RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

Crous Lille Nord Pas-de-Calais

Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Espace

Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires de Lille

Accord-cadre de fournitures

FRUITS, LEGUMES ET POMMES DE TERRE 1ère, 4ème et 5ème GAMMES

(autres que surgelés, en conserve appertisée ou secs)

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Référence de la consultation :

26.AI du 14/10/2026

Procédure de passation : appel d'offres ouvert

Table des matières

Article 1 – REGLEMENTATION EN VIGUEUR 3
Article 2 – DISPOSITIONS CONCERNANT LES DENREES DEMANDEES 4
2.1 Produits dits de « qualité et durable » 4
2.2 Conformité aux recommandations du Programme National Nutrition Santé (P.N.N.S.) et pour l'alimentation (P.N.A.) 5
2.3 Organismes génétiquement modifiés 5
2.4 Produits bio 5
2.5 Fiches techniques 6
2.6 Caractéristiques minimales de qualité et de maturité 6
2.7 Caractéristiques des produits 8
Article 3 – DISPOSITIONS CONCERNANT LE TRANSPORT, LA LIVRAISON ET LA RECEPTION 16
3.1 Dispositions générales 16
3.2 Dispositions concernant le transport 16
3.3 Conditions de livraison 16
3.4 Modalités de réception 17
Article 4 – DISPOSITIONS CONCERNANT L'EMBALLAGE, LE CONDITIONNEMENT ET L'ETIQUETTAGE. 17
4.1 L'emballage 17
4.2 Le conditionnement / la présentation 17
4.3 L'étiquetage 18

Article 1 – REGLEMENTATION EN VIGUEUR

Les produits doivent être conformes à la législation en vigueur ainsi qu'aux spécifications techniques et aux normes françaises et C.E.E. homologuées en vigueur et notamment :

Pour mémoire :

- règlement (CE) n° 178/2002 modifié du Parlement européen et du Conseil 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'A.E.S.A. et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- règlement (CE) n° 852/2004 modifié du Parlement européen et du Conseil 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- règlement (CE) n° 2073/2005 modifié de la Commission du 15 novembre 2005 fixant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- règlement (CE) n° 1333/2008 modifié du Parlement Européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires ;
- règlement (UE) n° 1169/2011 modifié du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, dit « INCO » ;
- loi n° 2018/938 modifiée 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, dite loi « EGAlim » ;
- loi n° 2020/105 modifiée du 10 février 2020 de lutte contre le gaspillage et économie circulaire, dite loi « AGEC » ;
- loi n° 2021/1104 du 22 aout 2021 contre le dérèglement climatique et renforcement e la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et Résilience » ;
- décret n° 2014/1489 modifié du 11 décembre 2014 modifiant le code la consommation en ce qui concerne l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires ;
- décret n° 2015/447 modifié du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non pré emballées ;
- décret n° 2022-243 du 25 février 2022 relatif à la présentation de la part de produits durables et de qualité dans la restauration collective ;
- arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

Et plus particulièrement, pour les fruits et légumes frais :

- règlement (C.E.) n° 1308/2013 modifié du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés (OCM) des produits agricoles ;
- guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP « fruits et légumes frais non transformés », version octobre 2010 ;
- guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP « végétaux crus prêts à l'emploi », version mars 2023 ;
- guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP « pommes de terre crues, épluchées ou non, grattées ou non, découpées ou non, râpées ou non, conditionnées prêtes à l'emploi », version décembre 2011 ;
- guide des fruits et légumes en restauration hors domicile ;
- recommandations relatives à la nutrition et aux achats durables en restauration collective (GEM-RCN et plateforme nationale « Ma Cantine »).

Les titulaires s'engagent à se conformer à la législation et à la réglementation en vigueur. Ils ne peuvent se prévaloir, dans l'exercice de leur mission, d'une quelconque ignorance des lois, décrets, arrêtés, règlements, circulaires, de tous les textes administratifs nationaux ou locaux et, d'une manière générale, de tout texte et de toute la réglementation intéressant leur activité pour l'exécution du présent marché.

Article 2 – DISPOSITIONS CONCERNANT LES DENREES DEMANDEES

Les titulaires de l'accord cadre sont tenus de fournir des produits conformes :

- aux caractéristiques définies dans les BPU « annexe B » lors des mises en concurrence pour l'attribution des marchés subséquents,
- aux exigences stipulées dans les articles 2.7 ci-après,
- aux fiches techniques fournies dans l'offre pour les produits de 4ème et 5ème gammes.

2.1 Produits dits de « qualité et durable »

Les titulaires doivent proposer des produits dit « de qualité et durable » conformément aux lois « EGAlim / Climat & Résilience ».

Il s'agit de produits :

- issus de l'agriculture biologique, y compris les produits végétaux étiquetés « en conversion » ;
- bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes : Label rouge, appellations d'origine (AOP / AOC), indication géographique protégée (IGP), Spécialité traditionnelle garantie (STG) ;
- issus d'une exploitation bénéficiant de la certification Haute Valeur Environnementale (HVE) niveau 3 ;
- bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » (RUP) ;
- issus du commerce équitable ;
- « équivalents » au produit bénéficiant de ces signes, mentions, écolabels ou certifications, sous réserve d'éléments justificatifs conformément aux articles R.2111-11 à R. 2111-17 du Code de la commande publique ;
- acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales (notamment les impacts liés au transport et au bilan carbone) pendant tout leur cycle de vie, conformément aux articles R. 2152-11 et suivants du Code de la commande publique ;
- retenus pour leur performance en matière de protection de l'environnement (réduction des emballages, sobriété carbone) et favorisant la lisibilité de la chaîne d'approvisionnement direct.

