

FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES POUR LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES ASTARAC ARROS EN GASCOGNE

Communauté de communes Astarac Arros en Gascogne
19 Avenue de Gascogne - 32730 Villecomtal-sur-Arros
Téléphone : 05 62 64 84 51

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIÈRES C.C.P.

SOMMAIRE

ARTICLE PREMIER : OBJET DE LA CONSULTATION - DISPOSITIONS GENERALES

- 1.1 - OBJET DU MARCHE
- 1.2 - DECOMPOSITION EN TRANCHES ET LOTS
- 1.3 - DUREE DU MARCHE
- 1.4 - MARCHE A BONS DE COMMANDE
- 1.5 – ELEMENTS DE CONTEXTE ET QUANTITES

ARTICLE 2 : PIECES CONTRACTUELLES DU MARCHE

ARTICLE 3 : DELAIS DE LIVRAISON

- 3.1 - DELAIS DE BASE
- 3.2 - PROLONGATION DES DELAIS

ARTICLE 4 : CONDITIONS D'EXECUTION DES PRESTATIONS

ARTICLE 5 : CONSTATATION DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS

ARTICLE 6 : MAINTENANCE ET GARANTIES DES PRESTATIONS

ARTICLE 7 : GARANTIES FINANCIERES

ARTICLE 8 : AVANCE

ARTICLE 9 : PRIX DU MARCHE

- 9.1 - CARACTERISTIQUES DES PRIX PRATIQUES
- 9.2 – MODALITES DE VARIATIONS DES PRIX

ARTICLE 10 : MODALITES DE REGLEMENT DES COMPTES

- 10.1 - ACOMPTES ET PAIEMENTS PARTIELS DEFINITIFS
- 10.2 - PRESENTATION DES DEMANDES DE PAIEMENTS
- 10.3 – DELAI GLOBAL DE PAIEMENT

ARTICLE 11 : PENALITES

- 11.1 - PENALITES DE RETARD
- 11.2 - PENALITE POUR TRAVAIL DISSIMULE

ARTICLE 12 : ASSURANCES

ARTICLE 13 : RESILIATION DU MARCHE

ARTICLE 14 : DROIT ET LANGUE

ARTICLE 15 : CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

ARTICLE 16 : ÉCHANTILLONS

Article premier : Objet de la consultation - Dispositions générales

1.1 - Objet du marché

Les dispositions du Cahier des Clauses Administratives Générales (CCAG) applicables aux marchés publics de Fournitures Courantes et Services et relatives à leur réalisation sont applicables à ce marché, sauf disposition contraire contenue dans le présent Cahier des Clauses Particulières (CCP).

Les stipulations du présent cahier des clauses particulières (C.C.P.) concernent :

FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES POUR LA COMMUNAUTE DE COMMUNES ASTARAC ARROS EN GASCOGNE.

Marchés à bons de commande :

Les prestations feront l'objet d'un marché à bons de commande avec minimum et maximum passé en application des articles 78 à 80 du Code des marchés publics. Les bons de commande seront notifiés par le pouvoir adjudicateur au fur et à mesure des besoins.

1.2 - Décomposition en tranches et lots

Les prestations sont réparties en 18 lots :

Numéro du lot	Désignation du lot	Montant minimum en € HT	Montant maximum en € HT
1	PRODUITS LAITIERS, EPICERIE, PRODUITS EN CONSERVE, PRODUITS SURGELES / CONGELES, EPICERIE BIO	40000	80000
2	FRUITS ET LÉGUMES, LEGUMES SECS, MIEL, CONFITURES JUS DE FRUITS	12000	20000
3	POISSON D'EAU DOUCE	1200	2500
4	PAIN BIO	1500	3500
5	PAIN LIVRAISON VILLECOMTAL	1500	3500
6	PAIN LIVRAISON ST ELIX	400	600
7	PAIN LIVRAISON ST MICHEL	500	1500
8	PAIN LIVRAISON ST MEDARD ET MIRAMONT	1000	1500
9	PRODUITS LAITIERS VACHE BIO	1500	4000
10	LEGUMES BIO	1000	2000
11	POULET LABEL OU EQUIVALENT	1000	8000
12	PORC LABEL OU EQUIVALENT	3000	7000
13	VIANDE CHARCUTERIE	3000	10000
14	AGNEAU LABEL OU EQUIVALENT	2000	5000
15	VOLAILLES	3000	8000
16	VEAU LABEL OU EQUIVALENT	2500	8500
17	BŒUF LABEL OU EQUIVALENT	1500	4000
18	ALIMENTATION ENFANTS 1 ^{er} AGE	150	500

