégrité, avant une ultime étape de cuisson. |
| Les légumes utilisés seront obligatoirement issus de légumes frais. |
| La teneur en exsudat devra être impérativement précisée sur les fiches techniques. |
| Les légumes seront présentés sans adjonction de sel. |
| La teneur maximale autorisée en sodium est de 120mg pour 100g de produit. |
| **Pomme de terre 5ème gamme** | Les pommes de terre 5ème gammes sont exemptes de tout additif |
| **Spécification durable des fruits et légumes 1ère, 4ème et 5ème** | Le candidat fournira avec précision les éléments relevant de sa politique écoresponsable, notamment : |
| -        La provenance géographique des produits proposés au BPU ainsi que le nombre d’intermédiaire |
| -        Le détail des labels proposés et leur plus-value (sur les produits n’ayant pas de label exigé) |
| -        Les modalités de livraison éco responsable (types de camion, circuits d’acheminement, type de contenant…) |
| **Fournir des Fiches techniques** | Fournir une fiche technique par produit regroupant l’ensemble des informations sur la composition du produit. |
| Les fiches techniques seront numérotées et présentées dans l’ordre de l’Acte d’Engagement. Ces fiches techniques ne concernent pas les fruits et légumes frais |
| Le titulaire pourra transmettre les plaquettes fournies par les fabricants, illustrant les produits proposés dans son offre. |
| **Connaître les DLC à réception et faciliter la gestion des stocks** | Pour chaque produit (hors fruits et légumes frais), le titulaire indique dans les fiches techniques et dans le cadre de réponse technique **la DLC résiduelle à la livraison**. |
| Les DLC résiduelles indiquées doivent être compatibles avec les fréquences de livraison. Par exemple, si un site est livré tous les 3 jours en produits de 4eme gamme, la DLC résiduelle de ces produits devra être au moins de **4 jours.** |
| **Identifier les allergènes contenus dans les produits** | L’APHP souhaite disposer d’un maximum d’informations relatives à l’identification des allergènes contenus dans les produits objets de ce marché. Si ces informations sont disponibles, elles devront idéalement être présentes au moins dans les fiches techniques des produits. |
| **Maîtriser le transport jusqu’au client** | Des contrôles quantitatifs et qualitatifs à réception seront effectués sur le respect de la commande et des produits livrés. Les produits jugés non-conformes seront reprise par le fournisseur et feront l’objet d’une nouvelle livraison au plus tard le lendemain. |
| Toutefois, pour des raisons d’organisation, chaque hôpital a un délai de vérification de la livraison étendu à la journée, en indiquant sur le bon de livraison : « sous réserve de vérification » |
| Modalités techniques concernant les palettes | Toute palette abîmée ou tombée pendant le transport sera systématiquement refusée. |
| **Contrôles en cours de marché** | Des analyses de conformité pourront être effectuées en cours de marché par un laboratoire agréé. En cas de résultat non satisfaisant, le coût de l’analyse sera à la charge du fournisseur. |
| Le fournisseur devra autoriser l’accès de son atelier de fabrication et le prélèvement d’échantillons aux fins d’analyses à la Cellule Expertises et Conseils Alimentaire d’ACHAT en vue de contrôler la conformité au présent Cahier des Clauses Particulières. |
| Le fournisseur devra autoriser l’accès à ses locaux aux représentants d’ACHAT afin de contrôler la conformité des produits en préparation pour les hôpitaux. |
| **Protection du consommateur** | En cas d’alerte alimentaire, et de retraits de denrées alimentaires chez un fournisseur référencé dans le présent marché, le titulaire s’engage à fournir l’information à ACHAT, y compris si le lot incriminé n’a pas été livré à l’APHP |
| Les seuils d’alerte au-delà desquels un retrait de lot s’impose sont fixés à partir du document de la DGAL : GUIDE D’AIDE À LA GESTION DES ALERTESD’ORIGINE ALIMENTAIRE entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié : |
| Selon les seuils d’alerte énoncés dans les tableaux 1 et 3 de l’annexe 4 du document précité |
| Selon les seuils d’alerte divisés par 10 (quand les seuils sont fixés à plus de 10 000 ufc/g) dans le tableau 2 du document précité. |
| **Autocontrôles fournisseur** | Le titulaire fournira à la demande d’ACHAT les autocontrôles microbiologiques des produits |
| Respecter les horaires de livraisons | Les livraisons auront lieu pendant les horaires d’ouverture des services. Les horaires seront fixés en accord avec l’hôpital. |
| **Annoncer les ruptures dans des délais acceptables** | Le titulaire s’engage à annoncer les ruptures de produits au moins 24h avant la date de livraison prévue |
| Proposer des modifications en cours de marché selon des règles établies | Des modifications de références pourront avoir lieu en cours de marché sous réserve :  - que les nouvelles références respectent le présent CCTP.  - que les nouvelles références ne soient pas de nature à diminuer la qualité technique de l’offre initiale du titulaire.  En cas de changement de références, et afin de respecter les délais administratifs incompressibles, ces demandes de changement devront être faites à ACHAT un mois avant la date d’entrée en vigueur des nouvelles références (sous réserve d’acceptation). |
| **Conditionnement** | Les emballages devront être solides et dotés de systèmes de fermeture suffisamment efficaces pour supporter sans dommage des opérations normales de transport et de manutention. |
| **En aucun cas, il ne sera accepté de colis d’un poids excédant 20 kg.** |
| Chaque emballage comportera, de manière très lisible, l’indication en Français du contenu et les quantités. |
| Les conditionnements définis et retenus par le fournisseur seront rigoureusement respectés pendant la durée d’exécution du marché. Ils devront être conformes aux exigences indiquées dans les spécifications du présent C.C.T.P. |

## ARTICLE 6 : SPECIFICATIONS TECHNIQUES

**SPECIFICATIONS TECHNIQUES DU LOT 1**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Définition** |
| Flexibilité : **aucune** | Elément de conformité de l’offre : la spécification énoncée est **obligatoire** : son non-respect rend l’offre non conforme |
| Flexibilité : **souhaitée** | Elément de jugement de l’offre : la spécification énoncée fait l’objet d’une **cotation** au sein d’un des sous critères du critère technique, le candidat est invité à se rapprocher le plus possible de cette spécificité technique. |
| Non précisé | La spécification énoncée est obligatoire : Il s’agit principalement du respect de la réglementation en vigueur et de spécifications générales |
| Grammages / Calibres des produits | Une tolérance est appliquée aux grammages ou calibres énoncés dans les spécifications techniques, la proposition d’un grammage ou d’un calibre supérieur aux mesures indiquées n’est pas éliminatoire |

