

Cahier des Clauses Administratives Particulières FRUITS ET LEGUMES

I- DUREE DU MARCHÉ

Du 1^{er} septembre 2018 au 31 août 2019

I- PRIX

Du fait de la forte volatilité des produits concernés, il sera passé des marchés avec deux ou trois titulaires, sur la base du cahier des charges initial (c'est-à-dire à qualité et catégorie égales des produits) selon les critères suivants :

- qualité des produits
- qualité de l'exécution de la prestation (livraisons, conformité du descriptif)
- prix proposé

Le candidat joint à son offre un dossier relatif à la démarche qualité et de certification dans laquelle s'est engagée son entreprise.

Lors de la remise des offres, les candidats remettent le tarif (tarif consenti aux collectivités) des trois précédentes semaines.

Ce tarif doit préciser, pour les produits normalisés, les indications obligatoires relatives à l'origine, la catégorie, le classement, le calibre et la variété le cas échéant. Pour les autres produits, le nom du pays d'origine est obligatoire en cas d'importation.

Les titulaires retenus seront remis en compétition chaque semaine au fur et à mesure de l'émission des bons de commande.

Les titulaires fourniront par télécopie au 02.31.36.13.81 ou mail (à l'attention du responsable restauration) leur tarif hebdomadaire (en rappelant le taux de remise), le mardi de la semaine N, avant 14h00. Ce tarif sera valable pour toutes les livraisons de la semaine N+1.

L'attribution de chaque bon de commande sera, pour les mêmes produits (qualité et catégorie égales), fonction du prix proposé et / ou du délai.

Les prix ne sont pas variables au cours d'une même semaine.

Clause de promotions :

En cours de marché, le titulaire peut établir des tarifs promotionnels sur des produits faisant l'objet du présent marché. Dans ce cas, le titulaire s'engage à les communiquer au collège. Les prix promotionnels, inférieurs au prix du marché, se substituent alors automatiquement aux prix du marché.

II- COMMANDE / FACTURATION / REGLEMENT

Les bons de commande seront adressés le jeudi de la semaine N avant 13h00, par télécopie. D'autres commandes ponctuelles pourront être passées dans le courant de la semaine.

La facturation sera établie en trois exemplaires conformément au bordereau de livraison pris en charge par le service d'intendance (service fait).

Le règlement interviendra dans un délai de 30 jours à réception de la facture par mandat administratif.

Cas particulier de grève :

En cas de grève ou de force majeure, l'établissement se réserve le droit d'annuler toutes les commandes et livraisons dans un délais de 48 heures

II- TRANSPORT ET LIVRAISON

Le candidat doit être en mesure d'assurer trois livraisons par semaine le matin entre 6h15 et 8h30. Les commandes seront essentiellement passées le mercredi ou le jeudi de la semaine N-1 et au plus tard la veille avant 13h00 dans les autres cas.

Les denrées sont transportées dans des véhicules frigorifiques propres et équipés de manière à éviter toutes souillures.

Les produits livrés sont accompagnés d'un bulletin de livraison obligatoirement chiffré. Les renseignements y figurant doivent permettre une appréciation satisfaisante de la marchandise livrée (nature exacte, variété, calibre, catégorie et origine) dans le respect du bon de commande.

Le livreur devra impérativement décharger les marchandises en présence d'un agent de l'établissement. Un exemplaire du bon de livraison lui sera restitué émargé par l'agent responsable de la réception de la marchandise.