Les référentiels privés d'autocontrôle sanitaire ou de bonnes pratiques agricoles globales (tels que GLOBAL G.A.P.) attestant du simple respect de la réglementation sanitaire de base ou de socles de distribution ne constituent pas des preuves d'équivalence aux SIQO ou à la certification HVE.

Les produits portant des mentions commerciales, telles que « Produit Pays », « Produit Régional » ou « Terroir », sans certification officielle associée, sont expressément exclus des catégories de produits de qualité et durables éligibles aux objectifs EGAlim.

L'acquisition de produits issus de filières structurées dans le cadre de Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) est fortement encouragée. Le titulaire précisera, pour chaque gamme de produits concernée, les

partenariats locaux et les démarches territoriales mobilisés pour favoriser la transparence des filières, la fraîcheur des produits et la réduction des impacts environnementaux liés au transport.

2.2 Conformité aux recommandations du Programme National Nutrition Santé (P.N.N.S.) et pour l'alimentation (P.N.A.)

Les recommandations actuelles du P.N.N.S visent notamment à :

- encourager la consommation de fruits et légumes frais ;
- maîtriser les apports en matières grasses ;
- limiter l'ajout de sel dans les préparations.

Le P.N.A. a pour ambition, entre autres, d'encourager le développement des circuits courts et le rapprochement entre producteurs agricoles, transformateurs, distributeurs et consommateurs afin de répondre aux enjeux économiques, sociaux et environnementaux des territoires.

2.3 Organismes génétiquement modifiés

Conformément aux règlements 1829/2003/CE et 1830/2003/CE modifiés du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 :

- les fruits, légumes et pommes de terre fournis dans le cadre du présent marché doivent être issus de filières garanties sans OGM (absence de cultures génétiquement modifiées ou d'ingrédients dérivés) ;
- aucune présence d'OGM au-delà du seuil technique de tolérance européenne de 0,9 % (défini pour les présences fortuites ou techniquement inévitables) ne sera acceptée.

2.4 Produits bio

Dans le présent accord cadre, il n'est pas exigé spécifiquement de produits bio. Néanmoins, des fournitures issues de l'Agriculture Biologique (AB) pourront faire l'objet de demandes et commandes ponctuelles.

L'agriculture biologique est un signe officiel de qualité qui garantit une qualité attachée à un mode de production respectueux de l'environnement, de la biodiversité et du climat.

La réglementation européenne et nationale pour la filière est encadrée par le règlement (UE) n° 2018/848 modifié du Parlement européen et du Conseil du 30/05/2018 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques. Ce règlement précise l'ensemble des règles à suivre concernant la production, la transformation, la distribution, l'importation, le contrôle et l'étiquetage des produits biologiques.

Le titulaire devra être en mesure de fournir à tout moment les certificats de contrôle BIO en cours de validité (délivrés par un organisme certificateur agréé type Ecocert, Certipaq, Bureau Veritas, etc.) pour chaque produit commandé sous ce signe.

2.5 Fiches techniques

A l'exception du lot n° 1, il est demandé pour l'ensemble des produits du lot n° 2 une fiche technique détaillée précisant la composition et les caractéristiques de chacun d'entre eux et plus précisément :

- la dénomination et le poids du produit ;
- le calibre ;
- l'emballage et le conditionnement ;
- l'origine du produit si elle ne constitue pas une exigence précise ;
- le code article (à rappeler également sur l'annexe B) ;
- la composition du produit ;
- la présence éventuelle d'allergènes ;
- les normes bactériologiques exigées ;
- conformément au règlement (UE) n° 1169/2011 (dit « Règlement INCO »), pour les produits transformés ou prêts à l'emploi (4ème et 5ème gammes), le titulaire doit être en mesure de fournir pour l'ensemble des produits de la gamme la déclaration nutritionnelle complète comprenant pour 100 g : la valeur énergétique (kJ et kcal) ; la quantité de matières grasses et d'acides gras saturés ; la quantité de glucides et de sucres complexes/simples ; la quantité de protéines ; la quantité de sel. Ces données nutritionnelles doivent s'inscrire en conformité avec les repères nutritionnels en vigueur (avis de l'Anses et recommandations du Conseil National de la Restauration Collective - CNRC) ;
- son utilisation en cuisine, ses modes de préparation, de cuisson ou de réchauffage recommandés ;
- les informations portées sur les emballages concernant le fabricant tel que sa marque commerciale.

2.6 Caractéristiques minimales de qualité et de maturité

2.6.1 Lot 1

Les fruits, légumes et pommes de terre frais bruts livrés doivent répondre aux exigences minimales de la Norme Générale de Commercialisation (Règlement (UE) n° 543/2011 et normes CEE-ONU).

- **Exigences minimales de qualité** :

- sains, sont strictement exclus les produits atteints de pourriture, de moisissure ou d'altérations qui les rendraient impropres à la consommation ;
- intacts, sans blessures, ni fentes, ni coups non cicatrisés affectant l'intégrité du produit ;
- propres, pratiquement exempts de terre, de souillures ou de tous corps étrangers visibles ;
- pratiquement exempts de parasites ;
- exempts d'altération de la chaire ou de la pulpe dues ;
- exempts d'humidité extérieure anormale (sans condensation excessive risquant d'accélérer le dépérissement) ;
- exempts de toute odeur ou saveurs étrangères (causées par un mauvais stockage ou du matériel de transport contaminé) ;
- dans un état leur permettant de supporter le transport et la manutention afin d'arriver dans des conditions organoleptiques satisfaisantes sur le lieu de livraison.