Marché multi attributaires :

Les lots n° 5, 10, 12, 13, 14, 15, 16, 17 donneront lieu à un marché multi attributaire. Le nombre d'opérateurs susceptibles d'être retenus est de 3 minimum et 3 maximum sous réserve d'un nombre suffisant de candidatures et d'offres. Le mode de répartition entre les opérateurs retenus visera à équilibrer les commandes (livraison à tour de rôle). La répartition des prestations entre ces opérateurs pourra cependant varier sensiblement (marge de 20%) puisque dépendantes des émissions des bons de commande et de leur montant pour les cuisines concernées.

Marché mono attributaire :

Les lots n° 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 11, 18 donneront lieu à un marché mono attributaire.

Critères d'attribution pour tous les lots :

Les critères retenus sont pondérés de la manière suivante :

<u>Critères et sous-critères</u> <u>Pour tous les lots.</u>	<u>Pondération</u>
1- Critère : Prix des produits	25 %
2- Critère : Performances en matière de développement des approvisionnements directs	25 %
3- Critère : Valeur technique des prestations	40 %
- Mode de production, de récolte, de transformation et de stockage	20 %
- Qualité des échantillons	10 %
- Logistique, conditions de livraison	10 %
4- Critère : Performances en matière environnementale	10 %

1.3 - Durée du marché

Le marché est conclu pour une période initiale de 12 mois du 01/01/2017 au 31/12/2017, non reconductible.

1.4 - Marché à bons de commande

Les mentions devant figurer sur chaque bon de commande sont les suivantes :

- le nom ou la raison sociale du titulaire ;
- la date et le numéro du marché ;
- la date et le numéro du bon de commande ;
- la nature et la description des prestations à réaliser ;
- les délais de livraison (date de début et de fin) ;
- les lieux de livraison des prestations ;
- le montant du bon de commande HT, TVA et TTC;
- les quantités des denrées par unité
- les délais laissés le cas échéant aux titulaires pour formuler leurs observations.

Seuls les bons de commande signés par le représentant du pouvoir adjudicateur pourront être honorés par le ou les titulaires. Les personnes habilitées à signer les bons de commande sont : Mme la Présidente de la Communauté de Communes Astarac Arros en Gascogne, Céline SALLES et par délégation la Vice-Présidente, Annie BOURDALLE et le Directeur Général des Services.

1.5 – Éléments de contexte et Quantités

A titre d'information, il est actuellement élaboré et servi 250 repas par jour en moyenne pour la restauration collective scolaire, extra-scolaire et petite enfance de la Communauté de communes Astarac Arros en Gascogne. L'approvisionnement en denrées alimentaires est réalisé sur cinq cuisines de fabrication, puis livrées en liaison chaude dans neuf cantines.

Les menus sont travaillés sur une période de cinq semaines en respectant les principes issus du PNNS (Plan National Nutrition Santé) et du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition). Les approvisionnements sont donc planifiés sur cette période. Les capacités de stockage étant limitées, les commandes sont réalisées une à deux semaines avant.

Sur le site de Montaut d'Astarac, les approvisionnements concernent uniquement de l'épicerie pour le service des goûters pour l'EHTM (Etablissement d'Hébergement Temporaire de Montaut).

Article 2 : Pièces constitutives du marché

Pièces contractuelles du marché :

Les pièces contractuelles du marché sont les suivantes et, en cas de contradiction entre leurs stipulations, prévalent dans l'ordre de priorité décroissante ci-après :

- L'acte d'engagement (A.E.) et ses annexes
- Le présent cahier des clauses particulières (C.C.P.)
- Le cahier des clauses administratives générales (C.C.A.G.) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services, approuvé par l'arrêté du 19 janvier 2009
- Le bordereau des prix unitaires de chaque lot
- Le mémoire technique
- Les échantillons remis à la Communauté de communes Astarac Arros en Gascogne.

Les candidats devront faire parvenir gratuitement les échantillons conformément aux pièces du présent marché. Les candidats devront respecter les conditions de remise des échantillons pour que leur(s) offre(s) soi(en)t étudiée(s).

