



Etablissement support du GHT
2 rue Henri Le Guilloux – 35033 Rennes cedex 9

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES

La procédure de consultation utilisée est la suivante :

Appel d'offres ouvert en application des articles L2124-2, R2124-2, 1° et R2161-2 à R2161-5 du Code de la Commande Publique

Procédure N°2025AM06

FOURNITURE DE FRUITS ET LEGUMES FRAIS - 1ERE GAMME - POUR LES ETABLISSEMENTS PARTIES DU GHT HAUTE-BRETAGNE

SOMMAIRE

1	OBJET DU MARCHE	3
2	CARACTERISTIQUES GENERALES	3
3	SPECIFICATIONS TECHNIQUES ATTENDUES	4
3.1	DISPOSITIONS TECHNIQUES	4
3.2	CONDITIONNEMENT DES PRODUITS	5
3.3	TRAÇABILITE	5
4	PRODUITS A FOURNIR	6
4.1	PRODUITS AU BPU	6
4.2	PRODUITS AU CATALOGUE COMPLEMENTAIRE	6
4.3	SAISONNALITE ET MISE A DISPOSITION DES FRUITS ET LEGUMES	6
4.4	CIRCUITS D'APPROVISIONNEMENT	6
4.5	MATURITE ET CONTROLE A RECEPTION	7
5	ANIMATIONS ET REPORTING	7
5.1	ANIMATIONS	8
5.2	REPORTING	8
6	COMMANDES ET LIVRAISONS	9
6.1	COMMANDES	9
6.2	LIVRAISONS	9

1 **OBJET DU MARCHÉ**

Le présent marché public a pour objet la fourniture de fruits et légumes frais - 1ère gamme - pour les établissements parties du GHT Haute-Bretagne.

2 **CARACTERISTIQUES GENERALES**

La qualité des fruits et légumes contribue à l'image de la restauration et à la satisfaction de la prestation restauration dans son ensemble.

Ainsi, les établissements parties du GHT Haute-Bretagne sont très attentifs à la qualité des fruits et légumes servis aux patients, aux résidents, aux usagers des restaurants du personnel et des cafétérias.

Les fruits et légumes doivent ainsi être de **qualité supérieure, de Cat.I ou Cat.Extra**. Des pénalités, telles que définies dans le CCAP du présent marché, peuvent être appliquées en cas de non-respect des dispositions prévues.

Les établissements parties du GHT Haute-Bretagne ne disposent pas de chambre de mûrissement. Les fruits et légumes livrés doivent **impérativement être mûrs, prêts à consommer**.

Un fruit qui n'est pas mûr n'est pas consommé par les usagers et contribue au gaspillage alimentaire et à l'insatisfaction des usagers.

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.

L'atteinte de l'objectif fixé par la loi EGALIM pour la restauration collective de 50% de produits présentant des signes de « qualité » ou à valeur ajoutée en matière environnementale (qualifiés de « durables » dans ce dossier), dont 20% de produits issus de l'Agriculture Biologique ou en conversion en 2022, est au cœur de la Charte d'engagements 2020-2026 du GHT Haute Bretagne.

Pour répondre à cet objectif, les établissements du GHT Haute-Bretagne souhaitent s'approvisionner en produits sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) et porteurs d'autres mentions valorisantes, tels que définis dans la loi EGALIM.

Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) sont les suivants :

- l'Agriculture Biologique (AB) ;
- le Label Rouge ;
- l'Appellation d'origine contrôlée / protégée (AOC/AOP) ;
- l'Indication géographique protégée (IGP) ;
- la Spécialité traditionnelle garantie (STG).

Les autres mentions valorisantes considérées sont les suivantes :

- la certification environnementale des exploitations agricoles de niveau 3 avec la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE) ;
- la certification environnementale des exploitations agricoles de niveau 2 (CE2) jusqu'au 31 décembre 2026 uniquement ;
- le logo « Région ultrapériphérique » (RUP) ;
- les produits acquis en prenant compte du coût des externalités environnementales ;
- les produits issus du Commerce équitable.

