
APPEL D'OFFRES OUVERT

Accord-cadre à marchés subséquents multi attributaires (pour
chacun des lots)

Fourniture fruits et légumes de 1ère gamme, poissons frais et
produits de la mer frais

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

SOMMAIRE

SOMMAIRE	1
ARTICLE 1 OBJET DU MARCHE	2
ARTICLE 2 MODALITES D'EXECUTION	5
ARTICLE 3. DEFINITIONS DES LABELS ENTRANT DANS LE CHAMPS DE LA LOI EGALIM	7
ARTICLE 4. DISPOSITIONS SPECIFIQUES.....	8
ARTICLE 5 – ANIMATIONS	11

Le présent CCTP comprend 12 pages.

ARTICLE 1 OBJET DU MARCHÉ

Le GCS Médilog 85 (CHD Vendée site de Luçon et site du CH Côte de Lumière aux Sables d'Olonne), le CHD Vendée (sites de La Roche sur Yon et de Montaigu), le CH Fontenay-Le-Comte, le CH Les Collines Vendéennes (site de la Chataigneraie), l'EPSM Georges Mazurelle, le CH Loire Vendée Océan (site de Challans) et l'Hôpital de Noirmoutier constituent un groupement de commandes pour réaliser en commun l'achat de produits frais tels que les fruits, légumes et produits de la mer.

La réflexion menée entre les différents établissements concernant la mise en place de cette procédure d'achat a été notamment orientée pour répondre aux attentes de la Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

Issue des Etats généraux de l'alimentation, la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018, dite loi « EGAlim », contient notamment pour les restaurants collectifs assurant un service public (crèches, restaurations scolaires, universitaires, établissements de santé, sociaux et médico-sociaux, établissements pénitentiaires ...) et en premier lieu, l'atteinte d'ici 2022 d'un taux de 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques, dans la composition des repas servis.

Le taux d'au moins 50 % de produits durables et de qualité est calculé en valeur d'achats hors taxe de produits alimentaires par année civile, sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises, qui répondent à au moins un des critères, rapportée à la valeur d'achats hors taxe de l'ensemble des achats de produits alimentaires entrant dans la composition des repas. La part de produits biologiques d'au moins 20 % est également calculée sur le total des achats hors taxe.

A titre d'exemple, pour 1 000 € HT d'achats de produits alimentaires, au moins 500 € HT doivent correspondre à l'achat de produits durables et de qualité au sens de la loi EGAlim et au sein de cette part minimale de 500€, les produits biologiques doivent représenter au moins 200 € HT.

Les produits issus du Commerce équitable n'entrent pas dans le décompte.

Produits entrant dans le décompte des produits durables et de qualité (loi EGAlim).

- Les produits issus de l'agriculture biologique (à hauteur de 20 % minimum), y compris les produits végétaux étiquetés « en conversion » ;
- Les produits bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivantes : le Label rouge, l'appellation d'origine (AOC/AOP), l'indication géographique (IGP), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production ;
- Les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 jusqu'au 31/12/2029 uniquement ; marquage « CE2 »
- Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche durable ;
- Les produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » (RUP).
- Les produits « équivalents » aux produits bénéficiant des signes, mentions, écolabels ou certifications mentionnés ci-avant ;

Le décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1. du code rural et de la pêche maritime, précise que pour les produits issus des exploitations auxquelles est attribuée la certification de deuxième niveau dénommée « certification

environnementale de l'exploitation », l'équivalence doit être justifiée par une certification par un organisme indépendant, lui-même accrédité par un organisme d'accréditation, signataire de l'accord multilatéral pris dans le cadre de la coordination européenne des organismes d'accréditation, sur la base de la norme relative aux exigences pour les organismes certifiant les produits, les procédés et les services applicable aux organismes procédant à la certification de produits.

Par ailleurs, le Programme national pour l'alimentation (PNA) a pour ambition, entre autres, d'encourager le développement des circuits courts et le rapprochement entre producteurs agricoles, transformateurs, distributeurs et consommateurs, ceci pour répondre à des enjeux économiques, sociaux, environnementaux. La notion de circuit court renvoie à « la performance en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture » prévue à l'article R. 2152-7 du code de la commande publique.