Les parties contractantes :

Au sens du présent document :

- le pouvoir adjudicateur, « personne publique » contractante est la personne morale de droit public qui conclut le marché avec son titulaire ;
- le titulaire est le fournisseur qui conclut le marché avec la personne publique.
- Le représentant du pouvoir adjudicateur est soit le représentant légal de la personne publique, Mme la Présidente de la Communauté de Communes Astarac Arros en Gascogne, Céline SALLES, soit la personne physique qu'elle désigne pour la représenter dans l'exécution du marché. Pour l'exécution du marché, le représentant du pouvoir adjudicateur peut être représenté par : Mme la Présidente de la Communauté de Communes Astarac Arros en Gascogne, Céline SALLES et par délégation la Vice-Présidente, Annie BOURDALLE et le Directeur Général des Services seuls habilités à signer les bons de commande.

D'une part, la Communauté de communes représentée par son Président et désigné comme représentant du pouvoir adjudicateur.

D'autre part, l'entreprise titulaire du marché désigné par le CCP par l'expression « le titulaire » ou « le fournisseur » ou « l'entreprise ».

Le titulaire désigne dans les huit jours suivant la notification du marché, une ou plusieurs personnes physiques ayant qualité pour le représenter vis à vis du représentant du pouvoir adjudicateur pour l'exécution de celui-ci. Le titulaire est tenu de notifier immédiatement au représentant du pouvoir adjudicateur les modifications survenant au cours de l'exécution du marché qui se rapportent :

- aux personnes ayant le pouvoir d'engager l'entreprise ;
- à la raison sociale de l'entreprise ou à sa dénomination ;
- à son adresse ou à son siège social ;
- à ses coordonnées bancaires.

Article 3 : Délais de livraison

3.1 - Délais de base

Les délais de livraison sont fixés à chaque bon de commande.

3.2 - Prolongation des délais

Une prolongation du délai d'exécution peut être accordée par le pouvoir adjudicateur dans les conditions de l'article 13.3 du C.C.A.G.-F.C.S.

Article 4 : Conditions d'exécution des prestations

Les prestations devront être conformes aux stipulations du marché (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du marché).

Le marché s'exécute au moyen de bons de commande dont le délai d'exécution commence à courir à compter de la date de notification du bon.

Le stockage, l'emballage et le transport des fournitures seront effectués dans les conditions de l'article 19 du C.C.A.G.-F.C.S.

Ainsi, les emballages relèvent de la responsabilité du titulaire et restent sa propriété.

De même, le transport s'effectue sous sa responsabilité jusqu'au lieu de livraison.

Le transport et la distribution de marchandises se réalisent aux risques et périls du fournisseur et sans frais pour la Communauté de Communes Astarac Arros en Gascogne.

La livraison des fournitures s'effectuera dans les conditions de l'article 20 du C.C.A.G.-F.C.S.

Chaque livraison sera effectuée franco de port et d'emballage, au lieu et à la date précisés dans le bon de commande.

La livraison devra respecter les indications portées sur les bons de commandes, notamment s'agissant du lieu, jour et horaires de livraison.

Pour les sites de livraison situés aux cuisines listées ci-dessous les jours de livraison autorisés sont les lundis, mardis, jeudis et vendredis suivant les horaires mentionnés dans les caractéristiques techniques :

- St Médard – au village, 32300 St Médard ;

- St Michel - au village, 32300 St Michel ;
- St Elix - au village, 32300 St Elix ;
- Miramont d'Astarac - au village, 32300 Miramont d'Astarac ;
- Montaut d'Astarac - au village, 32170 Montaut d'Astarac.
- Villecomtal sur Arros 32730 Villecomtal sur Arros

Durant la période de vacances scolaires (zone C), seules les cuisines de Villecomtal sur Arros et St Médard ainsi que Montaut d'Astarac peuvent réceptionner la marchandise.

Les marchandises ne devront pas être déposées sans la présence du cuisinier. Le déchargement des marchandises se fera exclusivement par les livreurs et non par le cuisinier. Le livreur devra attendre que la marchandise soit contrôlée et reprendre ce qui ne conviendrait pas.

Les livraisons devront être conformes aux bons de commande établis.

