

2022

Code CPV : 1550000-3

**PRODUITS LAITIERS**

« Appel à la concurrence pour la fourniture de produits laitiers sous la forme d'accord - cadre ».

10.12 – Produits laitiers –

AVIS D'APPEL PUBLIC A LA CONCURRENCE

Cahier des clauses et règlement de la consultation

Mail : [intendant.0590057s@ac-ille.fr](mailto:intendant.0590057s@ac-ille.fr)

Tél : 03.20.61.93.13

59830 Cysing

Local d'Enseignement

Etablissement Public

Collège PAUL ELUARD

**CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES CONCERNANT L'ACCORD-CADRE EN VUE DE  
MARCHÉS DE FOURNITURES ET DE SERVICES**

**1- Objet de la mise en concurrence sous forme d'accord-cadre :**

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 ci-après.

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.aji-france.com](http://www.aji-france.com)), et est transmis sur demande des fournisseurs.

**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 produits laitiers ».

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 défaiillance éventuelle en disponibilité, qualité, tarif) conformément, notamment, aux articles 1<sup>er</sup>, 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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 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, régi par accord-cadre :**

La consultation collective porte sur la fourniture, du 1<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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 1 fois par semaine.**

Les livraisons se feront le matin, entre 6h30 et 11h00 au restaurant scolaire du Collège route de Gruson (près des salles de sports de Cyssoing). 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 sont à discuter entre les deux partenaires qui en supportent chacun les responsabilités).

Coordonnées de M le Chef de cuisine :

Tél. 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 adressé au fournisseur :

- Son numéro unique ;
- 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 de port ;
- 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.
- 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.

9- **Généralités :**

- a) **L'hygiène et la qualité des produits laitiers à respecter :**
- Le code rural (art. L 231-1 à 231-3) concernant les denrées d'origine animale destinées à la consommation humaine au niveau de leur salubrité et de leur qualité.
  - 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° 2003-768 concernant les règles d'hygiène auxquelles sont soumis les établissements produisant, transformant ou distribuant des denrées animales ou d'origine animale.
  - 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 06.09.91).
  - Arrêté du 8 octobre 2013, relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine.
  - Arrêté du 8 octobre 2013 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective (HACCP).
  - 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 établit, à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, des règles générales d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires. Il contient l'obligation des procédures basées sur les principes de l'HACCP ainsi que les sept principes du Codex alimentarius.

Le règlement n°852/2004 impose, à l'article 6, l'obligation pour les personnes travaillant dans l'agroalimentaire de **déclarer son activité à la Direction Départementale de la (cohésion sociale et de la) protection des populations – DDPF – DDCCSPF** – (Direction des Services Vétérinaires pour les départements et collectivités d'outre-mer -DSV-) du département où est implanté votre restaurant, votre atelier (ou votre point de vente).

- Vos locaux, équipements, matériels, doivent être conçus de manière à éviter tout risque de contamination des denrées.
- Vous devez mettre en place les « bonnes pratiques d'hygiène » (nettoyage-désinfection, lutte contre les nuisibles, formation et suivi médical du personnel, autocontrôles, respect de la



chaîne du froid en particulier), et devez établir et appliquer le système d'analyse de dangers de type HACCP (à l'exception de la production primaire).

Voir si nécessaire le lien :

<http://www.hygiene-securite-alimentaire.fr/declaration-agrement-sanitaire-dispense-dagrement-sanitaire-lequel-pour-votre-etablissement>

- Le Règlement (CE) n° 853/2004 établit, à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, des règles spécifiques d'hygiène applicables aux produits d'origine animale (viandes, lait et produits laitiers).
- La réglementation applicable pour toutes les personnes vendant des produits à base de viande, de lait, de miel, d'œufs, d'escargots... (une relation avec le règne animal) doit suivre les règlements suivants en matière de sécurité sanitaire des aliments :
- L'article 17 du règlement européen n° 1935/2004 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 ».
- L'agrément à jour des Services Vétérinaires de la DPP (Direction Départementale de la Protection des Populations) doit être fourni, sauf dispense à justifier par écrit.
- Dans tous les cas, un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) doit pouvoir être présenté à toute demande éventuelle.

- Le Règlement (CE) n° 853/2004 établit, à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, des règles spécifiques d'hygiène applicables aux produits d'origine animale (viandes, lait et produits laitiers).
- L'article 17 du règlement européen n° 1935/2004 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 décret n°2019-351 du 23/04/2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L.230-5-1 du code rural et de la pêche maritime.

- b) **Les conditions de transport et d'entreposage à respecter :**
- Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires.
- 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.
- 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 (Plan de Maîtrise Sanitaire).**

c) **L'étiquetage et la présentation à respecter :**

- L'emploi de la langue française :
- Décret n° 95-240 du 3 mars 1995 relatif à l'emploi de la langue française (JO du 05.03.95).
- Le code de la consommation (articles n° R-112-1 à R-112-31) en ce qui concerne l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires.

