

2022

Code CPV : 0110000-8 et 1530000-1 et 01112100-6 et 1531000-4 et
15312200-0 et 15331100-8 et 15332100-5

FRUITS et LEGUMES FRAIS et FRITES PRECUTES

« Appel à la concurrence pour la fourniture de fruits et légumes frais + frites précuites, sous la forme d'accord-cadre ».

10.09 – Fruits et légumes préparés réfrigérés
10.10 – Fruits et légumes, pommes de terre –

AVIS D'APPEL PUBLIC A CANDIDATURE

Cahier des clauses et règlement de la consultation

Mail: intendant.0590057s@ac-hille.fr

Tél. : 03.20.61.93.13

59830 Cyssoing

Collège PAUL ELUARD

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES CONCERNANT LES MARCHÉS DE FOURNITURES ET DE SERVICES

1 - Objet du marché :

Le présent cahier a pour but de déterminer les clauses administratives et techniques particulières en vue de la fourniture de produits définis dans le règlement de la consultation. Conformément à l'article 40 – II du code des marchés publics, l'Avis d'Appel Public à la Concurrence (AAPC) est publié sur Internet (www.ajl-france.com), et est transmis sur demande des fournisseurs. Le marché est composé de 4 lots distincts, cumulables ou non.

2- Présentation de l'offre :

L'offre doit être transmise au

Collège PAUL ELUARD

Intendance

128 Impasse du collège

59830 Cyssoing

Tél. : 03 20 61 93 13 Fax. : 03 20 61 93 19

L'offre sera présentée en portant l'indication du présent appel d'offres « Accord-cadre pour le marché de fruits et légumes frais + frites précuites ».

La personne à contacter pour tout renseignement est :

Monsieur TRENTESAUX Intendant du Collège

Tél. 03 20 61 93 13

3- Procédure de consultation :

La procédure de consultation (appel d'offres) retenue pour le présent marché est l'accord-cadre (ce qui signifie que des fournisseurs concurrents peuvent pallier votre défiance éventuelle en disponibilité, qualité, tarif) conformément, notamment, aux articles 1^{er}, 76 et 77 du Code des Marchés Publics (CMP) qui établit les termes régissant les marchés à procédure adaptée (MAPA) en application des articles 28 à 42 du même code (CMP), issu du décret n° 2006-975 du 1^{er} août 2006, modifié par les décrets 2007-1850 du 26 décembre 2007, 2008-1334 du 17 décembre 2008 et 2008-1356 du 19 décembre 2008. La présente procédure est régie par le Code des Marchés Publics et son environnement réglementaire (décret 2006-975 du 1^{er} août 2006 ; circulaire explicative du 3 août 2006 ; l'arrêté du 28 août 2006 relatif aux spécifications techniques des marchés et des accords-cadres ; code pénal, art. 432-10, 432-11, 432-12, 432-14 ; Code du Commerce).

4- Documents contractuels :

Le marché est constitué par les documents suivants, par ordre de priorité décroissant :

- Les bons de commandes.
- Le présent cahier des clauses administratives et techniques particulières d'appel d'offres fournitures et services valant CCAP et CCTP dont l'exemplaire gardé aux archives du Collège Paul Eluard fait seul foi.
- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services, approuvé par l'arrêté du 19 janvier 2009 qui, notamment, aidera le règlement des litiges éventuels.
- Le règlement de la consultation.

5- Constitution du marché, régi par accord-cadre :

Les besoins du marché sont détaillés dans le règlement de la consultation. Il est souhaitable de proposer plusieurs marques pour un même type de produits.

6- Durée du marché :

La consultation collective porte sur la fourniture, du 1^{er} janvier 2022 au 31 décembre 2022 des produits dont la nature, les quantités, les unités de mesure, le conditionnement et le rythme de livraisons sont précisés d'une part dans le règlement de la consultation, et lors de l'établissement du bon de commande d'autre part.

A deux reprises, le pouvoir adjudicateur peut reconduire le marché, régi par accord-cadre, d'une année (**maximum 3 ans au total**) à compter du 1^{er} janvier 2022 ou de sa date de notification si elle est postérieure, soit jusqu'au 31/12/2024..

7- Conditions de livraison :

La fréquence de livraison est : au moins une fois par semaine.

