



CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

(C.C.T.P)

Personne Publique :

CENTRE HOSPITALIER REGIONAL UNIVERSITAIRE DE MONTPELLIER
Centre Administratif André Bénéch
191, Avenue du Doyen Gaston Giraud

34295 MONTPELLIER

Affaire n° 26A0127

Objet de la consultation :

**FOURNITURE DE FRUITS ET LEGUMES FRAIS Y COMPRIS FRUITS ET LEGUMES DITS DECLASSES
ISSUS DE L'AGRICULTURE CONVENTIONNELLE ET BIOLOGIQUE POUR LES ETABLISSEMENTS DU
GHT EST HERAULT ET SUD AVEYRON – FOURNITURE ET LIVRAISON DE CORBEILLES DE FRUITS -
PLATEAUX DE LEGUMES CRUS - BOUQUETS DE LEGUMES CRUS POUR LE CHU DE MONTPELLIER**

Etabli en application de l'Ordonnance n° 2018-1074 du 26 novembre 2018 portant partie législative et
du Décret n° 2018-1075 du 3 décembre 2018 portant partie réglementaire du code de la commande
publique

La procédure de consultation utilisée est la suivante :

Appel d'offres ouvert européen en application des articles L. 2124-2, R. 2131-16 à 18, R. 2124-2 et R.
2161-2 à 5 du code de la commande publique

Affaire n° 26A0127

SOMMAIRE

I – OBJET DE LA CONSULTATION

II - DISPOSITIONS REGLEMENTATIONS APPLICABLES AUX DENREES ALIMENTAIRES

III - DESCRIPTIF DES BESOINS

IV - DISPOSITION COMMUNE AUX LOTS

3-1 Normes de qualité applicables aux fruits, légumes et pommes de terre

3.1.1 NORME GENERALE DE COMMERCIALISATION FIXEE PAR LE REGLEMENT COMMUNAUTAIRE POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS

A – EXIGENCES MINIMALES EN MATIERE DE QUALITE
B – TOLERANCE
C – MATURITE

3.1.2 NORMES SPECIFIQUES DE QUALITE FIXEES PAR LE REGLEMENT COMMUNAUTAIRE POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS

3.1.3 PRODUITS DE QUALITE ET DURABLES ET BIO

3.1.4 CIRCUITS COURTS

3-2 Organisation des livraisons

I – OBJET DE LA CONSULTATION

Le présent Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) définit les modalités techniques et réglementaires de l'accord cadre à bons de commandes ayant pour objet :

FOURNITURE DE FRUITS ET LEGUMES FRAIS Y COMPRIS FRUITS ET LEGUMES DITS DECLASSES ISSUS DE L'AGRICULTURE CONVENTIONNELLE ET BIOLOGIQUE POUR LES ETABLISSEMENTS DU GHT EST HERAULT ET SUD AVEYRON – FOURNITURE ET LIVRAISON DE CORBEILLES DE FRUITS - PLATEAUX DE LEGUMES CRUS - BOUQUETS DE LEGUMES CRUS POUR LE CHU DE MONTPELLIER

Les quantités prévisionnelles estimatives sur 12 mois figurent au DQE

Elles ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des établissements vis-à-vis des titulaires retenus. Ces derniers ne pourront prétendre à aucune indemnisation en cas de non-respect de ces quantités.

II – DISPOSITIONS REGLEMENTAIRES APPLICABLES AUX DENREES ALIMENTAIRES

Outre les stipulations du présent CCTP, la consultation est régie par l'ensemble des normes, directives existantes, des dispositions réglementaires applicables aux denrées alimentaires en vigueur au moment de la livraison, et notamment :

