

# MARCHE PUBLIC A PROCEDURE ADAPTEE DE FOURNITURES DE DENREES ALIMENTAIRES POUR LA COMMUNAUTE DE COMMUNES ASTARAC ARROS EN GASCOGNE

COMMUNAUTE DE COMMUNES ASTARAC ARROS EN GASCOGNE

19, Avenue de Gascogne  
32730 VILLECOMTAL SUR ARROS  
05.62.64.84.51 [contact@cdcaag.fr](mailto:contact@cdcaag.fr)



**Fournitures de denrées alimentaires  
pour la Communauté de Communes Astarac Arros en Gascogne  
(cantines, centre de loisirs, EHTM, CIAS...)**

**Marché à procédure adaptée**

Horaires d'ouverture des locaux  
de la Communauté de Communes Astarac Arros en Gascogne

**Du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00**

**Cahier des clauses particulières**

## SOMMAIRE

### **ARTICLE 1 : 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 : PAIEMENT DES PRESTATIONS**

- 7.1 - GARANTIES FINANCIERES
- 7.2 - AVANCE
- 7.3 - PRIX DU MARCHE
  - 7.3.1 - CARACTERISTIQUES DES PRIX PRATIQUES
  - 7.3.2 - MODALITES DE VARIATIONS DES PRIX
- 7.4 - MODALITES DE REGLEMENT DES COMPTES
  - 7.4.1 - ACOMPTES ET PAIEMENTS PARTIELS DEFINITIFS
  - 7.4.2 - PRESENTATION DES DEMANDES DE PAIEMENTS
  - 7.4.3 - DELAI GLOBAL DE PAIEMENT

### **ARTICLE 8 : ENGAGEMENTS ET PENALITES**

- 8.1 - PENALITES FINANCIERES POUR RETARDS
- 8.2 - PENALITE POUR TRAVAIL DISSIMULE
- 8.3 - PENALITES POUR MARCHANDISE AVARIE OU NE RESPECTANT PAS LES CONDITIONS DE QUALITE ET DE FRAICHEUR

### **ARTICLE 9 : ASSURANCES**

### **ARTICLE 10 : DROIT ET LANGUE**

### **ARTICLE 11 : CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

- 11.1 - DISPOSITIONS GENERALES
- 11.2 - RESPECT DES MARQUES
- 11.3 - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

### **ARTICLE 12 : ÉCHANTILLONS**

### **ARTICLE 13 : RESILIATION DU MARCHE**

## **ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION - DISPOSITIONS GENERALES**

### **1.1 - OBJET DU MARCHE**

Les stipulations du présent cahier des clauses particulières concernent : Fournitures de denrées alimentaires pour la communauté de communes Astarac Arros en Gascogne (cantine, centre de loisirs, EHTM, CIAS...).

**Lieu d'exécution** : Territoire de la communauté de communes et modulable suivant les lots.

### **Marchés à bons de commande :**

Les prestations feront l'objet d'un marché à bons de commande avec maximum passé avec plusieurs titulaires (3 maximum), conformément à l'ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015 du Code des marchés publics. Les bons de commande seront notifiés par la Communauté de Communes Astarac Arros en Gascogne.

### **1.2 - DECOMPOSITION EN TRANCHES ET LOTS**

Les prestations sont réparties en 20 lots :

<b>N° LOT</b>	<b>DENOMINATION DU LOT</b>
1	PRODUITS SURGELES/CONGELES
2	PRODUITS LAITIERS
3	EPICERIE PRODUITS EN CONSERVE, JUS DE FRUITS
4	EPICERIE BIO/PRODUITS LAITIERS BIO
5	FRUITS ET LEGUMES, FRUITS ET LEGUMES SECS, FRUITS ET LEGUMES BIO, ŒUFS FRAIS
6	PRODUITS LAITIERS VACHE BIO
7	POISSON D'EAU DOUCE
8	CHARCUTERIE
9	VOLAILLES
10	POULET LABEL OU EQUIVALENT
11	PORC LABEL OU EQUIVALENT
12	BŒUF LABEL OU EQUIVALENT
13	AGNEAU LABEL OU EQUIVALENT
14	VEAU LABEL OU EQUIVALENT
15	ALIMENTATION ENFANTS 1 <sup>ER</sup> AGE
16	BOULANGERIE BIO
17	PAIN LIVRAISON VILLECOMTAL
18	PAIN LIVRAISON SAINT-ELIX THEUX
19	PAIN LIVRAISON SAINT-MICHEL
20	PAIN LIVRAISON SAINT-MEDARD MIRAMONT

### **Marché multi attributaires :**

Les lots n° 5, 8, 9, 11, 12, 13, 14, 17, 18, 19, 20 donneront lieu à un marché multi attributaire. Le nombre d'opérateurs susceptibles d'être retenus est de 1 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 (commande 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, 10, 15, 16 donneront lieu à un marché mono attributaire.

