



Cahier des Clauses Techniques Particulières

du marché ayant pour objet :

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE FRUITS ET LEGUMES
FRAIS DE 1ERE GAMME CONVENTIONNELS, EGALIM ET
BIO**

POUVOIR ADJUDICATEUR :

CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE DE TOULOUSE

Table des matières

0	Définitions techniques.....	Erreur ! Signet non défini.
	<i>Présentation du GHT</i>	Erreur ! Signet non défini.
1	Objet du marché.....	2
2	Caractéristiques des produits.....	2
2.1	Caractéristiques générales	2
2.2	Traçabilité	2
2.3	Caractéristiques techniques	3
3	Caractéristiques des produits biologiques	5
4	Caractéristiques des produits entrant dans la loi Egalim	6
5	Circuits d’approvisionnements.....	6
6	Processus commandes et facturation	7
7	Reporting trimestriel	8

1 Objet du marché

Le présent marché a pour objet la fourniture et livraison de fruits et légumes frais de 1ère gamme conventionnels, Egalim et BIO pour tous les sites du GHT Haute Garonne Tarn Ouest.

2 Caractéristiques des produits

2.1 Caractéristiques générales

Le titulaire certifie avoir pris connaissance des dispositions réglementaires applicables en la matière et notamment des articles L. 221-1 à L. 225-1 du Code de la consommation concernant la sécurité générale des produits. En sus des dispositions générales applicables pour tous les produits alimentaires et des dispositions réglementaires valables par catégorie de produits dont l'application est d'ordre public, le fournisseur devra respecter :

- les spécifications du Groupement Permanent d'Etude des Marchés de denrées alimentaires GPEMDA;
- les textes communautaires définissant des normes européennes pour certains produits de grande consommation.

Les produits livrés devront être de qualité saine et irréprochable :

- ◆ Propres, c'est à dire exempts de souillure de toute nature : terre, produits de traitements, résidus d'engrais et autres produits.
- ◆ Sains, dépourvus d'attaques de parasites ou de maladies, de meurtrissure, moisissure ou pourriture, de tares causées par le soleil, le gel, la grêle, la pluie ou autres causes.
- ◆ Sans goût ni odeur anormaux.

Tout changement dans la réglementation en cours d'exécution du marché sera immédiatement applicable. Toutes les denrées devront donc répondre aux spécifications des textes réglementaires en vigueur à la date de publication du présent marché.

Le titulaire doit assurer une qualité suivie et identique pendant la durée du marché et respecter l'origine ou les marques qu'il s'engage à livrer.

Le titulaire s'engage à ne fournir aucun produit ou denrée pouvant contenir des OGM, de l'huile de palme ou de l'huile d'arachide.

2.2 Traçabilité

Pour les fruits et légumes frais, l'étiquetage devra faire apparaître de manière lisible :

- Le nom du produit ;
- Les N° de lots ;
- La variété ;
- La catégorie ;

- Le calibre ;
- L'origine du produit (à minima pays d'origine).
- l'estampille sanitaire.

FICHES TECHNIQUES

L'offre du titulaire intégrera toutes les fiches techniques **pour tous les produits proposés**.
Les fiches techniques devront mentionner :

- Le libellé du produit ;
- La ou les variétés ;
- La catégorie ;
- La ou les origines ;
- Les signes de qualités éventuels ;
- Le grammage unitaire ou calibrage du produit ;
- Le nom et les coordonnées du producteur ;
- Le conditionnement et le colisage par carton ;

Il appartient au titulaire de vérifier la conformité au regard de la réglementation en vigueur des denrées alimentaires fournies, et des procédés de livraison.

TRAÇABILITE ET ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Conformément à la Directive Européenne 178-2002, les produits livrés devront être tracés. Sur les bons de livraisons ou factures devront être spécifié le N° de lot, la désignation du produit, l'origine du produit. Le numéro de lot de chaque produit livré devra apparaître sur le bon de livraison. Il ne sera accepté qu'un seul numéro de lot par livraison.

2.3 Caractéristiques techniques

Tous les fruits et légumes frais demandés seront de catégorie 1 ou Extra.

Le détail des calibres attendus ainsi que le conditionnement de référence sont spécifiés à chaque ligne de produit de l'annexe financière.

SAISONNALITE ET MISE A DISPOSITION DES FRUITS ET LEGUMES

Le titulaire proposera un calendrier de saisonnalité qui devra être respecté tout au long de la durée du marché.

Un écart de + ou – 15 jours sur la disponibilité des produits sera toléré.

MATURITE DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS

Les produits doivent présenter une maturité optimale pour le jour de consommation mentionné sur le bon de commande de chaque adhérent.

La maturité d'un fruit est l'élément prépondérant de sa qualité gustative. Les critères de maturité portent sur l'acidité, la fermeté (critère de pénétrométrie), la teneur en sucres (indice réfractométrique) et dans une moindre mesure la coloration.