Concernant les pommes de terre, les tubercules doivent notamment être d'aspect normal, entiers, sains (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations telles qu'elles les rendraient impropres à la consommation), fermes, non éclatés, exempts de coloration verte (solanine), exempts de défauts internes graves (cœur noir, taches cendrées), non germés, exempts d'humidité extérieures anormale.

Afin d'obtenir des produits de qualité optimale, la fourniture de produits frais de saison est exigée, avec un délai le plus court possible entre le jour de récolte et le jour de livraison.

- **Exigences minimales en matière de maturité** :

  - les produits doivent être suffisamment développés, mais pas excessivement ;
  - les fruits doivent présenter une maturité suffisante mais ne doivent pas être trop murs ;
  - 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.

Les denrées seront de première fraîcheur et à maturité pour une consommation dans les 48 heures, à compter de la livraison, sauf spécification expresse exprimée sur le bon de commande. Pour les avocats, kiwis, poires, pêches, nectarines, il est demandé des produits ayant atteint un seuil de maturité optimum lors de la livraison.

- **Tolérance** :

La présence dans chaque lot de produits ne satisfaisant pas aux exigences minimales de qualité sera admise dans la limite d'une tolérance de 10 % en nombre ou en poids. Dans le cadre de cette tolérance, les produits atteints de dégradation seront limités à 2 % maximum du total. Cette tolérance ne s'appliquera pas aux produits atteints de pourriture, de moisissures ou de toute autre altération qui les rendrait impropre à la consommation.

- **Calibres** :

Les produits seront calibrés avec une échelle spécifique à chacun : le calibre sera identique pour tous les produits d'une même nature, avec une tolérance de 5 à 10 %. Toutes les marchandises qui composent une famille de produits seront de la même catégorie. Pour l'ensemble des produits à fournir, le titulaire sera tenu de respecter les calibres mentionnés dans les B.P.U.. Si durant l'exécution du marché subséquent il est constaté la livraison de fruits et légumes de calibres inférieurs, le titulaire sera mis en demeure de respecter les clauses du marché et des pénalités lui seront facturées conformément à l'article 10 du CCAP.

2.6.2 Lot 2

Les produits doivent être :

- propres, c'est-à-dire exempts de toute souillure, notamment terre, résidus d'engrais ou de produits phytosanitaires (en conformité avec les limites maximales de résidus fixées par la législation en vigueur),
- exempts de corps étrangers et contaminants, absence totale de particules minérales, métalliques, plastiques, d'inclusions d'insectes ou de tous corps étrangers,
- exempts de contaminations microbiologiques**,** conformité absolue avec les critères microbiologiques de la réglementation en vigueur,
- sains, dépourvus de traces d'attaques parasitaires, de maladies, de meurtrissures, de pourriture ou de tares causées par le soleil, le gel ou les intempéries,
- sans goût ni odeurs anormaux ((oxydation, rancissement, fermentation ou goût de plastique/conditionnement).

Les produits ne doivent présenter aucun défaut systématique de découpe, de blanchiment ou de parage. Sont notamment proscrits : les matières végétales étrangères (fanons, feuilles jaunies, trognons non éparés), les taches ou particules foncées, en forme d'écailles ou de piqûres, les graines, pépins ou morceaux d'ingrédients anormalement décolorés, oxydés ou amollis.

L'utilisation d'additifs alimentaires, de conservateurs, d'antioxydants ou d'auxiliaires de blanchiment doit être strictement limitée et conforme par ordre de priorité à la législation nationale et réglementation de l'Union européenne (notamment le Règlement (CE) n° 1333/2008 relatif aux additifs alimentaires) et aux normes du Codex Alimentarius.

Toute présence d'allergènes ou d'additifs soumis à déclaration obligatoire doit être explicitement mentionnée sur l'étiquetage et les fiches techniques.

2.7 Caractéristiques des produits

2.7.1 Lot 1

Les produits relevant de ce lot sont exclusivement des végétaux bruts et entiers issus de la 1ère gamme.

Le calendrier de saisonnalité joint en Annexe A (« Répartition annuelle ») fixe les périodes prévisionnelles de fourniture. L'objectif est de privilégier les produits de pleine saison bénéficiant du meilleur rapport qualité/prix en raison de leur forte disponibilité sur le marché.

Le Crous de Lille est particulièrement attentif à la réduction de l'empreinte carbone de ses approvisionnements et à la fraîcheur des denrées avec des produits qualifiés de « saison régionale ». Il s'agit des denrées produites selon le calendrier de saisonnalité propre à la région Hauts-de-France, commercialisés en circuit court (maximum un intermédiaire entre le producteur et l'adhérent). La liste des articles prioritaires sous ce profil comprend : carotte, céleri-rave, chou blanc, chou rouge, endive, laitue feuille de chêne, oignon, poireau, pomme de terre, potimarron, pousse de soja. Pour ces articles, le titulaire s'engage à mobiliser prioritairement des filières régionales et de circuit court, sous réserve de la disponibilité physique des récoltes et des aléas climatiques. Ces produits doivent néanmoins être à un prix abordable pour fournir la RHD. Pour les autres articles du BPU, le titulaire est encouragé à appliquer cette même démarche. Les candidats doivent obligatoirement indiquer dans leur offre tarifaire (Annexe B « BPU ») l'origine géographique précise (département, région ou pays) de chaque produit. Le titulaire s'engage à garantir le respect strict de cette origine lors de l'exécution du marché subséquent.

De même, dans le respect des lois EGAlim / Climat & Résilience, la fourniture de produits qualifiés de « qualité et durables » (Bio, SIQO, HVE) sera valorisée.

L'ensemble des mentions « saison régionale » et « qualité et durable » souscrites par le candidat dans son offre seront valorisés lors de la notation de l'offre. Les volumes de produits « Qualité et durable » et « Saison Régionale » proposés par le candidat au BPU constituent un engagement contractuel pour l'exécution du marché subséquent.

