# CONSULTATION FOURNISSEURS

**FRUITS FRAIS, LEGUMES FRAIS**

**POMMES DE TERRE**

**FRITES**

Unité monétaire retenue : EURO

Les prix proposés seront des prix H.T.

Période : 01 JANVIER 2019 au 31 DECEMBRE 2019

Date limite de réception : 04 décembre 2018

**FRUITS, LEGUMES FRAIS, POMMES DE TERRE, FRITES PRE-CUITES SOUS VIDE**

Les soumissions devront faire apparaître, dans le tableau ci-joint un rabais ou un coefficient fixe et non révisable, applicable au cours moyen publié par le Journal Marchés Agricoles –Echo des Halles-Marché de Rungis.

Les propositions seront faites sur la base minimum de ***2 livraisons par semaine avant 10 h 00*** excepté le samedi (jours à préciser dans l’offre).

 **FRITES PRE-CUITES SOUS VIDE** : calibre 10:10

 Le prix sera ferme à l’année

La fourniture de fruits et légumes est soumise à la réglementation en vigueur, notamment le décret N° 551126 du 19 août 1955.

Les marchandises seront de première qualité et fraîcheur.

Elles devront provenir directement du cultivateur ou des marchés, la resserre est interdite.

**FRUITS FRAIS** :

* les fruits frais devront être entiers, bien formés, fermes, propres, en particulier exempts de toute trace de produits de traitement et dépourvus de traces d’humidité extérieure.

- les fruits doivent avoir une bonne odeur et un goût agréable. Ils devront être sains c'est-à-dire exempts d’attaques d’insectes ou de maladies, et la coloration typique de leur variété.

* les fruits frais, tels que pêches, poires, pommes, oranges, devront présenter 6 à 8 fruits au kilogramme ; quant aux autres fruits, ils devront être de grosseur convenable.
* Les fruits frais devront être conformes aux dispositions de la décision n°F1-77 du GPEMDA

 **LEGUMES FRAIS** :

* les légumes frais seront sains, propres, exempts de terre, de racines.
* la tige verte des carottes et des navets sera entièrement enlevée, les carottes et les navets ne devront avoir aucun aspect spongieux ou fibreux.
* les choux devront être bien pommés et débarrassés de toutes parties non comestibles

 (Tiges, racines, feuilles vertes).

* les parties fanées, jaunies, ainsi que les racines de poireaux devront être coupées.
* les tomates devront être conformes à la norme dont le calibre correspond à la catégorie I ou choix norme NF 22.001 JO du 24.04.1955.
* les artichauts devront avoir un calibre de 7.5 cm à 9 cm de diamètre, être conformes à la catégorie EXTRA.
* les salades devront correspondre au calibre de la catégorie I ou choix norme V.25.005 décision du 01.08. 1955.
* les légumes frais devront être conformes aux dispositions de la décision N° F1.77 du GPEMDA.

**POMMES DE TERRE DE CONSOMMATION**

Les pommes de terre de consommation seront de première qualité, à chair jaune exclusivement, de bonne tenue à la cuisson (Bintje), de bonne grosseur (calibre 55 et plus) saines, convenablement triées sans terre, ni déchets d’aucune sorte, bien formées, et ne présenter ni odeur, ni goût anormaux.

Les pommes de terre devront être conformes aux dispositions n° F3-77 du GPEMDA.

Pour la facturation, le prix de base sera celui de la cotation du lundi publiée au journal du mardi précédent semaine à laquelle les livraisons seront exécutées.

Le paiement s’effectuera suivant les règles de la comptabilité publique.

Les factures afférentes au paiement seront établies en un original et une copie portant outre les mentions

Légales les indications suivantes :

* le nom et adresse du créancier
* le numéro de son compte bancaire ou postal, tel qu’il est précisé à l’acte d’engagement

- la fourniture livrée, quantité et prix unitaire

* le montant et le taux de la TVA
* la date de la facture

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ARTICLE** | **QUANTITE DEMANDEE** | **PRIX PROPOSE AU KG** |
| FRUITS FRAIS | 3000 KG |  |
| LEGUMES FRAIS | 3000 KG |  |
| POMMES DE TERRE | 2200 KG |  |
| FRITES PRE-CUITES SS VIDE CAL.8/8 | 1200 KG |  |