CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

Fournitures de fruits et légume frais et des produits de 4/5ème gamme pour les établissements du GHT 21-52

AO n°26162

Groupement Hospitalier de Territoire Côte-d'Or Haute-Marne
5 Boulevard Mal de Lattre de Tassigny
21000 DIJON



1. Objet et caractéristiques principales du marché

Le présent marché a pour objet la fourniture de fruits et légumes frais et des produits de 4/5ème gamme pour les établissements du GHT 21-52.

2. Estimation annuelle de consommation

L'état des besoins (quantités et valeurs indicatives et caractéristiques des produits) des établissements adhérents au GHT est retranscrit dans l'annexe n° 1.

Les quantités et les valeurs indiquées représentent les estimations de consommation annuelle. Ces estimations sont établies à partir des consommations relevées lors des exercices précédents, des prévisions d'utilisation et de l'évolution de l'activité des établissements adhérents au GHT. Elles peuvent également varier en fonction de la disponibilité des fruits et légumes frais sur le marché. Elles sont données à titre indicatif et n'ont pas de valeur d'engagement.

3. Conformité des fruits et légumes frais et des produits 4/5ème gamme

Tous les produits, conditionnements et emballages, objets du présent marché, doivent au minimum répondre aux spécifications qualitatives déterminées par :

- ✓ Les textes (lois, décrets, arrêtés)
- ✓ Les normes de la communauté économique européenne
- ✓ Les normes homologuées ou enregistrées de l'AFNOR,
- ✓ Les décisions du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN).

- Fruits et légumes frais

La livraison et la fourniture de fruits et légumes frais doivent être conformes au descriptif technique précisé dans l'Etat des besoins et au présent CCTP avec une maturité de produits adaptée à une consommation optimale dans des délais raisonnables.

- Produits de 4 et 5ème gamme

La livraison et la fourniture des produits de 4/5ème Gamme doivent être conformes au présent CCTP selon les points suivants :

- ✓ Traçabilité des produits par l'étiquetage résistant à l'eau et indéchirable, les bons de livraisons indiquant les N° de lot par produit et les contrôles bactériologiques et physicochimiques à fournir en moins de 4 heures.
- ✓ L'étiquetage des produits doit être conforme à la réglementation en vigueur :
  - La dénomination du produit (en langue Française)
  - La température de conservation du produit

- N° de lot de fabrication
- DLC/DDM ou la mention : « à consommer de préférence avant »
- L'estampille sanitaire le cas échéant

✓ Date limite de consommation (DLC)

A réception, les produits de cette consultation devront avoir une DLC résiduelle minimale à réception conforme à celle indiquée pour chaque produit dans l'Etat des besoins.

4. Qualité des produits

- **Spécifications générales**

Tous les fruits et les légumes devront être obligatoirement de qualité saine, loyale et marchande, et respecter les dispositions du Code de la Consommation, qui découlent du cadre réglementaire international et européen.

Les fruits et légumes doivent répondre à la norme générale de commercialisation ainsi qu'à la norme de commercialisation spécifique, pour une liste restreinte de produits, fixées par le règlement UE n°543/2011.

Tous les produits, conditionnements et emballages, objets du présent marché, doivent au minimum répondre aux spécifications qualitatives déterminées par :

- Les différents textes réglementaires et leurs textes d'application, et tout autre texte en vigueur se rapportant à l'objet du marché, notamment les normes de la Communauté Européenne ;
- Aux lois, décrets et arrêtés, relative à la réglementation des fruits et légumes frais ;
- Aux textes communautaires définissant les normes de qualité CEE pour certains produits de grandes consommations ;
- Aux spécifications techniques du G.E.M./R.C.N (Groupe d'Etude des Marchés/Restauration Collective et Nutrition) ;
- Aux normes homologuées ou enregistrées de l'AFNOR ;
- Ainsi qu'à toutes les normes et spécifications techniques en vigueur au moment de l'exécution du marché.

La qualité des produits fournis devra être conforme à celle décrite dans les guides techniques et recommandations éventuellement validées par les services du Ministère de l'Economie et des Finances et en vigueur au moment du lancement de la procédure.

