

# Conditions générales de Vente de légumes de 4<sup>ème</sup> gamme aux restaurateurs de la Foire de Châlons en Champagne

**ESAT de l'Isle aux Bois**

**04 avenue Leopold Bertot**

**51000 Châlons en Champagne**

**Contact :** ROSTAN Bruno, responsable du Pôle Restauration, joignable au 06.31.01.95.35 ou par mail à [bruno.rostan@acpei.pro](mailto:bruno.rostan@acpei.pro)

Une fiche client sera à compléter par l'acheteur et un RIB sera à nous transmettre avant toute transaction.

La commande de produit vaut acceptation des conditions générales de vente déclinées ci-après.

---

## 1. Présentation de la structure

- **Activité :** Transformation de légumes et fruits locaux.
- **Production :** Réalisée au sein d'une cuisine centrale (agrément 51-108-001 au titre de la section Z)
- **Objectifs :**
  - Valorisation des produits locaux
  - Inclusion des personnes en situation de handicap par l'activité professionnelle
  - Promotion de la qualité gustative et nutritive des produits frais

---

## 2. Produits proposés

- **Gamme légumes :** carottes, oignons et pommes de terre.
- **Gamme fruits :** pommes et tomates
- **Formats :** cube, émincé, quartier, frite ou encore entier.
- **Recettes :** sans additifs, sans conservateurs, produits sous-vides
- **Conditionnement :** sac de 5kg ou de 10 kg – à préciser au moment de la commande

A noter que tous ces produits seront à conserver entre 0° et 3°C et que la date limite de consommation est de 3 jours en dehors des frites et de 9 jours pour les frites

NOS LÉGUMES/FRUITS CONVENTIONNELS PRÊTS A L'EMPLOI										
Dénomination	FRITES Bâtonnet 8*8 mm	FRITES Bâtonnet 10*10 mm	Macédoine 14*14*5 mm	Emincé 0,2 mm	Emincé 0,5 mm	Quartier	Râpé 0,2 mm	Entier	Provenance	Tarif HT pour 10 kg
Carotte			*		*		*	*	local	24
Oignon jaune				*	*			*	local	18
Pomme de terre	*	*			*			*	local	19
Pomme						*		*	local	32
Tomate					*	*		*	local	40

### 3. Conditions de vente

#### Commande

- **Minimum de commande** : 20 kg
- **Délai de commande** : 48 heures ouvrés avant la date de livraison souhaitée.
- **Disponibilités** : catalogue ci-dessus.
- **Le bon de commande** devra être complété avec la quantité du produit voulu et la forme désirée et communiqué par mail à [cuisines-centrales@acpei.pro](mailto:cuisines-centrales@acpei.pro). Des annotations pourront être ajoutés sur le bon afin de répondre parfaitement aux besoins, et si nécessaire à ajouter les particularités liées à la livraison.

#### Livraison

- **Zone couverte** : Stands de la Foire
- **Franco de port** : à partir de 40 euros
- **Frais de livraison** : 10 € si en dessous du franco
- **Livraison tous les jours** : Entre 7h30 à 9h30
- **Départ atelier** : retrait possible sur rendez-vous

### 4. Tarification

- **Prix HT unitaires** : fournis sur grille tarifaire jointe
- **TVA** : 5,5 % pour produits alimentaires.
- **Conditions de paiement** : dès réception de la facture

### 5. Qualité et traçabilité

- Respect du **plan de maîtrise sanitaire (PMS)**.
- **Traçabilité** des matières premières (origine, lots, DLC).

---

## **6. Engagements environnementaux et sociaux**

- Produits issus de **circuits courts**
- Matières premières locales
- Atelier d'insertion accompagné par des moniteurs d'atelier

---

## **7. Réclamations / litiges**

- Toute réclamation doit être faite à la réception de la marchandise.
- En cas de non-conformité avérée, remplacement ou remboursement dans un délai de 10 jours ouvrés.