- les produits « équivalents » aux produits bénéficiant de ces signes, mentions, écolabels ou certifications.

En effet, conformément aux articles R. 2111-12 à R. 2111-17 du code de la commande publique, l'acheteur qui formule une spécification technique par référence à une norme ou exige un label particulier doit accepter, par tout autre moyen de preuve approprié, toutes les solutions, labels qui satisfont de manière équivalente aux exigences définies. Tel est le cas lorsqu'un opérateur économique n'a manifestement pas la possibilité d'obtenir le label particulier spécifié par l'acheteur ou un label équivalent dans les délais fixés pour des raisons qui ne lui sont pas imputables.

En complément de la fourniture des produits listés au BPU, dans le cadre de la loi EGALIM, les établissements parties du GHT Haute-Bretagne peuvent commander des produits éligibles EGALIM : label rouge, Région Ultra Périphérique, AOC, HVE ou CE2, ... et produits issus de l'agriculture biologique. Les titulaires proposent à l'accord-cadre un catalogue de produits répondant à la loi Egalim d'au moins 10 références (toutes saisonnalités confondues). Pour chaque marché subséquent, les titulaires proposent un catalogue de produits labellisés Egalim en lien avec la saison. Ces catalogues peuvent évoluer au cours de la durée de l'accord-cadre, en fonction des nouveaux produits référencés par les titulaires.

3 SPECIFICATIONS TECHNIQUES ATTENDUES

3.1 DISPOSITIONS TECHNIQUES

Le dossier technique du titulaire comprend une fiche technique par produits présents au BPU mentionnant nécessairement :

- Le libellé du produit ;
- La ou les variétés ;
- La catégorie ;
- La ou les origines ;
- Les signes de qualités éventuels avec le certificat associé ;
- Le grammage unitaire ou calibrage du produit ;
- Le conditionnement et le colisage par carton ;
- Le nom et les coordonnées du fabricant ;
- les conditions de culture, en particulier
 - **type de culture : plein champ, serre, ...**
 - **Les établissements du GHT Haute-Bretagne privilégient la culture de fruits et légumes de plein champ et donc sans serres chauffées afin de respecter notamment les cycles de saison, précisés à l'article 4.3 du présent CCTP. Dans le cas contraire, le titulaire doit obtenir l'accord préalable de l'établissement partie concerné.**
 - Liste des intrants chimiques utilisés :
 - **Les établissements du GHT Haute-Bretagne privilégient la livraison de fruits et légumes produits SANS intrants chimiques. Dans le cas contraire, le titulaire doit obtenir l'accord préalable de l'établissement partie concerné.**
 - **Les produits doivent être exempts d'OGM (organisme génétiquement modifié) et de tout polluant (cadmium, ...). Dans le cas contraire, le titulaire doit obtenir l'accord préalable de l'établissement partie concerné.**
- Le type de transport utilisé du champ jusque l'assiette :
 - **Les établissements du GHT Haute Bretagne privilégient la livraison de fruits et légumes sans transport avion du champ à l'assiette. Dans le cas contraire, le titulaire doit obtenir l'accord préalable de l'établissement concerné.**

Des pénalités, telles que définies dans le CCAP du présent marché, peuvent être appliquées en cas de non-respect des dispositions prévues ci-dessus.

Il n'est pas accepté de fiches commerciales. Les fiches techniques doivent être identifiées et classées par gamme de saisonnalité.

En cours de marché, et en cas de changement ou substitution exceptionnelle par un autre produit, une fiche technique doit être transmise au CHU de Rennes pour que celle-ci soit validée. En cas de non-conformité du nouveau produit, le CHU de Rennes se réserve le droit de dénoncer le marché ou les établissements parties se réservent le droit de se servir auprès du titulaire de leur choix, aux frais et risques du titulaire.