Le marché est élaboré sur la base de la réglementation en vigueur au jour du lancement de la procédure de passation.
A la suite d'une modification de cette réglementation, d'une décision administrative ou des autorités publiques, ou jurisprudentielle, une modification des prestations du titulaire affectant même de façon mineure l'exécution du marché, que ce soit sur un plan technique et/ou financier, s'avérait nécessaire, celui-ci s'engage à l'accepter dans le cadre et sous les obligations du marché.
Le pouvoir adjudicateur pourra négocier de bonne foi un avenant au dit marché afin de prendre en compte l'évolution.

En l'absence de normes spécifiques, les produits doivent répondre à la norme CEE-ONU en catégorie I.
En tout état de cause, les produits devront être :

- intacts ;
- sains : sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altération qui les rendraient impropres à la consommation ;
- propres, pratiquement exempts de corps étrangers visibles ;
- pratiquement exempts de parasites et d'altérations dues aux parasites ;
- exempts d'humidité extérieure anormale ;
- exempts de toute odeur et/ou de saveurs étrangères.

Les produits doivent être dans un état leur permettant :

- de supporter les transports et la manutention ;
- d'arriver dans un état satisfaisant au lieu de destination.

Sont exclus de la fourniture, les fruits et légumes présentant des traces visibles de produits de traitement antiparasitaires ou de conservation non réglementés (pesticides, insecticides, fongicides…). *

Afin d'obtenir des produits de qualité optimale et de favoriser les modes d'agriculture les plus respectueux de l'environnement, les établissements bénéficiaires se fourniront au maximum en fruits de saison.
Le délai entre la récolte et la livraison devra être le plus court possible.
Le titulaire disposera idéalement des éléments suivants :

- l'origine géographique des fruits,
- le nombre d'opérateurs impliqués dans la chaine de fabrication des produits.

- **Produits issus de l'agriculture biologique**

Les produits doivent être conformes aux dispositions du règlement 2092/91/CEE modifié concernant le mode de production biologique de produits agricoles et de transformations des denrées alimentaires.
Tous les produits doivent comporter un étiquetage certifiant qu'ils sont issus de l'agriculture biologique : Logo Européen.

- **Produits Eligibles EGALIM**

Afin de pouvoir proposer aux établissements, des produits en rapport avec les objectifs de la loi Egalim pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, les produits bénéficiant d'un Signe officiel de qualité ou issu d'exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale feront l'objet d'une appréciation qualitative de l'offre.
La mention devra être précisée de façon explicite sur la tarification et la fiche technique (4ème et 5ème gamme) des produits qui bénéficient déjà du signe officiel de qualité ou HVE3 au moment du dépôt de l'offre. Cette information devra être mise à jour et portée à la connaissance du coordonnateur en cas de changement durant l'exécution du marché.

- **Spécifications techniques particulières**

    - **Catégorie et calibre**

Les catégories et calibres demandés pour chaque produit sont listés dans l'annexe Etat des besoins.
Les produits doivent être livrés en lots homogènes, de même provenance, constitués d'une seule variété, et en particulier, les fruits sont d'un même calibre.
Une vérification des calibres sera faite à chaque réception et si plus de 10% de l'échantillonnage ne correspond pas au calibre demandé la livraison pourra être refusée, ou acceptée avec une réfaction sur le prix selon le choix de l'établissement livré.

    - **Maturité**

Les fruits sont de première fraicheur et de maturité suffisante, sans acidité excessive, pour une consommation normale à la date prévue.

Le titulaire expose dans le dossier technique les modalités de commandes pour disposer des types de murissements :

- à point pour une consommation immédiate,
- affiné pour une consommation ultérieure.

En parallèle, les établissements s'engagent à transmettre à la commande au titulaire l'information de la date de consommation. Le titulaire pourra, en fonction de son expertise, informer en retour la date de livraison adaptée.
Pour chaque jour de consommation, les fruits et légumes d'une même espèce doivent présenter les mêmes degrés de fraîcheur et de maturité.

    - **Tolérance**

La présence dans chaque lot de produits ne satisfaisant pas aux exigences de qualité est 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 sont limités à 2% au total.
Cette tolérance ne s'applique pas cependant aux produits atteints de pourriture ou de toute autre altération qui les rendrait impropre à la consommation.