Sauf stipulation contraire, l'ensemble des denrées doit obligatoirement répondre au minimum aux exigences de la Catégorie I (bonne qualité présentant uniquement de légers défauts de forme ou de coloration n'affectant pas l'intégrité du produit).

Les produits doivent être conformes aux normes CEE-ONU et réglementations sectorielles en vigueur. Sauf exigence culinaire spécifique précisée au bon de commande, la variété proposée sera celle présentant le meilleur stade de maturité et la meilleure qualité organoleptique disponible sur le marché au jour de la livraison.

Produit	Norme de référence	Diamètre / calibre / Poids moyen- cible	Conditionnement	Spécifications techniques et critères de qualité
Avocat Hass	Norme CEE-ONU FFV-42	Calibre 22 (≈ 165 à 196 g pièce)	Colis de 4 kg rangé	Stade de maturité « prêt à consommer » (souple au toucher au niveau du pédoncule). Absence de brunissement interne, de fibres noires ou de meurtrissures de choc.
Carotte de conservation lavée	Norme CEE-ONU FFV-10	Ø env. 30 à 40 mm (poids moyen ~130 g)	Sac de 10 kg environ	Propre (absence de terre), de coloration orange uniforme, saine, lisse. Tolérance maximale de carottes brisées/fendues : 10 % du poids net.
Céleri branche vert	Norme générale de commercialisation (UE 2023/2429)	Botte 500 g	Colis de 3 à 4 kg	Côtes fraîches, vertes, croquantes, cassantes et charneuses. Absence de creusage (branches creuses) et de jaunissement du feuillage.
Céleri rave	Norme CEE-ONU FFV-59	800/1 500 g (poids cible : 1 000 g)	Colis de 6 à 8 pièces	Forme régulière, couleur claire, aspect lisse, chair très ferme. Épointé (sans chevelu racinaire ni résidus de terre). Absence de cœur creux ou spongieux.
Champignon de Paris	Norme CEE-ONU FFV-24	Calibre moyen : Ø chapeau 35 à 50 mm	Plateau / Colis de 3 kg net	Pieds coupés proprement. Chapeaux fermés (lamelles non apparentes), blanc franc, exempts de taches brunes, d'humidité exogène ou de terre.
Chou blanc (pommé)	Norme CEE-ONU FFV-09	Poids moyen : 1,5 à 2 kg (poids cible : 1,6 kg)	Colis de 6 pièces	Pomme très ferme, lourde, feuilles serrées et cassantes, couleur uniforme. Trognon coupé net à la base de la pomme, exempt de feuilles jaunies ou flétries.
Chou rouge	Norme CEE-ONU FFV-09	Poids moyen : 1,5 à 2 kg (poids cible : 1,6 kg)	Colis de 6 pièces	Pomme ferme et lourde, feuilles bien serrées, cassantes, de coloration pourpre/violacée intense et uniforme. Trognon coupé net à la base.
Chou vert (frisé)	Norme CEE-ONU FFV-09	Poids moyen : 800 à 1 000 g	Colis de 6 pièces	Pomme bien formée, feuilles frisées, fraîches et cassantes, de couleur vert foncé uniforme. Paré (sans feuilles externes jaunies ou flétries).
Concombre	Norme CEE-ONU FFV-15	Poids : 300 à 400 g / pièce	Non filmé – colis de 12 pièces	Forme droite, ferme et turgescente. Épiderme vert foncé et brillant, exempt de taches brunes, de jaunissement ou de ramollissement aux extrémités.

Produit	Norme de référence	Diamètre / calibre / Poids moyen- cible	Conditionnement	Spécifications techniques et critères de qualité
Courgette longue	Norme CEE-ONU FFV-41	Longueur : 14 à 21 cm (poids : 100 à 225 g / pièce)	Colis de 5 kg	Fruit ferme et turgescent, de forme cylindrique régulière. Couleur vert vif et franc. Pépins peu développés. Pédoncule présent, net et court (1 à 2 cm).
Endive (chicon)	Norme CEE-ONU FFV-38	Longueur : 9 à 17 cm (poids moyen : 100 à 150 g / pièce)	Colis de 5 kg (protégé de la lumière)	Chicon bien fermé, propre, feuilles serrées et cassantes. Couleur blanc nacré avec pointe jaune clair. Exempt de verdissement, de traces de rouille, de brûlures de pointe ou de résidus de terre à la base.
Laitue feuille de chêne blonde	Norme CEE-ONU FFV-22	Poids moyen : 300 à 450 g / pièce	Colis de 12 pièces	Salade non pommée, feuilles tendres et cassantes de couleur vert tendre uniforme. Collet propre, paré (sans feuilles jaunes ou terreuses).
Laitue feuille de chêne rouge	Norme CEE-ONU FFV-22	Poids moyen : 300 à 450 g / pièce	Colis de 12 pièces	Salade non pommée, feuilles tendres et cassantes de couleur rouge violacé intense. Collet propre, paré (sans feuilles jaunes ou terreuses).
Oignon jaune	Norme CEE-ONU FFV-25	Bulbe Ø 60/80 mm	Colis / Sac de 5 kg	Bulbes de forme régulière, fermes, sains, secs, sans aucun germe visible. Tunique extérieure intacte et bien fermée.
Patate douce orange à chair ferme	Norme CEE-ONU FFV-66	Calibre M : 200 à 450 g / pièce	Colis de 6 kg	Tubercule à chair orange et ferme, de forme régulière. Épiderme lisse, exempt de fissures, de meurtrissures, de pourriture ou de germes. Variété à préciser.
Poireau	Norme CEE-ONU FFV-21	Poids moyen : 150 à 200 g	Colis de 5 kg	Sain, au moins 1/3 de la longueur blanche. Feuilles d'un vert franc à coupe nette.
Poivron rouge	Norme CEE-ONU FFV-28	Calibre moyen : 60 à 80 mm	Colis standard	Ferme à la couleur brillante, chair craquante. Pédoncule nettement tranché et adhérent à la capsule.

