

Cahier des clauses et règlement de la consultation

AVIS D' APPEL PUBLIC A LA CONCURRENCE

10.14 – Epicerie –

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

EPICERIE

Code CPV :15820000-2, 15800000-6, 15830000-5, 15831000-2, 15833100-7, 15833110-0, 15840000-8, 15841000-5, 15850000-1, 15851110-2, 15851120-5, 15851190-6, 15851200-0, 15851250-5, 15851290-7, 15861000-1, 15870000-7, 15871000-4, 15871110-8, 15871200-6, 15871230-5, 15871250-1, 15871260-4, 15871270-7, 15871273-8, 15872000-1, 15872100-2, 15872200-3, 15872400-5, 15891000-0, 15891400-4, 15891600-6, 15893100-5, 15893200-6, 15893300-7, 15897000-2, 15899000-6, 15332400-8, 15411110-6, 15411210-7, 15240000-2, 15235000-4, 15241400-3, 15241500-4, 15312100-9, 15331135-2, 15331423-8, 15331425-2, 15331427-6, 15331428-3, 15331430-0, 15331470-2, 15331500-2, 15614100-6, 15625000-5,

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES CONCERNANT L'ACCORD-CADRE EN VUE DE MARCHES 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.apasp.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 Cysoing
Tél. : 03 20 61 93 13 Fax. : 03 20 61 93 19

L'offre sera présentée sous pli portant l'indication du présent appel d'offres «Accord-cadre pour le marché d'épicerie».

Elle peut être transmise par voie télématique.

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 défaillance 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, régi par accord-cadre :

La consultation collective porte sur la fourniture, du 1^{er} janvier 2016 au 31 décembre 2016 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 2016 ou de sa date de notification si elle est postérieure.

7- Conditions de livraison :

Les jours et la fréquence de livraison sont : 2 à 3 jours par semaine maximum.

Les livraisons se feront le matin, **entre 7h00 et 11h00** au restaurant scolaire du Collège route de Gruson (près des salles de sports de Cysoing). 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 : 03.20.61.93.16

Fax direct : 03.20.61.93.17

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

En principe, les bons de commande seront adressés par télécopieur au fournisseur.

Les commandes passées par téléphone pourront être confirmées par télécopie (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 prêtés 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.

10.14 Epicerie

- 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 d'épicerie à respecter** :

- Le code rural (art. L 231-1 à 213-3) 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° 71-636 du 21/07/71 concernant les règles d'hygiène auxquelles sont soumis les établissements produisant, transformant ou distribuant des denrées animales ou d'origine animale.
- Décret n° 91-409 du 26 avril 1991 modifié, fixant les prescriptions en matière d'hygiène en ce qui concerne les denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation humaine (JO des 04.05.91, 19.01.99 et 28.03.99).
- Guide des bonnes pratiques hygiéniques des plats préparés réfrigérés, élaboré par le Synafap (B.O.C.C.R.F. du 06.09.91).
- Arrêté du 13 mars 1992 modifié, relatif au contrôle micro biologique des produits végétaux ou d'origine animale.
- Arrêté du 28 mai 1997 modifié, 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 29 septembre 1997 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 de 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 – **DDPP – DDCSPP** – (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).

10.14 Epicerie

- 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'art.17 du règlement européen n° 1935/2004 sur le contact alimentaire, entré 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).
- **L'agrément au jour des Services Vétérinaires de la DDPP (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.
-
- **b) Les conditions de transport et d'entreposage à respecter :**
- Arrêté du 06 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires (JO du 28.07.98).
- Arrêté du 20 juillet 1998 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 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-112-33) 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

10.14 Epicerie

- 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 ;
 - 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.
- **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** (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) 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 respecteront 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.

Par contre, les produits biologiques (écolabel officiel) d'une part et la production locale (traçabilité) d'autre part seront récompensés par une bonne note liée aux critères d'attribution.

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

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

10.14 Epicerie

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 le pouvoir adjudicateur 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 et le non paiement pour absence de service fait.

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 24 heures. Faute de remplacement des marchandises dans le délai fixé, il pourra être fait application des articles 32 ou éventuellement 28 du CCAG 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'Etablissement :

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 d'épicerie, la révision des prix peut être demandée par le titulaire ou le pouvoir adjudicateur chaque année, à condition d'en informer le partenaire **15 jours à l'avance** (art. 18 du CMP).