Le présent accord-cadre et les marchés subséquents qui s'y rattachent sont conclus dans le respect de ces objectifs et les produits attendus des titulaires, et listés aux bordereaux des prix, répondent à ces dispositions.

Lieux d'exécution : L'ensemble des membres du groupement de commande. *Se référer à l'annexe « Fiche Logistique Marché Produits Frais ».*

Les prestations sont réparties de la façon suivante :

Lots	Produits	Montant estimatif annuel en € HT
01	Fourniture de fruits et légumes frais – 1 ^{ère} gamme	192 566 €
02	Fourniture de pommes – 1 ^{ère} gamme	28 068 €
03	Fourniture poires – 1 ^{ère} gamme	26 320 €
04	Fourniture de fraises – 1 ^{ère} gamme	30 821 €
05	Fourniture de melons – 1 ^{ère} gamme	36 102 €
06	Fourniture de Kiwi – 1 ^{ère} gamme	43 490 €
07	Fourniture de poissons frais	3 177 €
08	Fourniture de produits de la mer	12 247 €

Règles générales applicables à l'ensemble des lots :

Le détail des quantités estimatives indiquées dans le BPU est un volume estimatif annuel, sans valeur contractuelle.

Il peut varier à la hausse ou à la baisse en fonction des besoins réels de chaque établissement.

Le Responsable des Achats Restauration du groupement adressera aux titulaires, par courriel ou fax, les besoins prévisionnels pour chaque remise en concurrence dans le cadre des marchés subséquents.

Règle applicable aux lots 7 et 8 s'ajoutant aux règles générales :

les fréquences de service des produits (poisson, moules) sont indicatives et peuvent varier. Voir les mentions spécifiques dans les paragraphes dédiés.

A titre indicatif, les cycles de menu comportant des produits de la mer frais sont les suivants :

- Sous-lot n°1 du lot n° 7 : il est prévu d'effectuer 1 service de poisson frais portionné toutes les 6 semaines si les prix du marché le permettent.

- Sous-lot n°2 du lot n° 7 : il est prévu d'effectuer un service par semaine pour le restaurant du personnel de chaque site selon le prévisionnel.
- Lot n°8 : Aucun cycle de menu comportant des moules n'est établi pour aucun des établissements membres du groupement de commandes. Par conséquent, le volume des commandes variera en fonction des besoins de chaque site.

A cet effet, une ligne de prix est prévue au détail quantitatif estimatif de l'accord-cadre. Les conditions d'organisations seront décrites dans les documents mis à la disposition des titulaires de l'accord-cadre au moment des mises en concurrence à la survenance du besoin sur cette partie de prestation.

1.1 Réglementation

Les denrées doivent être conformes :

- A la réglementation générale française et communautaire européenne. Le Titulaire s'engage à appliquer toute nouvelle évolution de la réglementation en cours d'exécution du présent marché, ainsi que tout nouveau texte à paraître.
- Aux usages professionnels publiés sous forme de codes des usages et approuvés par la Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
- Aux spécifications techniques du Groupe d'Etudes des Marchés (GEM), et plus précisément, celui de la restauration collective (GMERCN) : https://www.economie.gouv.fr/daj/liste-desguides-gem#gem---restauration-collective-et_8

1.2 Denrées alimentaires et aliments faisant état de présence d'OGM :

Le Titulaire doit impérativement fournir des produits étiquetés sans O.G.M (organisme Génétiquement modifié).

Le GROUPEMENT DE COMMANDES se réserve le droit de vérifier cette disposition en faisant réaliser par un laboratoire indépendant, des analyses inopinées. Ces contrôles seront à la charge du GROUPEMENT DE COMMANDES. Si les résultats se trouvaient positifs, ils seraient imputés au Titulaire.

De ce fait, le montant total des produits réputés non-conformes et des contrôles serait déduit du montant de la facture en cours ou de la facture suivante. En complément, le GROUPEMENT DE COMMANDES pourra recourir aux pénalités. Se référer à l'article 14 du CCAP.