- à l'ensemble des normes françaises, européennes ou équivalentes,
- à la réglementation française ou communautaire nouvelle en vigueur au moment des achats,
- aux différents codes des usages professionnels
- à 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**
- au Code de la consommation
- au Code du commerce
- au Code de la commande publique
- aux Arrêtés interministériels relatifs aux accords interprofessionnels en vigueur ou à venir applicables aux productions nationales et en particulier pour : abricot, fraise, kiwi, melon, pêche et nectarine, pomme, pomme de terre, raisin
- aux Accords interprofessionnels en vigueur ou à venir applicables aux fruits et légumes autres que ceux faisant l'objet d'une extension par arrêté interministériel
- au Guide de bonnes pratiques hygiéniques relatif aux fruits et légumes non transformés- Nouvelle édition dans quelques mois.
- au Guide de bonnes pratiques de conditionnement des pommes de terre destinées au marché du frais – Juillet 2010 (disponible sur le site www.cnipt.fr).
- à la Brochure d'interprétation de l'arrêté du 3 mars 1997 (JO du 26/03/1997) relatif à la commercialisation des pommes de terre de primeur et de conservation (disponible sur le site www.cnipt.fr).

- au Guide des fruits et légumes en restauration hors domicile, établi par le CTIFL – Centre technique interprofessionnel pour les fruits et légumes, INTERFEL - Interprofession de la filière des fruits et légumes frais, et le CCC – Comité de coordination des collectivités. En vente au CTIFL, 22 - rue Bergère – 75009 PARIS, <http://www.ctifl.fr/Pages/kiosque.aspx>.
- à la Recommandation du GEMRCN relative à la nutrition (mise à jour au 10 octobre 2001) <http://www.economie.gouv.fr/daj/guides-et-recommandations-des-gem-et-autrespublications>

III – DESCRIPTIF DES BESOINS

Le marché public est décomposé en **11** lots définis au CCAP.

Les produits référencés correspondent aux fruits et légumes frais les plus communément utilisés. Les établissements auront la possibilité de commander à titre accessoire des Fruits & Légumes frais non indiqués au BPU dans le cadre des demandes de cotation périodique (ex : ail).

IV – DISPOSITIONS LOTS 1 A 10

4.I – NORMES DE QUALITE APPLICABLES AUX FRUITS, LEGUMES ET POMME DE TERRE

L'**annexe 9 au présent CCTP** permet de mieux appréhender l'essentiel du contenu de ces règles en les synthétisant sous forme de fiches par produit. Ces fiches précisent pour chaque produit les caractéristiques de qualité et les principaux défauts. Il ne s'agit pas d'une présentation exhaustive mais d'une synthèse des dispositions réglementaires essentielles communautaires et françaises.

4.1.1 NORME GENERALE DE COMMERCIALISATION FIXEE PAR LE REGLEMENT COMMUNAUTAIRE POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS

Cette norme générale de commercialisation, développée par le règlement 543-2011, prévoit des exigences minimales de qualité, de maturité, ainsi que des tolérances admises dans l'appréciation du respect de ces exigences.

Elle ne prévoit pas d'obligation d'homogénéité de calibre et de maturité des produits.

A - EXIGENCES MINIMALES EN MATIERE DE QUALITE

Tous les fruits et légumes, les pommes de terre doivent être de qualité saine, loyale et marchande et respecter les dispositions du Code de la Consommation.

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

- Intacts
- Sains : sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations, 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

Le fournisseur devra respecter les règles du décret n° 2012-128 du 30/01/2012 et s'assurer de l'absence d'OGM pour les produits dont la provenance est externe à l'Union Européenne. A cet effet, il mettra en œuvre les dispositions réglementaires en vigueur en matière d'étiquetage et de marquage des produits permettant à l'établissement de vérifier l'application de cette prescription.

B – MATURITE

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 les produits nécessitant un stade de maturité précis, les jours de consommation seront précisés sur le bon de commande.

4.1.2 - NORMES SPECIFIQUES DE QUALITE FIXEES PAR LE REGLEMENT COMMUNAUTAIRE POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS

Les normes de qualité spécifiques définissent pour les fruits ou légumes un seuil minimal de qualité.

Pour rappel, la réglementation fixe un classement en trois catégories commerciales les qualités intrinsèques des produits :

- Catégorie EXTRA : qualité supérieure qui correspond à un produit quasiment exempt de défauts
- Catégorie I : bonne qualité présentant de légers défauts
- Catégorie II : qualité marchande ou certains défauts plus importants sont admis

Agriculture conventionnelle : les fruits et légumes frais demandés dans le cadre de la présente consultation seront de catégorie 1 ou Extra.