3.2 CONDITIONNEMENT DES PRODUITS

Les emballages doivent être solides et dotés de systèmes de fermeture suffisamment efficaces pour supporter sans dommage des opérations normales de transport et de manutention (emballages bien fermés, non cabossés, non abîmés et propres).

Les établissements du GHT Haute-Bretagne privilégient les emballages réutilisables, en particulier pour la matière plastique. La suppression des emballages plastiques à usage unique est privilégiée. Si ce n'est pas le cas, le titulaire est tenu de préciser dans le dossier technique les modalités de substitution du plastique à usage unique en cours d'exécution du marché, au plus tard un an après le début d'exécution de la fourniture. A noter qu'aucun conditionnement en verre n'est accepté. Le carton est accepté.

Concernant la palettisation, le titulaire est tenu de veiller à la qualité des palettes utilisées, en particulier sur les palettes EUROP et en respectant les conditions logistiques en annexe 2 du CCTP. Toute palette abîmée ou tombée pendant le transport sera systématiquement refusée.

En aucun cas, il ne sera accepté de colis d'un poids excédant 15 kg et de 18,5kg spécifiquement pour les bananes. Des pénalités, telles que définies dans le CCAP du présent marché, peuvent être appliquées en cas de non-respect des dispositions prévues.

Les conditionnements définis et retenus par le titulaire sont rigoureusement respectés pendant la durée d'exécution du marché. Ils doivent être conformes aux exigences indiquées dans les spécifications du présent CCTP.

Les mentions obligatoires et le poids net doivent apparaître sur chaque emballage (carton, cagette, ...). L'étiquetage des emballages doit faire apparaître, de manière lisible et en français :

- L'appellation exacte du produit ;
- la quantité nette ;
- le nom ou la raison sociale du producteur ;
- le code producteur ou emballeur ;
- La variété ;
- La catégorie ;
- Le calibre ;
- L'origine du produit (à minima pays d'origine).

3.3 TRAÇABILITE

Les produits livrés doivent être tracés. Sur les bons de livraisons ou factures doivent être spécifiés la référence et la désignation du produit, le n° de lot, suivant le type de produits, l'origine du produit et label de qualité (si applicable).

Le numéro de lot de chaque produit livré doit apparaître sur le bon de livraison. Il n'est accepté qu'un seul numéro de lot par livraison.

Le titulaire du marché doit pouvoir fournir l'ensemble des enregistrements de température à réception et stockage des produits retenus.

Ces documents doivent pouvoir être transmis dans un délai de 4h00 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 doivent être effectuées par un laboratoire agréé.

Afin de garantir la fraîcheur des produits proposés, le titulaire doit préciser dans son dossier technique pour chaque produit le nombre de jour entre :

- Collecte du produit sur lieu de culture ;

- Conditionnement ;
- Livraison sur point de destination. Le site CHU de Rennes est considéré pour calcul du délai comme seul point de destination.

Pour chaque produit présent à l'annexe 1 du CCTP, le titulaire est également tenu de transmettre une valeur carbone sur toutes les étapes du champ à l'assiette. En cours d'exécution, le titulaire précise les évolutions éventuelles.

4 PRODUITS A FOURNIR

Les produits à fournir sont listés au BPU. Le titulaire précise les produits disponibles au mois correspondant couvrant la période du marché subséquent. Les volumes prévisionnels estimatifs non contractuels sont indiqués dans le DQE de chaque marché subséquent.

4.1 PRODUITS AU BPU

Tous les fruits et légumes frais demandés **sont de Cat.I ou Cat.Extra**

Les calibres, les variétés demandées, les colisages et labels des produits ciblés figurent au BPU – Annexe 1 à l'Acte d'Engagement de l'accord-cadre et de chaque marché subséquent.

