



Direction des Achats du GHT 49

Département Achats Généraux (DAG)

Cahier des Clauses Techniques Particulières

du marché ayant pour objet :

LA FOURNITURE DE PRODUITS ALIMENTAIRES ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE POUR LES ETABLISSEMENTS DU GHT 49

Consultation n° DAG2025A001PRODUITSALIMBIO

Pouvoir Adjudicateur :

CENTRE HOSPITALIER UNIVERSITAIRE D'ANGERS
4 rue Larrey
49 933 ANGERS CEDEX 9

1	Objet du marché.....	2
2	Allotissement.....	2
3	Lieux d'exécution ou de livraison.....	2
4	Dispositions générales.....	2
4.1	Réglementation.....	2
4.2	Qualité des produits livrés	3
4.3	Contrôle à réception.....	4
4.4	Traçabilité	4
4.5	Etiquetage.....	4
4.6	Conditionnement	5
4.7	Date de durabilité maximale.....	5
4.8	Modification de produits	6

1 Objet du marché

Le présent marché a pour objet la fourniture de produits alimentaires issus de l'agriculture biologique pour le Groupement Hospitalier de Territoire de Maine-Et-Loire.

Les quantités estimatives ainsi que les spécifications techniques particulières sont précisées sur l'annexe 2 à l'Acte d'Engagement « BPU-DQE ».

2 Allotissement

Le marché est décomposé en 8 lots désignés ci-dessous.

Lot	Désignation
1	Légumes de 1 ^{ère} gamme issus de l'agriculture biologique
2	Fruits de 1 ^{ère} gamme issus de l'agriculture biologique
3	Fromages au lait cru issus de l'agriculture biologique
4	Fromages pasteurisés issus de l'agriculture biologique
5	Yaourts et crèmes desserts, issus d'élevage de vaches jersiaises, issus de l'agriculture Biologique
6	Yaourts et crèmes dessert, fabrication fermière, issus de l'agriculture Biologique
7	Produits d'épicerie issus de l'agriculture biologique
8	Lait cru de vache, issu de l'agriculture biologique

3 Lieux d'exécution ou de livraison

Etablissements du GHT49 (cf. annexe 1 du CCAP valant AE).

4 Dispositions générales

4.1 Réglementation

Tous les produits, conditionnements et emballages, objets du présent marché public, répondent aux spécifications en vigueur qui leur sont applicables :

- Aux normes françaises et européennes ;
- A toute réglementation française ou communautaire nouvelle en vigueur au moment des achats ;
- Aux définitions techniques des décisions du Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (G.E.M.R.C.N.) ;
- Au règlement UE 1169/2011 (réglementation INCO) ;
- A la réglementation OGM : information de présence.

Les dispositions réglementaires communautaires et nationales relatives à l'agriculture biologique sont consultables à l'adresse :

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Agriculture-biologique>

Réglementation

Les produits livrés devront obligatoirement être de qualité saine, loyale et marchande et conforme en tous points à la réglementation, aux caractéristiques des produits commandés et aux normes en vigueur le jour de la livraison. Depuis le 1er juillet 2009 et l'entrée en vigueur des nouvelles règles de commercialisation de l'OCM (Organisation Commune des Marchés), les fruits et légumes non

transformés peuvent être soumis à la norme générale ou à des normes spécifiques ou encore pour certains produits à des obligations particulières.

Les produits doivent être conformes aux dispositions du règlement 2018/848 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.

Tous les produits doivent comporter un étiquetage certifiant qu'ils sont issus de l'agriculture biologique au sens du règlement européen.

LOGO Européen :



Il est officiellement adopté par la publication au Journal officiel de l'Union européenne, le 31 mars 2010, du règlement (UE) n°271/2010 de la Commission du 24 mars 2010, modifiant le règlement (CE) n°889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n°834/2007 du Conseil en ce qui concerne le logo de production biologique de l'Union européenne.

La présentation du logo européen est facultative pour les produits importés de pays tiers. Dans tous les cas où il est utilisé, doivent figurer à proximité l'indication du lieu de production des matières premières agricoles composant le produit : « Agriculture UE », « Agriculture non UE » ou « Agriculture UE/non UE », avec la possibilité de mentionner le pays, ainsi que le numéro de code de l'organisme certificateur.

Règles d'équivalence :

Le Pouvoir Adjudicateur accepte :

- les produits dont le caractère biologique est garanti par un label jugé équivalent au label bio de l'Union Européenne, sous réserve pour le candidat de démontrer que le label en question fixe des caractéristiques et exigences au moins équivalentes à celles du label de l'Union Européenne ;
- les produits biologiques ne bénéficiant d'aucun label, sous réserve pour le candidat de démontrer que les produits concernés respectent un niveau de qualité ou d'exigences équivalent à celui du label demandé.

La notion d'équivalence des caractéristiques est appréciée par le Pouvoir Adjudicateur au regard des éléments de preuve fournies par le candidat.

4.2 Qualité des produits livrés

Dans la limite des tolérances admises, les produits doivent être :

- Intacts ;
- Sains ; sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation ;
- propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles ;
- pratiquement exempts de parasites ;
- pratiquement exempts d'altérations de la pulpe dues à des parasites ;
- exempts d'humidité extérieure anormale ;
- exempts de toute odeur ou saveur étrangères.

Les produits doivent être dans un état leur permettant :

- de supporter le transport et la manutention ;
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

Dans le cadre du marché, les fruits et légumes attendus sont de catégorie 1.