- **Spécifications qualitatives et logistiques**

    - **Saisonnalité des produits**

Les saisonnalités des produits sont connues. Toutefois, en cas de disponibilité en dehors des périodes indiquées (en cas de saisons précoces ou tardives par exemple), les périodes de mise à dispositions peuvent être reportées, élargies ou réduites.

- **Avoir une gamme variée de fruits et légumes frais**

Le titulaire met à disposition chaque semaine un choix minimal de neuf fruits qui seront disponibles en fonction des attendus décrits en annexe Etat des besoins.

Cette gamme comportera les produits suivants :

- 2 variétés de pommes pour varier les couleurs, les textures et les goûts,
- 1 variété de poire non granuleuse et tendre
- 1 variété de banane
- 1 variété d'orange à jus (toute saison)
- 1 variété de kiwi
- 1 à 7 fruits de saison en fonction de la période
- 1 à 7 fruits bio en fonction de la période
- 1 à 7 fruits éligible Egalim en fonction de la période

Le titulaire met à disposition une gamme complémentaire de fruits et légumes frais issue du catalogue additionnel. Ce catalogue ne peut en aucun cas contenir des produits identiques à ceux mentionnés ci-dessus.
Le prestataire proposera un catalogue additionnel composé des éléments suivants :

- une gamme de légumes frais correspondant aux produits présents sur le BPU
- une gamme de fruits et légumes issus de l'agriculture biologique
- une gamme complémentaire de fruits exotiques
- une gamme de légumes frais et herbes aromatiques.
- une gamme de produits de 4ème et 5ème Gamme.

L'établissement garde la possibilité de sélectionner les produits en fonction de leur intérêt et de leur prix.

- **Suivi produit**

Le titulaire de l'accord-cadre devra informer régulièrement par le biais d'un calendrier de communication sur les fruits et légumes selon la saisonnalité.

Le titulaire mettra en place un moyen d'informer les établissements bénéficiaires pendant la durée du marché sur les conjonctures des produits, notamment des fruits de saison (valorisation, nouvelles variétés, début et fin de saison...).

Ce support de communication adéquat sera destiné à apporter une information claire sur les conditions météorologiques qui peuvent influer sur la mise à disposition avancée ou retardée des fruits par rapport à leur saison de production.
Il sera également destiné à informer les utilisateurs sur le niveau organoleptique des produits proposés (niveau de maturité, taux de sucre, etc…).

Afin d'assurer une qualité optimum des produits, le titulaire aura la faculté pour certains fruits de saison fragiles de ne pas assurer leur livraison le lundi, sous réserve d'avertir suffisamment tôt l'établissement bénéficiaire concerné et de proposer éventuellement un produit de remplacement.

5. Traçabilité des fruits et légumes frais et des produits de 4/5ème Gamme

Les informations relatives à la traçabilité des produits devront être clairement identifiables, cohérentes et facilement exploitables en donnant toute information sur la vie du produit depuis le début du processus de sa conception. Notamment, les numéros de lot devront apparaitre sur les bons de livraison jusqu'à la mise à disposition de l'établissement.

Chaque colis doit porter un étiquetage complet. Le marquage doit être indiqué en caractères lisibles et visibles sur l'un des côtés de l'emballage, soit par impression directe indélébile, soit au moyen d'une étiquette intégrée ou solidement fixée sur le colis.
Afin d'éviter les ressaisies, la proposition d'étiquettes à codes lisibles par des douchettes type Newac sera valorisée.

Les mentions obligatoires d'étiquetage sur les colis sont les suivantes :

- Nature du produit
- Nom de la variété
- Origine du produit
- Catégorie de classement, si elle existe
- Calibre
- Identification de l'emballeur ou de l'expéditeur
- Identification du lot (il s'agit du plus souvent du jour de conditionnement)
- Nombre de fruits contenus ou poids

Dans tous les cas, les produits ayant fait l'objet d'un traitement chimique de conservation après récolte (agrumes, bananes, pommes, poires, oignons etc…), doivent porter sur une face extérieure des emballages, le traitement utilisé.
Pour déroger à ces règles, la commande doit porter sur des quantités inférieures à un colis normal, et dans ce cas, les mentions d'étiquetage obligatoires doivent être détaillées pour chacun des produits et portées :

- Soit sur le conditionnement lui-même
- Soit sur le bordereau de livraison qui accompagne la marchandise

Les produits livrés devront être tracés. Sur les bons de livraison ou factures devront être spécifié le numéro de lot, la désignation de produit, l'origine du produit. Il ne sera accepté qu'un seul numéro de lot par livraison.