Cette spécificité sera précisée sur le bon de commande

4.1.3 PRODUITS DE QUALITE- DURABLES ET BIO

- Les produits issus de l'agriculture biologique

Les fruits et légumes sous certification biologique pourront être livrés hors calibres et hors catégories commerciales, sous réserve de conformité sanitaire et réglementaire.

- **Les produits végétaux étiquetés « en conversion » : produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an, conformément au règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 2018 relatif à la production biologique**

- **Les produits bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivants :**
 - Le Label rouge,
 - L'appellation d'origine (AOC/AOP),
 - L'indication géographique (IGP),
 - La Spécialité traditionnelle garantie (STG),
 - La mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE),
- **Les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 (HVE)**



4.1.4 – CIRCUITS COURTS

Le code de la commande publique permet aux acheteurs publics de favoriser le développement des circuits courts de commercialisation dans le domaine des produits agricoles.

L'allotissement répond au souhait de garantir la fraîcheur et la saisonnalité des produits

Les variétés sont adaptées au plus près aux capacités de production et aux périodes de récolte favorables pour l'année en cours.

La fourniture objet du présent marché est issue d'un mode de production respectueux de l'environnement et performant en matière de développement des approvisionnements directs et des circuits courts de produits frais.

Dans le cadre de cette consultation, les candidats doivent proposer des produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO : Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine) et à faible impact environnemental dont issus de l'agriculture biologique devront s'engager à proposer tout au long de la durée du marché à minima 50 % de produits durable sous SIQO dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique ou en conversion.

4.2 – ORGANISATION DES LIVRAISONS

L'organisation des livraisons se fera conformément aux annexes 1 à 8 figurants au CCTP.

Chaque livraison devra être effectuée par le titulaire aux jours et lieux indiqués sur le bon de commande. **Le fournisseur n'est pas autorisé à modifier le jour de la livraison, ni le contenu de la commande, quels que soient les motifs, sans qu'il n'ait obtenu l'accord exprès du responsable de l'établissement.**

En aucun cas, la chaîne du froid ne doit être interrompue.

Il est précisé que le marché ne comporte pas de minima de commande. Le candidat soumissionne après avoir pris connaissance de l'historique fourni par établissement qui précise à titre informatif les quantités annuelles estimées (DQE).

De même, de manière exceptionnelle, en fonction des aléas de production (panne de chaîne de conditionnement, panne de matériel de cuisson, de découpe ...), l'établissement se réserve le droit de modifier un approvisionnement en annulant, sans engagement de report sur un autre produit, une commande prévue dans un délai de 48 heures.

L'administration pourra demander à la DGCCRF compétente, ou à un laboratoire d'analyse indépendant, tout prélèvement utile en cas de doute sur l'état sanitaire des produits ou sur les qualités physico chimiques de ces derniers.

De manière générale, les produits livrés devront être d'une maturité suffisante pour assurer une consommation normale :

- dans les 48 heures pour les livraisons effectuées du lundi au jeudi
- dans les 72 heures pour les livraisons effectuées le vendredi

Afin de permettre au titulaire de fournir des produits à qualité optimale, et en complément du jour de livraison, le jour de consommation de chaque fruit sera mentionné en pièce jointe au bon de commande.

Si les produits nécessitent un stade de maturité spécifique au moment de la livraison, l'information sera précisée au moment de la commande.

Les fruits et légumes à la livraison doivent avoir atteint un seuil de maturité optimum selon la date de consommation. Le fournisseur s'engage à utiliser les moyens dont il dispose pour assurer ce seuil de maturité.

Le fournisseur doit informer l'établissement en amont de la livraison si la qualité semble insuffisante, afin de trouver une alternative et éventuellement modifier la commande.

