

Marchés publics de fournitures alimentaires

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES	
Pouvoir Adjudicateur	<p>Entité représentée par Monsieur LE BORGNE Proviseur LGT Marie Curie 16 rue Octave Gréard 14500 Vire Normandie</p> <p>Tél. : 02 31 68 09 71 Fax : 02 31 68 04 60 Mail : int.0141555p@ac-caen.fr</p>
Objet de la consultation	FRUITS ET LEGUMES FRAIS ET LEGUMES DE IV ET V GAMME
Procédure de consultation	Procédure adaptée selon l'article 27 du code des marchés publics
Date d'envoi de l'avis à publication	17 septembre 2018
Date et heure de remise des offres	18 octobre 2018 à 17h00

SOMMAIRE

Article 1 : objet du marchép2
Article 2 : descriptif technique des fournituresp2

Article 1 : objet du marché

1-1 Objet

Le présent marché a pour objet la **fourniture de «FRUITS ET LEGUMES FRAIS ET LEGUMES DE IV ET V GAMME»** pour le service de restauration dont la liste des produits est disponible dans le Bordereau des Prix Unitaires (contractuel) et le Détail Quantitatif Estimatif (non contractuel). Les produits de ce marché pour lesquels il est demandé des échantillons seront précisés dans le Bordereau des Prix Unitaires.

Il s'agit d'un accord-cadre avec émission de bons de commande (article 78 du Code des Marchés Publics en vigueur) dans le cadre d'**un marché à procédure adaptée**

Les lots sont les suivants :

Lot 1	Légumes frais
Lot 2	Légumes frais circuit court
Lot 3	Fruits
Lot 4	Fraises circuit court
Lot 5	Poires circuit court
Lot 6	Pommes circuit court
Lot 7	Prunes circuit court
Lot 8	Légumes de IV et V gamme
Lot 9	Légumes de IV gamme pommes de terre crues sous vide circuit court
Lot 10	Légumes de IV gamme carottes circuit court
Lot 11	Légumes de IV gamme oignons circuit court

Ce marché de fourniture est conclu pour une **période de 1 an**

Le présent descriptif technique des fournitures comprises dans ces lots (caractéristiques, qualité exigée, quantité et conditionnement des produits) est valable pendant toute la durée de ce marché.

Article 2 : descriptif technique des fournitures

2.1 Caractéristiques et qualité

Pour tous les lots, les fruits et légumes devront être conformes aux normes suivantes à la date de leur livraison :

- réglementation générale applicable aux denrées alimentaires - *Code de la Consommation*.
- réglementation générale applicable à la restauration collective et recommandations du GEMRCN.
- réglementation communautaire pour les fruits et légumes - *Règlement CE 2200/96 modifié du 28 octobre 1996 concernant les normes de commercialisation et le contrôle de la qualité des fruits et légumes (seuil minimal de qualité, classement en quatre catégorie, calibrage)*.
- réglementation nationale applicable à tous les fruits et légumes frais, secs, séchés ou conservés par congélation, y compris les pommes de terre, transportés en vue de la vente, mis en vente ou vendus - *Décret n° 55-1126 du 19 août 1955 et Arrêté du 20 juillet 1956 portant sur le commerce des fruits et légumes*.

Pour les catégories classées, 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, en général dans les trois à quatre jours).

Pour les tous les lots les fruits et légumes devront respecter la saisonnalité

Pour les lots 2,4,5, 6, 7, 9, 10, 11, l'objectif est de recourir à des produits faisant appel aux circuits courts de distribution impliquant, en amont, un exploitant agricole ou au maximum une organisation regroupant des exploitants agricoles ou bien permettant aux prestataires spécialisés de présenter leur savoir-faire. Il y a la volonté de valoriser les produits issus de l'agriculture favorisant les circuits courts de distribution et de rechercher des produits de qualité, valorisant la notion de terroir, d'authenticité, de lien social et de respect de l'environnement (art.1 loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010). Les produits sont des produits de saison, disponibles donc uniquement à certaines périodes de l'année. De plus ce sont des produits bruts, non préparés et non transformés (sauf pour le lot 6). Il sera demandé au titulaire de nous établir un calendrier des saisonnalités.

2.2 Conditionnement (emballage, étiquetage et présentation)

Emballage :

Pour tous les lots ;

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 (ou équivalentes).

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

Les emballages réutilisables et valorisables sont préférés et doivent être nettoyés par le fournisseur avant chaque nouvelle utilisation. Toutes les mentions antérieures ne s'appliquant pas soit au produit qu'il renferme soit à l'expéditeur ou à l'emballer dudit produit, doivent être annulées ou rendues illisibles.

La partie apparente du contenu du colis doit être représentative de l'ensemble.

Étiquetage :

Chaque colis doit porter un étiquetage complet (y compris sur les emballages réutilisables) ou à défaut, chaque bon de livraison doit contenir l'intégralité des éléments suivants :

- nature du produit
- nom de la variété
- quantité
- origine du produit, lieu de production et lieu de conditionnement (si différent lieu de production)
- catégorie de classement (EXTRA/Qualité supérieure, I/Bonne qualité, II/Qualité marchande ou III/Non normalisé)*
- calibre (différents selon les produits)
- identification de l'emballer ou de l'expéditeur (si différent du producteur)
- identification du lot ou du jour de conditionnement

*Les produits faisant l'objet d'une réglementation communautaire portent sur l'emballage, en plus des mentions déjà citées, une étiquette conforme au modèle défini dans le fascicule de documentation de l'AFNOR VO2 2000. Cette étiquette peut être reproduite directement sur le corps de l'emballage. La couleur de l'étiquette doit correspondre à celle fixée pour la catégorie de classement (rouge = EXTRA, vert = I, jaune = II).

Présentation :

Pour tous les lots chaque fruit et légume devra être présenté 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.

A Vire Normandie le 12/09/2018

**Le pouvoir adjudicateur.
Loïc LE BORGNE**