III- NORMES

1. Les fruits et légumes

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

- Guide n° V2,0 du 27 avril 2012 de l'achat public de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais,
- la Norme Codex Stan 182-1993 pour les ananas
- la Norme Codex 205-1997 pour les bananes
- la Norme Codex Stan 245-2004 pour les oranges
- la Norme Codex Stan 218-1999 pour les pamplemousses
- la Norme Codex 255-2007 pour les raisons de table
- Guide n° F9-02 du 28 janvier 2003 pour l'achat public de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais
- la Norme Codex Stan 197-1995 pour les avocats
- la Norme Codex Stan 38-1981 pour les champignons comestibles et produits dérivés
- la Norme Codex Stan 293-2008 pour les tomates

Et en particulier

Ils devront satisfaire aux normes de qualité CEE :

- ✓ Entiers
- ✓ Sains (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altérations)
- ✓ Propres, pratiquement exempts de matière étrangère visible
- ✓ Exempts d'humidité extérieure anormale
- ✓ Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangère
- ✓ Suffisamment développés pour leur permettre de poursuivre le processus de maturation afin qu'ils soient en mesure d'atteindre le degré de maturation approprié (la date de consommation sera indiquée sur le bon de commande)

Ils devront être de catégorie 1 (telle que définie par le règlement CE 200/96 modifié)

- réglementation nationale s'agissant des produits non normalisés au plan communautaire
- au décret du 19/08/1955 et à l'arrêté du 20/07/1956 relatifs au commerce des fruits et légumes pour les produits ne faisant l'objet d'aucun texte spécifique.

Concernant le lot frites fraîches, les fourniture doivent être conformes au :

- Guide du GPEM/DE n° 5541-V 1989 relatif aux fruits et légumes (frais et conserves) notamment au supplément n°2 traitant des pommes de terres pré-frites fraîches
- Guide n° F9-02 du 28 janvier 2003 pour l'achat public de fruits , légumes et pommes de terre à l'état frais.

Les pommes de terre pré-frites doivent être préparées à partir de tubercules de pommes de terre conforme aux caractéristiques de variétés issues de l'espèce *Solanum tuberosum L.* Ils doivent être propres à la consommation humaine, frais, fermes, de qualité saine, loyale et marchande, exempts d'odeur et de goûts étrangers.

2. Les emballages

Les emballages devront être conformes aux normes françaises pour les productions françaises. Pour les produits provenant de pays tiers, les emballages devront être conformes aux normes européennes (les normes équivalentes seront acceptées).

Le conditionnement devra assurer une protection convenable du produit. Les matériaux utilisés doivent être propres et ne doivent pas causer aux produits d'altération.

Les emballages réutilisables doivent être nettoyés par le fournisseur avant chaque nouvelle utilisation.

Le contenu de chaque colis doit être homogène et ne comporter que des fruits ou légumes de même origine, variété, qualité et maturité. La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

Toutefois, le mélange de coloration est autorisé pour les poivrons.

3. *L'étiquetage*

Chaque colis doit porter un étiquetage complet (y compris sur les emballages réutilisables) :

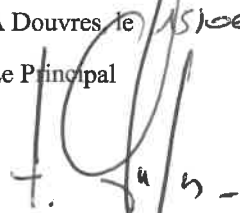
- nature du produit
- nom de la variété
- origine du produit
- catégorie de classement
- calibre
- identification de l'emballer ou de l'expéditeur
- identification du lot (ou du jour de conditionnement)

4. *Présentation*

Chaque fruit et légume sera présenté selon les conditions prévues par la réglementation, dans son conditionnement initial.

Le déconditionnement des produits n'est autorisé que lorsque la commande porte sur des quantités inférieures à un colis normal. Dans ce cas, les mentions d'étiquetage obligatoires citées ci-dessus seront reportées pour chaque produit, soit sur le conditionnement, soit sur le bordereau de livraison. Cette dérogation aux règles d'étiquetage n'est autorisée qu'en cas de fractionnement de colis.

Les produits faisant l'objet d'une réglementation communautaire portent sur l'emballage, en plus des mentions déjà citées, une étiquette normalisée (norme AFNOR VO2 2000) de couleur correspondant à la catégorie (verte pour la catégorie 1).

A Douvres le 15/06/2018
Le Principal

F. GUÉGUÉNAT