



CENTRE HOSPITALIER REGIONAL UNIVERSITAIRE DE NANCY
DIRECTION DES ACHATS DU GHT HOPITAUX SUD LORRAINE

APPEL D'OFFRES OUVERT

FOURNITURE DE FRUITS ET LEGUMES FRAIS

Cahier des Clauses Techniques Particulières

CCTP 2026_059

SOMMAIRE

1	OBJET DU MARCHÉ PUBLIC	3
2	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES.....	3
2.1	EMBALLAGE	3
2.2	ÉTIQUETAGE	3
2.3	TRACABILITÉ DES PRODUITS	4
2.4	SYSTÈME QUALITÉ	4
2.5	DÉVELOPPEMENT DURABLE	4
3	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES PARTICULIERES	4
3.1	PROMOTION DES CIRCUITS COURTS D'APPROVISIONNEMENT POUR LES PRODUITS DE L'AGRICULTURE	4

1 OBJET DU MARCHÉ PUBLIC

La présente consultation a pour objet la conclusion d'un accord-cadre multi-attributaire établissant l'essentiel des termes régissant les marchés subséquents relatifs à la fourniture de fruits et légumes frais pour les établissements adhérents du groupement de commandes du GHT Sud Lorraine.

2 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

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

- Aux normes françaises et européennes ou équivalentes,
- 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.),
- A la réglementation OGM : information de présence,
- Aux différents codes des usages professionnels.

2.1 EMBALLAGE

L'emballage, qu'il soit individuel ou collectif sera systématiquement de type perdu. Il devra comporter un degré de résistance et de solidité suffisant en fonction de la manipulation dont il fera l'objet dans les différentes phases du transport et d'utilisation.

Il devra respecter les principes réglementaires en vigueur en matière d'hygiène alimentaire, notamment de conservation et de préservation des dits produits contre l'action de la lumière, de l'air et d'autres agents extérieurs qui les altéreraient de quelque façon que ce soit.

Les conditionnements plastiques utilisées devront être agréées pour le contact alimentaire conformément à la directive 2005/79CE, la directive 2004/19 CE. De plus, ils devront être conformes aux exigences de l'arrêté du 09 août 2005 modifiant l'arrêté du 02 janvier 2003 sur les matériaux et objets en matières plastiques mis ou destinés à être mis au contact avec les denrées, produits et boissons alimentaires.

2.2 INTERGRITE DES PRODUITS

Les produits devront être exempts de toute altération, flétrissure, pourriture ou souillure. Ils ne doivent pas présenter de traces de gel ou de choc mécanique important.

2.3 ÉTIQUETAGE

Les mentions d'étiquetage obligatoires sont inscrites en caractères indélébiles et clairement lisibles sur chaque préemballage.

Les indications suivantes doivent figurer sur l'emballage :

- Nom du produit
- Catégorie du produit
- Pays et région d'origine
- Label de qualité le cas échéant

2.4 TRACABILITÉ DES PRODUITS

Le titulaire devra, à tous moments, être en mesure de fournir par écrit de façon lisible et facilement interprétable les éléments de traçabilité nécessaires pour assurer la sécurité sanitaire (nom du produit, identification du ou des transporteurs, fournisseurs, nom du ou des négociants intermédiaires, quantité livrée, jour de livraison...)

2.5 SYSTÈME QUALITÉ

Le fournisseur décrit le système qualité mis en œuvre dans son offre : « DT_RepTech1_Sécurité alimentaire ».

Il peut fournir tout document ou information justifiant ou complétant ses réponses.

2.6 DÉVELOPPEMENT DURABLE

Le fournisseur décrit les démarches et actions menées en matière de développement durable dans son offre : « DT_RepTech2_Dév durable ».

Il peut fournir tout document ou information justifiant ou complétant ses réponses.

3 SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES PARTICULIERES

Les qualités intrinsèques des fruits et légumes doivent répondre au minimum aux critères de la **catégorie 1**.

Les produits doivent être suffisamment développés et présenter une maturité suffisante.

3.1 PROMOTION DES CIRCUITS COURS D'APPROVISIONNEMENT POUR LES PRODUITS DE L'AGRICULTURE

Le candidat devra justifier de sa capacité logistique et technique : « DT_RepTech3_Evaluation des capacités techniques et logistiques ».

En dehors de la vente directe d'un producteur, le candidat présentera, à l'appui de son offre, le(s) circuit(s) d'approvisionnement des fruits et légumes frais proposés.

A cet égard, les circuits courts sont à privilégier. « Est considéré comme circuit court un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire entre l'exploitant et le consommateur » (source : agriculture.gouv.fr).