Les possibilités de stockage des établissements sont :

- une chambre froide (7°C à 8°C)
- une pièce de stockage à 10 °C

Sous réserve de garantir le maintien de l'intégrité qualitative des produits à réception dans ses locaux, le CH de St Affrique pourra accepter la livraison en vrac des denrées suivantes :

- Citron
- Kiwi
- Orange

Le Centre Hospitalier de Millau n'accepte pas la livraison en vrac.

5.1 – NORMES DE QUALITE APPLICABLES AUX FRUITS, LEGUMES ET POMME DE TERRE DITS « DECLASSES »

Les produits anti gaspillages dits déclassés sont des fruits, légumes ou pommes de terre qui ne satisfont pas aux critères des catégories commerciales normales (Extra, I, II), sans être impropres à la consommation.

5.1.1 NORME GENERALE DE COMMERCIALISATION FIXEE PAR LE REGLEMENT COMMUNAUTAIRE POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS

Même dits déclassés, les produits doivent **obligatoirement** respecter les exigences suivantes :

- **Normes CEE-ONU (UNECE)** pour fruits et légumes frais
- **Codex Alimentarius**
- Réglementations nationales agricoles et sanitaires
- Règles de contrôle phytosanitaire

5.1.2 - EXIGENCES MINIMALES EN MATIERE DE QUALITE

Les produits dits déclassés sont des produits :

- **NORMAUX**
Issus d'excédents de récoltes (aucune conséquence sur les produits)
- **HORS CALIBRE (catégories commerciales normales)**
Trop petits
Trop gros
- **DÉFAUTS DE FORME**
Défauts liés à la forme du produit (courbé, tordu, bicornu)
- **DÉFAUTS ESTHÉTIQUES**
Défauts de coloration
Taches superficielles
Rugosité
- **DEFAUTS MECANIQUES**
Eraflures
Légers chocs
Blessures cicatrisées
- **DEFAUTS AUTORISES :**
Défauts n'affectant pas la chair
Défauts compatibles avec la transformation
- **CAS PARTICULIERS**
Les pommes de terre déclassées peuvent présenter :
Calibre trop petit ou trop gros

Défauts de forme
Légères lésions superficielles

Mais **sont exclues** :
Pommes de terre vertes (toxicité – solanine)
Fortement germées
Pourritures humides ou sèches avancées

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

Le fournisseur devra respecter les règles du décret n° 2012-128 du 30/01/2012 et s'assurer de l'absence d'OGM pour les produits dont la provenance est externe à l'Union Européenne. A cet effet, il mettra en œuvre les dispositions réglementaires en vigueur en matière d'étiquetage et de marquage des produits permettant à l'établissement de vérifier l'application de cette prescription.

5.1.3 – SALUBRITE

L'ensemble des produits devront être :

- Propres, sains et **propres à la consommation humaine**
- Absence de pourriture avancée
- Absence d'odeur ou de goût anormal
- Absence de parasites vivants

5.1.4 – SECURITE SANITAIRE

- Résidus de pesticides **dans les limites réglementaires**
- Absence de contaminants dangereux (métaux lourds, mycotoxines)
- Conformité aux règles d'hygiène (transport, stockage)

5.1.5 – MATURITE MINIMALE

Les produits devront être suffisamment développés, mais pas en excès, les fruits devront présenter une maturité suffisante et ne devront pas être trop mûrs.

Le degré de maturité devra être satisfaisant pour le jour de consommation indiqué sur le bon de commande.

5.1.6 – TOLERANCE

La présence dans chaque lot de produits ne satisfaisant pas aux exigences minimales de qualité et de maturité est admise dans la limite d'une tolérance de 2%, en nombre ou en poids, selon le bon de commande émis.

Cette tolérance ne s'applique pas cependant aux produits atteints de pourriture ou de toute autre altération qui les rendrait impropres à la consommation.

5.1.7 – EXIGENCES MINIMALES EN MATIERE DE CALIBRE

Compte tenu de la nature spécifique de ce lot, il n'y a pas d'exigence particulière sur le calibre des produits.

Cependant, le fournisseur devra spécifier en amont (à la passation de la commande) le ou les calibres proposés ainsi que leur proportion. L'établissement se réserve le droit d'annuler une commande si le calibre proposé n'est pas exploitable par le service de restauration.