- Recommandation n° D6-87 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.
- 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 (fabricant, 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 ;
  - L'identification du lot de fabrication. La **fiche technique du produit doit être fournie lors de la présentation de l'offre**. S'agissant de la **traçabilité**, elle est fournie à la livraison.
  - La mention « **produit issu de l'agriculture biologique** » avec **identification de l'organisme certificateur** et, le cas échéant, le logo européen ou un signe national équivalent reconnu, officiel.

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) 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.

**10-Modalités d'exécution du marché :**

▶ Les produits livrés doivent être de qualité saine, loyale et marchande. Ils doivent être :

- Propres : c'est-à-dire exempts de toutes souillures.
- Sains : dépourvus d'attaque de parasites ou de maladies, de meurtrissures, moisissures ou pourriture.
- Sans goût ni odeur anormaux.
- De première fraîcheur pour une consommation normale.

▶ Les produits respectent 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.



**e) Contrôle des températures par l'Établissement :**

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 24 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.

**d) La vérification quantitative porte sur :**

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 le pouvoir adjudicateur ou de son représentant. Toutefois, compte tenu de la nature du défaut constaté, la personne responsable peut admettre le produit avec réfraction du prix déterminé d'un commun accord. Le défaut d'accord entraîne le rejet de la fourniture et le non paiement pour absence de service fait.

**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.

- 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'Études de Marchés pour la Restauration Collective et la Nutrition)

**b) La vérification qualitative porte sur :**

**Le chauffeur devra rester le temps nécessaire pour compter l'ensemble des colis.**  
Le véhicule de livraison doit entrer dans l'enceinte du secteur restauration.

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 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.

**a) Opérations de vérification et de réception :**

De même, les critères composant l'assiette durable seront valorisés positivement.

1. Le prix pour 50 % de la note.
2. 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 » (écolabel officiel) pour 10 % de la note.
3. 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 %.

Les critères de choix sont :  
L'excès de suremballages sera sanctionné par une mauvaise note liée aux critères d'attribution.

En présence du chauffeur à l'ouverture des portes du véhicule, le responsable de la réception contrôle la température du camion et de la marchandise.

Si la température constatée est de 3 (trois) degrés 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, conformément aux articles 17 et 18 du CMP :

- a) L'unité monétaire du marché est l'Euro.
- b) 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.
- c) Pour les produits laitiers et beurre : les prix seront fermes par période de 6 mois.
- d) Puis, si cela est nécessaire - à la hausse ou à la baisse -, les prix pourront être modifiés par le titulaire ou le pouvoir adjudicateur sur présentation préalable d'un état précisant les prix ainsi que le pourcentage de hausse ou de baisse qui sera indexé sur la formule suivante :

$$P_n = P_0 \times (I_n / I_0)$$

Où P<sub>n</sub> est le nouveau prix applicable, P<sub>0</sub> est l'ancien prix appliqué, I<sub>n</sub> est l'indice RNM (Réseau des Nouvelles du Marché) à la date de modification tarifaire\* et I<sub>0</sub> est ce même indice connu au 1<sup>er</sup> janvier 2019 ou à la date de la précédente actualisation.

Adresse du site : [www.rnm.franceagrimer.fr](http://www.rnm.franceagrimer.fr)

\* : le site franceagrimer étant un site payant, on prendra l'indice (prix moyen sur le site) connu en consultation gratuite à partir de cette date soit 45 jours avant.

- e) Dans tous les cas, les fournisseurs retenus **DEVRONT** communiquer, 15 jours à l'avance, à l'Intendance du Collège leur bordereau de prix. Cette démarche est indispensable.

#### 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 Cyoising.

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.

La facturation devra être détaillée et séparée par familles de produits.



**13-Conditions de résiliation :**

Dans le cas où l'un des partenaires (Collège ou titulaire) ne respecterait pas ses engagements respectifs, la résiliation peut être prononcée dans le délai de 8 jours après réception d'une mise en demeure motivée effectuée par LRAAR, restée sans effet.

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 bordereaux de prix fournis.

- 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

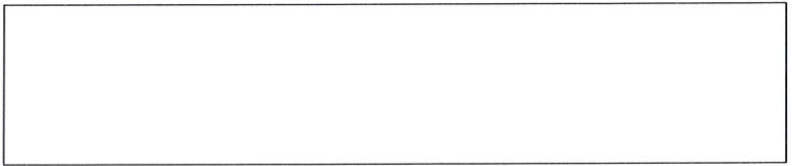
- Quelle est l'origine géographique de la majorité de vos produits ?

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  
Autorisé par acte 3 du CA du 30/11/2020.

Le pouvoir adjudicateur  
du Collège Paul Eluard de Cysong, 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](http://aji-france.com)) ainsi qu'à ceux qui ont spontanément proposé leurs prestations.
  - 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**.
  - L'offre sera présentée sur [www.aji-france.com](http://www.aji-france.com) portant l'indication du présent appel d'offres « **Accord-cadre pour le marché de produits laitiers** ».

Tableau récapitulatif des besoins :

Lot marché conventionnel LOT 1	10.12	Produits laitiers et beurre.	Voir bordereau de prix.
Lot marché biologique LOT B 2	10.12	Produits laitiers et beurre.	Voir bordereau de prix.