Produit	Norme de référence	Diamètre / calibre / Poids moyen- cible	Conditionnement	Spécifications techniques et critères de qualité
Pomme de terre consommation, lavée, vapeur / rissolée, chair ferme Type charlotte	Norme CEE-ONU FFV-52	Calibre 40/60 mm	Filet de 10 kg	Forme régulière et allongée, sans bosse, ni creux. Peau lisse sans défaut. Tubercule ferme ni germé ni verdi. Variété à préciser.
Pomme de terre four consommation, lavée, chair tendre. Type Samba	Norme CEE-ONU FFV-52	250 g	Filet de 10 kg	Forme régulière et allongée, sans bosse, ni creux. Peau lisse sans défaut. Tubercule ferme ni germé ni verdi. Variété à préciser.
Potimarron	Norme CEE-ONU FFV-63	Poids moyen : 1 à 1,5 kg	Colis standard	Chair orange foncé, fondante
Radis	Norme CEE-ONU FFV-59	Long de préférence calibre moyen	Botte	Calibre moyen, feuilles vertes et fraîches. Racine ferme et non creuse.
Pousse de soja (germe de haricot mungo)	Norme générale de commercialisation (UE 2023/2429)		Colis de 1 kg	Germes blancs, croquants et frais, exempts de brunissement.
Tomate ronde	Norme CEE-ONU FFV-36	57/67 mm (82 à 135 g)	Colis de 6 kg	De forme ronde. Chair ferme, couleur tournante ou bien rouge.
Tomate ronde à farcir	Norme CEE-ONU FFV-36	67/82 mm (135 à 230 g)	Colis de 6 kg	De forme ronde et régulière. Chair ferme et bien structurée. Stade de maturité tournant à bien rouge.
Tomate cerise	Norme CEE-ONU FFV-36	10 à 25 g / pièce	Colis de 1 kg (de préférence)	Fruits entiers, sains, colorés uniformément, chair ferme et turgescente. Sans pédoncule.
Persil	Norme générale de commercialisation (UE 2023/2429)	Botte de 100 g	Botte	Feuillage vert intense, frais et turgescent. Exempt de feuilles jaunies, mouillées ou fanées. Tiges tendres (non lignifiées). Poids à préciser

Produit	Norme de référence	Diamètre / calibre / Poids moyen- cible	Conditionnement	Spécifications techniques et critères de qualité
Herbes aromatiques	Norme générale de commercialisation (UE 2023/2429)	Botte de 30 ou 60 g	Botte	Feuillage frais, vert, sans flétrissement ni jaunissement. Herbes aromatiques demandées : Aneth, basilic, cerfeuil, ciboulette, coriandre, estragon, laurier, menthe, thym. Grammage exact à préciser.
Abricot	Norme CEE-ONU FFV-02	45/50 mm (47 à 65 g / pièce)	Colis standard	Fruit ferme, juteux, coloré à maturité. Chair fondante, non cotonneuse. Épiderme intact sans meurtrissures ou piqûres d'insectes.
Ananas Extra Sweet	Norme CEE-ONU FFV-49	Calibre B10 (1 à 1, 3 kg / pièce)	Colis de 10 pièces	Crown (plumet) aux feuilles vertes et fraîches. Stade de maturité code 5 (écorce jaune avec extrémité verte). Chair ferme, sucrée et parfumée
Banane jaune	Norme spécifique banane du règlement (UE) 2023/2429, annexe I, partie B	Code P19 (160 à 200 g / pièce)	Colis de 18,5 kg net	Code de coloration/maturité : 5 (jaune à pointes vertes). Fruits épistillés (sans restes floraux). Attache pédonculaire saine, sans frisage, brûlures du froid ou taches grises.
Citron jaune	Norme CEE-ONU FFV-14	Calibre 4 - 58/67 mm - 150 g	Colis standard	Épiderme jaune vif, écorce fine. Chair très juteuse (teneur minimale en jus conforme FFV-14), non fibreuse, non cotonneuse. Non traité après récolte.
Citron vert	Norme CEE-ONU FFV-14	Calibre 3 - 48/57 mm	Colis standard	Épiderme vert franc et lisse, fruit turgescent. Teneur minimale en jus élevée, chair parfumée sans sécheresse interne.
Clémentine / mandarine selon saison	Norme CEE-ONU FFV-14	Calibre 4 : 50/60 mm (55 à 65 g / pièce)	Colis de 10 kg environ	Absence de pépins. Écorce adhérant peu à la chair, épluchage facile. Absence de taches brunâtres, de gonflement de l'écorce ou d'amertume. Variété à préciser.
Orange de table	Norme CEE-ONU FFV-14	Calibre 6 : 70/80 mm (150 à 200 g / pièce)	Colis de 10 kg environ	Peau brillante, bien colorée (orange uniforme). Calice vert et frais, fruit lourd et juteux. Variété à préciser (Navel, Salustiana, etc.).
Pomelo (rose ou rouge) selon saison	Norme CEE-ONU FFV-14	Calibre 5 : 84/97 mm (250 à 300 g / pièce)	Colis standard	Fruit ferme avec une légère souplesse au toucher, peau fine et colorée. Pédoncule vert clair, absence de sécheresse de la pulpe. Couleur de chair à préciser.