### **Critères d'attribution pour tous les lots :**

Les critères retenus sont pondérés de la manière suivante :

<b><u>Critères et sous-critères</u></b> <b><u>Pour tous les lots.</u></b>	<b><u>Pondération</u></b>
<b>1- Critère : Prix des produits</b>	<b>25 %</b>
<b>2- Critère : Performances en matière de développement des approvisionnements directs</b>	<b>25 %</b>
<b>3- Critère : Valeur technique des prestations</b>	<b>40 %</b>
- Mode de production, de récolte, de transformation et de stockage	20 %
- Qualité des échantillons	10 %
- Logistique, conditions de livraison	10 %
<b>4- Critère : Performances en matière environnementale</b>	<b>5 %</b>
<b>5 – Critère : Expérience professionnelle</b>	<b>5 %</b>

### 1.3 - DUREE DU MARCHÉ

Le marché est conclu pour une période initiale de 1 an du 01/01/2018 au 31/12/2018 et peut être reconduit par période successive de 1 an pour une durée maximale de reconduction de 3 ans.

La reconduction est considérée comme acceptée si aucune décision écrite contraire n'est prise par le pouvoir adjudicateur au moins 1 mois avant la fin de la durée de validité du marché.

### 1.4 - MARCHÉ A 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 de la Communauté de Communes Astarac Arros en Gascogne pourront être honorés par le ou les titulaires. Les personnes habilitées à signer les bons de commande sont :

- Mme la Présidente et l'adjointe aux finances,
- Pour la présidente et par délégation :
  - . M. Karl VERANEN, directeur général des services de la communauté de communes Astarac Arros en Gascogne,
  - . Mme Marie-Pierre CLAVERIE, directrice générale adjointe des services et toutes personnes habilitées.

### 1.5 – ELEMENTS DE CONTEXTE ET QUANTITES

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. Les quantités livrées seront identiques au conditionnement mentionné sur le BPU.

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

## **ARTICLE 2 : PIÈCES CONTRACTUELLES 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.
- 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, c'est-à-dire la Communauté de Communes Astarac Arros en Gascogne,
- le titulaire est le fournisseur qui conclut le marché avec la personne publique, celui-ci est également désigné par l'expression « le fournisseur » ou « l'entreprise ».
- le représentant du pouvoir adjudicateur est soit :
  - Mme la Présidente et l'adjointe aux finances,
  - Pour la Présidente et par délégation :
    - . M. Karl VERANEN, directeur général des services de la communauté de communes Astarac Arros en Gascogne,
    - . Mme Marie-Pierre CLAVERIE, directrice générale adjointe des services et toutes personnes habilitées.

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 : DELAIS DE LIVRAISON**

### **3.1 - DELAIS DE BASE**

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

### 3.2 - PROLONGATION DES DELAIS

Une prolongation du délai d'exécution peut être accordée par la Communauté de Communes «Astarac Arros en Gascogne »r dans les conditions de l'article 13.3 du C.C.A.G.-F.C.S.

#### **ARTICLE 4 : CONDITIONS D'EXECUTION 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, c'est-à-dire la date de réception par le fournisseur.

#### **Stockage, emballage et transport :**

Les fournitures seront effectuées 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.

#### **Adresses de livraison :**

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.

#### **Avertissements :**

- La livraison devra respecter les indications portées sur les bons de commandes, notamment s'agissant du lieu, jour et horaires de livraison.
- En aucun cas, la marchandise ne devra être abandonnée sur le quai de déchargement.

#### **Le respect de ces conditions est impératif sous peine de voir refuser la marchandise.**

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 des lots :

- 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 marchandises retournées le sont aux frais du fournisseur.**

Les livraisons devront être conformes aux bons de commande établis.

Les fournitures seront accompagnées d'un bon 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 bon de livraison.

#### **Produits commandés en rupture de stock :**

Aussi, le fournisseur devra prévenir le responsable de la cuisine scolaire au moins 48 heures à l'avance, en cas de rupture de stock d'un article, et le remplacer avec son accord par un produit équivalent ou de qualité supérieure, tout en pratiquant le tarif convenu au marché.

#### **Décision de poursuivre**

La poursuite de l'exécution des prestations en cas de dépassement de la masse initiale est subordonnée à la conclusion d'un avenant ou à l'émission d'une décision de poursuivre prise par la communauté de communes.

### **ARTICLE 5 : CONSTATATION DE L'EXECUTION 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 : PAIEMENT DES PRESTATIONS**

#### **7.1 - GARANTIES FINANCIERES**

Aucune clause de garantie financière ne sera appliquée.