Les fournitures seront accompagnées d'un bulletin de livraison, indiquant :

- le nom du titulaire,
- la date de livraison,
- la référence de la commande,
- la nature de la livraison (lot),
- les quantités livrées,
- les prix unitaires et totaux

La vérification quantitative et la vérification qualitative sont effectuées à l'instant de la livraison par le cuisinier.

La livraison des fournitures est constatée par la délivrance d'un récépissé au titulaire ou par la signature d'un double du bulletin de livraison.

Article 5 : Constatation de l'exécution des prestations

Les vérifications quantitatives et qualitatives simples sont effectuées au moment même de la livraison de la fourniture ou de l'exécution de service conformément aux articles 22 et 23.1 du C.C.A.G.-F.C.S.

- contrôle de la température dans le véhicule au moment de la livraison
- état de la marchandise,
- les dates limites de consommation,
- traçabilité des produits,
- propreté du véhicule et du livreur.

La constatation de l'exécution des prestations est réalisée à l'issue des opérations de vérification, le pouvoir adjudicateur dans les conditions prévues aux articles 24 et 25 du C.C.A.G.-F.C.S.

Le transfert de propriété de la marchandise du fournisseur à la communauté de communes Astarac Arros en Gascogne n'est effectif qu'après acceptation des articles livrés par la personne responsable de la commande.

Article 6 : Maintenance et garanties des prestations

Sans objet.

Article 7 : Garanties financières

Aucune clause de garantie financière ne sera appliquée.

Article 8 : Avance

Aucune avance ne sera versée.

Article 9 : Prix du marché

9.1 - Caractéristiques des prix pratiqués

Les prestations faisant l'objet du marché seront réglées par application des prix unitaires pour chacun des lots selon les stipulations de l'acte d'engagement.

Tous les prix s'entendent franco de port et d'emballage, TVA en sus. Les marchés sont traités à prix unitaires qui seront appliqués aux quantités réellement exécutées. Le prix des produits prévus dans le marché sont des prix à l'unité, au gramme, au kilogramme ou au litre.

9.2 – Modalités de variations des prix

Les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de Juin 2016 ; ce mois est appelé « mois zéro ». Les prix sont fermes et non actualisables.

Article 10 : Modalités de règlement des comptes

10.1 - Acomptes et paiements partiels définitifs

Aucun acompte ou paiement partiel ne sera versé.

10.2 - Présentation des demandes de paiements

Les modalités de présentation de la demande de paiement seront établies selon les conditions prévues à l'article 11.4 du C.C.A.G.-F.C.S. Le fournisseur devra établir un bon de livraison chiffré à chaque livraison par bon de commande.

Les factures ou demandes de paiement seront établies en un original, par lot regroupant un ou plusieurs bons de commandes.

Outre les mentions légales, les factures devront comporter les indications suivantes :

- le nom ou la raison sociale du créancier ;
- le cas échéant, la référence d'inscription au répertoire du commerce ou des métiers ;
- le numéro de SIREN ou de SIRET ;
- le numéro du compte bancaire ou postal ;
- le numéro du marché ;
- le numéro du bon de commande ;
- la date de livraison des fournitures ;
- la nature des fournitures livrées ;
- le montant hors taxe des fournitures en question ;
- le taux et le montant de la TVA ;
- le montant total des prestations livrées ou exécutées ;
- la date de facturation.

Les demandes de paiement (factures) devront parvenir dans un délai de 15 jours qui suivent la fin du mois duquel la prestation a été réalisée, au nom de la Communauté de Communes Astarac Arros en Gascogne par courrier postal ou électronique à l'adresse suivante :

En cas de cotraitance :

- En cas de groupement conjoint, chaque membre du groupement perçoit directement les sommes se rapportant à l'exécution de ses propres prestations ;
- En cas de groupement solidaire, le paiement est effectué sur un compte unique, ouvert au nom du mandataire.

Les autres dispositions relatives à la cotraitance s'appliquent selon l'article 12.1 du C.C.A.G.-F.C.S

10.3 – Délai global de paiement

Les sommes dues au(x) titulaire(s), seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des demandes de paiement, sous réserve de la conformité de la facture et des articles livrés.

En cas de retard de paiement, le titulaire a droit au versement d'intérêts moratoires, ainsi qu'à une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 €. Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points de pourcentage.

Article 11 : Pénalités

11.1 - Pénalités de retard

Concernant les pénalités journalières, les stipulations de l'article 14.1 du C.C.A.G.-F.C.S. s'appliquent.