Produit	Norme de référence	Diamètre / calibre / Poids moyen- cible	Conditionnement	Spécifications techniques et critères de qualité
Fraise	Norme CEE-ONU FFV-35	Calibre moyen/gros : 18 à 20 g / pièce	Barquette de 500 g	Fruit brillant, coloration rouge uniforme, exempte de terre. Calice vert et frais adhésif. Absence de meurtrissures ou de moisissures.
Kiwi vert Type Hayward	Norme CEE-ONU FFV-46	Calibre 39 (39 fruits) - 75 à 80 g	Plateau alvéolé	Fruit ferme, non flétri, épiderme intact sans marque, ni pliure. Chair verte, juteuse, équilibre sucre/acidité à maturité. Variété à préciser
Mangue	Norme CEE-ONU FFV-45	Calibre B : 351 à 550 g / pièce	Colis standard	Stade « prêt à consommer » (souple au toucher). Chair orange, fondante et sans fibres. Variété à préciser (ex. Kent ou Keitt).
Melon Charentais	Norme CEE-ONU FFV-23	Calibre 12 - 750 à 975 g	Colis alvéolé	Écorce lisse ou brodée légèrement jaunissante. Tranches marquées, pédoncule charnu coupé court (3 cm). Chair orangée, sucrée. Réfractométrie minimal : 10° Brix.
Pastèque (sans pépins)	Norme CEE-ONU FFV-37	Poids : 3 à 4 kg / pièce	Colis standard	Forme ronde, écorce vert foncé lisse. Variété sans pépins. Chair rouge vif, ferme, très juteuse et croquante, idéale pour la découpe
Nectarine (jaune/blanche)	Norme CEE-ONU FFV-26	Calibre B : 61/67 mm (120 à 140 g)	Plateau alvéolé	Épiderme lisse, coloration vive et étendue. Fruit ferme mais souple au pédoncule. Noyau non fendu, chair juteuse et non cotonneuse.
Pêche (jaune/ blanche)	Norme CEE-ONU FFV-26	Calibre B : 61/67 mm (120 à 140 g)	Plateau alvéolé	Épiderme velouté, coloration vive. Fruit ferme mais souple. Noyau non fendu, chair très juteuse, goût équilibré sans acidité excessive, non cotonneuse.
Poire Conférence	Norme CEE-ONU FFV-51	Ø 60/65 mm - 130 g à 150 g	Plateau alvéolé	Fruit allongé avec russeting doux. Chair fondante, juteuse, non fibreuse et non pierreuse. Pépins brun foncé.

Produit	Norme de référence	Diamètre / calibre / Poids moyen- cible	Conditionnement	Spécifications techniques et critères de qualité
Autres poires (Comice, Williams, Guyot…)	Norme CEE-ONU FFV-51	Ø 60/65 mm - 130 g à 150 g	Plateau alvéolé	Chair fondante, non pierreuse, goût doux sans amertume, pépins bruns. Variété à préciser.
Pomme Royal Gala	Norme CEE-ONU FFV-50	Ø 70/75 mm - 155 g	Plateau	Coloration rouge striée ou lavée sur au moins 3/4 de la surface. Chair ferme, croquante, très juteuse et sucrée.
Pomme Golden	Norme CEE-ONU FFV-50	Ø 70/75 mm - 155 g	Plateau	Epiderme jaune à maturité (facette rosée admise). Chair croquante, sucrée, juteuse et non cotonneuse.
Pomme Jonagold	Norme CEE-ONU FFV-50	Ø 70/75 mm - 155 g	Plateau	Fruit équilibré, acidité modérée. Chair ferme sans excès, pulpe non cotonneuse et juteuse.
Pomme à cuire (Boskoop, reine des reinettes, …)	Norme CEE-ONU FFV-50	Ø 75/80 mm - 190 g	Plateau	Fruits fermes, sains, propres, exempts de pourriture, sans meurtrissures profondes. Peau lisse non flétrie. Variété à préciser.
Autres pommes (Braeburn, Elstar, Red Chief, …)	Norme CEE-ONU FFV-50	Ø 70/75 mm - 155 g	Plateau	Sans acidité excessive, chair croquante/ferme, pulpe non cotonneuse. Variété à préciser.
Prune rouge / bleue Type président	Norme CEE-ONU FFV-29	45/50 mm – 70 g / pièce	Colis standard	Présence de pruine intacte. Fruits fermes mais mûrs, doux, sans acidité. Absence totale de fruits translucides ou meurtris. Variété à préciser.
Raisin blanc Type Italia	Norme CEE-ONU FFV-19	Gros grain (Ø 18 mm)	Colis standard	Rafle verte et turgescente. Grains dorés, sains, bien attachés et veloutés par la pruine. Sucré et aromatique. Variété à préciser.
Raisin noir Type Lavallée	Norme CEE-ONU FFV-19	Gros grain (Ø 18 mm)	Colis standard	Rafle verte. Grains fermes, uniformément teints de noir violacé avec présence de pruine. Chair croquante et juteuse. Variété à préciser.

2.7.2 Lot 2

Les produits relevant du présent lot sont exclusivement des produits issus de :

- 4ème gamme : végétaux crus, parés, épluchés, découpés et/ou lavés, prêts à l'emploi (conditionnés sous atmosphère modifiée ou sous vide) ;
- 5ème gamme : végétaux cuits, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi (sous vide ou en barquettes).

Dans le respect des lois EGAlim / Climat & Résilience, la fourniture de produits qualifiés de « qualité et durables » (Bio, SIQO, HVE) sera valorisée. cf. article 2.1. De même dans une volonté de protection de l'environnement, des produits dits de « saison régionale » respectant la saisonnalité de la région Hauts-de-France et issues de circuits courts est fortement encouragées. Les volumes de produits qualifiés de « qualité et durable » et de « saison régionale » proposés par le candidat au BPU constituent un engagement contractuel pour l'exécution du marché subséquent. La fourniture de ces produits sera valorisée lors de l'évaluation des offres.