Les livraisons se feront le matin, **entre 6h30 et 11h00**. Toutefois, un arrangement concernant les horaires et jours de livraison pourra être négocié individuellement entre le fournisseur et le responsable des achats de l'établissement ; (ces rapports privés sont à discuter entre les deux partenaires qui en supportent chacun les responsabilités).

Coordonnées de M le Chef de cuisine :

Tel direct : 03.20.61.93.13

Fax direct : 03.20.61.93.17

La commande de l'établissement doit être passée au minimum 24 heures avant la livraison souhaitée.

En pratique, les commandes sont souvent envoyées plusieurs semaines à l'avance. En principe, les bons de commande seront adressés par télécopieur ou mél au fournisseur. Les commandes passées par téléphone pourront être confirmées par télécopie ou mél (à la demande du fournisseur).

Le fournisseur précisera dans son offre les restrictions par rapport aux délais de commande ci-dessus et jours de livraison indiqués.

La personne habilitée à signer les bons de commande est le gestionnaire de l'établissement. Mentions figurant obligatoirement sur le bon de commande au fournisseur :

- Nom et adresse de l'établissement ;

- Nom et adresse du fournisseur ;

- Quantité et nature des marchandises à livrer ;

- Le grammage ;

- Le prix unitaire HT Franco ;

- Le jour de livraison souhaité.

En cas d'utilisation de sur emballages, ceux-ci seront prêts et leur mouvement fera l'objet d'une simple comptabilisation en nombre sans facturation.

8- Garantie technique et assurance du titulaire :

a) **Sécurité :** Le titulaire du marché s'engage à respecter les règles de sécurité, normes françaises et européennes, le code du travail. Il s'engage à ne pas fournir de produits reconnus dangereux dans une utilisation normale, ni reconnus pour causer des allergies sur les utilisateurs.

9- Généralités :

- b) **Responsabilité :** Le titulaire assume la responsabilité liée à une mauvaise qualité reconnue de ses produits livrés et utilisés conformément au mode d'emploi. Dans le cas de dommages causés aux personnes ou aux biens, il lui appartient de réparer les dits dommages.
- c) **Assurance :** Le titulaire du marché doit avoir souscrit un contrat d'assurance en cours de validité garantissant les conséquences pécuniaires de la responsabilité civile qu'il peut encourir en cas de dommages corporels et/ou matériels causés aux tiers ou à l'établissement à l'occasion de l'exécution de la prestation. Il doit produire à toute demande de la personne responsable du marché une attestation de son assureur indiquant la nature, le montant et la durée de la garantie.

a) **L'hygiène et la qualité des produits végétaux :****Doivent être respectés :**

- Le code de la consommation, livre II, concernant la conformité et la sécurité des produits et services, notamment les produits alimentaires et la restauration collective.
- Décret n° 2009-1121 du 16 septembre 2009 fixant les prescriptions en matière d'hygiène en ce qui concerne les denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation humaine.
- Guide des bonnes pratiques hygiéniques des plats préparés réfrigérés, élaboré par le Synafap (B.O.C.R.F. du 06/09/1991).
- Arrêté du 13 mars 1992 modifié, relatif au contrôle micro biologique des produits végétaux ou d'origine végétale (JO des 07.04.92 et 01.03.97).
- Arrêté du 8 octobre 2013, relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine (JO des 01.06.97 et 10.08.99).
- Arrêté du 8 octobre 2013 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective (HACCP).
- Decision GBMRCN (Groupe d'Etudes de Marchés pour la Restauration Collective et la Nutrition) n° F7-94 relative aux pommes de terre pré frites fraîches.
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires.
- Le règlement (CE) n° 178/2002 qui prescrit des obligations de traçabilité, de procédures de retrait rappel des produits en cas de non-conformité,
- Le règlement (CE) n° 852/2004 établi, à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, des règles générales d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires y compris végétales. Il contient l'obligation des procédures basées sur les principes de HACCP ainsi que les sept principes du Codex Alimentarius.
- Le règlement européen n° 1935/2004, art. 17, sur le contact alimentaire, entre en vigueur le 27/10/2006, oblige les entreprises à disposer d'une « capacité de **retracer**, à travers toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution, le **cheminement d'un objet destiné au contact alimentaire** ».
- Le règlement CE n° 2092/91 du 24/06/1991 relatif au mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires doit être respecté pour les denrées biologiques.
- Les produits biologiques doivent être certifiés « Agriculture Biologique » dont les modalités de contrôle sont définies par le règlement communautaire n° 834/2007 (JOUE n° L 189 du 20 juillet 2007).