11.2 - Pénalité pour travail dissimulé

Concernant le travail dissimulé, les dispositions de l'article L8222-6 du Code du Travail sont applicables.

Toute personne morale de droit public ayant contracté avec une entreprise, informée par écrit par un agent de contrôle de la situation irrégulière de cette entreprise au regard des formalités mentionnées aux articles L. 8221-3 et L. 8221-5 (travail dissimulé), enjoint aussitôt à cette entreprise de faire cesser sans délai cette situation.

L'entreprise ainsi mise en demeure apporte à la personne publique, dans un délai de deux mois, la preuve qu'elle a mis fin à la situation délictuelle. A défaut, le contrat peut être rompu sans indemnité, aux frais et risques de l'entrepreneur.

Article 12 : Assurances

Dans un délai de quinze jours à compter de la notification du marché et avant tout commencement d'exécution, le titulaire devra justifier qu'il est couvert par un contrat d'assurance au titre de la responsabilité civile découlant des articles 1382 à 1384 du Code civil.

Il devra donc fournir une attestation de son assureur justifiant qu'il est à jour de ses cotisations et que sa police contient les garanties en rapport avec l'importance de la prestation.

A tout moment durant l'exécution de la prestation, le titulaire doit être en mesure de produire cette attestation, sur demande du pouvoir adjudicateur et dans un délai de quinze jours à compter de la réception de la demande.

Article 13 : Résiliation du marché

Seules les stipulations du C.C.A.G.-F.C.S., relatives à la résiliation du marché, sont applicables.

En cas de résiliation pour motif d'intérêt général par le pouvoir adjudicateur, le titulaire percevra à titre d'indemnisation une somme forfaitaire calculée en appliquant au montant initial hors TVA, diminué du montant hors TVA non révisé des prestations admises, un pourcentage égal à 5,00 %.

D'autre part, en cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés aux articles 44 et 46 du Code des marchés publics ou de refus de produire les pièces prévues aux articles D. 8222-5 ou D. 8222-7 a 8 du Code du travail conformément à l'article 46-I.10 du Code des marchés publics, il sera fait application aux torts du titulaire des conditions de résiliation prévues par le marché.

Article 14 : Droit et Langue

En cas de litige, seul le Tribunal Administratif de Pau est compétent en la matière.

Tous les documents, inscriptions sur matériel, correspondances, demandes de paiement ou modes d'emploi doivent être entièrement rédigés en langue française. S'ils sont rédigés dans une autre langue, ils doivent être accompagnés d'une traduction en français, certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté.

Article 15 : Clauses techniques particulières

15.1 : Dispositions générale

Pour l'exécution du présent marché, les titulaires doivent se conformer aux documents techniques de base en vigueur dont notamment :

- la réglementation générale relative à l'étiquetage, à la composition, à l'élaboration, au conditionnement, au stockage, à l'emballage, à l'étiquetage et au transport des denrées alimentaires fraîches, surgelées ou congelées ;
- Les directives communautaires ;

Les produits destinés à la fourniture répondront aux dispositions des textes législatifs pris en la matière, aux clauses du CCP, aux dispositions du GEMRCN.

Les produits destinés à la fourniture ne devront pas relever la présence d'OGM.

Une même livraison ne devra pas comporter des produits identiques avec DLC différentes.

15.2 : Respect des marques

Lorsqu'un fournisseur aura présenté une offre se rapportant à un produit de marque, il sera considéré que son engagement à fournir s'applique à ladite marque.

Si le fournisseur n'est pas en mesure de garantir cette absolue conformité, il lui incombera de le signaler dans les meilleurs délais et de fournir un produit de qualité équivalente au même prix.

15.3 : Caractéristiques techniques

Lot n° 1 – Produits laitiers, Epicerie, Produits en conserves, Produits surgelés/congelés, Epicerie Bio :

Seront exclus de la fourniture, les récipients qui présenteront un signe extérieur susceptible de correspondre à une altération de la denrée tel que : mauvais

sertissage, cabossage ou rouille, bec au niveau de la sertissure, flocage (même léger) et a fortiori bombement ou emballages détériorés.

Produit laitiers :

Les produits laitiers doivent provenir ou être fabriqués par des établissements agréés CE. Les livraisons doivent être effectuées au moins un mois avant leur DLC.

Le beurre devra être stocké en froid positif, au maximum à +8°C jusqu'à la livraison.

