



Pouvoir adjudicateur :

Monsieur le Directeur Général du
Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires
Lorraine
75 rue de Laxou
54042 Nancy cedex

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

FRUITS ET LEGUMES DE 1ERE, 4EME ET 5EME GAMMES

Appel d'offres n°261002

ARTICLE 1 - CONSIDERATIONS DE PORTEE GENERALE

1.1 - REGLEMENTATION

Les produits doivent être conformes à la réglementation en vigueur et aux spécifications du guide GPEM/DA N°F9-02 du 28 janvier 2003 pour l'achat public de fruits légumes et pommes de terre à l'état frais, ainsi qu'au guide des fruits et légumes en restauration hors domicile publié par le CTIFL et INTERFEL.

La recommandation Interfel CCC est de se reporter à ce guide des fruits et légumes en restauration hors domicile pour les critères relatifs au grammage, à la maturité, et à la qualité organoleptique des produits.

(Informations sur ces 2 guides sur www.interfel.com).

Les fruits et légumes livrés devront obligatoirement appartenir à la catégorie I chaque fois que cela est possible, sinon, il sera choisi une catégorie II ou « extra ».

Ils devront répondre aux caractéristiques minimales, ils devront donc être :

- entiers,
- sains,
- d'aspect frais,
- propres,
- dépourvus d'odeur, saveur ou humidité anormale,
- suffisamment développés

Les fruits et légumes devront, à la date de leur livraison, être conformes aux normes suivantes :

- aux lois, décrets et arrêtés tels que répertoriés dans les brochures 1346-1 et 1346-2 « fruits et légumes » de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes,
- aux textes communautaires définissant des normes CEE,
- au Guide F9-02 du 28 janvier 2003 pour l'achat public de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais, du GPEM/DA,
- à l'arrêté du 3 mars 1997 relatif au commerce de pommes de terre de conservation,
- aux normes homologuées AFNOR.

Les fruits et légumes frais issus de l'agriculture biologique doivent respecter les dispositions contenues dans le règlement CE 2092/91. En particulier, les professionnels de la filière agriculture biologique doivent faire certifier leurs produits par des organismes certificateurs agréés par les pouvoirs publics. Ils sont au nombre de cinq : Ecocert, Qualité France, Ulase, Aclave, Agrocet.

D'une façon générale, les marchandises offertes, vendues et livrées devront répondre aux spécifications, normes et prescriptions prévues par les lois, règlements et décisions en vigueur au jour de la livraison et aux indications des fiches techniques prévues par les décisions des Groupes d'Étude des Marchés (GEM) de l'Observatoire Économique de l'Achat Public, en ce qui concerne tant leur appellation, dénomination, origine, état, qualité, composition que leur conditionnement, présentation, emballage et étiquetage. En l'absence de loi, règlement, décision, fiche technique de l'espèce, les marchandises devront satisfaire aux usages loyaux et constants du commerce.

Les produits livrés devront obligatoirement être de qualité saine, loyale et marchande.

L'ensemble des fruits et légumes devra répondre en matière de qualité et de marquage à la réglementation en vigueur, et notamment les textes suivants :

- Aux textes communautaires définissant des normes de commercialisation CEE pour certains produits de grande consommation ;
- Aux spécifications techniques GEMRCN, notamment en matière d'emballages et de marquage des unités de présentation ;
- Règlement CE n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement CE n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- Arrêté du 3 mars 1997 relatif au commerce des pommes de terre de primeur et de conservation.

Les pommes de terre doivent appartenir à l'une des variétés inscrites, soit au catalogue commun des variétés des espèces de plantes agricoles (texte communautaire). Les tubercules devront être propres, fermes, sains et non germés. En principe, les produits proviendront directement des lieux de production ou des halles. Les marchandises livrées pourront éventuellement être vérifiées par les services vétérinaires.

1.2 – STADE DE MATURITE

Pour les produits nécessitant un stade de maturité précis, les jours de consommation seront précisés.