**1ère gamme**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Libellé produit** | **Label exigé** | **Spécificités techniques attendues** | **Flexibilité des spécificités techniques** |
| ABRICOT BIO | Agriculture biologique | CAT I (norme CEE/ONU FFV-02) | Aucune |
| Calibre minimum 30mm |
| ANANAS BIO | Agriculture biologique | CAT I (norme CEE/ONU FFV-49) | Aucune |
| Taux minimum ≥ à 13° Brix |
| AVOCAT BIO | Agriculture biologique | CAT I (norme CEE/ONU FFV-42) | Aucune |
|  |
| BANANE BIO PRÊT A CONSOMMER | Agriculture biologique | CAT I | Souhaitée |  |
| Calibre 14-18cm |  |
| Origine Région ultrapériphérique ou IMPORT |  |
| En doigts séparés |  |
| Coloration code 5 ou 6 |  |
| CITRON JAUNE BIO | Agriculture biologique | CAT I (norme CEE/ONU FFV-14) | Aucune |  |
| Calibre 4 |  |
| CITRON VERT BIO | Agriculture biologique | CAT I (norme CEE/ONU FFV-14) | Souhaitée |  |
|  |
| CLEMENTINE BIO | Agriculture biologique | CAT I (norme CEE/ONU FFV-14) | Aucune |  |
| Calibre 3 |  |
| CONCOMBRE BIO | Agriculture biologique | CAT I (norme CEE/ONU FFV-15) | Souhaitée |  |
|  |
| FIGUE BIO | Agriculture biologique | CAT I (norme CEE/ONU FFV-17) | Souhaitée |  |
| Diamètre minimum 40mm |  |
| KIWI BIO | Agriculture biologique | CAT I (norme CEE/ONU FFV-46) | Aucune |  |
| Calibre 30/33 |  |
| LITCHI BIO | Agriculture biologique | CAT I (norme CODEX STAN 196) | Souhaitée |  |
|  |
| MANGUE BIO | Agriculture biologique | CAT I (norme CEE/ONU FFV-45) | Souhaitée |  |
|  |
| MELON BIO PRÊT A CONSOMMER | Agriculture biologique | CAT I (norme CEE/ONU FFV-23) | Aucune |  |
| Calibre souhaité : 800/950 ou 950/1100 |  |
| NECTARINE BIO | Agriculture biologique | CAT I (norme CEE/ONU FFV-26) | Aucune |  |
| Calibre A minimum, diamètre 67 à 73mm |  |
| OIGNON JAUNE BIO | Agriculture biologique | CAT I (norme CEE/ONU FFV-25) | Souhaitée |  |
| ORANGE BIO | Agriculture biologique | CAT I (norme CEE/ONU FFV-14) | Aucune |  |
| calibre 6 ou 7, diamètre 67 à 80 mm |  |
| PASTEQUE BIO | Agriculture biologique | CAT I (norme CEE/ONU FFV-37) | Souhaitée |  |
| Variété sans pépin |  |
| PECHE BIO PRÊT A CONSOMMER | Agriculture biologique | CAT I (norme CEE/ONU FFV-26) | Aucune |  |
| Calibre A minimum, diamètre 67 à 73mm |  |
| Pêches plates acceptées |  |
| POIRE BIO PRÊT A CONSOMMER | Agriculture biologique | CAT I (norme CEE/ONU FFV-51) | Aucune |  |
| Diamètre 70mm minimum |  |
| POMELOS BIO | Agriculture biologique | CAT I (norme CEE/ONU FFV-14) | Souhaitée |  |
| A chair rose, Calibre 5 à 8 |  |
| POMME BIO | Agriculture biologique | CAT I (norme CEE/ONU FFV-50) | Aucune |  |
| Diamètre 70 à 75 mm |  |
| 2 variétés minimum seront proposées en parallèle sur la période hors saison, répondant aux mêmes spécificités techniques et au même tarif. Celles-ci pourront varier au cours de l’année dès lors que 2 choix restent disponibles. |  |
| RAISIN BLANC BIO | Agriculture biologique | CAT I (norme CEE/ONU FFV-19) | Souhaitée |  |
|  |
| RAISIN NOIR BIO | Agriculture biologique | CAT I (norme CEE/ONU FFV-19) | Souhaitée |  |
|  |
| RAISIN ROSE BIO | Agriculture biologique | CAT I (norme CEE/ONU FFV-19) | Souhaitée |  |
|  |
| TOMATE BIO | Agriculture biologique | CAT I (norme CEE/ONU FFV-36) | Aucune |  |
| Calibre 57/67 devant correspondre **à un poids de 100g** |  |
| Tomates tournantes ou bien rouges, chair ferme, de forme ronde ou côtelée |  |

**4ème gamme**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Libellé produit** | **Label exigé** | **Spécificités techniques attendues** | **Flexibilité des spécificités techniques** |
| légumes 4eme gamme - carotte éboutée | Agriculture biologique | Carottes entières épluchées et éboutées à chaque extrémité, Conditionnement 5KG | Souhaitée |
| légumes 4eme gamme - carotte râpée | Agriculture biologique | Carottes râpées, Conditionnement 1 à 2.5kg | Souhaitée |
| légumes 4eme gamme - céleri branche | Agriculture biologique | Céleri rave râpé, Conditionnement 1 à 2.5kg | Souhaitée |
| légumes 4eme gamme - céleri râpé | Agriculture biologique | Céleri branche émincé Conditionnement 1 à 2.5kg | Souhaitée |
| légumes 4eme gamme - chou blanc râpé | Agriculture biologique | Choux blancs râpés ou émincés, Conditionnement 1 à 2.5kg | Souhaitée |
| légumes 4eme gamme - chou rouge râpé | Agriculture biologique | Choux rouges râpés ou émincés, Conditionnement 1 à 2.5kg | Souhaitée |
| légumes 4eme gamme - concombre entier | Agriculture biologique | Concombre entier épluché, Conditionnement 5KG | Souhaitée |
| légumes 4eme gamme - courge coupée | Agriculture biologique | Coupe en cube ; potiron de bonne qualité gustative et/ou potimarron et/ou courge Butternut, Conditionnement 1 à 2.5kg | Souhaitée |
| légumes 4eme gamme - feuille de laitue | Agriculture biologique | Feuilles de salade laitue, Conditionnement 1 à 2.5kg | Souhaitée |
| légumes 4eme gamme - poireau entier | Agriculture biologique | Blancs 9cm, Conditionnement 1 à 2.5kg | Souhaitée |
| légumes 4eme gamme - radis équeuté | Agriculture biologique | Radis nettoyés et équeutés, Conditionnement 1 à 2.5kg | Souhaitée |