Les autres produits laitiers (fromage, desserts lactés, yaourts, fromage blanc...) devront être stockés en froid positif compris entre 0°C à +5°C jusqu'à la livraison.

Conditionnement et caractéristiques techniques :

Lait : en conditionnement de 1 litre

Yaourt individuel nature, non sucré : en pot de 125 gr, au moins 100 mg de calcium, 1 à 3 % de matière grasse, boîte de 24 portions.

Epicerie :

Conditionnement :

Biscotte et biscuit préemballé individuel contenant 2 unités par sachet

Café : sachet de 1 kg.

Les compotes et les crèmes dessert individuelles : DLC de plus de 3 mois à température ambiante.

Produits surgelés ou congelés :

Pour tous les produits surgelés ou congelés, les dates limites des produits livrés ne devront pas être inférieures à six mois maximum.

Viandes surgelées : bœuf, veau, poulet, canard.

Les viandes bovines devront être garanties VBF (fourniture obligatoire de la traçabilité de l'ensemble de la livraison. Steak haché avec moins de 15% de matière grasse.

Produits de la mer ou d'eau douce surgelés ou congelés : les poissons devront répondre à la norme AFNOR NF V 45-074, avec fourniture du certificat de provenance à chaque livraison. Poisson surgelés IQF individuellement. Qualité garantie sans arête. Les filets devront être présentés sans peau, sans tête et calibrés en fonction de la demande.

Légumes surgelés : les produits doivent être surgelés en IQF.

Pour tous les produits du lot n° 1, les clauses de livraison sont les suivantes : 2 jours par semaine de 7h 30 à 15h (sauf le mercredi).

Lots n° 2 - Fruits et légumes, Légumes secs, Miel, Confitures, jus de fruits :

Les fruits et légumes doivent être entiers, propres, sains, mûrs, sans goût ni odeur anormales.

Les légumes secs doivent provenir de la dernière récolte.

Le miel toutes fleurs doit être conditionné en pot de 1 kg.

Les livraisons de tous ces produits doivent s'effectuer 2 jours par semaine de 7h 30 à 8h.

Lot n° 3 – Poisson d'eau douce :

Les produits devront provenir d'établissements de production de produits de la pêche agréés CE.

La livraison se fera 1 fois par semaine avant 15 heures sauf le mercredi.

Lots n° 4, 5, 6, 7 et 8 – Pain bio, Pain livraison Villecomtal, Pain livraison St Elix, Pain livraison St Michel, Pain livraison St Médard et Miramont :

Le pain livré devra être issu de la dernière fournée. Les livraisons doivent être quotidiennes suivant les jours d'ouverture des cuisines.

Conditionnement : poche « kraft »

Définition :

- baguette de 200 gr
- pain flûte de 400 gr
- pain bio de 500 gr

Pour les produits des lots n° 4, 5, 6, 7 et 8, les clauses de livraison sont les suivantes :

- Pain bio : une fois par semaine avant 9h30
- Pain livraison Villecomtal : Tous les jours avant 9h30
- Pain livraison St Elix : Tous les jours de 8h à 9h
- Pain livraison St Michel : Tous les jours avant 8h30
- Pain livraison St Médard et Miramont : Tous les jours de 8h à 9h

Lot n° 9 – Produits laitiers vache bio

Les produits doivent provenir ou être fabriqués par des établissements agréés CE.

Les livraisons doivent être effectuées au moins un mois avant leur DLC et une fois par semaine (sauf mercredi) avant 15h.

Ces produits doivent être stockés en froid positif compris entre 0°C et +5°C jusqu'à la livraison.

Conditionnement du fromage :

- Vache : fromage tranché et sous-vide.
- Fromage blanc : seau de 5 kg

Lot n° 10 – Légumes bio

Les produits doivent être entiers, propres, sains, mûrs, sans goût ni odeur anormales.

Les livraisons se feront 2 fois par semaine de 7h à 8h.

Lot n° 11 et n° 15 - Poulet label ou équivalent et Volailles

Les livraisons auront lieu une fois par semaine (Lundi, mardi, jeudi et vendredi) de 7 h 30 à 14 h. Pour le site de Villecomtal livraison de préférence jeudi ou vendredi de 7 h 30 à 14 heures.

Les poulets sont abattus entre 81 et 110 jours et d'origine France.