6. Développement durable

Le titulaire respecte son plan d'engagement en matière de développement durable, ce plan devant être basé sur les piliers suivants :

- Promotion des circuits courts d'approvisionnement,
- Information des signes de qualité qui seront livrés (AB, Label rouge, AOP, ACQ…),
- Réduction des consommations d'eau et d'énergie,
- Réduction des émissions polluantes,
- Réduction des déchets,

- Réduction, récupération, recyclage des conditionnements et emballages et capacité à proposer un service de livraison en contenants consignés et recyclables,
- Réduction à leur strict nécessaire de l'usage de conditionnements en cartons,
- Utilisation de matériaux recyclables, plan de recyclage des matériaux au sein de l'entreprise,
- Qualité des matériaux et notamment les moyens mis en oeuvre vis-à-vis de la suppression du bisphénol A et palatales dans les matériaux au contact des denrées alimentaires,
- Circuits d'approvisionnements (nombre d'intermédiaires et qualité de ces intermédiaires, tels que PME, coopératives…),
- Politique sociale de l'entreprise,
- Réduction de l'impact environnemental de l'activité transport (type de camions notamment) depuis l'entrepôt de stockage jusqu'aux établissement, et bonnes pratiques en matière de transport (Eco conduite)

7. Partenariat fournisseur

- **Suivi du marché**

Le titulaire devra :

- Prendre en compte les critiques qualitatives et gustatives qui pourront lui être faites au cours du marché (qualité gustative, qualité visuelle, grammage…) dans le respect des demandes du présent CCTP et apporter des actions correctives pour être conforme aux présentes demandes.
- Echanger semestriellement lors d'un rendez-vous de suivi marché.

L'ordre du jour sera a-minima le suivant, le titulaire s'engageant à restituer les informations nécessaires à la tenue de cet ordre du jour :

- Communication sur la saisonnalité des fruits à venir (flexibilité en début et fin de saison, prévisions, propositions pressenties des fruits),
- Communication sur la qualité de service (taux de service, traitement des non conformités, retour d'expérience et actions mises en place en vue de l'amélioration du taux de service),
- Communication sur les origines géographiques des produits livrés,
- Communication sur le % de fruits et légumes issus de circuit courts/régionaux/bio.

Les réunions se tiendront au sein de l'établissement coordonnateur ou sur le site du titulaire.
A des fins de suivi du déroulement de l'exécution du marché, le titulaire s'engage à fournir les données statistiques de consommation du marché sur demande du pouvoir adjudicateur.

- **Plan de progrès**

Lors du point semestriel, il sera défini les actions de progrès pour la période suivante, exemples : travail sur l'origine des produits, évolution des produits en qualité.

Le premier axe de travail au démarrage du marché est la visite des différents établissements par le prestataire retenu afin de prendre note du fonctionnement de chaque site. Il sera demandé un retour rapide sur le terrain à l'issue de la visite. Un rapport, préconisant des pistes d'amélioration (stockage, manipulation des fruits…) fera l'objet d'échange à la première réunion semestrielle.

Le titulaire doit être force de proposition concernant la mise en place d'un logiciel de traçabilité des denrées alimentaires, par ses conseils et l'apposition de codes-barres permettant l'identification et le transfert des informations dans le système informatique de l'établissement. Les règlements européens CE 178/2002 imposent de pouvoir « tracer le cheminement des denrées alimentaires ».
Le titulaire sera associé à la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire des établissements.
Avant chaque échéance du marché, le titulaire devra préciser les progrès de l'année passée et à venir sur les aspects tel le mode de production des denrées alimentaires, les modalités de livraison.

- **Volet pédagogique**

Le titulaire mentionnera s'il est en mesure d'organiser une session de sensibilisation, de visite d'exploitation en cours d'exécution du marché.

Le titulaire détaillera la ou les actions possibles et l'organisation (période idéale, contenu, nombre de visiteurs possibles…).