**CATALOGUE ADDITIONNEL DU LOT 1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Libellé produit** | **Spécificités techniques attendues** | **Flexibilité des spécificités techniques** |
| Catalogue additionnel | Le catalogue additionnel, figurant sur l’onglet du même nom des Annexes financières (AF 25/027) pourra être composé des éléments suivants :   * De références supplémentaires de légumes * Une gamme complémentaire de fruits et fruits exotiques mais en aucun cas le catalogue ne peut contenir des produits identiques à ceux proposés dans l’offre * Une gamme de légumes frais et herbes aromatiques **hors graines germées qui sont interdites dans le présent marché**   **Tous les produits proposés au catalogue devront être issus de l’agriculture biologique sans exception**  La Cellule Alimentaire garde la possibilité de sélectionner les produits en fonction de leur l'intérêt et de leur prix. Si pour certains produits, le prix varie selon les cours, il pourra figurer sur la cotation hebdomadaire (cf article 5) | Souhaitée |

**SPECIFICATIONS TECHNIQUES DU LOT 2**

|  |  |
| --- | --- |
| **Statut de la spécification technique énoncée** | **Définition** |
| Flexibilité : **aucune** | Elément de conformité de l’offre : la spécification énoncée est **obligatoire** : son non-respect rend l’offre non conforme |
| Flexibilité : **souhaitée** | Elément de jugement de l’offre : la spécification énoncée fait l’objet d’une **cotation** au sein d’un des sous critères du critère technique, le candidat est invité à se rapprocher le plus possible de cette spécificité technique. |
| Non précisé | La spécification énoncée est obligatoire : Il s’agit principalement du respect de la réglementation en vigueur et de spécifications générales |
| Grammages / Calibres des produits | Une tolérance est appliquée aux grammages ou calibres énoncés dans les spécifications techniques, la proposition d’un grammage ou d’un calibre supérieur aux mesures indiquées n’est pas éliminatoire |

**1ère gamme**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Libellé produit** | **Label exigé** | **Spécificités techniques attendues** | **Flexibilité des spécificités techniques** |
| AUBERGINE BIO | Agriculture biologique | CAT II OU CAT I (norme CEE/ONU FFV-02) | Aucune |
| Calibre minimum 30mm |
| CONCOMBRE ENTIER BIO | Agriculture biologique | CAT II OU CAT I (norme CEE/ONU FFV-15) | Aucune |
| FRAISE BIO | Sans objet | CAT II OU CAT I (norme CEE/ONU FFV-35) | Aucune |
| FRAMBOISE BIO | Sans objet | CAT II OU CAT I (norme CEE/ONU FFV-35) | Aucune |
| KIWI BIO IMPORT PRÊT A CONSOMMER | Agriculture biologique | CAT II OU CAT I (norme CEE/ONU FFV-46) | Aucune |
| Calibre 30/33 |
| MELON BIO | Agriculture biologique | CAT II OU CAT I (norme CEE/ONU FFV-23) | Aucune |
| OIGNON JAUNE BIO | Sans objet | CAT II OU CAT I (norme CEE/ONU FFV-25) | Aucune |
| OIGNON ROUGE BIO | Sans objet | CAT II OU CAT I (norme CEE/ONU FFV-25) | Aucune |
| PASTEQUE BIO IMPORT | Agriculture biologique | CAT II OU CAT I (norme CEE/ONU FFV-37) | Aucune |
| POIRE BIO IMPORT | Agriculture biologique | CAT II OU CAT I (norme CEE/ONU FFV-51) | Aucune |
| Diamètre 70mm minimum |
| POMME BIO IMPORT | Agriculture biologique | CAT II OU CAT I (norme CEE/ONU FFV-50) | Aucune |
| Diamètre 70 à 75 mm |
| 2 variétés minimum seront proposées en parallèle sur la période hors saison, répondant aux mêmes spécificités techniques et au même tarif. Celles-ci pourront varier au cours de l’année dès lors que 2 choix restent disponibles. |
| MURES BIO | Agriculture biologique | CAT II OU CAT I (norme CEE FFV-01) | Aucune |
| Absence d'excès d'humidité ou de condensation dans les barquettes |
| TOMATE BIO | Agriculture biologique | CAT II OU CAT I (norme CEE/ONU FFV-36) | Aucune |
| Calibre 57/67 devant correspondre **à un poids de 100g** |
| Tomates tournantes ou bien rouges, chair ferme, de forme ronde ou côtelée |

**4ème gamme**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Libellé produit** | **Spécificités techniques attendues** | **Flexibilité des spécificités techniques** |
| légumes 4eme gamme - carotte éboutée BIO | Carottes entières épluchées et éboutées à chaque extrémité, Conditionnement 5KG | Aucune |
| légumes 4eme gamme - chou blanc en quartier BIO | Choux blancs coupés en quartier, Conditionnement de 1 à 5kg | Souhaitée |
| légumes 4eme gamme - chou rouge en quartier BIO | Choux rouges coupés en quartier, Conditionnement de 1 à 5kg | Souhaitée |
| légumes 4eme gamme – courge coupée BIO | Coupe en cube ou en bâtonnet ; potiron de bonne qualité gustative et/ou potimarron et/ou courge Butternut, | Souhaitée |
| Conditionnement 1 à 5kg |
| légumes 4eme gamme – courgette rondelle BIO | Courgette coupée en rondelle | Aucune |
| Conditionnement 1 à 5kg |
| légumes 4eme gamme – courgette cube BIO | Courgette coupée en cube | Aucune |
| Conditionnement 1 à 5kg |
| légumes 4eme gamme – navet en quartier BIO | Navet coupé en quartier | Souhaitée |
| Conditionnement 1 à 5kg |
| légumes 4eme gamme – panais ébouté BIO | Panais entiers épluchés et éboutés à chaque extrémité, Conditionnement 5KG | Aucune |
| légumes 4eme gamme – mélange légumes pour potage BIO | Mélange de légumes coupés pour potage | Aucune |
| Conditionnement 1 à 5kg |