Pour les produits de 4ème gamme (DLC d'origine inférieure ou égale à 10 jours). Les produits livrés doivent obligatoirement présenter une DLC résiduelle au moins égale à 50 % (la moitié) de la DLC industrielle d'origine. Aucun produit présentant une DLC résiduelle inférieure à 3 jours ne sera accepté lors des livraisons du vendredi. Les lendemains de week-end ou de jours fériés, une tolérance est admise, fixant la DLC résiduelle minimale exigée à 3 jours.

Pour les produits de 5ème gamme (DLC d'origine supérieure à 10 jours). À la date de livraison sur le site de restauration, les produits doivent obligatoirement disposer d'une durée de conservation minimale égale aux deux tiers (2/3) de leur durée de vie totale initiale (période comprise entre la date de fabrication/conditionnement et la DLC inscrite sur l'emballage).

Il est demandé :

- légumes de 4ème gamme : interdiction stricte des traitements thermiques. Les produits ayant subi un blanchiment ou un traitement à la vapeur sont formellement exclus (conservation 100 % crue) ;
- salade composée : un mélange à base de scarole, de frisée, de chicorée rouge et de salade de saison ;
- betterave cuite : couleur rouge prononcée, fermes à la coupe, sans défaut apparent, sans exsudat excessif ;
- les pommes de terre pasteurisées seront conditionnées sans additif ni conservateur chimique. Elles seront pasteurisées, refroidies puis conditionnées sous atmosphère protectrice. Elles seront correctement épluchées, absence d'yeux, exemptes de parties non consommables et de calibre régulier. La teneur maximale autorisée en sodium est limitée à 120 mg pour 100 g de produit fini. Les pommes de terre entières seront calibrées en 30/40 mm de préférence, coupées pour les « lamelles » en épaisseur de 6 mm et les « cubes » de calibre 16 x 16 x 13 mm. Le calibre sera précisé sur l'annexe B « BPU LOT 2 ». Une préférence sera accordée aux pommes de terre pasteurisées en petit conditionnement de 4 kg maximum.

Article 3 – DISPOSITIONS CONCERNANT LE TRANSPORT, LA LIVRAISON ET LA RECEPTION

3.1 Dispositions générales

Le titulaire s'engage à fournir tous les articles commandés, en quantité et qualité, dans le respect des délais fixés à l'article 4.3 du CCAP, et dans le respect des modalités de livraison.

Il n'est admis aucune rupture d'approvisionnement. Le non-respect du délai de fourniture ou la survenance d'une rupture d'approvisionnement entraînera l'application de pénalités de retard conformément à l'article 11 du CCAP.

3.2 Dispositions concernant le transport

Les conditions de transport et d'entreposage doivent satisfaire à la réglementation en vigueur. Le transport s'effectue sous la responsabilité du titulaire.

Les produits devront être transportés dans des véhicules parfaitement propres et équipés de manière à empêcher toute souillure, écrasement, altération ou rupture de la chaîne du froid.

Les fruits et légumes frais devront présenter une température maximale de +6°C à +12°C à cœur/surface. Certains fruits, tels que les fruits rouges, pêches, salades brutes (…) nécessitent un transport à température réfrigérée entre +2°C et + 6°C.

Les fruits et légumes de 4ème et 5èmegammes devront présenter une température comprise entre +1° C et +4°C à cœur.

3.3 Conditions de livraison

L'attention du titulaire est attirée sur le fait que les agents des sites ne participent pas au processus de déchargement des livraisons. En conséquence, le titulaire doit s'assurer que le personnel du service de livraisons soit suffisant pour chaque commande.

Le titulaire est réputé connaître et respecter les règles de fonctionnement des sites de livraison (règlement intérieur, consignes de sécurité) et accepte toute contrainte pouvant affecter les opérations de livraisons.

Le personnel préposé au transport respectera les règles de propreté et d'hygiène (mains, chaussures, tenue vestimentaire).

En cas de livraison de colis dans des conditions autres que celles mentionnées, le titulaire sera tenu pour responsable des conséquences et devra remplacer les fournitures éventuellement disparues. Il en sera préalablement averti par courriel.

Les fournitures sont livrées dans les conditions suivantes :

- ne sont acceptés pour cette prestation que les membres qualifiés de la société titulaire du marché ;
- en cas de livraison par un transporteur étranger à la société titulaire, ce dernier en informera le responsable d'établissement ou son représentant.

3.4 Modalités de réception

La réception sera réalisée par le gestionnaire de l'établissement ou son représentant en présence du titulaire.

Article 4 – DISPOSITIONS CONCERNANT L'EMBALLAGE, LE CONDITIONNEMENT ET L'ETIQUETTAGE

4.1 L'emballage

Les emballages, contenants et matériaux au contact des denrées alimentaires doivent être conformes aux normes en vigueur.

La qualité des emballages doit garantir une protection intégrale des produits contre les chocs, la déshydratation, la lumière, les altérations atmosphériques et toute contamination extérieure tout au long du transport et jusqu'à leur mise en stockage.

Conformément aux objectifs de suppression des plastiques à usage unique dans la restauration collective publique, les produits de 1ère gamme doivent être livrés préférentiellement dans des contenants réutilisables, biosourcés ou en carton recyclé/recyclable. Pour les 4ème et 5ème gammes, le titulaire favorisera l'utilisation de bacs réutilisables, barquettes recyclables ou matériaux alternatifs au plastique à usage unique.