- Le décret n°2019-351 du 23/04/2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'art. L 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime.
- Dans tous les cas, un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) doit pouvoir être présenté à toute demande éventuelle.

b) Les conditions de transport et d'entreposage :

- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires (JO du 28.07.98).
- Les arrêtés du 2 février 2015, du 21 décembre 2009 et du 10 juillet 2008 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (JO du 06.08.98).

Le candidat s'engage à accepter éventuellement la visite de ses locaux par une personne mandatée par l'établissement ainsi qu'à présenter son PMS.

c) L'étiquetage et la présentation :

- L'emploi de la langue française :
- Décret n° 95-240 du 3 mars 1995 partiellement abrogé par le décret n°2014-1109 du 30 septembre 2014 - art 38 et modifié par décret n°98-563 du 1 juillet 1998 relatif à l'emploi de la langue française .
- Arrêté du 18 juin 1935 déterminant les indications à porter sur les colis de fruits et légumes pour permettre de les identifier (JO du 20.06.35).
- Le code de la consommation (articles n° R-112-1 à R-112-33) en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.
- Recommandation du GEMRCN (Groupe d'Etudes de Marchés pour la Restauration Collective et la Nutrition) relative à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et adopté par la section technique de la C.C.M. (Commission Centrale des Marchés) le 08 février 1999.
- Le règlement intérieur (CEE) N° 2092/91 du Conseil Européen du 24 juin 1991 relatif au mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires.
- L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées comporte les mentions obligatoires suivantes :
- La dénomination de vente ;
- La liste des ingrédients ;
- La quantité nette ;
- La date (DLC – Date Limite de Consommation – ou DLUO – Date Limite d'Utilisation Optimum) jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques
- L'indication des conditions particulières de conservation ;
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse d'un responsable (fabriquant, conditionneur ou vendeur établi à l'intérieur de la communauté) ;
- Le mode d'emploi et les conditions particulières d'utilisation ;
- La mention « conditionnement sous atmosphère protectrice » lorsque la durabilité a été prolongée par des gaz d'emballage ;
- Eventuellement la mention « produit issu de l'agriculture biologique » avec l'identification de l'organisme certificateur et, le cas échéant, le logo européen ou un signal national équivalent reconnu, officiel.

- La fiche technique du produit doit être fournie lors de la livraison (identification du lot de fabrication). Toutefois, lorsque des denrées alimentaires préemballées sont destinées à être livrées aux Collectivités, ces mentions peuvent figurer sur les documents d'accompagnement, à l'exception de la dénomination de vente, la date de consommation et l'identification du responsable qui doivent figurer sur l'emballage.

d) Textes de référence pour les fruits et légumes frais :

- Décret n°2009-1083 du 1er septembre 2009, pris en application du code de la consommation en ce qui concerne les normes de commercialisation et le contrôle des fruits et légumes.
- Décision GEMRCN (Groupe d'Etudes de Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) n° F1-77 du 27.01.77, spécifiant les conditions de réception des fruits et légumes frais.
- La qualité :
- Ordonnance n° 2016-301 du 14 mars 2016 relative à la partie législative du code de la consommation.
- Décret n° 55-1126 du 19 août 1955 modifié, concernant le commerce des fruits et légumes.
- Décret 2003-851 2003-09-01 art. 4, relatif à la commercialisation de certains fruits et légumes soumis à des règles rendues obligatoires dans la circonscription d'un Comité Economique Agricole Agréé.
- Arrêté du 20 juillet 1956 modifié, relatif au commerce des fruits et légumes (JO des 09.08.56 et 27.09.66).
- Avis du Conseil National de l'Alimentation n° 12 du 29 avril 1993 relatif aux consommateurs et à la qualité dans la filière des fruits et légumes (B.O.C.C.R.F. du 19.06.93).
- Les produits biologiques doivent être certifiés « Agriculture Biologique » dont les modalités de contrôle sont définies par un règlement communautaire n° 834/2007 du 28 juin 2007 (JOUE n° L 189 du 20 juillet 2007).