La formule d'actualisation est :

10.14 Epicerie

$$P_n = P_o * (I_n / I_o)$$

où P_n est le nouveau prix applicable, P_o est l'ancien prix appliqué, I_n est l'indice INSEE à sélectionner parmi les suivants en fonction du produit concerné (000639523 ;001652134 ;001663873 ;000639470 ;000639469 ;000639468 ;000639520 ;000639524 ;000639514 ;000637532 ;000639466) à la date de modification tarifaire et I_o est ce même indice connu au 01 janvier 2016 ou à la date de la précédente actualisation.

<http://www.bdm.insee.fr/bdm2/listesSeries.action>

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 et deux copies, porteront les mentions légales, dont '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 précisent 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 Cysoing.

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.

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 LRAR, restée sans effet.

REGLEMENT DE LA CONSULTATION POUR FOURNITURES ET SERVICES

Marchés publics de denrées alimentaires.
En application du code des marchés publics.
Pour consultation collective : octobre 2015.

Conditions de recevabilité de la candidature :

Colonne réservée au
pouvoir adjudicateur

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, accompagné des tarifs proposés, notés dans l'annexe 2, la même présentation étant indispensable pour l'analyse des données.
- Déclaration du candidat, la déclaration de non condamnation, de non liquidation judiciaire, de non faillite personnelle, la déclaration de non redressement judiciaire ou, au cas, l'avis de procédure, la déclaration de légalité vis-à-vis de l'emploi des travailleurs handicapés. (DC5)
- Le justificatif d'inscription au registre du commerce, au répertoire des métiers ou équivalent.
- Le formulaire DC6 de la Direction des Affaires Juridiques du Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie, relatif à la lutte contre le travail dissimulé en application des arrêtés du 28 août 2006 et des articles L8221 et L8222 du Code du Travail.
- Les pièces mentionnées à l'article R.324-4 du Code du Travail (*travail non déclaré*)
- 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 :

http://www.bercy.gouv.fr/formulaires/daj/daj_dc.htm

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

- L'agrément des Services Vétérinaires issu de la DDPP.
- Les certificats éventuels des produits d'origine biologique.

Enfin, l'attestation fournie en **annexe 1** concernant les articles 43,44 et 47 du Code des marchés publics :

- Attestation complétée

10.14 Epicerie

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 en annexe

- Prix, réponse quantitative au lot (taux de couverture) (50%)
- Qualité des produits (labels, certifications) (25%)
- Qualité des services (minimum commandes, disponibilité de livraison, soutien aux élèves et animation autour des produits) (15%)
- Assiette durable (proximité, suremballage) (10%)

Tableau récapitulatif des besoins :		
	Lot 1 - Epicerie.	10.14
	Lot 2 - Biscuits	10.14
	Lot B 1 – Epicerie.	10.14
	Voir document joint en annexe n° 2.	

● **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 (www.apasp.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 **05 octobre 2015**.
- L'offre sera présentée sous pli portant l'indication du présent appel d'offres « **Accord-cadre pour le marché de l'épicerie** ».
- Les offres dématérialisées sont possibles sur le courriel :
- Intendant.0590057s@ac-lille.fr

Cahier des clauses et règlement et règlement de la consultation, lus et approuvés : A , le / / 2015.

Cachet de l'entreprise

Signature du candidat

Le pouvoir adjudicateur
du Collège Paul Eluard de Cysoing, EPLE,
M. LOUNICI,
Autorisé par acte 39/14 du 14/10/2014.

Annexe 1

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 / /2015

Signature

10.14 Epicerie

Annexe 2 Marché conventionnel

LOT 1 - Epicerie (10.14)				
Descriptif du produit	Origine ou marque	Poids / portion	Prix unit. ht	Remarques
Minestrone boîte de 38 rations	Knorr			Potages et soupes déshydratées
Crème de potiron boîte de 48 rations	Knorr			
Légumes du Sud boîte de 20 rations	Knorr			
Asperges boîte de 50 rations	Knorr			
Poireaux boîte de 50 rations	Knorr			
Cresson boîte de 50 rations	Knorr			
Tomates boîte de 50 rations	Knorr			
Potage aux bolets boîte de 50 rations	Knorr			
Betteraves rouges en tranches 5/1				Légumes appertisés en boîtes
Betteraves rouges en lanières 5/1				
Betteraves rouges en dés 5/1 assaisonnées				
Blancs de poireaux 3/1	Gillet			
Carottes jeunes très fines				
Champignons 5/1 hôtel				
Champignons à la grecque 5/1				
Choucroute cuisinée Brasserie 5/1	Christ			
Fonds d'artichauts 3/1				
Cœurs de céleris 5/1				
Cœurs de palmiers 4/4				
Endives 5/1	daucy			
haricots blancs 5/1	bonduelle			
haricots verts 5/1	bonduelle			
Haricots verts très fins 5/1	bonduelle			
Haricots rouges 5/1				
Légumes couscous 5/1	Bonduelle			
Lentilles préparées 5/1	Bonduelle			
Maïs 3/1				
Macédoine de légumes 5/1	bonduelle			
Petits pois à la parisienne 5/1				
Ratatouille 5/1				
Salsifis 5/1				
Concentré de tomates 4/4				
Concentré de tomates 5/1				
Tomates pelées concassées 5/1				
Asperges blanches grosses 25/34	Bonduelle			
Haricots verts extra fins	Bonduelle			Légumes en poches
Flageolets extra fins	Bonduelle			
Petits pois très fins	Bonduelle			
Macédoine de légumes	bonduelle			
Haricots blancs				
Lentilles nature	Bonduelle			
Jeunes carottes	Bonduelle			
Légumes couscous	Bonduelle			
Petits pois extra fins	Bonduelle			