1.3 Dispositions spécifiques aux denrées issues de l'agriculture biologique :

1.3.1 Définition de l'agriculture biologique :

L'agriculture biologique doit respecter les grands principes suivants :

- Gestion durable de l'agriculture
- Respect des équilibres naturels et de la biodiversité
- Promotion des produits de haute qualité dont l'obtention ne nuit ni à l'environnement, ni à la santé humaine, ni à la santé des végétaux, des animaux ou à leur bien-être.

1.3.2 Réglementation applicable :

- Règlement n°889/2008 du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement n°2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles

- Règlement n°1235/2008 portant modalités d'application du règlement n°834/2007 en ce qui concerne le régime d'importation de produits biologiques en provenance de pays tiers.

- Règlement n°848/2018 relatives à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n°834/2007

Le Titulaire s'engage à respecter l'ensemble des exigences réglementaires communautaires et nationales en vigueur, ainsi que tout nouveau texte à paraître.

1.4 Produits complémentaires et imprévus voire en rupture de disponibilité des produits :

- Produits prévus et/ou nouveaux produits au marché :

Le titulaire s'engage à livrer les produits indiqués dans le bordereau des Prix Unitaires, qui constitue un document contractuel dès la date de notification de l'accord-cadre.

Toutefois, s'il se trouve en situation de ne plus pouvoir livrer l'un de ces produits, il proposera un produit de substitution dans les 24 heures, de qualité et de catégorie comparable, sur acceptation écrite de l'acheteur.

En cas de répétition, le GROUPEMENT DE COMMANDES pourra refuser cette proposition et rechercher le produit prévu au marché auprès d'un autre fournisseur.

Si le prix d'acquisition est supérieur à celui prévu au marché, le Titulaire sera redevable de la différence.

- Situation de pénurie généralisée et rupture d'approvisionnement du marché :

Si le Titulaire se trouve en rupture d'approvisionnement de l'un des produits prévus au marché pour une raison indépendante de sa volonté, en raison d'une pénurie généralisée et notoire, il sera dégagé de son obligation contractuelle de livrer le ou les produit(s) en question.

Dans ce cas, le Titulaire proposera au GROUPEMENT DE COMMANDES la fourniture d'un produit de substitution équivalent en gamme et catégorie de produits (exemple : crudité contre une crudité).

Toute modification fera l'objet d'un échange écrit (courriel).

- Produits sur catalogue

Le Titulaire pourra proposer des produits sur catalogue. Les parties se reporteront. Après acceptation du pouvoir adjudicateur et sauf convention contraire, la livraison de ce produit catalogue se fera aux conditions prévues au marché.

Le Titulaire devra proposer des mises à jour de conditions aux catalogues (dénomination, prix, qualité).

ARTICLE 2 MODALITES D'EXECUTION

2.1 Désignation d'interlocuteurs et rôle de conseil :

Le Titulaire devra impérativement désigner, dès la notification de l'accord-cadre :

- Un responsable qui sera mandaté pour assurer le suivi de la prestation, répondre aux questions et participer au suivi de l'accord-cadre,
- Un ou plusieurs commerciaux ou autre personne habilitée, qui seront amenés à échanger avec les approvisionneurs en leur fournissant les catalogues et les offres promotionnelles régulièrement ainsi que des conseils et informations sur les produits du DQE

Ces personnes seront des interlocuteurs privilégiés, et auront pour mission de :

- Contrôler la bonne exécution de l'accord-cadre ainsi que le respect des délais indiqués dans l'offre,
- Rencontrer le GROUPEMENT DE COMMANDES lors des réunions prévues CCTP et notamment la réunion de cadrage au démarrage de la prestation la 1ère année,
- Prévoir et gérer les non-conformités,
- Informer le GROUPEMENT DE COMMANDES de la personne qui assurera le suivi du dossier en son absence.

Si le ou les interlocuteurs désignés viennent à changer, ne serait-ce que sur un court délai, le GROUPEMENT DE COMMANDES en sera averti immédiatement par tout moyen.

Tout manquement à ces obligations mentionnées ci-dessus peut donner lieu à l'application des pénalités prévues par l'article 14 du CCAP, article « Pénalités »

Le Titulaire a une obligation de conseil au GROUPEMENT DE COMMANDES quant au choix des produits et à leur mise en œuvre le cas échéant.