Les produits doivent provenir d'abattoirs et d'ateliers de découpe agréés CE.

Les produits sont livrés obligatoirement en emballage sous vide avec étiquetage réglementaire et une DLC supérieure à 10 jours.

Les fournisseurs seront tenus de présenter toutes les pièces justificatives garantissant la qualité et la traçabilité complète des produits.

Poulet : poids compris entre 1,6 et 1,8 kg.

Lot n° 11 :

Poulet entier découpé et poids compris entre 1.6 et 1.8 kg, découpé en 8 morceaux.

Lot n° 15 :

POULET :

- **Pilons** : Calibre 100/120g.
- **Cuisses** : Haut de cuisse de poulet déjointé calibre 140/160.
- **Blanc de poulet** : Exclusivement à partir de filets de poulet, sans peau.

DINDE

Origine France.

- **Rôti** : Viande de filet sans peau, assemblée en rôti, sous filet ou ficelé. Le nombre de morceaux de viande constituent le rôti est au maximum de 3 par kg.
- **Sauté** : Constitué de viande blanche et cuisse coupée en morceaux dans os et sans peau attenante. Sur l'ensemble d'une livraison le calibre des pièces doit être homogène.
- **Escalope** : Viande blanche, tranche de filet sans peau.

Lots n° 12- Porc label ou équivalent :

Les livraisons auront lieu une fois par semaine (lundi, mardi, jeudi et vendredi) de 7h30 à 14h. Pour le site de Villecomtal, livraison de préférence jeudi ou vendredi de 7h30 à 14 heures.

Les viandes doivent provenir d'abattoirs et d'ateliers de découpe agréés pour la mise sur le marché communautaire. Les produits sont livrés obligatoirement en emballage sous vide avec étiquetage réglementaire et une DLC supérieure à 10 jours.

Les fournisseurs seront tenus de présenter toutes les pièces justificatives garantissant la qualité et la traçabilité complète des produits.

Origine France. Catégorie R. Sont exclues les viandes des porcs cryptorchides, des verrats et de truies.

- **Rôti** : Muscles utilisables : Carré, et filet (désossé, paré et dégraissé, sans filet mignon, sans pointe) exclusivement. Sur l'ensemble d'une livraison le diamètre des rôtis doit être homogène. Longueur maxi 30 cm pour cuisson en plaque gastro.
- **Escalopes** : Muscles utilisables : Carré/filet (désossé, paré et dégraissé, sans filet mignon, sans pointe) ou jambon (découenné, dégraissé, désossé et dénervé) exclusivement.
- **Sauté** : Muscles utilisables : Épaule/palette et échine exclusivement. Morceaux parés. Sur l'ensemble d'une livraison le calibre des pièces doit être homogène.
- **Saucisses** : Sans colorants, 20% maxi de gras.

Lot n° 13-Viande charcuterie :

Les livraisons auront lieu une fois par semaine (lundi, mardi, jeudi et vendredi) de 7h30 à 14h. Pour le site de Villecomtal, livraison de préférence jeudi ou vendredi de 7h30 à 14 heures.

Les viandes doivent provenir d'abattoirs et d'ateliers de découpe agréés pour la mise sur le marché communautaire. Les produits sont livrés obligatoirement en emballage sous vide avec étiquetage réglementaire et une DLC supérieure à 10 jours.

Les fournisseurs seront tenus de présenter toutes les pièces justificatives garantissant la qualité et la traçabilité complète des produits.

Lot n° 14-Agneau label ou équivalent :

Les livraisons auront lieu une fois par semaine (lundi, mardi, jeudi et vendredi) de 7h30 à 14h. Pour le site de Villecomtal, livraison de préférence jeudi ou vendredi de 7h30 à 14 heures.

Les viandes doivent provenir d'abattoirs et d'ateliers de découpe agréés pour la mise sur le marché communautaire. Les produits sont livrés obligatoirement en emballage sous vide avec étiquetage réglementaire et une DLC supérieure à 10 jours.

Les fournisseurs seront tenus de présenter toutes les pièces justificatives garantissant la qualité et la traçabilité complète des produits.

Origine France. Agneaux de moins de 8 mois, sont exclues les viandes de bélier, et les viandes rouge sombre.

- Sauté : Elaboré à partir du gigot ou l'épaule, sans colliers sans poitrine et sans plat de côté. Morceaux parés. Sur l'ensemble d'une livraison le calibre des pièces doit être homogène.