10.14 Epicerie

Salsifis petite coupe	Bonduelle				
Pois cassés en 10 kg	vivien paille				
Kasha en 2.5 kg	Vivien paille				
Haricots cocos en 10 kg	vivien paille				
Lingots du nord en 10 kg	vivien paille				
Lentilles vertes en 10 kg	vivien paille				
Riz long prétraité type USA en 10 kg	Vivien paille				
Penne Rigate					
Tortis 3 couleurs 2 kg	panzani				
Tendre blé en 5 kg	EBLY				
Macaronis bouclés QS	panzani			Légumes secs, riz, pâtes et semoule	
Coquillettes QS	panzani				
Tortis blanches QS	panzani				
Spaghetti QS	panzani				
Tagliatelles sèches	panzani				
Tagliatelles ultra résistantes	panzani				
Mini serpentini ultra résistantes	panzani				
Penne Rigate ultra résistantes	panzani				
Semoule de couscous moyen	gazelle				
Ail semoule					
Curry moulin en bte de 450 gr					
Sel fin en 1 kg					
Origan en bte de 250 gr					
Estragon déshydraté en bte 120 gr					
Herbes de Provence en bte 260 gr					
Muscade moulin en bte 400 gr				Epices, préparations d'épices et assaisonnement	
Paprika en bte de 500 gr					
Raz-el-hanout en bte de 550 gr					
Epice cajun en bte de 230 gr					
Poudre à colombo en bte de 230 gr					
Riz d'or					
Thym en bte de 250 gr					
Cumin en bte de 250 gr					
Pesto	Knorr				
					Aides culinaires (aromatization de légumes, viandes et poissons)
Ail / Persil	Knorr				
Armoricaine boîte de 800 gr	Knorr			Sauces déshydratées	
Béarnaise boîte de 870 gr	Knorr				
Beurre blanc boîte de 1 kg	Knorr				
Hollandaise boîte de 825 gr	Knorr				
Sauce au poivre boîte de 900 gr	Knorr				
Champignons boîte de 800 gr	Knorr				
Fond brun lié en bte de 750 gr	knorr			Fonds, jus et bouillons (qualité supérieure)	
Jus de veau lié en 750 gr	knorr				
Bouillon de légumes en 1,2 kg/ 80L	knorr				
Bouillon de volaille en 1,4 /70 L	maggi				
Fumet de poisson	Knorr				
Fumet de crustacés	Knorr				
Bouillon de légumes	Knorr				

10.14 Epicerie

Ketchup en distributeur	Jettbar			Sauces froides (distributeurs jetables / seaux)
Mayonnaise en distributeur	Jettbar			
Moutardier souple en 265 gr				
Moutarde en seau en 5 kg	amora			Huiles, vinaigres et condiments
Poivre blanc moulu en 1 kg				
Vinaigre d'alcool coloré 1 L				
Huile de colza bidon 5 L				
Cornichons 5/1 60 et +				
Petits oignons 5/1				
Huile d'olives 1 l				
Huile de tournesol en 25 L				
Huile Risso Performance en bidon de 10 L				
Moutarde à l'ancienne 1 kg				
Harissa 1/2				
Jus de citron litre				
Coulis de tomates 3/1				
Peperonata 3/1				
Garniture de tomate pizza en 5/1				
Chapelure en 1 kg				
Taboulé en bte de 625 gr	Knorr			
Farine type 55 en 1 kg				
Maïzena en 700 gr				
Croûtons sec nature en 500 gr	Vivien paille			
Raviolis 5/1	Panzani			
Saucisse de Strasbourg 5/1	coetjens			
Garnitures de vol au vent 3/1				
Gésiers de dinde confits 4/4				
Purée complète au lait sachet de 5 kg	Panzani			
Quenelle de veau 5/1				
Filets de maquereaux en 3/1				
Sardines à l'huile 3/1				
Thon au naturel poche de 1.8 kg				
Thon au naturel 3/1				
Amandes en poudre en 1 kg				
Bigarreaux au sirop 5/1				
Génoise Classic en 10 kg				
Préparation à muffin Classic en 10 kg	complet			
Préparation à brownies Classic en 10 kg	complet			
Préparation cookies en 2.5 kg	complet			
Crème pâtissière à froid en 2.5 kg	complet			
Extrait de vanille en 1 L				
Extrait de café en 1 L				
Fondant 1 kg				
Nappage blond 1 kg				
Nappage fraise 1 kg				
Copeaux de chocolat 2 kg				
Vermicelle multicolore en 1 kg				
Raisins secs 1 kg				
Nappage dessert chocolat en 1.25 kg				
Cerneaux de noix en 1 kg				
Caramel liquide en litre				