Les caractéristiques retenues pour la maturité sont essentiellement :

▪ *La fermeté et plus particulièrement la pénétrométrie :*

La fermeté est mesurée au pénétromètre, en kg / surface de l'embout en cm²
(exemple :
kg / 0.5cm²)

▪ *La teneur en sucre :*

Pour la plupart des fruits, la mesure des sucres est fondamentale. Elle permet de donner une indication sur l'état de maturité du produit. Pour une même espèce, les niveaux de sucres varient en fonction de la variété, mais également de la charge de l'arbre et de la climatologie de l'année.

D'un point de vue gustatif, une teneur minimale en sucre est nécessaire. Généralement, plus les fruits sont sucrés, plus ils sont appréciés par les consommateurs.

▪ *La réfractométrie :*

Cette mesure donne l'indice réfractométrique (IR). Il est mesuré au réfractomètre, exprimé en BRIX=%de matière sèche soluble ou en sucre totaux ST (voir norme NF V20-201)

L'indice de maturité peut être évalué à l'aide du tableau ci-dessous :

FRUITS	PENETROMETRIE		REFRACTOMETRIE	DUROMETRIE
	Transport	Consommation		
Pomme	5-6 kgf	4 kgf	>14	
Abricot	6 kgf		11	< 60
Avocat	8-10 kgf		8	
Melon	3-4 kgf	3 kgf	14	
Kiwi	3-5 kgf	2-3 kgf	10	
Nectarine	5-7 kgf	1-2 kgf	14	>70
Orange	2-3 kgf		16	
Poire	5-7 kgf	2 kgf	12	
Pêche	6 kgf	1-2 kgf	14	>70
Prune	2-3 kgf	1-2 kgf	16	

Calibre :

Lorsque des calibres ou poids de portion ont été spécifiés sur l'annexe financière, le titulaire s'engage à les respecter, ainsi qu'à respecter les mentions minimum ou maximum, et le nombre de fruits maximum exigés par portion. Lorsque la portion peut comprendre plusieurs fruits (prunes, kiwis, clémentines, abricots), le titulaire devra informer l'adhérent, sur un document de livraison, ou par tout autre moyen, du nombre de fruits par portion livrés pour chaque commande.

Le titulaire devra fournir les procédures de traçabilité et de qualité de chacun des produits.

3 Caractéristiques des produits biologiques

L'ensemble des produits issus de l'agriculture biologique doivent répondre aux dispositions du règlement CE n° 834/2007 relatif à la production biologique :

- interdiction d'utiliser des OGM
- limitation des engrais et pesticides
- séparation de la production biologique et de la production conventionnelle afin d'éviter les contaminations
- obligation d'adhérer au système de contrôle (notification à l'Agence BIO14 et certification par un organisme certificateur agréé) pour l'ensemble des producteurs et importateurs notamment.

Les produits biologiques doivent en outre satisfaire aux mêmes règles de qualité que les produits issus de la filière conventionnelle. Les produits dans le champ des règlements relatifs à l'agriculture biologique, comme les fruits et légumes, sont considérés comme portant des indications se référant au mode de production biologique lorsque, dans leur étiquetage, la publicité ou les documents commerciaux les concernant, des termes suggèrent à l'acheteur que le produit, ses ingrédients ou les matières premières destinées aux aliments pour animaux ont été obtenus selon les règles de production énoncées dans le règlement CE n° 834/2007 (article 23 de ce règlement).

Ainsi, les termes « ecologico », « eco », écologique, biologique, bio (et tous les termes visés à l'annexe I du règlement n°834/2007) sont protégés. Les produits dans le champ de la réglementation relative à l'agriculture biologique ne peuvent pas utiliser ces termes lorsqu'ils ne respectent pas les exigences de cette réglementation. Le logo communautaire reproduit ci-dessous est obligatoire, depuis le 1er juillet 2010, pour les produits préemballés destinés au consommateur final, produits ou transformés sur le territoire communautaire, et contenant plus de 95% d'ingrédients agricoles biologiques.

Ainsi, les produits en vrac, les produits importés, ou les produits commercialisés à un stade antérieur à la remise au consommateur final, ne sont pas soumis à l'obligation d'utiliser ce logo. Dans le même champ visuel que le logo communautaire, doivent apparaître :

- le numéro de l'organisme certificateur qui a certifié le produit,
- l'origine des matières premières utilisées, sous la forme "Agriculture UE", "Agriculture non UE" ou "Agriculture UE/non UE" (mélange).

Il est également possible d'utiliser la mention "Agriculture France", ou tout autre État-membre, si l'intégralité des matières premières ont été produite en France ou dans cet État-membre.