1.3 – PRODUITS SOUMIS A UNE DATE LIMITE DE CONSOMMATION (DLC)

- > Les fiches techniques produits doivent comporter une information sur la DLC
- > Produits de 4^e et 5^e gamme pasteurisée : règle des 3/3 : garantie minimale 1/3
- > IV^e gamme : fonctionnement normal : garantie 1/2 DLC résiduelle, sauf les lundis et lendemain de fête, où cette garantie peut être ramenée à 2 jours.

Il est conseillé de se reporter à la note n°2002-76 de la DGCCRF du 11 juin 2002 relative aux fruits et légumes frais en l'état, préparés, tranchés ou parés: étiquetage, présentation et règles d'hygiène.

ARTICLE 2 - REGLES DE QUALITE ET CATEGORIE

Les produits doivent répondre aux caractéristiques minimales de chacune des normes qui précisent notamment qu'ils doivent être :

- entiers
- sains
- d'aspect frais
- propres
- dépourvus d'odeur, saveur ou humidité anormale
- suffisamment développés
- dans un état permettant de supporter le transport et de répondre aux exigences commerciales à destination.

Les normes de qualité sont celles déterminées par les règles de l'Union Européenne, en général la fourniture est de la catégorie I.

Le calibre souhaité pour chaque denrée est celui mentionné sur le bordereau des prix unitaires.

Le choix est le plus proche possible, dans chaque catégorie, de celui qui correspond au cours généralement pratiqué, dit cours moyen de mercuriale de référence. Cependant, dans le cas où l'application du cours moyen conduirait à offrir un produit de qualité très médiocre, ne correspondant pas à la qualité souhaitée, le titulaire pourra exceptionnellement proposer des produits avec des caractéristiques qualitatives supérieures aux cotations. Dans ce cas, le prix devra être arrêté après entente préalable entre le fournisseur et le responsable du restaurant universitaire concerné au moment de la commande.

En cas de litige sur la qualité des fruits et légumes lors des livraisons, le pouvoir adjudicateur peut se faire assister par les Services de Répression des Fraudes et du contrôle de la qualité.

Le titulaire du marché doit être prévenu de façon à ce que le constat se fasse en sa présence ou celle de son représentant. S'il y a rejet, le titulaire est tenu de remplacer immédiatement la marchandise.

ARTICLE 3 - EMBALLAGES

Les produits devront être livrés dans leur emballage d'origine, conforme à la réglementation en vigueur, comportant le marquage normalisé, sauf dans le cas de produits déconditionnés. (voir article 5 ci-dessous).

Le conditionnement devra être conforme à la réglementation et conçu de telle sorte que les produits ne puissent être abîmés pendant les opérations de transports et de déchargements. Un ensemble déterminé de produits constituant une même livraison devra être composé par des colis homogènes

appartenant au même type d'emballage et de même capacité, afin de permettre une appréciation rapide et objective de la quantité de marchandise livrée.

Les emballages et matériaux de conditionnement utilisés devront être inertes, c'est-à-dire qu'ils ne devront céder aucune quantité d'éléments provenant de leurs constituants susceptibles de modifier anormalement la composition de l'aliment et, notamment, d'en altérer les caractéristiques organoleptiques ou de communiquer une odeur particulière (odeur de résine ou de moisi par exemple). Chaque emballage d'origine doit porter les indications concernant la variété, l'origine, le calibre et la catégorie.

Toute demande spécifique en matière d'emballage doit être précisée par l'acheteur dans l'accord cadre ou le marché subséquent.

Les emballages ne sont pas consignés, et peuvent être repris par le titulaire, qui n'a droit à aucune indemnité en cas d'inobservation de cette clause dont la mise en œuvre est laissée à sa diligence.

En cas de non reprise des emballages dans les huit jours de la livraison, la personne responsable peut procéder à leur destruction.

ARTICLE 4 - MARQUAGE

Le marquage doit satisfaire aux dispositions prévues par la réglementation et les normes de qualité rappelées dans les considérations de portée générale.