Lot n° 16-Veau label ou équivalent :

Les livraisons auront lieu une fois par semaine (lundi, mardi, jeudi et vendredi) de 7h30 à 14h. Pour le site de Villecomtal, livraison de préférence jeudi ou vendredi de 7h30 à 14 heures.

Les viandes doivent provenir d'abattoirs et d'ateliers de découpe agréés pour la mise sur le marché communautaire. Les produits sont livrés obligatoirement en emballage sous vide avec étiquetage réglementaire et une DLC supérieure à 10 jours.

Les fournisseurs seront tenus de présenter toutes les pièces justificatives garantissant la qualité et la traçabilité complète des produits.

Origine France. Viande provenant d'animaux d'un poids compris entre 100 et 120 kg. (Origine France). Couleur rose clair.

- Blanquette : Muscles utilisables : Épaule et bas de carré exclusivement. Sur l'ensemble d'une livraison le calibre des pièces doit être homogène.
- Escalopes : Muscles utilisables : Noix (épluchée superficiellement), sous noix épluchée superficiellement, affranchie côté jarret à la limite de la boule de graisse) ou quasi (épluchée superficiellement) exclusivement.
- Rôti : Muscles utilisables : Noix, sous noix ou quasi exclusivement, épluchées superficiellement. Sur l'ensemble d'une livraison le diamètre des rôtis doit être homogène. Longueur maxi 30 cm pour cuisson en plaque gastro.
- Steak haché : Taux de matière grasse inférieur ou égal à 10% rapport collagène/protides inférieur ou égal à 15%.

Lot n° 17-Bœuf label ou équivalent :

Les livraisons auront lieu une fois par semaine (lundi, mardi, jeudi et vendredi) de 7h30 à 14h. Pour le site de Villecomtal, livraison de préférence jeudi ou vendredi de 7h30 à 14 heures.

Les viandes doivent provenir d'abattoirs et d'ateliers de découpe agréés pour la mise sur le marché communautaire. Les produits sont livrés obligatoirement en emballage sous vide avec étiquetage réglementaire et une DLC supérieure à 10 jours.

Les fournisseurs seront tenus de présenter toutes les pièces justificatives garantissant la qualité et la traçabilité complète des produits.

Origine France. Les viandes bovines devront être garanties VBF (fourniture obligatoire de la traçabilité de l'ensemble de la livraison). Les candidats devront se référer aux spécificités techniques du GPEM N° B1-13-03 du 9 décembre 2003 applicable aux viandes de gros bovins en muscles ou pièces et notamment le délai de maturation fixé à 10 jours à compter de la date d'abattage de l'animal.

- Rôti : Muscles utilisables : Cœur de Rumsteack, Tende de tranche, ou plat de tranche exclusivement. Sur l'ensemble d'une livraison le diamètre des rôtis doit être homogène. Longueur maxi 30 cm pour cuisson en plaque gastro, diamètre 10-12 cm environ.
- Bourguignon ou sauté : Muscles utilisables : Collier, basse-côte, macreuse à braiser (sans jumeau nerveux) ou jarret exclusivement. Sur l'ensemble d'une livraison le calibre des pièces doit être homogène.
- Boulettes de Bœuf : Taux de matière grasse inférieur ou égal à 10% rapport collagène/protides inférieur ou égal à 15%.

Lot n° 18-Alimentation enfants 1^{er} âge :

La D.L.C. des petits pots ne doit pas être inférieure à un an et pour le lait de croissance à trois mois. .

Article 16 : Échantillons

La fourniture obligatoire des échantillons est à la charge du candidat.

Liste des échantillons à fournir :

N° de lot	Articles à fournir
1	Yaourt brassé à la pulpe de fruits
1	Champignon émincés boîte 4/1
1	Taboulé
1	Pommes crispy cubes aux herbes
1	Eclair confiture de lait
2	Raisin blanc
2	Carottes
3	Truite fraîche en filet
4/5/6/7/8	Flûte
9	Tomme vache bio
10	Pommes de terre
11	Poulet
12	Rôti de porc
13	Dés de jambon
14	Sauté
15	Poulet filet
16	Rôti
17	Boulettes
18	Petits pots pomme-poire

A, le

« Lu et approuvé », (Signature et cachet du soumissionnaire)