2.2 Modalités techniques des commandes :

Le déclenchement des prestations est conditionné par l'émission d'un bon de commande émanant de chaque établissement du GROUPEMENT DE COMMANDES et en fonction de leurs besoins.

Dans le cadre de cette saisine par bon de commande, le GROUPEMENT DE COMMANDES précisera par écrit les denrées et quantités commandées, ainsi que les établissements ou sites à livrer concernés par la commande.

2.3 Modalités techniques pour les livraisons :

Afin d'assurer une traçabilité optimale des produits, en cas de lots multiples, ceux-ci doivent être signalés sur le bon de livraison. Le Titulaire doit impérativement respecter les règles d'hygiène en vigueur. Le personnel préposé au transport doit observer ces règles.

Toutes les livraisons ont lieu sur les sites et établissements concernés par le groupement de commande, les adresses seront précisées sur les bons de commandes. Se référer à la fiche logistique.

L'équipe centralisée recevra les litiges et modifications et pourra les communiquer au Titulaire.

Le GROUPEMENT DE COMMANDES sera vigilant sur la qualité du service rendu grâce à un processus de prise et de suivi de commande optimum, à des moyens nécessaires à une parfaite livraison (véhicules suffisants, horaires, périodicité des livraisons, etc.), dans des délais corrects et avec une réactivité sans faille.

2.4 Matériel de livraison :

Le Titulaire s'engage à effectuer le transbordement des marchandises du véhicule de livraison jusqu'au lieu de réception et de contrôle à l'intérieur du site. Il doit pour cela être équipé de moyens adéquats.

Le Titulaire s'engage à livrer les fournitures dans le respect des conditions d'hygiène en se conformant à la réglementation en vigueur. Il doit utiliser des véhicules adaptés à la nature des produits et à la hauteur des quais de livraison.

Les véhicules doivent, le cas échéant, être dotés des équipements nécessaires au maintien et à la vérification des températures afin d'assurer la bonne conservation des marchandises. Le Titulaire s'engage à fournir, sur simple demande du GROUPEMENT DE COMMANDES, une copie des relevés attestant de la traçabilité des températures.

Les camions de livraison sont réfrigérants ou frigorifiques pour les denrées dont la réglementation l'impose. Le contrôle de la température des engins doit pouvoir se faire aisément en consultant le thermomètre placé de façon apparente. Le relevé de température doit pouvoir être consulté au moment de la livraison.

La partie du camion destinée à recevoir les denrées doit être facile à nettoyer, à désinfecter et construite avec des matériaux résistants aux érosions, imperméables et imputrescibles. Elle ne doit comporter aucune aspérité, sauf celles qui sont nécessaires à l'équipement et aux dispositifs de fixation.

Tous les matériaux ou ustensiles susceptibles d'entrer en contact avec les denrées doivent être conformes aux réglementations en vigueur afin d'éviter les altérations ou la communication d'odeurs ou de saveurs anormales et a fortiori toxiques.

Le personnel assurant la livraison doit porter une tenue propre à la manipulation de denrées et répondant aux normes d'hygiène en vigueur. En outre, il doit observer les règles de propreté les plus strictes : mains et vêtements propres notamment.

Chaque livraison peut être soumise pour contrôle à l'examen de la Direction de Protection des Populations. En cas d'insuffisance touchant à l'hygiène et à la salubrité, la livraison peut être systématiquement rejetée.

Les emballages réutilisables sont remis au Titulaire lors de la livraison suivante.

2.5 Contrôle des livraisons

Toutes les livraisons font l'objet d'un document dit « bon de livraison » qui doit être signé par un des représentants - chefs ou seconds de cuisine - désignés par le GROUPEMENT DE COMMANDES accusant la bonne réception et le contrôle des produits livrés.

Toute marchandise déposée sans signature d'un représentant du GROUPEMENT DE COMMANDES est considérée comme n'ayant jamais été livrée.

Par dérogation à l'article 23 du CCAG-FCS, le GROUPEMENT DE COMMANDES se réserve le droit d'effectuer des contrôles qualitatifs et quantitatifs a posteriori de la réception, afin de ne pas créer une rupture de la chaîne du froid, ni de modifier l'organisation du service.