Les produits de traitement :

- Arrêté du 20 juillet 1956 modifié, relatif au commerce des fruits et légumes (cf. art. 3 et 6) – (JO des 09.08.56 et 27.09.66)
- Les résidus de pesticides :
- Arrêté du 05 août 1992 modifié, relatif aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles sur ou dans certains produits d'origine végétale (JO des 22.09.92, 17.07.94, 05.12.96, 29.09.98 et 07.10.98, 13.10.00 et 04.04.01).

e) Textes de référence pour les pommes de terre (blanchies, pré-frites) et les produits de 4^{ème} gamme :

Toutes réglementations ou recommandations concernant d'une part l'état brut des pommes de terre de consommation dont les frites fraîches pré-cuites et pommes de terre épluchées blanchies sont issues ; et, d'autre part celles qui se rapportent au critère qualité Fruits frais dont la salade de fruits est issue sont applicables et notamment :

- Le Guide des bonnes pratiques hygiéniques des végétaux crus prêts à l'emploi (édition de novembre 1996).
- L'arrêté du 03.03.97 modifié, relatif au commerce des pommes de terre primeur et des pommes de terre de conservation (dispositions concernant la qualité, le calibrage, la présentation et le marquage) (JO du 26.03.97).
- La décision GEMRCN du 27 janvier 1977 fixant les conditions de réception des pommes de terre de consommation.
- La décision GEMRCN n°F1-77 du 27 janvier 1977 fixant les conditions de réception de fruits et légumes frais.

f) Détermination de la qualité ou de la catégorie et de la présentation de la marchandise :

La qualité (ou catégorie) et la présentation sont celles précisées sur le bon de commande. En absence de ces informations, le fournisseur retenu proposera la marchandise aux calibrages et catégories les plus courantes (cours moyen de la Mercatoriale de référence).

10- Modalités d'exécution du marché :

► Les produits livrés doivent être de qualité saine, loyale et marchande. Il est interdit de détenir en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre en récipients ou emballages, des fruits et légumes, dont les lots présenteraient les caractéristiques du fardage, c'est-à-dire dont la partie apparente ne correspondrait pas, notamment comme calibre, forme, aspect, espèce ou variété, à la composition moyenne de la marchandise.

Les fruits et légumes doivent être aux conditions suivantes :

- Propres : c'est-à-dire exempts de toutes souillures, notamment de terre, résidus d'engrais ou de produits de traitement.
- Sains : dépourvus d'attaque de parasites ou de maladies, de meurtrissures, moisissures ou pourriture, de tares causées par le gel, le soleil ou les intempéries.
- Sans goût ni odeur anormaux.
- De première fraîcheur et de maturité suffisante pour une consommation normale dans les 48 heures à compter de la livraison, sauf accord préalable entre les parties. Pour une consommation plus longue ou plus courte, celle-ci devra être notifiée sur le bon de commande.
- Etre entiers : dépourvus d'humidité extérieure.

► Les produits pourront respecter les articles 5 et 6 du CMP qui imposent la prise en compte des objectifs de développement durable :

- Le respect de l'environnement et de l'être humain (santé et économie équitable) sont des critères d'attribution importants.
 - Ainsi, la réglementation sur l'absence d'OGM (Organismes Génétiquement Modifiés) (-1 %) doit être respectée à la lettre.
 - L'excès de suremballages sera sanctionné par une mauvaise note liée aux critères d'attribution.
- Les critères de choix sont :
- Le prix pour 50 % de la note.
 - La performance « technique » du produit mesurée notamment par les labels : label rouge, appellation d'origine, indication géographique, mention « issus d'une exploitation de

haute valeur environnementale, la mention « fermier » ou « produit de la ferme », « commerce équitable », « agriculture biologique » (écocollable) pour 10 % de la note.

- L'externalité environnementale, soit la production locale (traçabilité) et le cycle de vie du produit ainsi que la qualité des services (minimum de commande, conditions de livraison, animations autour des produits, absence de suremballage et respect des critères de l'Assiette Durable) seront récompensés par une bonne note liée aux critères d'attribution à hauteur de 40 %.
- De même, les critères composant l'assiette durable seront valorisés positivement.

