

MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE
Article 27 du décret 2016-360 relatif aux marchés publics

FOURNITURES DE DENREES ALIMENTAIRES 2018

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

FRUITS ET LEGUMES FRAIS

I – PREAMBULE

- 1.1.** Les fruits et légumes frais livrés devront répondre aux caractéristiques minimales de qualité suivantes :
- Entiers et intacts,
 - Suffisamment développés et d'une maturité suffisante (**les commandes concerneront des produits devant être servis dès réception et ne pouvant être mis en chambre de maturation : des manquements répétés concernant le degré de maturation seront assimilés à une faute du titulaire et pourront entraîner la résiliation du marché aux frais et risques de ce dernier**),
 - Sains (sont exclus les produits atteints de pourriture ou d'altération),
 - Propres : exempts de racines, de toute souillure, notamment de terre, résidus d'engrais ou de produits de traitement (fongicides, pesticides,...) ou ayant été colorés à l'aide d'un produit autorisé,
 - Pratiquement dépourvus d'attaques de parasites ou de maladies,
 - Exempts d'humidité extérieure anormale, de tares causées par le soleil, le gel, les intempéries
 - Dépourvus d'odeur et/ou saveurs anormales.
- 1.2.** Les marchandises seront de première fraîcheur et qualité. Elles devront provenir directement des cultivateurs ou des marchés. La resserre est interdite.
- 1.3.** A défaut de mentions concernant la catégorie des produits, le choix porte sur le calibre et la catégorie les plus courants.
- 1.4.** La variété pour une commande déterminée est celle précisée sur le bon de commande. A défaut de mention, la variété est celle qui se trouve la plus abondante sur le marché le jour de livraison, toutes les autres spécifications étant respectées (notamment celle relative au calibre).
- 1.5.** Pour chaque produit, une tolérance de 10% sur la qualité en nombre ou en poids sera acceptée. La tolérance pour les produits atteints de dégradation est de 2%.
- 1.6.** L'homogénéité du contenu de chaque colis devra être assurée, en termes d'origine, qualité et maturité.
- 1.7.** Le conditionnement doit assurer une protection convenable du produit.

- 1.8.** Une étiquette normalisée de marquage à l'expédition doit accompagner l'emballage jusqu'à l'utilisateur final. Elle comporte obligatoirement les mentions suivantes :
- Nom ou identification symbolique de l'emballeur ou de l'expéditeur,
 - Nature du produit accompagnée si possible de la variété,
 - Origine du produit : zone de production ou appellation nationale, régionale ou locale,
 - Caractéristiques commerciales : catégorie, calibre, nombre de pièces (sauf pour les produits vendus en vrac).

II – EXIGENCES QUALITATIVES

2.1.Fruits frais :

- Les fruits frais devront être conformes aux dispositions de la décision n° F 1-77 du GPEM/DA réactualisée par le guide de l'achat public de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais du GEMRCN (V 2.0 avril 2012),
- Norme générale de commercialisation, développée dans le règlement n° 543/2011.

2.2.Légumes frais :

- Les légumes frais devront être conformes aux dispositions de la décision n° F 11-77 du GPEM/DA réactualisée par le guide de l'achat public de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais du GEMRCN (V 2.0 avril 2012),
- Norme générale de commercialisation, développée dans le règlement n° 543/2011.
- Carottes et navets : la tige verte (fane) sera entièrement enlevée, l'aspect ne devra être ni spongieux ni fibreux,
- Choux : pommés et débarrassés de toute partie non comestible (tige, racine, feuille verte),
- Choux-fleurs : effeuillés et couronnés, leur partie comestible devra être pommée, blanche et propre,
- Poireaux : les parties jaunies et les racines seront coupées,
- Melons : de forme régulière, exempts de trace de maladie cryptogamique, munis de leur pédoncule nettement tranché à trois centimètres,
- Salades : devront être conformes aux dispositions de la norme V.25.005 décision du 01/08/1995 et présenter les caractéristiques suivantes : entières, bien formées, fraîches, turgescentes, sans excès d'humidité, non éclatées et non montées, parées, absence de pucerons, absence de maladie cryptogamique (mildiou, pourriture du collet, nécrose foliaire), de maladie virus (mosaïques, crispation de feuillage) ou de troubles physiologiques (jaunissement, brunissement),
- Tomates : devront être conformes à la norme dont le calibre correspond à la catégorie 1 ou Choix – norme NF.22.001 décision du 24/09/1955,
- Endives : devront présenter un chicon dont le calibre correspond à la catégorie 1 ou Choix – norme V.25.003 décision du 24/04/1955, et présenter les caractéristiques suivantes : aucun bâton dans la partie centrale, chicons non ouverts,
- Courgettes : fermes, fraîches, de belle couleur et sans trace d'humidité, munies de leur pédoncule nettement tranché, environ 25 cm de longueur,