**5ème gamme**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Libellé produit** | **Spécificités techniques attendues** | **Flexibilité des spécificités techniques** |
| légumes 5eme gamme- carottes rondelles BIO | Carotte coupée en rondelle Conditionnement 1 à 2,5Kg | Aucune |

**Erreur ! Liaison incorrecte.**

**CATALOGUE ADDITIONNEL DU LOT 2**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Libellé produit** | **Spécificités techniques attendues** | **Flexibilité des spécificités techniques** |
| Catalogue additionnel | Le catalogue additionnel, figurant sur l’onglet du même nom des Annexes financières (AF 25/027) pourra être composé des éléments suivants : | Souhaitée |
| -        De références supplémentaires de légumes |
| -        Une gamme complémentaire de fruits mais en aucun cas le catalogue ne peut contenir des produits identiques à ceux proposés dans l’offre |
| -        Une gamme de légumes frais et herbes aromatiques **hors graines germées qui sont interdites dans le présent marché** |
| **Tous les produits proposés au catalogue devront être issus de l’agriculture biologique en circuit court sans exception** |
| La Cellule Alimentaire garde la possibilité de sélectionner les produits en fonction de leur l'intérêt et de leur prix. Si pour certains produits, le prix varie selon les cours, il pourra figurer sur la cotation hebdomadaire (cf article 5) |

**SPECIFICATIONS TECHNIQUES DU LOT 3**

|  |  |
| --- | --- |
| **Statut de la spécification technique énoncée** | **Définition** |
| Flexibilité : **aucune** | Elément de conformité de l’offre : la spécification énoncée est **obligatoire** : son non-respect rend l’offre non conforme |
| Flexibilité : **souhaitée** | Elément de jugement de l’offre : la spécification énoncée fait l’objet d’une **cotation** au sein d’un des sous critères du critère technique, le candidat est invité à se rapprocher le plus possible de cette spécificité technique. |
| Non précisé | La spécification énoncée est obligatoire : Il s’agit principalement du respect de la réglementation en vigueur et de spécifications générales |
| Grammages / Calibres des produits | Une tolérance est appliquée aux grammages ou calibres énoncés dans les spécifications techniques, la proposition d’un grammage ou d’un calibre supérieur aux mesures indiquées n’est pas éliminatoire |

**1ère gamme**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Libellé produit** | **Label exigé** | **Spécificités techniques attendues** | **Flexibilité des spécificités techniques** |
| ABRICOT pleine saison | Sans objet | CAT I ou EXTRA (norme CEE/ONU FFV-02) | Aucune |
| Calibre minimum 30mm |
| AVOCAT pleine saison | Sans objet | CAT I ou EXTRA (norme CEE/ONU FFV-42) | Aucune |
|  |
| BANANE | Sans objet | CAT I ou EXTRA | Aucune |  |
| Calibre 14-18cm |  |
| En doigts séparés |  |
| Coloration code 5 ou 6 |  |
| CITRON VERT pleine saison | Sans objet | CAT I ou EXTRA (norme CEE/ONU FFV-14) | Aucune |  |
|  |
| AIL | Sans objet | CAT I ou EXTRA (norme CEE/ONU FFV-18) | Aucune |  |
| CERISE pleine saison | Sans objet | CAT I ou EXTRA (norme CEE/ONU FFV-13) | Aucune |  |
| Diamètre minimum 17mm |  |
| CLEMENTINE pleine saison | Sans objet | CAT I ou EXTRA (norme CEE/ONU FFV-14) | Aucune |  |
| Calibre 3 |  |
| FIGUE pleine saison | Sans objet | CAT I ou EXTRA (norme CEE/ONU FFV-17) | Aucune |  |
| Diamètre minimum 40mm |  |
| FRAISE pleine saison | Sans objet | CAT I ou EXTRA (norme CEE/ONU FFV-35) | Aucune |  |
| KAKI pleine saison | Sans objet | CAT I ou EXTRA (norme CEE/ONU FFV-63) | Aucune |  |
| Calibre fruit gros, 6 à 8 fruits au kilo |  |
| KIWI pleine saison | Sans objet | CAT I ou EXTRA (norme CEE/ONU FFV-46) | Aucune |  |
| Calibre 30/33 |  |
| LITCHI pleine saison | Sans objet | CAT I ou EXTRA (norme CODEX STAN 196) | Aucune |  |
|  |
| MANGUE pleine saison | Sans objet | CAT I ou EXTRA (norme CEE/ONU FFV-45) | Aucune |  |
|  |
| MELON CHARENTAIS pleine saison | Sans objet | CAT I (norme CEE/ONU FFV-23) | Aucune |  |
| Calibre souhaité : 800/950 ou 950/1100 |  |
| NECTARINE pleine saison | Sans objet | CAT I ou EXTRA (norme CEE/ONU FFV-26) | Aucune |  |
| Calibre A minimum, diamètre 67 à 73mm |  |
| OIGNON JAUNE | Sans objet | CAT I (norme CEE/ONU FFV-25) | Aucune |  |
| ORANGE IGP pleine saison | Sans objet | CAT I ou EXTRA (norme CEE/ONU FFV-14) | Aucune |  |
| Sanguine possible, calibre 6 ou 7, diamètre 67 à 80 mm |  |
| PASTEQUE pleine saison | Sans objet | CAT I ou EXTRA (norme CEE/ONU FFV-37) | Aucune |  |
| Variété sans pépin |  |
| PECHE pleine saison | Sans objet | CAT I ou EXTRA (norme CEE/ONU FFV-26) | Aucune |  |
| Calibre A minimum, diamètre 67 à 73mm |  |
| Pèches plates acceptées |  |
| POIRE pleine saison | Sans objet | CAT I ou EXTRA (norme CEE/ONU FFV-51)CAT I ou EXTRA (norme CEE/ONU FFV-51) | Aucune |  |
| Diamètre 70mm minimuM |  |
| POMELOS pleine saison | Sans objet | CAT I ou EXTRA (norme CEE/ONU FFV-14) | Aucune |  |
| A chair rose, Calibre 5 à 8 |  |
| POMME pleine saison | Sans objet | CAT I ou EXTRA (norme CEE/ONU FFV-50) | Aucune |  |
| Diamètre 70 à 75 mm |  |
| 2 variétés minimum seront proposées en parallèle sur la saison, répondant aux mêmes spécificités techniques et au même tarif. Celles-ci pourront varier au cours de l’année dès lors que 2 choix restent disponibles |  |
| PRUNE JAUNE pleine saison | Sans objet | CAT I ou EXTRA (norme CEE/ONU FFV-29) | Aucune |  |
| Plusieurs variétés pourront être proposées en parallèle sur la saison, répondant aux mêmes spécificités techniques et au même tarif. |  |
| PRUNE ROUGE pleine saison | Sans objet | CAT I ou EXTRA (norme CEE/ONU FFV-29) | Aucune |  |
| Plusieurs variétés pourront être proposées en parallèle sur la saison, répondant aux mêmes spécificités techniques et au même tarif. |  |
| PRUNE VERTE pleine saison | Sans objet | CAT I ou EXTRA (norme CEE/ONU FFV-29) | Aucune |  |
| Plusieurs variétés pourront être proposées en parallèle sur la saison, répondant aux mêmes spécificités techniques et au même tarif. |  |
| RAISIN pleine saison | Sans objet | CAT I ou EXTRA (norme CEE/ONU FFV-29) | Aucune |  |
| Plusieurs variétés pourront être proposées en parallèle sur la saison, répondant aux mêmes spécificités techniques et au même tarif. |  |
| TOMATE pleine saison | Sans objet | CAT I ou EXTRA (norme CEE/ONU FFV-36) | Aucune |  |
| 3 CALIBRES DIFFERENTS dont 1 représentant au minimum un grammage de 100g |  |
| Tomates tournantes ou bien rouges, chair ferme, de forme ronde ou côtelée |  |
| TOMATE CERISE | Sans objet | Calibre 20 à 30mm | Aucune |  |