Le GROUPEMENT DE COMMANDES peut en cas de manquement, non livraison totale ou partielle répétée d'un Titulaire, acheter les produits indispensables à sa production à un autre fournisseur aux frais et risques du Titulaire.

ARTICLE 3. DEFINITIONS DES LABELS ENTRANT DANS LE CHAMPS DE LA LOI EGALIM

3.1 Les labels agricoles :

Les labels agricoles attestent qu'une denrée alimentaire possède un ensemble de qualités et de caractéristiques spécifiques préalablement fixées dans un cahier des charges établissant un niveau de qualité supérieure par rapport aux produits courants (notamment les conditions particulières de production et de fabrication).

Le logo Label rouge apposé sur un produit signifie que la qualité est reconnue par le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

Il existe deux types de labels : le label agricole (Label Rouge) et le label rouge fermier : il existe donc un cahier des charges pour chaque produit certifié.

3.2 Certification de conformité :

La certification de conformité atteste qu'une denrée alimentaire est conforme à des caractéristiques spécifiques préalablement fixées portant selon le cas sur la fabrication, la transformation, le conditionnement ou l'origine.

- La certification de conformité n'est pas censée garantir une qualité supérieure :

Elle se distingue par des caractéristiques spécifiques (alimentation ou élevage en plein air des animaux par exemple) et donc apporter un plus par rapport à la stricte application des spécifications de base. Les caractéristiques certifiées doivent être significatives, objectives et mesurables (ex : porc nourri à 70% de céréales) et doivent obligatoirement être précisées dans l'étiquetage.

Le produit certifié porte sur son étiquette le nom de l'organisme certificateur ainsi que les caractéristiques certifiées et éventuellement le logo « Critère Qualité Certifiés ».

- Signe européen d'identification de l'origine, équivalent aux labels :

L'indication géographique protégée (IGP). Constitue une indication géographique protégée, la dénomination d'une région ou d'un lieu déterminé servant à désigner un produit alimentaire qui en est originaire et qui tire une partie de sa spécificité de cette origine.

3.3 Agriculture biologique

Cette mention concerne les produits agricoles ou denrées transformées qui respectent différents critères :

- Ceux-ci doivent résulter d'un mode de production exempt de produits chimiques de synthèse
- Leur production doit utiliser des méthodes de recyclage de matières organiques naturelles
- Leur production doit privilégier les moyens de lutte biologique.

3.4 La Qualité Haute Valeur Environnementale (HVE)

La certification environnementale des exploitations agricoles répond au besoin de reconnaître les exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement.

Le niveau 2 ou 3 est exigé dans le cadre du présent cahier des charges.

3.5 Pêche durable

Les textes réglementaires européens ne définissent pas la notion de « pêche durable ». C'est pourquoi, libre à chaque candidat de démontrer par tout moyen l'équivalence d'une démarche dite « pêche durable ». Il est attendu de la part des candidats un rapport d'équivalence similaire à l'écolabel dit « Pêche Durable » de FRANCEAGRIMER (MSC, Pavillon France, etc.). Cet écolabel certifie aux établissements publics membres que ces produits de pêche répondent à des exigences environnementales, économiques et sociales.

ARTICLE 4. DISPOSITIONS SPECIFIQUES

4.1 Pour les Lot 1 à 6 relatifs aux fruits et légumes frais de 1^{ère} gamme niveau de prix conventionnel et niveau de prix respectant un des labels de la Loi EGALIM :

Plusieurs calibres adaptés peuvent être demandés lors d'une même livraison. Le bon de livraison doit mentionner le poids brut, le poids net des denrées, le nombre de fruits et légumes le cas échéant ainsi que les prix hors taxes des produits livrés. Le GROUPEMENT DE COMMANDES annonce le jour de consommation lors de la commande afin que les produits livrés soient à maturité optimum.

Des normes de qualité C.E.E. ont été établies pour un certain nombre de fruits et légumes et définissent pour chacun d'eux un seuil de qualité minimal et des spécifications relatives à chaque catégorie.