Il doit notamment comporter :

- Pour les fruits et légumes frais non soumis à la normalisation obligatoire : le nom et l'adresse de l'emballleur et, le cas échéant, de l'expéditeur de la marchandise ou une immatriculation conventionnelle délivrée par le service de la répression des fraudes. La nature exacte de la marchandise, sauf si le produit est visible de l'extérieur, l'indication du pays d'origine pour les fruits et légumes importés.
- Pour les fruits et légumes soumis à la normalisation obligatoire : les indications relatives à la nature (et s'il y a lieu à la variété, à l'origine et aux caractéristiques commerciales)
Des produits caractéristiques (catégories de classement, calibres, nombre de pièces) doivent être apposées sur une étiquette conforme au modèle défini dans le fascicule de documentation de l'AFNOR V02-000. Cette étiquette peut être reproduite directement sur le corps de l'emballage. La couleur de l'étiquette doit correspondre à celle fixée pour la catégorie considérée de classement : rouge/extra – vert/catégorie I – jaune/catégorie II.

Toutefois, par tolérance, et pour des raisons pratiques, l'étiquetage défini ci-dessus ne sera pas exigé en cas de livraison portant sur une quantité qui ne sera pas un multiple exact de celle contenue dans un emballage complet ; mais seul le dernier colis, inférieur à la quantité d'un emballage, bénéficiera de la tolérance, tous les colis complets étant étiquetés comme dit ci-dessus.

- Pommes-de-terre

Conditionnement : Les pommes de terre doivent être livrées en sacs propres, en bon état et suffisamment résistants pour supporter les manipulations dans les conditions normales, d'un poids de 10 kgs.

Marquage : Les sacs doivent porter, soit par impression directe, soit à l'aide d'une étiquette extérieure solidement fixée, les mentions suivantes à l'exclusion de toutes autres :

- nom et adresse du vendeur,
- dénomination de vente,
- nom de la variété, de la catégorie de classement,
- le poids net,
- le pays d'origine,
- s'il y a lieu l'une des mentions suivantes : "traitement antigerminatif" ou "traitement chimique antigerminatif"

ARTICLE 5 – CAS DU FRACTIONNEMENT DES CONDITIONNEMENTS D'ORIGINE

- Pour les fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais, le fractionnement peut être pratiqué dans les conditions suivantes : il s'agit de produits déconditionnés du conditionnement initial et qui sont placés en vue d'une livraison dans un autre conditionnement (bacs plastique notamment), en général avec d'autres fruits ou légumes.
- Pour déroger aux règles de présentation il faut que la commande porte sur des quantités inférieures à un colis normal, et, dans ce cas, les mentions d'étiquetage obligatoires doivent être détaillées pour chacun des produits (voir GPEM/DA du 28 janvier 2003, point 342) :
 - soit sur le conditionnement lui-même ;
 - soit sur le bordereau de livraison qui accompagne la marchandise.

ARTICLE 6 - TRANSPORTS

- Les denrées sont transportées dans des véhicules réfrigérés pour les fruits et légumes à l'état frais, 4^e gamme et 5^{ème} gammes pasteurisée, parfaitement propres, équipés de manière à éviter toute souillure ou altération de la marchandise devant être livrée.
En particulier, il sera demandé une attention particulière dans la superposition des cageots et emballages de toute nature : les produits terreux ou humides (pommes de terre, salades, notamment) devant être entreposés dans les parties basses, et les fruits dans les parties hautes.
- Le personnel préposé aux manutentions et au transport doit observer les règles de propreté concernant les mains et les vêtements notamment.
- Les produits livrés n'auront subi aucune rupture de la chaîne du froid entre le moment de la préparation et celui de la livraison.
- Les produits de 4^{ème} gamme seront livrés dans les 48 heures suivant leur conditionnement (pour les produits à la date limite de consommation de 5 jours).
- Manutention : Les véhicules de livraison devront être équipés d'un hayon élévateur. Dans le cas contraire, le déchargement des marchandises pondéreuses ou volumineuses sera à la charge du fournisseur. Si des contraintes nécessitent un gabarit particulier de véhicule, elles doivent être préalablement signalées au fournisseur (voir annexe « liste des points de livraison »).
- Dans le cas où le transport est réalisé par un sous-traitant du fournisseur, les mêmes obligations lui sont appliquées.

En outre la taille du véhicule de livraison devra être définie avec chaque restaurant.