5.1.8 - Produits certifiés

✓ *Produits issus de l'agriculture biologique*

Certains produits de l'accord-cadre devront pouvoir justifier d'une production selon des modes biologiques au sens du règlement (CE) n° 834/2007. Seuls les produits porteurs d'un label biologique européen ou national sont réputés conformes. Le candidat devra être en mesure de fournir les certificats établis par les services chargés du contrôle de la qualité et habilités à attester la conformité des fournitures aux spécifications de l'agriculture biologique.

✓ *Légumes HVE 2 ou équivalent :*

Certains produits du marché devront pouvoir justifier d'une production à Haute Valeur Environnementale de niveau 2 ou plus (HVE 2 ou 3) ou équivalent, pouvant intégrer la liste des labels autorisés dans la prise en compte des 50% de produits durables de la loi Egalim. Les produits concernés sont inscrits dans le BPU.

Le fournisseur devra apporter toutes justifications (attestation, plaquette de présentation,...) dans son offre.

5.2 CONDITIONNEMENT ET ETIQUETAGE

5.2.1 – CONDITIONNEMENT

- Les emballages devront être propres et solides
- La séparation claire des produits classés / déclassés (pour le candidat attributaire d'un autre lot)
- Les emballages devront assurer une protection contre la contamination

5.2.2 – EQUIPAGE OBLIGATOIRE

Doivent figurer clairement :

- Mention : « **PRODUIT DÉCLASSÉ** » ou « **DESTINÉ À LA TRANSFORMATION** »
- Nature du produit
- Origine
- Poids ou volume

VI – DISPOSITIONS LOT 11

6.1.1 NORME GENERALE DE COMMERCIALISATION FIXEE PAR LE REGLEMENT COMMUNAUTAIRE POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS

Cette norme générale de commercialisation, développée par le règlement 543-2011, prévoit des exigences minimales de qualité, de maturité, ainsi que des tolérances admises dans l'appréciation du respect de ces exigences.

Elle ne prévoit pas d'obligation d'homogénéité de calibre et de maturité des produits.

A - EXIGENCES MINIMALES EN MATIERE DE QUALITE

Tous les fruits et légumes, les pommes de terre doivent être de qualité saine, loyale et marchande et respecter les dispositions du Code de la Consommation.

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

- Intacts
- Sains : sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations, 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

Le fournisseur devra respecter les règles du décret n° 2012-128 du 30/01/2012 et s'assurer de l'absence d'OGM pour les produits dont la provenance est externe à l'Union Européenne. A cet effet, il mettra en œuvre les dispositions réglementaires en vigueur en matière d'étiquetage et de marquage des produits permettant à l'établissement de vérifier l'application de cette prescription.

B – MATURITE

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 les produits nécessitant un stade de maturité précis, les jours de consommation seront précisés sur le bon de commande.

6.1.2 - NORMES SPECIFIQUES DE QUALITE FIXEES PAR LE REGLEMENT COMMUNAUTAIRE POUR LES FRUITS ET LEGUMES FRAIS

Les normes de qualité spécifiques définissent pour les fruits ou légumes un seuil minimal de qualité.

Pour rappel, la réglementation fixe un classement en trois catégories commerciales les qualités intrinsèques des produits :

- Catégorie EXTRA : qualité supérieure qui correspond à un produit quasiment exempt de défauts
- Catégorie I : bonne qualité présentant de légers défauts
- Catégorie II : qualité marchande ou certains défauts plus importants sont admis

Agriculture conventionnelle : les fruits et légumes frais demandés dans le cadre de la présente consultation seront de catégorie 1 ou Extra.

Cette spécificité sera précisée sur le bon de commande

6.1.3 PRODUITS DE QUALITE- DURABLES ET BIO

- Les produits issus de l'agriculture biologique

Les fruits et légumes sous certification biologique pourront être livrés hors calibres et hors catégories commerciales, sous réserve de conformité sanitaire et réglementaire.