Lors de chaque commande, Le GROUPEMENT DE COMMANDES précise la catégorie souhaitée de fruits et légumes, en référence aux catégories ci-après définies :

- Catégorie EXTRA (qualité supérieure) qui correspond à un produit exempt de défauts

- Catégorie I (bonne qualité) présentant de légers défauts
- Catégorie II (qualité marchande) où certains défauts plus importants sont admis

Sont exclus les fruits et légumes de catégorie III pour les produits bruts, sauf accord du GROUPEMENT DE COMMANDES, dans le cadre d'une politique de lutte contre le gaspillage alimentaire et de l'utilisation des fruits « moches » sur catalogue.

Les produits doivent répondre aux caractéristiques minimales de chacune des normes qui précisent notamment qu'ils doivent être :

- Entiers,
- Sains : sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations,
- D'aspect frais et de première fraîcheur,
- Propres : pratiquement exempts de matière étrangère visible,
- Dépourvus d'odeur, de saveur ou humidité anormale,
- Suffisamment développés pour leur permettre de poursuivre le processus de maturation approprié en fonction des caractéristiques variétales, et de supporter un transport.
- Suffisamment développés pour leur permettre d'atteindre un degré de maturation approprié en fonction des caractéristiques variétales, permettant une consommation normale dans les 48 heures à compter de la date de livraison, sauf accord préalable du GROUPEMENT DE COMMANDES.

Un point de vigilance sera mis sur la maturité des fruits et légumes livrés. Tout produit présentant des traces de pourriture, d'altération ou pourvu d'odeur et d'un aspect anormal, pourra être refusé par les agents du GROUPEMENT DE COMMANDES.

Lors de chaque commande, la gamme de fruits et légumes souhaitée est précisée en référence aux définitions ci-après :

- Les fruits et légumes de 1ère gamme répondent aux pratiques et conditionnements requis dans leur gamme (barquette, filet ou plateau).
- Pour chaque livraison, les fruits et légumes devront être d'une variété identique sauf accord préalable du GROUPEMENT DE COMMANDES. Ils seront de qualité homogène et présenteront les mêmes degrés de fraîcheur et de maturité.

4.1.1 Le calibrage

Le calibrage doit respecter les normes qualité C.E.E. et être conforme à la commande. A défaut d'approvisionnement sur le marché du calibrage demandé, le Titulaire doit obligatoirement le signaler à l'acheteur et obtenir l'accord sur un produit de remplacement.

Pour les produits issus de l'agriculture raisonnée et biologique via les circuits court une attention devra être portée par les Titulaires sur la forme la moins irrégulière afin de faciliter le travail en cuisine.

4.1.2 Conditionnement et étiquetage

Le conditionnement doit être conforme à la réglementation et conçu de telle sorte que les produits ne puissent être abîmés pendant les opérations de transports et de déchargements.

Il est attendu de la part des candidats des conditionnements adaptés. Le conditionnement se fera en caisse, carton, barquette, ou en filet.

Le marquage doit satisfaire aux dispositions prévues par la réglementation. Il doit notamment comporter :

Pour les fruits et légumes frais non soumis à la normalisation obligatoire :

- Le nom et l'adresse de l'emballleur et, le cas échéant, de l'expéditeur de la marchandise ou une immatriculation conventionnelle délivrée par le service de la répression des fraudes,
- La nature exacte de la marchandise, sauf si le produit est visible de l'extérieur,

- L'indication d'origine, s'il s'agit de produits importés.

Pour les fruits et légumes frais soumis à la normalisation obligatoire :

- Les indications relatives à la nature (et s'il y a lieu à la variété), à l'origine et aux caractéristiques commerciales,
- Les caractéristiques des produits (catégories de classement, calibres, nombres de pièces) doivent être apposées sur une étiquette conforme au modèle défini dans le fascicule de documentation de l'A.F.N.O.R. Vo2 2000. Cette étiquette peut être reproduite directement sur le corps de l'emballage

La couleur de l'étiquette doit correspondre à celle fixée pour la catégorie considérée de classement :

- Rouge : Extra
- Vert : Catégorie I
- Jaune : Catégorie II

Sont refusés à la livraison :

- Les produits ne respectant pas les normes de qualité définies.
- Les fruits et légumes livrés dans des emballages ne présentant pas un état de propreté satisfaisant.