La réglementation fixe un classement en trois catégories selon les qualités intrinsèques des produits :

- une catégorie EXTRA (qualité supérieure) qui correspond à un produit quasiment exempt de défauts,
- une catégorie I (bonne qualité) présentant de légers défauts,
- une catégorie II (qualité marchande) où certains défauts plus importants sont admis.

Exigences minimales en matière de maturité

Les denrées devront être de première fraîcheur et de maturité suffisante pour une consommation normale dans les 24 heures suivant la livraison. Les établissements préciseront à chaque commande le jour de consommation des fruits pour permettre au fournisseur de leur mettre à disposition des fruits à bonne maturité.

Les produits doivent être suffisamment développés et présenter une maturité suffisante. Le développement et l'état de maturité des produits doivent permettre la poursuite du processus de maturation jusqu'à ce qu'ils atteignent un degré de maturité suffisant.

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

4.3 Contrôle à réception

Les produits seront tous contrôlés à réception et ce à partir du bon de livraison. Le contrôle à réception portera :

- Sur la température des produits alimentaires et du véhicule,
- Sur la propreté du véhicule utilisé,
- Sur l'intégrité des emballages,
- Sur les quantités et qualité des produits réceptionnés.

Si les conditions de livraison sont jugées non conformes par l'établissement, il se réserve le droit de refuser la réception de la marchandise. Le titulaire devra alors relivrer l'établissement le jour même ou le lendemain, selon les instructions fournies par le centre hospitalier.

4.4 Traçabilité

Conformément à la Directive Européenne 178-2002, les produits livrés devront être tracés. Sur les bons de livraison et/ou factures devront être spécifié le N° de lot, la désignation du produit, l'origine du produit et la DLC ou DLUO. Ces informations pourront être notées sur des étiquettes détachables.

Le titulaire du marché devra pouvoir fournir les résultats d'analyses microbiologiques des produits retenus, ainsi que l'ensemble des enregistrements de température à réception et stockage des ingrédients constituant la préparation.

Ces documents devront pouvoir être transmis dans un délai de 4h00 à compter de la demande de l'établissement partie en cas d'alerte sanitaire.

Le titulaire doit mener une veille sanitaire et prendre l'initiative d'un plan de rappel si nécessaire. Les analyses microbiologiques devront être effectuées par un laboratoire agréé.

4.5 Etiquetage

L'étiquetage des produits doit être conforme à la réglementation en vigueur. Il comprend notamment les éléments suivants :

- La dénomination de vente du produit,
 - Le logo agriculture biologique communautaire,
 - Le N° de code de l'Organisme Certificateur,
 - Le logo AB est facultatif,
 - Le nom ou la raison sociale et l'adresse soit du fabricant ou du conditionneur établi dans la communauté européenne,
 - La Marque d'identification sanitaire de l'établissement,
 - La liste des ingrédients,
 - La mention de l'origine des ingrédients agricoles,
 - La date de conditionnement,
 - La Date limite (DLC ou DLUO), cette date est exprimée en clair par le jour / le mois / l'année
 - L'identification du lot de fabrication,
 - Le poids net de l'emballage,
 - Le poids unitaire,
 - Les conditions particulières de conservation (T°C).
- Il est souhaité un code barre (Gencod) permettant la saisie des données dématérialisées pour les établissements dotés de moyens techniques adaptés.

4.6 Conditionnement

Les emballages constituent un enjeu important en faveur de la protection de l'environnement.

Ainsi, l'Acheteur invite le Titulaire à utiliser autant que possible des contenants réutilisables, recyclés, recyclables ou réemployés. Il veille également, dans la mesure du possible, à en réduire les quantités, en volume et en poids.

4.7 Date de durabilité maximale

La Date de Durabilité Maximale des produits devra, à la livraison, être au moins égale au 2/3 de la période autorisée de consommation (période entre la date de fabrication et la Date Limite de consommation).

Dans le cas de non-respect de cette exigence, les produits seront refusés par l'établissement et repris par le transporteur aux frais du titulaire.

En complément, les numéros des lots livrés pour chacun des produits devront systématiquement figurer sur les bons de livraisons, (si deux n° de lot pour un même produit, ceux-ci devront être séparés par un intercalaire ou facilement identifiables.)

4.8 Fiches techniques et nutritionnelles

Chaque fournisseur devra joindre à sa proposition pour chaque produit **une fiche technique**, rédigée en **langue française**, comportant :

- La désignation et la référence de l'article concerné ;
- Le nom et les coordonnées du fabricant ;
- Le détail du conditionnement primaire et secondaire (poids, matière, colisage etc...) ;
- Le poids ou la contenance de l'unité ;
- La liste des ingrédients ;
- L'apport énergétique ;
- Les teneurs en lipides, protides, glucides, vitamines et oligoéléments ;
- Si les protéines sont hydrolysées et à quel degré ;
- La présence de prébiotiques et de probiotiques ;
- L'osmolarité ;
- La présence d'allergènes devra y être indiquée selon la réglementation en vigueur ;
- La Date de Durabilité Minimale (DDM) garantie à réception, et la durée de conservation après ouverture ;

- Le mode d'emploi pour tous les produits à reconstituer.

4.8 Modification de produits

Toute modification (dénomination commerciale, étiquetage, conditionnement, composition nutritionnelle, liste des ingrédients...) impliquant de ce fait une mise à jour des fiches techniques en cours de marché, **devra obligatoirement faire l'objet d'une demande écrite auprès de l'Acheteur pour validation et accord avant mise sur le marché**, sous peine d'être refusées. Dans ce cas le titulaire devra continuer d'exécuter le marché **avec le produit retenu initialement**.