Pour chaque livraison, les fruits et légumes devront être d'une espèce de même provenance, d'une même variété. Ils seront homogènes et présenteront les mêmes degrés de fraîcheur et de maturité.

Le fardage est interdit à tous les stades de la commercialisation.

a) Opérations de vérification et de réception :

Elles sont effectuées dans les conditions prévues aux articles 18 à 21 du C.C.A.G. Les deux vérifications qualitative et quantitative, sont effectuées à l'instant et sur le lieu de la livraison, en présence du livreur, par le responsable de la réception de notre établissement qui peut se faire assister par toute personne de son choix. Pourra également y assister tout expert ou fonctionnaire requis par l'administration.

Le véhicule de livraison doit entrer dans l'enceinte du secteur restauration.

Le chauffeur devra rester le temps nécessaire pour compter l'ensemble des colis.

b) La vérification qualitative porte sur :

- Les conditions de transport (salubrité, propreté et température) ;
- L'homogénéité de la livraison ;
- La présentation ;
- Le conditionnement et l'étiquetage ;
- La conformité du produit par rapport à la commande ;
- La conformité aux prescriptions du CCTP, aux normes, règlements et décisions du GEMRCN (Groupe d'Etudes de Marchés de Restauration Collective et de Nutrition).

c) Vérification qualitative non conforme :

Il y a toujours et systématiquement rejet en cas de fraude avérée ou lorsqu'il est établi que les produits sont impropres à la consommation.

Si le produit ne répond pas aux satisfactions du marché ou à la commande régulièrement passée dans les conditions déterminées par le présent cahier, il peut être refusé et doit alors être remplacé dans les 24 heures sur mise en demeure verbale du titulaire par la personne responsable du marché ou de son représentant. Toutefois, compte tenu de la nature du défaut constaté, la personne responsable peut admettre le produit avec réfaction du prix déterminé d'un commun accord. Le défaut d'accord entraîne le rejet de la fourniture.

d) La vérification quantitative porte sur :

Les quantités livrées et facturées au regard des bons de livraison.

Les fournitures non conformes seront reprises et leur remplacement devra être assuré dans les 12 heures. Faute de remplacement des marchandises dans le délai fixé, il pourra être fait application des articles 32 ou éventuellement 28 du C.C.A.G relatifs à l'exécution de la fourniture au frais du titulaire, et le cas échéant à la résiliation à ses torts, du marché.

e) **Contrôle des températures par l'établissement :**
 En présence du chauffeur à l'ouverture des portes du véhicule, le responsable de la réception contrôle la température du camion et des colis.
 Si la température constatée est de 1 (un) degré supérieure à la température maximale, fixée par l'arrêté ministériel du 01.02.74 modifié, l'établissement peut refuser la marchandise et se retourner contre le fournisseur pour obtenir une nouvelle livraison conforme, dans les 24 heures ou lui faire payer le surcoût d'un approvisionnement rendu franco de port chez un concurrent (cf. art. 32 CCAg).

11 - Détermination du prix :

- L'unité monétaire du marché est l'Euro.
- Le prix remis, **toutes taxes comprises hormis la TVA**, comprend la livraison des fournitures et prestations de services faisant l'objet de l'avis d'appel public à la concurrence.
- Pour la salade de fruits frais, les légumes de 4^{ème} gamme, les pommes de terre et les frites fraîches pré cuites, la révision des prix peut être demandée par le titulaire ou le pouvoir adjudicateur tous les 15 jours, à condition d'en informer le partenaire 48 heures à l'avance (art. 18 du CMP).

La formule d'actualisation est :

$$P_n = P_0 * (I_n / I_0)$$

où P_n est le nouveau prix applicable, P₀ est l'ancien prix appliqué, I_n est l'indice RNM (Réseau des Nouvelles du Marché) à la date de modification tarifaire et I₀ est ce même indice connu au 01 janvier 2019 ou à la date de la précédente actualisation. Adresse du site : www.rnm.franceagrimer.fr (site payant)

12- Règlement de la facture :

Il ne sera fait aucune avance ni acompte au titre du présent accord-cadre pour les marchés. Le paiement s'effectue selon les règles de la comptabilité publique, par virement. Les factures, établies en un original, porteront les mentions légales, dont l'IBAN BIC, le RCS ainsi que la référence au présent accord-cadre accompagné du n° du bon de commande.
La facture et le bon de livraison présentent chacun, de manière détaillée, les produits en quantité et en prix, en distinguant en sous-totaux, par famille de produits, ceux conventionnels et biologiques.