4.1.3 Pour les produits issus de l'agriculture biologique

Les articles présentés pour ces lots doivent répondre à la définition « Agriculture biologique » (voir paragraphe 3.3 du présent C.C.T.P.).

Le Titulaire doit pouvoir justifier du caractère biologique du produit. Les produits biologiques doivent se conformer aux prescriptions des produits conventionnels.

4.2 Pour les Lots 7 et 8 – Poissons frais et produits de la mer

4.2.1 Qualité des produits :

Il est attendu deux niveaux de qualité :

- Le premier niveau avec de la pêche du jour (économique, qualité niveau 1 et qualité niveau 2), issue de la pêche conventionnelle,
- Le second niveau avec de la pêche 100% durable (voir qualité des labels), chaque candidat pourra démontrer par tout moyen la notion de pêche durable (MSC, Pavillon France, etc.).

Conformément aux dispositions du Règlement (CE) n°2406/96 du Conseil du 26 novembre 1996 fixant les normes communes de commercialisation pour certains produits de la pêche, les poissons devront être de qualité Extra ou A pour le poisson de pêche,

Pour le poisson d'élevage, il devra être de qualité supérieure.

Les produits seront garantis sans OGM.

Les filets de poisson seront constitués par des bandes de chair levées parallèlement à la colonne vertébrale du poisson. Ils seront certifiés sans arêtes, sans peau et sans aucun additif polyphosphaté Ils doivent être livrés en bon état de fraîcheur caractérisé par une consistance de la chair ferme, une odeur spécifique du poisson.

Le Titulaire devra être capable de proposer du poisson portionné à plus ou moins 140 grammes.

4.2.2 Découpe et préparation

La zone de prélèvement, le port de débarquement, la halle à marée ou criée et l'atelier de levée des filets doivent être le plus proche possible afin de garantir un approvisionnement en produits ultra frais.

Les produits doivent avoir été préparés soit :

- dans un atelier agréé pour l'exportation,
- dans un atelier d'un pays tiers agréé pour l'exportation vers la France.

Ils peuvent provenir soit directement d'une criée, soit avoir transité par un Marché National de Gros.

Les ateliers de préparation doivent respecter les dispositions réglementaires.

Tous les produits devront être certifiée « pauvre en arêtes » donc factuellement sans arrête :

- Piéçage en portions unitaires : les produits sont « prêts à l'emploi » sans parage supplémentaire avant cuisson. Les portions individuelles sont découpées dans des locaux bénéficiant d'un agrément sanitaire, dans les morceaux demandés et aux poids approximatifs précisés sur le bon de commande. Cette approximation ne doit pas différer en plus ou en moins pour chaque portion de 5 % pour les filets.

- Crustacées : les crustacées ou fruits de mer devront être préparés selon les besoins de la restauration collective, donc « prêt à l'emploi » et nécessitant peu de manipulation dans la préparation.

4.2.3 Conditionnement et étiquetage

Pour la fourniture de poissons frais, le Titulaire doit préciser certaines informations relatives à la traçabilité :

- les zones de pêche,
- le pays de débarquement,
- le pays de l'atelier,

(Lorsque ces trois pays sont identiques : « origine : nom du pays »)

Le Titulaire doit fournir au GROUPEMENT DE COMMANDES au plus tard 24 heures avant la livraison, l'origine des produits afin que celui-ci puisse appliquer la réglementation en vigueur pour les produits de la mer.

Le prestataire indique, le cas échéant, les signes officiels de qualité attestant de systèmes de production spécifiques et de contrôles complémentaires en sus des contrôles obligatoires.

ARTICLE 5 – ANIMATIONS

En complément, et à titre accessoire de la fourniture de produits objets des 8 lots présentés ci-dessus, les titulaires de l'accord-cadre pourront être sollicités par les membres du groupement afin d'assurer/réaliser des animations de présentation/valorisation des produits (origines, modes de cultures etc.).

A cet effet, une ligne de prix est prévue au bordereau des prix de l'accord-cadre. Les conditions d'organisations seront décrites dans les documents mis à la disposition des titulaires de l'accord-cadre au moment des mises en concurrence à la survenance du besoin sur cette partie de prestation.