Conformément au Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH), les contenants réutilisables (caisses, cagettes, bacs gastronomes, roll-conteneurs) doivent être livrés dans un état de propreté et de désinfection irréprochable. Le lavage et la désinfection de ces contenants relèvent de la responsabilité exclusive du titulaire avant chaque réutilisation.

Les emballages et contenants réutilisables restent la propriété du titulaire. La reprise des emballages vides s'effectue au fur et à mesure des livraisons suivantes, ils ne sont pas consignés.

4.2 Le conditionnement / la présentation

Le conditionnement doit être conforme à la réglementation en vigueur. Il doit assurer une protection intégrale des produits contre les dégradations physiques, atmosphériques ou mécaniques lors du transport et du déchargement. Les matériaux au contact direct des denrées doivent être neufs, propres et aptes au contact alimentaire. Les encres, colles ou timbres d'étiquetage servant aux inscriptions commerciales ou réglementaires doivent être strictement non toxiques et agréés pour le contact alimentaire.

Les colis doivent être totalement exempts de corps étrangers (terre en excès, débris, métaux, insectes).

Pour une même référence de produit commandée lors d'une livraison, l'ensemble des colis doit présenter un conditionnement homogène (type d'emballage, capacité et dimensions identiques). Cette standardisation doit permettre une vérification visuelle directe et un contrôle quantitatif rapide dès la réception sur quai.

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des fruits et légumes de même origine, variété, catégorie de qualité, degré de fraîcheur / maturité et calibre (lorsque le calibrage est imposé), avec une tolérance maximale de variation de ± 10 % conformément à la réglementation européenne en vigueur.

Toutefois sont autorisés pour les :

- poivrons, le mélange de coloration et/ou de types commerciaux au sein d'un même colis ;
- pommes de table, le mélange de variétés au sein d'un même colis, dès lors que l'emballage présente un poids net inférieur ou égal à 10 kg ;
- raisins, le mélange de variétés au sein d'un même colis pour les emballages d'un poids net inférieur ou égal à 1 kg.

Les denrées doivent être présentées conformément aux normes de commercialisation en vigueur pour chaque fruit et légume. En général, pour la catégorie « EXTRA « : présentation obligatoire sur un seul rang ou sous plateau alvéolé selon les normes spécifiques de l'espèce. Pour la catégorie I : présentation possible sur un ou plusieurs rangs selon la nature et la fermeté de la denrée. Le conditionnement doit obligatoirement garantir la préservation physique des produits et empêcher tout risque d'écrasement ou de dégradation des couches inférieures.

Lorsque le bon de commande porte sur des quantités inférieures à l'unité de colisage standard d'origine (colis fractionné ou déconditionné pour réemballage en bacs/cagettes de livraison), le déconditionnement est autorisé pour répondre aux besoins ajustés des sites de restauration. Pour chaque produit fractionné, l'ensemble des mentions d'étiquetage réglementaires (nom du produit, variété, catégorie, origine/pays de provenance, calibre, SIQO/mention EGAlim le cas échéant, numéro de lot) doit obligatoirement figurer soit directement sur le nouvel emballage/contenant de livraison, soit de manière claire et explicite sur le bon de livraison (BL) accompagnant la marchandise.

4.3 L'étiquetage

Chaque colis doit comporter un étiquetage complet et conforme à la réglementation en vigueur.

Le marquage doit être rédigé en langue française, en caractères parfaitement lisibles, visibles, ineffaçables et indélébiles. Il doit figurer sur l'une des faces extérieures du colis, soit par impression directe, soit au moyen d'une étiquette fermement adhésive ou intégrée. Le titulaire veillera rigoureusement à l'apposition d'une étiquette propre et à jour sur chaque bac réutilisable livré, ainsi qu'au retrait ou au nettoyage des anciennes étiquettes.

Toute étiquette adhésive apposée individuellement sur le produit doit s'enlever facilement sans laisser de trace de colle ni altérer l'épiderme ou la peau de la denrée.

Pour le lot 1, les fruits et légumes 1ère gamme devront présenter sur leur étiquetage les mentions suivantes :

- nature exacte du produit (et variété si imposée ou pertinente) ;
- origine du produit : pays d'origine précis (et région/département pour les produits étiquetés « Saison Régionale ») ;
- catégorie de classement (Catégorie I au minimum, sauf précision contraire);
- calibre ou selon les cas, nombre de pièces ;
- identification : nom/raison sociale et adresse de l'emballeur ou de l'expéditeur ;

- identification du numéro de lot (permettant d'identifier la date de récolte/jour de conditionnement) ;
- signes officiels de qualité (EGAlim) : mention claire du logo ou libellé de certification (ex. AB / Agriculture Biologique, HVE, Label Rouge, AOP/IGP, STG) ;
- mention « traité contre la germination » pour les pommes de terre ayant subi un traitement autorisé ;
- mention des traitements de conservation ou d'enrobage post-récolte pour les agrumes et autres fruits concernés.

Pour le lot 2, les légumes de 4ème et 5ème gammes devront présenter sur leur étiquetage les mentions suivantes :

- dénomination du produit ;
- liste des ingrédients (répartition en pourcentage dans le cas des mélanges) y compris additifs éventuels ;
- quantité nette ;
- poids net égoutté ;
- conditions de conservation ainsi que les éventuelles précautions d'emploi ;
- lieu d'origine ou de provenance ;
- informations nutritionnelles ;
- nature de l'emballage ;
- identification du fabricant, de l'emballeur ou de l'expéditeur ;
- date de fabrication et la DLC ;
- signes officiels de qualité (EGAlim) : mention claire du logo ou libellé de certification ;
- identification du lot.