Le comptable assignataire est l'agent comptable du Collège Paul Eluard de Cyssoing. Le délai de paiement des sommes dues au titre des marchés passés suite au présent accord-cadre est de 30 jours à compter de la date de réception du mémoire présenté par le titulaire dès l'exécution du service commandé, conformément au décret 2008-1550 du 31 décembre 2008.

Cachet de l'entreprise,

Fait à

Le / / 2021

Signature

REGLEMENT DE LA CONSULTATION POUR FOURNITURES ET SERVICES

Marchés publics de denrées alimentaires.
En application du code des marchés publics.
Pour consultation collective : octobre 2021.

Conditions de recevabilité de la candidature :

Le candidat, auquel il est envisagé d'attribuer le marché, doit produire :

- Le cahier des clauses daté et signé
- Le présent règlement de la consultation daté et signé
- Le bordereau de prix complet, daté et signé
- La lettre de candidature DC1
- La déclaration du candidat DC2
- La preuve d'une assurance pour risques professionnels.
- Eventuellement, la lettre de candidature et d'habilitation par les sous-traitants (DC4).

Lien pour télécharger les documents DC :

<https://www.economie.gouv.fr/daj/archives-formulaires-declaration-candidat>

Il est nécessaire de produire également les pièces mentionnées dans l'art.9 du présent cahier :

- L'agrément des Services Vétérinaires issu de la DPP.
- Enfin, l'attestation fournie en **annexe 1** concernant les articles 43,44 et 47 du Code des marchés publics :
- Attestation complétée

Critères d'attribution du marché, sous la forme d'accord-cadre :

Pour l'analyse de votre offre, il est **impératif** de renseigner vos prix sur les tableaux fournis sur les bordereaux de prix.

- Prix, réponse quantitative au lot (taux de couverture) (50%)
- Qualité des produits (labels, certifications) (10%)
- Externalité environnementale (produits locaux et traçabilité, cycle de vie du produit, Assiette durable (proximité, suremballage) et qualité des services (minimum commandes, disponibilité de livraison, animation autour des produits) (40%)

Afin de faciliter le travail de notre commission de choix, merci de répondre aux questions suivantes :

- Exigez-vous un minimum de commandes ? oui non

- Pouvez-vous livrer toutes les semaines ? oui non

- Proposez-vous des animations sur vos produits ? oui non

- Quelle est l'origine géographique de la majorité de vos produits ?

Réponse :

- A propos du suremballage, avez-vous la certification ISO 14 001 oui non

- Quelles certifications ou labels de qualité détenez-vous ?

Réponse :



N CASTEL
Autorisée par acte 3 du 30/11/2020.

Le pouvoir adjudicateur
du Collège Paul Eluard de Cysing, EPLE,

Signature du candidat

Cachet de l'entreprise



Cahier des clauses et règlement de la consultation, lus et approuvés : A / le / / 2021.

- **Procédures de soumission au marché, sous la forme d'accord-cadre :**
 - Le présent accord-cadre est destiné aux fournisseurs ayant répondu à l'avis d'appel public à candidatures publié sur Internet (aji-france.com) ainsi qu'à ceux qui ont spontanément proposé leurs prestations.
 - L'offre sera présentée sur www.aji-france.com portant l'indication du présent appel d'offres « **Accord-cadre pour le marché de fourniture de fruits et légumes frais + frites précuites** ».
 - L'offre doit être transmise à Monsieur le Gestionnaire du Collège Paul Eluard 128 Impasse du Collège 59830 CYSOING et reçue au plus tard le **10 novembre 2021**.