- **Les produits végétaux étiquetés « en conversion » : produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et issus d'une exploitation qui est en conversion depuis plus d'un an, conformément au règlement (UE) 2018/848 du Parlement européen et du Conseil du 30 mai 2018 relatif à la production biologique**
- **Les produits bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivants :**
 - Le Label rouge,
 - L'appellation d'origine (AOC/AOP),
 - L'indication géographique (IGP),
 - La Spécialité traditionnelle garantie (STG),
 - La mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE),
- **Les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 (HVE)**



6.2 – DESCRIPTION DES PRESTATIONS

6.2.1 - Les corbeilles de fruits

Les corbeilles de fruits sont destinées à des actions de convivialité, de bien être, de communication ou d'évènementiel.

Les corbeilles de fruits et légumes devront respecter les caractéristiques suivantes :

- Fruits frais, entiers, non transformés
- Composition variée, équilibrée, saisonnière
- Présentation dans une boîte type « chapeau », rigide, propre, esthétique
- Quantité adaptée au nombre de personnes (en fonction des indications portées sur le bon de commande)

L'ensemble sera livré monté, emballé, livré sur site conformément aux indications portées sur le bon de commande

6.2.2 – Plateaux de légumes crus

Les plateaux de légumes crus devront être :

- Prêts à consommer
- Présenter une variété de légumes crus, découpés de manière homogène
- Etre disposé sur un plateau alimentaire rigide de type traiteur
- Etre filmés ou protégés pour le transport

Les sauces en contenants séparés pourront être fournies et seront clairement identifiées.

L'ensemble sera livré monté, emballé, livré sur site conformément aux indications portées sur le bon de commande

6.2.3 – Bouquets de légumes crus

Les bouquets de légumes crus devront être :

- Composés de légumes crus, prêts à consommer

- Etre présentés sous forme de bouquet (assemblage vertical, esthétique et stable)
- Etre adaptés au partage (facilement démontable au cours de l'événement)

Les sauces en contenants séparés pourront être fournies et seront clairement identifiées.

L'ensemble sera livré monté, emballé, livré sur site conformément aux indications portées sur le bon de commande

6.3 – ORGANISATION DES LIVRAISONS

L'organisation des livraisons se fera conformément aux bons de commande émis par le CHU de Montpellier.

Chaque livraison devra être effectuée par le titulaire aux jours et lieux indiqués sur le bon de commande. **Le fournisseur n'est pas autorisé à modifier le jour de la livraison, ni le contenu de la commande, quels que soient les motifs, sans qu'il n'ait obtenu l'accord exprès du responsable de l'établissement.**

En aucun cas, la chaîne du froid ne doit être interrompue.

Il est précisé que le marché ne comporte pas de minima de commande. Le candidat soumissionne après avoir pris connaissance de l'historique fourni par établissement qui précise à titre informatif les quantités annuelles estimées (DQE).

L'administration pourra demander à la DGCCRF compétente, ou à un laboratoire d'analyse indépendant, tout prélèvement utile en cas de doute sur l'état sanitaire des produits ou sur les qualités physico chimiques de ces derniers.

De manière générale, les produits livrés devront être d'une maturité suffisante pour assurer une consommation normale :

- dans les 48 heures pour les livraisons effectuées du lundi au jeudi
- dans les 72 heures pour les livraisons effectuées le vendredi

Afin de permettre au titulaire de fournir des produits à qualité optimale, et en complément du jour de livraison, le jour de consommation de chaque fruit sera mentionné en pièce jointe au bon de commande.

Si les produits nécessitent un stade de maturité spécifique au moment de la livraison, l'information sera précisée au moment de la commande.

Les fruits et légumes à la livraison doivent avoir atteint un seuil de maturité optimum selon la date de consommation. Le fournisseur s'engage à utiliser les moyens dont il dispose pour assurer ce seuil de maturité.

Le fournisseur doit informer l'établissement en amont de la livraison si la qualité semble insuffisante, afin de trouver une alternative et éventuellement modifier la commande.

Les possibilités de stockage des établissements sont :

- une chambre froide (7°C à 8°C)
- une pièce de stockage à 10 °C