**4ème gamme**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Libellé produit** | **Spécificités techniques attendues** | **Flexibilité des spécificités techniques** |
| légumes 4eme gamme - carotte éboutée | Carottes entières épluchées et éboutées à chaque extrémité, Conditionnement 5KG | Aucune |
| légumes 4eme gamme - carotte râpée | Carottes râpées, Conditionnement 1 à 5kg | Aucune |
| légumes 4eme gamme - céleri branche | Céleri rave râpé, Conditionnement 1 à 5kg | Aucune |
| légumes 4eme gamme - céleri râpé | Céleri branche émincé Conditionnement 1 à 5kg | Aucune |
| légumes 4eme gamme - chou blanc râpé | Choux blancs râpés ou émincés, Conditionnement 1 à 5kg | Aucune |
| légumes 4eme gamme - chou rouge râpé | Choux rouges râpés ou émincés, Conditionnement 1 à 5kg | Aucune |
| légumes 4eme gamme - cœur de laitue | Salade composée de feuilles du cœur de la laitue, Conditionnement 500g environ | Aucune |
| légumes 4eme gamme - cœur de scarole | Salade cœur de scarole, Conditionnement 500g environ | Aucune |
| légumes 4eme gamme - concombre entier | Concombre entier épluché, Conditionnement 5KG | Aucune |
| légumes 4eme gamme - concombre coupé | Concombre épluché découpé, Conditionnement 1 à 5kg | Aucune |
| légumes 4eme gamme - courge coupée | coupe en cube ; potiron de bonne qualité gustative et/ou potimarron et/ou courge Butternut, Conditionnement 1 à 5kg | Aucune |
| légumes 4eme gamme - endive coupée | endives émincées, Conditionnement 1 à 5kg | Aucune |
| légumes 4eme gamme - feuille de laitue | Feuilles de salade laitue, Conditionnement 1 à 2.5kg | Aucune |
| légumes 4eme gamme - légumes pour pot au feu | Mélange de légumes coupés pour pot au feu | Aucune |
| Conditionnement 1 à 5kg |
| légumes 4eme gamme - mâche | Conditionnement 250g | Aucune |
| légumes 4eme gamme - persil haché | Herbes fraiches – conditionnement environ 150g | Aucune |
| légumes 4eme gamme - persil frisé |
| légumes 4eme gamme - persil plat |
| légumes 4eme gamme - aneth |
| légumes 4eme gamme - basilic |
| légumes 4eme gamme - ciboulette |
| légumes 4eme gamme - menthe |
| légumes 4eme gamme - thym |
| légumes 4eme gamme - poireau entier | Blancs 9cm, Conditionnement 1 à 2.5kg | Aucune |
| légumes 4eme gamme - radis équeuté | Radis nettoyés et équeutés, Conditionnement 1 à 2.5kg | Aucune |
| légumes 4eme gamme - frisée | Salade cœur de frisée, Conditionnement 500g environ | Aucune |
| légumes 4eme gamme - salade en bol 25-30g | 25-30g ; duo, ou trio ou mono salade ; sans assaisonnement ; sans couvert | Aucune |
|  |
| légumes 4eme gamme - salade iceberg | Laitue Iceberg découpé en lanières, Conditionnement 500g environ | Aucune |  |
| légumes 4eme gamme - salade mélangée | Le mélange de salade devra être composé au moins de trois éléments issus de variétés de laitues ou chicorées, Conditionnement 500g environ | Aucune |  |

**5ème gamme**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Libellé produit** | **Spécificités techniques attendues** | **Flexibilité des spécificités techniques** |
| légumes 5eme gamme- céleri branche | céleri en branche coupé, émincé conditionnement environ 2,5Kg | Aucune |
| légumes 5eme gamme- navet coupé | navet découpé en cubes conditionnement environ 2,5Kg | Aucune |
| légumes 5eme gamme- poireau entier | Blancs de poireaux cuits 9cm, Conditionnement environ 2,5Kg | Aucune |
| légumes 5eme gamme- poireau émincé | poireaux cuits émincés conditionnement environ 2,5Kg | Aucune |
| légumes 5eme gamme- blette | côtes de bettes coupées conditionnement environ 2,5Kg | Aucune |
| légumes 5eme gamme- endive entière | endives entières, privilégier les légumes de petite taille, sans amertume conditionnement environ 2,5Kg | Aucune |
| légumes 5eme gamme- endive émincée | endives émincées, privilégier les légumes de petite taille, sans amertume conditionnement environ 2,5Kg | Aucune |
| légumes 5eme gamme- fenouil | cœur de fenouil entier ou coupé dans le sens de la longueur, conditionnement environ 2,5Kg | Aucune |
| légumes 5eme gamme- fenouil émincé | fenouil coupé ou émincé | Aucune |