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**

Dans le tableau, préciser l'origine ou une marque équivalente (la marque n'est qu'indicative)

10.12 Produits laitiers		10.12 Produits laitiers: Marché conventionnel	
Lot 1A	10.12 Produits laitiers	Prix unitaire HT	Remarques
Descriptif du produit	Origine ou marque		
Mayonnaise enseau de 5 kg	Amora		
Margarine 100% végétale			
Planta fin en 1 L 33 % ou Vegetop 33%			
Lait 1/2 écrémé en 1 L			
Lait gélifié aromatisé vanille			
Lait gélifié aromatisé chocolat			
Crème fraîche UHT en 1 L			
Emental râpé en 1 kg			
Râpé 3 fromages			
Bombel cave en portions 30 gr			
Boursin ail et fines herbes en portions 16.6 gr			
Brin d'Affinois en 25 gr			
Brebis crème en 20 gr			
Camembert en portions 30 gr			
Cantatrais en portions 30 gr			
Petit contentin AFH calculim en 16.6 gr			
Chateneige en 16.6 gr			
Chavroux en 20 gr			
Chèvreline en portions 25 gr			
Cœur de rondelé nature 16.6 gr			
Cœur de rondelé à l'ail 16.6 gr			
Cœur de rondelé aux noix 16.6 gr			
Les fripons en 20 gr			
Croc / lait en portions 20 gr			
Emental en portions 30 gr			
Fondu en coupelle 20 gr			
Kiri en portions 20 gr			
Delice de chèvre en 20 gr			
Mini Leerdammer en portions 22 gr			
Mini Roitelet en portions 30 gr			
Pavé d'Affinois en portions 30 gr			
Port-salut en portions 30 gr			
Roquefort en portions 20 gr			
Saint Bricet en portions 25 gr			
Samos 99 en portions 20 gr			
Six de Savoie en portions 20 gr			
Tartare nature en portions en 16 gr			
Cantadou nature 500 gr			



			Maroilles grand modèle 750 gr
			Mimolette en 3.5kg
			Mimolette demi étuvée
			Mont des Cats
			Morbier 45%
			Pavé des Flandres en 2.6 kg
			Reblochon 45% en 450 gr environ
			Syrtos en dés enseau de 1 kg
			Fromage blanc frais nature 20% en seuau de 5 kg
			Velouté nature en 125 gr
			Velouté fruitmix en 125 gr
			Petits Suisses aromatisés /6 en 60 gr
			Petits Suisses aromatisés /6 en 60 gr
			Kid aromatisé en 125 gr
			Yaourt aromatisé en 125 gr
			Yaourt nature sucré en 125 gr
			Yaourt aux fruits au lait entier en 125 gr
			Yaourt nature non sucré en 125 gr
			Yaourt nature 0% en 125 gr
			Yaourt nature au sucre de canne en 125 gr
			Yaourt aux fruits en 125 gr
			Yaourts aux fruits sans morceaux en 125 gr
			Chocolat liégeois en 125 gr
			Café liégeois en 125 gr
			BA aromatisé en 125 gr
			BA nature en 125 gr
			Bifidus nature lait entier en 125 gr
			Activia fruit panaché en 125 gr
			Crème caramelen 100 gr
			Crème dessert en 125 gr plusieurs parfums
			Flanby en 100 gr
			Gâteau de semoule en 100 gr
			Semoule au lait en 95 gr
			Gâteau de riz en 100 gr
			Riz au lait vanille en 100 gr
			Flan nappé en 90 gr
			Mousse en pot en 54 gr plusieurs parfums
		Lactel	Mousse en pot en 12 cl
			Viennois en 100 gr plusieurs parfums
			Beurre doux 500 gr

Lot 1B		10.12 Produits laitiers: Marché biologique	
Descriptif du produit	Origine ou marque	Prix unitaire HT	Remarques
Gouda bio en 20 gr	Mon village		
Emmental bio en 20 gr	Mon village		
Camembert bio en 31.25 gr 8/8			
Edam bio en 20 gr	Mon village		
Vache qui rit bio en 16.66 gr			
Kiri bio en 16.66gr			
Chanteneige fouettée bio en 16.66 gr			
Beurre doux 500 gr RI bio			
Camembert bio 250 gr			
Yaourt aromatisé bio			
Fromage blanc frais 20% en 5 kg			
Yaourt nature aromatisé vanille bio	nova		
Yaourt nature sucré bio			
Yaourt brassé sucré fraise avec morceaux bio	nova		
Yaourt aromatisé yaourt biologique au lait entier			
Yaourt nature bio sucré	Nova		
Yaourt aux fruits au lait entier			
Yaourt brassé bio aux fruits			
Yaourt nature bio non sucré	danone		
Yaourt aux fruits bio panaché			
crème dessert bio au chocolat			
crème dessert bio vanille			
Dessert chocolat au lait entier (issu du commerce équitable)			
Riz au lait aromatisé vanille			

Date :

Cachet de l'entreprise :

Signature :