Marque nationale AB :

Le logo national AB est facultatif, et peut également apparaître en même temps que le logo communautaire, mais ne doit pas le rendre moins visible. Il s'agit d'une marque collective de certification, propriété du Ministère de l'Agriculture, qui peut être utilisée à des fins de communication ou de certification de produits.

Les logos correspondant à ces deux usages sont reproduits ci-dessous :

Le logo de certification est autorisé par l'organisme certificateur, et est apposé sur l'étiquetage d'un produit.

Le logo de communication est autorisé par l'Agence BIO, et est apposé sur les supports de communication relatifs à des produits.

Les règles établies par le Ministère de l'Agriculture fixant l'usage de la marque n'admettent son utilisation que sur des produits contenant au moins 95% d'ingrédients d'origine agricole et conformes aux règlements CE n° 834/2007 et 889/2008, y compris si elle est utilisée sur des produits élaborés hors de France.

4 Caractéristiques des produits entrant dans la loi Egalim

Les produits portant la mention « Egalim » présents à l'annexe financière devront répondre à des critères de normes prédéfinies énumérées ci-dessous :

- Les produits bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO),
- Les produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » (RUP),
- L'appellation d'origine (AOC/AOP),
- Le Label rouge,
- L'indication géographique (IGP),
- La Spécialité traditionnelle garantie (STG),
- La mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE 2 jusqu'au 31.12.2029),
- Les produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » (RUP),
- Les produits « équivalents » aux produits bénéficiant de ces signes, mentions, écolabels ou certifications,
- Les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie,
- Les produits issus de l'agriculture biologique, y compris les produits étiquetés « en conversion ».

5 Circuits d'approvisionnements

Le GHT cible de préférence des circuits courts et notamment des circuits plus respectueux de l'environnement.

A cet effet, le candidat détaillera dans le cadre de réponse technique son processus de choix.

MATURITE ET CONTROLE A RECEPTION

Les fruits et légumes livrés devront donc être mûrs, prêt à consommer, à réception.

Il sera procédé sur les établissements à des contrôles :

- Visuel : exempt de parasites, d'altérations, ... ;

- Poids par unité ;
- Calibrage ;

Test qualitatifs (dégustation et odeur) ;

En cas de non-conformité, les membres du GHT se réservent le droit de refuser la réception partielle ou complète. Le fournisseur devra alors relivrer l'établissement, le jour même.

En cas d'indisponibilité, le fournisseur devra proposer un autre produit, conforme au présent cahier des charges dans un délai de 24 heures.

En cas de non-respect des délais prévus au marché, il sera fait application des pénalités prévues à l'article 17 du CCAP.

CONDITIONS LOGISTIQUES ET DE LIVRAISON

Les conditions logistiques et de livraison pour chaque établissement sont précisées en annexe 2 du CCTP – Fiches logistiques.

Le titulaire du marché sera responsable des produits jusqu'à l'acceptation de la livraison dans les établissements, sous réserve de vices cachés pouvant être décelés ultérieurement et imputables au produit.

Les denrées devront être transportées dans des véhicules correctement équipés (isothermes ou réfrigérés) parfaitement propres, spécialement adaptés pour éviter la souillure et la détérioration des produits transportés.

Les produits livrés devront répondre aux exigences des textes (Règlements CE ; décrets, arrêtés, circulaires ; recommandations ; ...) en vigueur au moment de la livraison.

Les emballages et conditionnements devront être parfaitement sains et propres et ils ne devront émettre aucune odeur particulière (goudron, résine, moisi, poisson, ...) pouvant être communiquée à leur contenu. Ils ne seront pas consignés.

En cas de livraison incomplète ou non conforme, le titulaire s'engage à relivrer les produits manquants dans un délai maximum de 24 heures.

En cas de rupture de produit, le titulaire s'engage à communiquer le service approvisionnement dès la prise de connaissance de cette rupture et s'engage à proposer au pouvoir adjudicateur un produit de substitution.

6 Etat des besoins

Les quantités estimatives annuelles pour chaque établissement sont renseignées dans l'annexe 1 du présent CCTP « Quantification des besoins ».

Il est souhaité d'avoir un maximum de produits pour lesquels un prix unitaire sera renseigné dans les trois gammes (conventionnel, SIQO et BIO).

7 Processus commandes et facturation

Le titulaire devra désigner un interlocuteur privilégié pour le GHT pour la passation des commandes ainsi que la gestion de la facturation.

Pour tous les produits présents au BPU, la facturation se fera à la pièce ou au kilo selon la modalité indiquée dans l'unité de commande/soumission de l'annexe financière.

8 Reporting trimestriel

Il est demandé au titulaire de fournir un rapport trimestriel à chaque établissement du GHT. Ce rapport présentera la part économique des achats rentrants dans les critères de la loi Egalim.

Une distinction devra être faite entre les produits issus de l'agriculture biologique et les autres produits répondants aux critères.

Annuellement, ce rapport devra présenter la marge de progression entre les trimestres.