**CATALOGUE ADDITIONNEL DU LOT 3**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Libellé produit** | **Spécificités techniques attendues** | **Flexibilité des spécificités techniques** |
| Catalogue additionnel | Le catalogue additionnel, figurant sur l’onglet du même nom des Annexes financières (AF 25/027) pourra être composé des éléments suivants : | Souhaitée |
| -        De références supplémentaires de fruits ou légumes en 1ère, 4e et 5e gamme en conventionnel mais en aucun cas le catalogue ne peut contenir des produits identiques à ceux proposés dans l’offre |
| La Cellule Alimentaire garde la possibilité de sélectionner les produits en fonction de leur l'intérêt et de leur prix. Si pour certains produits, le prix varie selon les cours, il pourra figurer sur la cotation hebdomadaire (cf article 5) |

**SPECIFICATIONS TECHNIQUES DU LOT 4**

|  |  |
| --- | --- |
| **Statut de la spécification technique énoncée** | **Définition** |
| Flexibilité : **aucune** | Elément de conformité de l’offre : la spécification énoncée est **obligatoire** : son non-respect rend l’offre non conforme |
| Flexibilité : **souhaitée** | Elément de jugement de l’offre : la spécification énoncée fait l’objet d’une **cotation** au sein d’un des sous critères du critère technique, le candidat est invité à se rapprocher le plus possible de cette spécificité technique. |
| Non précisé | La spécification énoncée est obligatoire : Il s’agit principalement du respect de la réglementation en vigueur et de spécifications générales |
| Grammages / Calibres des produits | Une tolérance est appliquée aux grammages ou calibres énoncés dans les spécifications techniques, la proposition d’un grammage ou d’un calibre supérieur aux mesures indiquées n’est pas éliminatoire |

**1ère gamme**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Libellé produit** | **Label exigé** | **Spécificités techniques attendues** | **Flexibilité des spécificités techniques** |
| POMME DE TERRE GRENAILLE | Sans objet | Respect de la mention « grenaille », | Aucune |
| calibre 17 à 35mm pour les pommes de terre de conservation, 17 à 28mm pour les pommes de terre primeur |

**5ème gamme**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Libellé produit** | **Spécificités techniques attendues** | **Flexibilité des spécificités techniques** |
| pommes de terre blanchies - ronde calibre petit | Pommes de terre de forme ronde, type « vapeur » | Aucune |
| Conditionnement 5 kg |
| Les pommes de terre blanchies seront conditionnées **sans additif ni conservateur** : la présence de méta bisulfite de sodium n’est pas tolérée. |
| Les pommes de terre sont blanchies, refroidies puis conditionnées sous atmosphère protectrice. |
| pommes de terre blanchies - ronde calibre moyen | Elles seront exemptes de points noirs et de peau. | Aucune |
| pommes de terre blanchies - frite | Dimensions : 9/9 mm | Aucune |
| Tolérance +/- 1mm |
| Conditionnement 5 kg |
| Produits ayant fait l’objet d’un nettoyage, d’un lavage, d’un épluchage, d’une coupe, d’un blanchiment et d’une précuisson dans un bain d’huile 100% végétale. Elles sont refroidies puis conditionnées sous atmosphère protectrice. |
| pommes de terre blanchies - lamelle | Découpe en lamelle de dimension 5 mm d’épaisseur environ | Aucune |
| Conditionnement 5 kg |
| pommes de terre blanchies - quartier | Découpe en quartier | Aucune |
| Conditionnement 5 kg |
|  |  |  |

**CATALOGUE ADDITIONNEL DU LOT 4**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Libellé produit** | **Spécificités techniques attendues** | **Flexibilité des spécificités techniques** |
| Catalogue additionnel | Le catalogue additionnel, figurant sur l’onglet du même nom des Annexes financières (AF 25/027) pourra être composé des éléments suivants : | Souhaitée |
| -        De références supplémentaires de pommes de terre en 4e et 5e gamme mais en aucun cas le catalogue ne peut contenir des produits identiques à ceux proposés dans l’offre |
| La Cellule Alimentaire garde la possibilité de sélectionner les produits en fonction de leur l'intérêt et de leur prix. Si pour certains produits, le prix varie selon les cours, il pourra figurer sur la cotation hebdomadaire (cf CCAP) |

## ANNEXE 1 : TABLEAU DES FRUITS ET DES LEGUMES EN FRANCE

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Mois** | **Fruits** | **Légumes** |
| Janvier | Citron, clémentine, mandarine, pomme, poire, kiwi, orange | Chou, poireau, carotte, panais, salsifis, betterave, endive, topinambour, céleri, mâche, pomme de terre |
| Février | Citron, mandarine, pomme, poire, kiwi, orange | Chou, chou-fleur, chou de Bruxelles, brocoli, carotte, navet, endive, oignon |
| Mars | Citron, pomme, poire, kiwi, orange, pomelo | Chou, carotte, pomme de terre, courge, endive, asperge, épinard, radis, poireau, oignon |
| Avril | Pomme, fraise, rhubarbe | Asperge, épinard, radis, laitue, mesclun, petits pois, ail, oignon, céleri, navet, carotte, endive |
| Mai | Cerise, fraise, rhubarbe | Courgette, concombre, aubergine, tomate, laitue, pois, radis, artichaut, carotte, petit pois, radis |
| Juin | Cerise, fraise, framboise, groseille | Tomate, poivron, concombre, courgette, salade (roquette, cresson), petit pois, artichaut, pomme de terre, radis, herbes aromatiques |
| Juillet | Abricot, pêche, nectarine, cerise, cassis, melon, fraise, framboise, groseille, mûre | Tomate, aubergine, courgette, poivron, salade, fenouil, brocoli, fève, lentilles, haricot vert |
| Août | Melon, pastèque, pêche, prune, abricot, raisin, figue, framboise, cerise, figue | Tomate, poivron, aubergine, haricot vert, courgette, pomme de terre, fenouil |
| Septembre | Pomme, poire, raisin, figue, prune, framboise, myrtille | Tomate, courgette, poivron, aubergine, courge, potiron, radis, maïs, lentille, salade |
| Octobre | Châtaigne, pomme, poire, coing, raisin, figue, prune, noix | Courge, potiron, chou, épinard, betterave, carotte, haricot vert, pomme de terre, brocoli, chou, salade, oignon, potiron |
| Novembre | Pomme, poire, kiwi, orange, clémentine, mandarine, noix | Chou, carotte, panais, betterave, navet, poireau, épinard, pomme de terre, salade, potiron, salsifis, topinambour |
| Décembre | Pomme, kiwi, clémentine, orange, mandarine | Chou, poireau, navet, carotte, salsifis, betterave, endive, courge, mâche |