2.3.Pommes de terre :

- Les pommes de terre devront être conformes aux dispositions de la décision n° F 3-77 du GPEM/DA réactualisée par le guide de l'achat public de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais du GEMRCN (V 2.0 avril 2012),
- Elles doivent être de première qualité, de bonne tenue à la cuisson, de bonne grosseur (calibre 55 et plus), saines, convenablement triées, exemptes de taupin, de coloration ou de germes.

III – DETERMINATION DES PRIX

3.1. Les prix proposés pour chacune des fournitures sont des prix unitaires nets HT et TTC en euros.

3.2. Présentation du prix dans l'offre :

- indiquer le cours moyen de la semaine 44,
- indiquer le prix fournisseur proposé
- le prix total HT en euros qui tient compte des quantités demandées au marché, franco de port et d'emballage, et qui est automatiquement calculé et arrêté au centime d'euro.

3.3. Le prix fournisseur est indiqué à côté du cours officiel (cours moyen hebdomadaire en euros) du MIN de Rungis FLG « de GROS » référencé par FranceAgriMer. Ce cours moyen hebdomadaire officiel constitue une référence permettant d'estimer la valeur de l'offre en termes de prix car le fournisseur indique à côté le prix qu'il propose.

3.4. Les prix sont révisés chaque semaine à la parution de la moyenne hebdomadaire précédente. Le prix proposé dans l'offre sert de repère de variation de tarifs et doit subir les mêmes évolutions que la cotation de référence, à la hausse comme à la baisse. Les prix réajustés doivent être transmis à l'établissement chaque mercredi avant 13h00 par fax ou mail et sont obligatoirement accompagnés des justificatifs relatifs aux cotations de référence (cotation RNM de FranceAgriMer). Le prix s'applique dès la première commande émise par le pouvoir adjudicateur et jusqu'à réception d'une nouvelle cotation.

3.5. Les produits n'étant pas recensés dans cette consultation peuvent faire l'objet d'un bordereau de prix annexe détaillant le produit et son prix dans les mêmes conditions que le tableau des besoins complété par le soumissionnaire.

3.6. Les prix s'entendent pour des marchandises rendues franco de port dans les magasins de l'établissement. Ils sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation, excepté la T.V.A. Ils sont arrêtés à la 3^{ème} décimale.

3.7. L'application des clauses contractuelles d'ajustement ne dispense pas de celle de la réglementation des prix. Compte tenu de son caractère d'ordre public, celle-ci s'impose de plein droit aux parties contractantes.

3.8. En cas de non publication provisoire d'une cotation, les facturations seront effectuées sur la base des prix antérieurs. Un complément de facturation sera établi dès que les cotations seront à nouveau publiées. A l'expiration du marché, la facturation définitive interviendra avant le 31 décembre 2018.

3.9. En cas de disparition du cours de référence, les derniers prix ajustés seront maintenus un mois, le temps pour les parties de s'accorder sur un nouveau mode d'ajustement par voie d'un avenant. Passé ce délai, et si aucun accord n'est intervenu, le marché pourra être résilié sans indemnité d'aucune part.

IV – CLAUSE DE SAUVEGARDE

4.1. Si les prix ajustés viennent à augmenter de plus de 3% par rapport aux prix initiaux, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de résilier sans indemnité la partie non exécutée des marchés en cours à la date du changement de tarif et notifie la résiliation du marché au titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception, en respectant un préavis de 30 jours à compter de la date de notification des derniers prix.

4.2. Si la variation tarifaire du fournisseur dépasse celle du cours moyen hebdomadaire officiel et que cela fait l'objet d'au moins trois réclamations écrites du pouvoir adjudicateur ou de son représentant, ce dernier se réserve le droit de résilier sans indemnité la partie non exécutée des marchés en cours à la date du changement de tarif et notifie la résiliation du marché au titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception, en respectant un préavis de 30 jours à compter de la date de notification des derniers prix.

Le Pouvoir adjudicateur

Michèle HUGEL

Signature et cachet du représentant habilité de l'entreprise
(précédée de la mention « Clauses lues et approuvées »)