Tableau récapitulatif des besoins BIOLOGIQUES :	
Voir bordereaux de prix	
Lot B1 : Légumes et fruits frais	10.10

Tableau récapitulatif des besoins CONVENTIONNELS :	
Voir bordereaux de prix	
Lot 1 : Légumes et fruits frais	10.10
Lot 2 : Légumes de 4ème gamme	10.09
Lot 3 : Pommes de terre fraîches épluchées sous vide	10.09
Lot 4 : Frites précuites DLC 21 jours	10.09

10.09 10.10 Fruits et légumes préparés, réfrigérés ou frais

Annexe I

Attestation

Monsieur, Madame représentant l'entreprise

.....
atteste être en conformité avec les articles 43, 44 et 47 du Code des marchés publics
listés ci-après :

« Ne sont pas admises à concourir aux marchés publics les personnes physiques ou morales qui, au 31 décembre de l'année précédente celle au cours de laquelle a lieu le lancement de la consultation :

- N'ont pas souscrit les déclarations leur incombant en matière fiscale et sociale, ou n'ont pas effectué le paiement des impôts et cotisations exigibles à cette date.
- Sont en état de liquidation judiciaire ou dont la faillite personnelle a été prononcée.
- N'ont pas respecté l'obligation définie à l'article L.323-1 du Code du Travail.
- Ont fait l'objet, depuis moins de cinq ans, d'une condamnation définitive pour trafic de stupéfiants, escroquerie, abus de confiance, blanchiment simple ou aggravé, terrorisme, corruption active et trafic d'influence commis par des particuliers, entraves à l'exercice de la justice, corruption active des fonctionnaires, faux, association de malfaiteurs. »

Cachet de l'entreprise,

Fait à

Le / /2021

Signature

BORDEREAU DE PRIX

Fruits et légumes frais			
Lot 1	Fruits et légumes frais, salade de fruits frais (10.10)		
Descriptif du produit	Mesure	Prix unit. HT	Remarques
Pommes Jonagored	Kg		
Pommes gala	Kg		
Pommes golden	Kg		
Pommes autres variétés (à préciser)	Kg		
Poires conférence	Kg		
Poires comice	Kg		
Poires autres variétés (à préciser)	Kg		
Carottes	Kg		
Céleri (têtes de)	Kg		
Betteraves rouge	Kg		
Navets	Kg		
Panais	Kg		
Salsifis	Kg		
Poireaux	Kg		
Endives	Kg		
Laitues	pièce		
Tomates	Kg		
Radis	Botte		
Concombres	pièce		

Lot 2	Légumes de 4 ^{ème} gamme (10.09)		
Descriptif du produit	Origine	Prix HT au kg	Remarques
Batavia 4 / gamme			
Betteraves rouges cuites			
Céleri boule 4 / gamme			
Chou rouge émincé			
Chou blanc émincé			
Cocktail de fruits frais			
Frisée 4 / gamme			
Mâche 4 / gamme			
Mélange Carnaval			
Mélange Farandole			
Mélange Harmonie			
Mélange Incas			
Pommes de terre en quartiers cuites			
Pommes en cubes			
Pommes en quartiers			
Salade Coleslaw			
Salade fraîcheur			
Salade Iceberg			
Salade mélangée			

Lot 3	Pommes de terre fraîches épluchées sous vide (10.09)	Origine	Prix HT au kg	Remarques
	Descriptif du produit			
	Pommes de terre fraîches			
	épluchées sous vide			

Lot 4	Frites précuites DLC 21 jours (10.09)	Origine	Prix HT au kg	Remarques
	Descriptif du produit			
	Frites 6/6 précuites DLC 21 jours			
	Frites 7/7 précuites DLC 21 jours			

Lot B1	Fruits et légumes frais BIOLOGIQUES (10.09 10.10)	Mesure	Prix HT	Remarques
	Descriptif du produit			
	Pommes Jonagored	Kg		
	Pommes gala	Kg		
	Pommes golden	Kg		
	Pommes autres variétés (à préciser)	Kg		
	Pommes conférence	Kg		
	Pommes comice	Kg		
	Poires autres variétés (à préciser)	Kg		
	Carottes	Kg		
	Celeri (têtes de)	Kg		
	Betteraves rouge	Kg		
	Navets	Kg		
	Panais	Kg		
	Salsifis	Kg		
	Poireaux	Kg		
	Endives	Kg		
	Laitues	pièce		
	Tomates	Kg		
	Radis	Botte		
	Concombres	pièce		

Date :

Cachet de l'entreprise :

Signature :