## ANNEXE 2 : Liste des échantillons demandés

**LOT 1 :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N° de ligne AF** | **Produits** | **Nombre d’unités de conditionnement** |
| 4 | BANANE BIO PRÊT A CONSOMMER | 5 pièces |
| 11 | KIWI BIO PRÊT A CONSOMMER | 5 pièces |
| 20 | POIRE BIO PRÊT A CONSOMMER | 5 pièces |
| 23 | RAISIN BLANC BIO | 1 kg (où 5/6 portions) |
| 26 | TOMATE BIO | 1 kg |

**LOT 2 :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N° de ligne AF** | **Produits** | **Nombre d’unités de conditionnement** |
| 5 | KIWI BIO PRÊT A CONSOMMER | 5 pièces |
| 10 | POIRE BIO CALIBRE STANDARD PRÊT A CONSOMMER | 5 pièces |
| 11 | POMME BIO CALIBRE STANDARD | 5 pièces |
| 13 | TOMATE RONDE BIO | 1 kg |
| 14 | légumes 4eme gamme - carotte éboutée BIO | 1 kg |
| 19 | légumes 4eme gamme - courgette cube BIO | 1 kg |

**LOT 3 :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N° de ligne AF** | **Produits** | **Nombre d’unités de conditionnement** |
| 3 | BANANE | 5 pièces |
| 11 | KIWI PLEINE SAISON PRET A CONSOMMER | 5 pièces |
| 20 | POIRE PLEINE SAISON PRÊT A CONSOMMER | 5 pièces |
| 35 | légumes 4eme gamme - carotte râpée | 1 kg |
| 43 | légumes 4eme gamme - concombre cube sans peau | 1 kg |
| 41 | légumes 4eme gamme - cœur de laitue | 500G |
| 57 | légumes 4eme gamme - salade en bol 25-30g | 5 pièces |

**LOT 4 :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N° de ligne AF** | **Produits** | **Nombre d’unités de conditionnement** |
| 2 | pommes de terre blanchies - ronde calibre moyen | 1 kg |
| 4 | pommes de terre blanchies - lamelle | 1 kg |
| 6 | pommes de terre blanchies - Grenaille avec peau précuite | 1 kg |

L’expertise des échantillons fournis par les différents candidats consiste à analyser les éléments d’appréciation au cours d’une dégustation. L’évaluation sur 5 points de l’ensemble des produits concernés notamment la présentation, l’aspect visuel du produit, la tenue du produit, la texture, le gout. Les dégustateurs auront le choix de classement entre 1 et 5 points et une cotation collégiale sera attribuée pour l’ensemble des produits avec des remarques le cas échéant.

* Très satisfaisant : 4 à 5 points sur 5
* De satisfaisant à moyennement satisfaisant : de 4 à 2,5 points sur 5
* De moyennement satisfaisant à basique : de 2.5 à 1 point sur 5
* Non conforme : 0 point sur 5

Les candidats obtenant la note 0 sur 5 seront proposés comme étant non conforme aux articles 4, 5, 6 ou 7 du CCTP relatif aux spécificités techniques des produits, ce qui entrainera une élimination.

## ANNEXE 3 : Cadre de réponse technique du LOT 1

***QUESTIONNAIRE***

***CE DOCUMENT EST A REMPLIR PAR LE CANDIDAT***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Elément du dossier technique | Précisions éventuelles | Réponse (dans ce cadre ou dans un document à part) |
| Origine des produits | **Quelles sont les principales origines (pays/régions) de vos produits ? fournir la liste des références produits avec l’origine par pays** |  |
| Traçabilité | Comment assurez-vous la traçabilité des produits bio depuis le producteur ? |  |
| -        Fournir un exemple de fiche de lot et d’étiquetage |
| Certification | Etes-vous en mesure de fournir, pour chaque produit bio proposé, une copie du certificat bio valide correspondant au producteur où à votre entreprise ? |  |
| -        Fournir sous forme de tableau récapitulatif, le lien entre les produits proposés et les producteurs certifiés en amont |
| -        Fournir une attestation sur l’honneur pour la délivrance de ces informations durant toute la durée marché |
| Gestion de la saisonnalité | Comment adaptez-vous votre offre à la saisonnalité des productions ?   * Fournir le calendrier des saisons |  |
| Gestion des indisponibilités | Quelle est votre procédure en cas de rupture sur un produit bio donné ? |  |
| Procédure de murissement | Fournir les procédures et modes opératoires qui permettent vous permettent d’assurer un approvisionnement stable, et une maitrise du murissement des fruits et **notamment pour ceux qui sont exigés dans le présent CCTP** |  |
| Modèle de support de communication hebdomadaire | Fournir une proposition de modèle de communication pour la cotation hebdomadaire |  |

## ANNEXE 4 : Cadre de réponse technique du LOT 2

***QUESTIONNAIRE***

***CE DOCUMENT EST A REMPLIR PAR LE CANDIDAT***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Elément du dossier technique | Précisions éventuelles | Réponse (dans ce cadre ou dans un document à part) |
| Origine des produits | Quelle part des produits proposés est issue d’Ile-de-France ? |  |
| Traçabilité directe | Comment assurez-vous la traçabilité des produits bio depuis le producteur ? |  |
| -        Fournir un exemple de fiche de lot et d’étiquetage |
| Certification | Etes-vous en mesure de fournir, pour chaque produit bio proposé, une copie du certificat bio valide correspondant au producteur où à votre entreprise ? |  |
| -        Fournir sous forme de tableau récapitulatif, le lien entre les produits proposés et les producteurs certifiés en amont |
| -        Fournir une attestation sur l’honneur pour la délivrance de ces informations durant toute la durée marché |
| Mode d’approvisionnement | Précisez votre schéma logistique : direct producteur, coopérative, plateforme, livraison etc. |  |
| Nombre d’intermédiaires | **Combien d’intermédiaires interviennent où sont impliqués entre le producteur et vous ?**  **Fournir un engagement écrit** |  |
| Producteurs partenaires | Listez les producteurs avec lesquels vous travaillez en Ile-de -France ou limitrophe   * Fournir la liste nominative (commune, Siret si possible) |  |
| Proximité réelle | Quelle part de vos produits provient de moins de 150km ?   * Pourcentage par produit |  |
| Gestion de la saisonnalité | Comment adaptez-vous votre offre à la saisonnalité des productions ? |  |
| Substitution en cas de rupture | Quelle est votre procédure en cas de rupture sur un produit bio donné ? Comment choisissez-vous les produits de remplacement par rapport à la disponibilité locale ? |  |
| Procédure de murissement | Fournir les procédures et modes opératoires qui permettent vous permettent d’assurer un approvisionnement stable, et une maitrise du murissement des fruits et **notamment pour ceux qui sont exigés dans le présent CCTP** |  |
| Modèle de support de communication hebdomadaire | Fournir une proposition de modèle de communication pour la cotation hebdomadaire |  |