10.14 Epicerie

Chocolat palet ganache noir en 5 kg	pupier			
Fond de tartelette feuilletée 8,5 cm				
Tartelette sucrée en 8,5 cm				
Tartelette salée en 8,5 cm				
Bouchée à garnir (traiteur)				
Choux à garnir standard				
Entremets chocolat boîte de 100 rations	Alsa			
Flan pâtissier boîte de 40 portions	Alsa			
Crème de spéculoos boîte de 48 rations	Alsa			
Entremets vanille boîte de 100 rations	Alsa			
Panna cota boîte de 48 rations	Alsa			Prêts à garnir
Pâte à crêpes boîte de 960 gr	Alsa			
Préparation pour gâteaux de semoule bte 50 rations	Alsa			
Préparation pour gâteaux de riz boîte de 50 rations				
Mousse chocolat blanc				
Mousse douceur chocolat boîte de 105 rations	Nestlé			
Mousse chocolat pépites boîte de 70 rations	Nestlé			
Mousse framboise boîte de 860 gr	Alsa			
Mousse chocolat noir				
Pommes entières sous vide en 2 kg	Apifruit			
Pommes en quartiers sous vide sac de 3 kg	Apifruit			
Pommes en dés sous vide en sac de 3 kg	Apifruit			
Figues sous vide en sac de 700 gr	Apifruit			
Pêches en dés sous vide en 3 kg	Apifruit			
Pêches oreillons sous vide en 3 kg	Apifruit			
Cocktail de fruits 5/1				
Compote de pommes 5/1				
Compote de pomme en gourde 90 gr				
Coupelle compote peche en 100 gr				
Coupelle compote pomme en 100 gr				
Coupelle compote poire en 100 gr				
Oreillons d'abricots 5/1				
Pêches au sirop 5/1				
Poires Williams au sirop 5/1				
Sucre emballé 2 morceaux				
Sucre glace 1 kg				
Sucre en morceaux 1 kg n°4				
Sucre semoule 1 kg				
Vergeoise blonde sac de 500 gr				
Vergeoise brune sac de 500 gr				
Café dose 2 filtre LCF REST X 24 miko	MIKO			
Café moulu 50/50 en 1 kg				Café

10.14 Epicerie

LOT 2 - Biscuits (10.14)				
Descriptif du produit	Origine ou marque	Descriptif du produit	Origine ou marque	Descriptif du produit
Assortiment salé en bte de 720 gr				Biscuits
Barres céréalières				
Gaufre de Liège 55 gr				
Gaillardise abricot				
Spéculoos individuelle carton de 300 unités				
Chamonix				
Gaillardise fraise 35 gr				
Galettes Saint-Michel				
Madeleines choco 40 gr				
Madeleines 25 gr				
Gaufre au chocolat				
Marbré				
Mini roulé	Vandamme			
Palet breton 30 gr				
Pepito	Belin			
Petit exquis				
Petit moelleux	Vandamme			
Mini frangipane 40 gr				

Remarque : il est souhaitable de répondre avec plusieurs marques pour le même produit.

Marché Biologique

LOT B 1 - Epicerie (10.14) PRODUITS BIO				
Descriptif du produit	Origine ou marque	Poids / portion	Prix unit. ht	Remarques
Boulgour bio en 5 kg	Vivien paille			
Lentilles corail bio en 2.5 kg				
Quinoa bio en 2.5 kg				
Lentilles bio en 5 kg				
Maïs doux grains bio en bte 3/1				
Haricots verts bio en bte 1/5				
Purée de pommes bio en 100 gr				
Compote de pommes en 100 gr				
Potage à la tomate bio en bte de 1 kg	De type Knorr			
Madeleines bio en 25 gr				