4.2 PRODUITS AU CATALOGUE COMPLEMENTAIRE

En complément de la fourniture des produits listés ci-dessus, les établissements peuvent commander au fur et à mesure de leurs besoins, dans la limite de 10% du montant estimatif de chaque marché subséquent, dans le catalogue du titulaire, des produits complémentaires. Il s'agit de produits labellisés au sens de la loi EGALIM et/ou de produits issus de l'agriculture biologique.

Ces produits sont alors commandés sur la base des tarifs fixés au catalogue du marché subséquent concerné.

4.3 SAISONNALITE ET MISE A DISPOSITION DES FRUITS ET LEGUMES

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.

Un calendrier de disponibilité des fruits et légumes de saison figure en annexe 1 du présent CCTP, à titre indicatif. Le titulaire doit s'engager à fournir les fruits et légumes frais demandés suivant ce calendrier, sauf aléas climatiques exceptionnels.

En cas de disponibilité en dehors des périodes indiquées (saisons précoces ou tardives par exemple), les périodes de mise à disposition peuvent être élargies. En cas d'indisponibilité pendant les périodes indiquées, les périodes de disponibilités peuvent être reportées.

Des pénalités, telles que définies dans le CCAP du présent marché, peuvent être appliquées en cas de non-respect des dispositions prévues ci-dessus.

4.4 CIRCUITS D'APPROVISIONNEMENT

Le titulaire doit détailler pour l'ensemble des fruits et légumes de saison, leur origine et circuit d'approvisionnement.

Afin de cibler de préférence des circuits courts et notamment des circuits d'approvisionnement plus respectueux de l'environnement, le titulaire a complété l'annexe « circuit d'approvisionnement » en référence à la fiche « circuits courts » en précisant : l'origine et nombre d'intermédiaires des fruits et légumes ciblés.

Des pénalités, telles que définies dans le CCAP du présent marché, peuvent être appliquées en cas de non-respect des circuits courts présentés dans l'offre du titulaire.

4.5 MATURITE ET CONTROLE A RECEPTION

Le CHU de Rennes et les établissements parties ne disposant pas de mûrisserie, les fruits et légumes livrés doivent donc être mûrs, prêts à consommer, à réception.

Les établissements procèdent à des contrôles tels que décrits à l'article 8.3 du CCAP.

Le dossier technique du titulaire décrit les moyens matériels dont il dispose pour garantir la maturité des fruits et légumes, et le processus qualité du contrôle du mûrissement.

Critères à réception : taux de sucre, test de pénétrométrie et colorimétrie.

Produits	Taux de sucre (degrés de brix)	Pénétrométrie (F)
Mandarines Cat 1	/	/
Clémentines Cat 1	> 9°B	/
Oranges Cat 1	> 9°B	/
Pommes Jaunes Rouges Bicolore Verte Cat 1	> 12°B > 12°B > 12°B > 12°B	> 6kg / cm² > 6kg / cm² > 6kg / cm² > 6kg / cm²
Kiwis Cat 1	≥ 12°B	1.2 kg/cm²
Pêches Cat 1	≥ 10°B juin/juillet ≥ 11°B juillet/août ≥ 11°B août/septembre	< 2.5 kg/0.5 cm²
Nectarines Cat 1	≥ 10°B juin/juillet ≥ 11°B juillet/août ≥ 11°B août/septembre	< 2.5 kg/0.5 cm²
Poires Cat 1	Poires d'été : Guyot ≥ 10°B William's ≥ 11°B Poires d'automne : Beurre Hardy : ≥ 11°B Comice/louise bonne ≥ 12°B Poires d'hiver : ≥ 12°B	Poires d'été : < 2.5kg/0.5cm² Poires d'automne : < 2.5kg/0.5cm² Poires d'hiver : < 2.5kg/0.5cm²
Raisins Cat 1	Raisin blanc Chasselas ≥ 15°B Autres ≥ 16°B Italia ≥ 16°B Raisin noir Muscat ≥ 15°B	/