## ANNEXE 5 : Cadre de réponse technique du LOT 3

***QUESTIONNAIRE***

***CE DOCUMENT EST A REMPLIR PAR LE CANDIDAT***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Elément du dossier technique | Précisions éventuelles | Réponse (dans ce cadre ou dans un document à part) |
| Origine des produits | Quelles sont les origines principales des produits proposés ? |  |
| Engagement environnemental | Vos produits sont-ils issus de démarches HVE, CE2, ZRP ou autres ? |  |
| -        Préciser quels sont produits concernés dans votre offre |
| Traçabilité | Comment assurez-vous la traçabilité des produits ? |  |
| Quel système est mis en place afin que l’acheteur puisse avoir accès à cette information ? |
| -        Fournir un justificatif pour exemple |
| Certification | Etes-vous en mesure de fournir, pour chaque produit bio proposé, une copie du certificat bio valide correspondant au producteur où à votre entreprise ?  -        Fournir sous forme de tableau récapitulatif, le lien entre les produits proposés et les producteurs certifiés en amont -        Fournir une attestation sur l’honneur pour la délivrance de ces informations durant toute la durée marché |  |
| Mode d’approvisionnement | Précisez votre schéma logistique |  |
| Gestion de la saisonnalité | Comment adaptez-vous votre offre à **la saisonnalité** des productions ? |  |
| Composition des produits 4e et 5e gamme | Fournir la liste des additifs et conservateurs utilisés  Fournir les certificats de garantie sans conservateurs et sans additifs |  |
| Substitution en cas de rupture | Quelle est votre procédure en cas de rupture sur un produit ? Comment choisissez-vous les produits de remplacement ? |  |
| Procédure de murissement | Fournir les procédures et modes opératoires qui permettent vous permettent d’assurer un approvisionnement stable, et une maitrise du murissement des fruits et **notamment pour ceux qui sont exigés dans le présent CCTP** |  |
| Modèle de support de communication hebdomadaire | Fournir une proposition de modèle de communication pour la cotation hebdomadaire |  |

## ANNEXE 6 : Cadre de réponse technique du LOT 4

***QUESTIONNAIRE***

***CE DOCUMENT EST A REMPLIR PAR LE CANDIDAT***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Elément du dossier technique | Précisions éventuelles | Réponse (dans ce cadre ou dans un document à part) |
| Origine des matières premières | Quelles sont les origines géographiques et variétés utilisées ?  **Les pommes de terre d’origine France seront valorisées** |  |
| Période de récolte et de stockage | Vos pommes de terre transformées sont-elles issues de récoltes récentes ou de conservation ? |  |
| Traçabilité | Quelles informations figurent sur vos fiches produits (origine, variété, transformation) ? |  |
| Engagement environnemental | Quels sont les produits concernés par des engagements type démarche HVE, CE2 etc.. ? |  |
| Substitution en cas de rupture | Quelle est votre procédure en cas de rupture sur un produit bio donné ? Comment choisissez-vous les produits de remplacement ? |  |
| Composition des produits 5e gamme | Fournir la liste des additifs et conservateurs utilisés  Fournir les certificats de garantie sans conservateurs et sans additifs |  |

## ANNEXE 7 : Cadre de réponse technique pour tous les lots

***QUESTIONNAIRE***

***CE DOCUMENT EST A REMPLIR PAR LE CANDIDAT***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Eléments du dossier technique | Précisions éventuelles | Réponse du candidat  (possibilité de fournir la réponse sur un ou plusieurs documents à part) |
|  | **Dans un rapport technique de 40 pages maximum, le candidat devra présenter les éléments suivants :** |  |
| Mode de conservation des produits | Les fiches nutritionnelles des produits de 4e et 5e gamme doivent contenir à minima les éléments suivants :   * Les ingrédients * Les grammages * La composition nutritionnelle complète et détaillée (calorie, glucide, taux de sodium) * Identification des allergènes   - Présence d’additifs naturels et transparence sur les ingrédients seront valorisés  - Mode de conservation des produits  Il est attendu une réponse précise (les réponses trop générales ne pourront être cotées de manière satisfaisante). | Fournir 1 fiche nutritionnelle par produit numérotées et classées comme dans l’AF **dans un dossier à part** |
| Calendrier | * Fournir le calendrier de saisonnalité des produits du lot |  |
| Calibres et colisages | * Quel est le conditionnement standard (type et poids) pour les pommes, poires, kiwis et les bananes s’il y a * Combien d’unité en moyenne contient un colis pour chaque fruits concerné (fournir sous forme de tableau) * Quel est l’écart maximum possible entre colis (en nombre de pièce) ?   Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire : Etes-vous en mesure de livrer un nombre de pièces exact (non multiple du colis) ? Merci de répondre par oui ou par non. Si oui, veuillez fournir la procédure utilisée. |  |
| Qualité durable de l’offre | - Les engagements en matière d’environnement, de transport, d’emballage (**Remplir annexe** **7 :** **rapport environnemental pour tous les lots**)  - respect des normes sanitaires (présentation des certificats à jour)  - Emballages écoresponsable, adaptés aux volumes et à la nature des produits  - Réduction des suremballages inutiles (Description des conditionnements utilisés) |  |
| Maitrise logistique | * Quels sont les délais de livraison ? * Indiquer de façon clair les délais de précommande **s’il y en a** * Délais en cas de livraison en urgence * Moyen humains dédiés au marché * Capacité de la flotte logistique * Plan de Continuité d’Activité (PCA)   Pour les produits de 4e et 5e gamme : Le fournisseur indique les dates limites de consommation **résiduelles minimales** **à la livraison** sur les sites de l’AP-HP. |  |
| Gestion des invendus | Que faites-vous des produits non livrés ou refusés ?   * Fournir vos engagements où votre politique de gestion |  |
| Catalogue additionnel | Fournir la liste des produits proposés dans le catalogue additionnel en fonction des produits souhaités et des offres saisonnières. |  |

***Signature et cachet de la société***