Produits	Taux de sucre (degrés de brix)	Pénétrométrie	Observation
Abricots Cat 1	≥ 11°B	< 2.5kg/0.5cm²	
Prunes Cat 1	Mirabelles ≥ 16°B Reine Claude ≥ 16°B Quetsche ≥ 16°B	/	
Melons Cat 1	≥ 10-12°B début de saison ≥ 12-16°B pleine saison	/	
Pastèques Cat 1	/	/	
Ananas Cat 1	≥ 14°B	/	Coloration C4
Cerises Cat 1	≥ 15°B avant mi-juin ≥ 16°B après mi-juin	/	
Fraises Cat 1	/	/	
Pomelos rose Cat 1	> 12°B		
Bananes Cat 1	/	/	Coloration 5 - 6

Des pénalités, telles que définies dans le CCAP du présent marché, peuvent être appliquées en cas de non-respect des dispositions prévues ci-dessus.

5 ANIMATIONS ET REPORTING

5.1 ANIMATIONS

Le CHU de Rennes et ses établissements parties souhaitent au minimum UNE (1) proposition d'animation pour chaque saison, soit 2 minimum par marché subséquent.

Le dossier technique du titulaire précise:

- si des animations autour des produits proposés, sont possibles. Ces animations auront lieu dans les restaurants des établissements concernés par le présent marché. Ces animations sont incluses dans les prix du marché ;
- la nature des animations proposées avec des exemples de restaurants ou organismes où ces animations « produits » ont déjà eu lieu ;
- les supports de communication proposés. Les prix de ces derniers sont inclus dans les prix du marché.

Le titulaire inclut dans son catalogue, la liste des produits en lien avec la thématique de l'animation, en les identifiant « produits pour animation ».

5.2 REPORTING

Le titulaire doit impérativement fournir un reporting récapitulant les informations relatives à l'exécution du marché subséquent concerné dans les 15 jours ouvrés suivant la dernière livraison au CHU de Rennes et à chaque centre hospitalier dudit marché. Le défaut de transmission de ce reporting ouvre droit à l'application de pénalités telles que définies au CCAP.

Le titulaire transmettra ce reporting au CHU de Rennes et à chaque centre hospitalier par mail aux adresses communiquées au titulaire lors du lancement du marché.

Figurent obligatoirement sur ce reporting, par établissement :

- Identification de l'établissement partie ;
- Identification du site (si applicable) ;
- Numéro et date de notification du Marché Subséquent ;
- Les libellés de fruits et légumes achetés ;
- La variété ;
- Le label des produits (si applicable) ;
- Les quantités de fruits et légumes commandés et livrés ;
- L'unité de commande ;
- Les montants des commandes passées et livrées ;
- L'origine des produits ;
- Le circuit d'approvisionnement (nombre d'intermédiaires).

Un reporting est également réalisé sur les aspects logistiques et qualitatifs :

- Identification de l'établissement partie ;
- Identification du site (si applicable) ;
- Numéro et date de notification du Marché Subséquent ;
- Retour pour non-conformités ;
- Nature des non-conformités ;
- Traitement des non conformités.

Les reportings sont inclus dans la prestation et ne feront pas l'objet d'une facturation.

6 COMMANDES ET LIVRAISONS

6.1 COMMANDES

Pour le CHU de Rennes et les établissements parties, les commandes sont passées au moins 9 jours (calendaires) avant la date de livraison souhaitée, avec possibilité de réajustement en A pour B.

Le dossier technique du titulaire précise pour chaque établissement, l'heure butoir maximale de commande si livraison le lendemain, notamment pour les cas de réajustement en A pour B.

6.2 LIVRAISONS

Tous les produits sont à livrer en carton ou cagettes consignées, sur palette « Europe ».

Les fréquences, jours, horaires et points de livraisons sont stipulés sur l'annexe n°2 du CCTP « Données logistiques par établissement ».