#### **7.2 - AVANCE**

Aucune avance ne sera versée.

#### **7.3 - PRIX DU MARCHE**

##### **7.3.1 - CARACTERISTIQUES DES PRIX PRATIQUES**

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, **taxe comprises y compris taxes d'abattage, 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.

**Taxes d'abattage :**

Celles-ci figureront distinctement sur toutes les factures comme est mentionnée la TVA..

**7.3.2 - MODALITES DE VARIATIONS DES PRIX**

Les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de Septembre 2017 ; ce mois est appelé « mois zéro ».

Les prix sont ajustables par référence aux tarifs du titulaire du bordereau de prix, pour chaque période de reconduction annuelle et ce, à la fin de la période initiale du marché.

Les prix du marché seront ajustés par référence au tarif que le titulaire pratique à l'égard de l'ensemble de sa clientèle, à la date d'anniversaire de la notification du marché, sur lesquels seront appliqués les rabais éventuels (hors fruits et légumes frais), tel que : offres promotionnelles, opérations commerciales, catalogues, etc...

La révision annuelle ne doit pas dépasser 1 % du B.P.U. initial.

**Besoins ponctuels :**

Certains produits, assujettis à des commandes ponctuelles ou de faible quantité, ne figurent pas dans les soumissions. Pour répondre à ces besoins, chaque soumissionnaire devra pouvoir proposer un prix concurrentiel, ainsi qu'un pourcentage de rabais sur l'ensemble de son catalogue.

A noter : la loi n° 2012-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche (LMAP), entrée en vigueur le 28 janvier 2011, interdit les rabais, remise et ristournes (RRF) pour tout achat de fruits et légumes frais. Dès lors, il est demandé aux candidats du lot fruits et légumes de proposer un prix net en euros.

Le titulaire du marché s'engage à faire parvenir à la Communauté de Communes Astarac Arros en Gascogne, par lettre recommandée avec accusé de réception, son nouveau tarif (ou barème) avec un préavis de 15 jours avant la date prévue pour l'application de l'ajustement.

**La clause limitative dite « de sauvegarde » s'applique :**

La communauté de communes «Astarac Arros en Gascogne» se réserve le droit de résilier sans indemnité la partie non exécutée du marché à la date d'application de la nouvelle référence.

**7.4 - MODALITES DE REGLEMENT DES COMPTES**

**7.4.1 - ACOMPTES ET PAIEMENTS PARTIELS DEFINITIFS**

Aucun acompte ou paiement partiel ne sera versé.

**7.4.2 - PRESENTATION 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 avec le ou les bons de commande) 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 :

Communauté de communes Astarac Arros en Gascogne  
19 Avenue de Gascogne, 32730 Villecomtal-sur-Arros  
Mail : finances@cdcaag.fr

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

#### 7.4.3 - DELAI 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 de la facture, sous réserve de la conformité de celle-ci 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 8 : ENGAGEMENTS ET PENALITES**

#### **8.1 - PENALITES FINANCIERES POUR RETARD**

Toute obligation du titulaire, prévue par le présent marché qui ne sera pas respectée, entraînera une pénalité de 50 € HT par manquement constaté. Cela concerne notamment les lieux, horaires, conditions de transport et de livraison.

Par dérogation à l'article 14-1-3 du CCAG-FCS, il n'est pas prévu de seuil d'exonération des pénalités pour retard.

#### **8.2 - PENALITES POUR TRAVAIL DISSIMULE**

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.

### **8.3 - PENALITES POUR MARCHANDISE AVARIEE OU NE RESPECTANT PAS LES CONDITIONS DE QUALITE ET FRAICHEUR STIPULEES DANS LE MARCHE**

Une pénalité de 100 € sera appliquée pour manquement aux conditions énoncée ci-dessus sans avertissement et sans mise en demeure, par l'établissement d'un titre exécutoire. Les poursuites pour règlement seront exercées par le Trésorier de Mirande.

### **ARTICLE 9 : 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 10 : 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 11 : CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**

#### **11.1 – DISPOSITIONS GENERALES**

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

- la règlementation 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.

#### **11.2 – 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.

### 11.3 – CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

#### **Lot n° 1 – PRODUITS SURGELES/CONGELES :**

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, dinde, porc.

Les viandes bovines devront être garanties VBF (fourniture obligatoire de la traçabilité de l'ensemble de la livraison).

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).

#### **Lot n° 2 : PRODUITS LAITIERS et lot n°4 - .... PRODUITS LAITIERS BIO :**

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.

#### **Lot n° 3 : EPICERIE PRODUITS EN CONSERVE JUS DE FRUITS ET LOT N° 4 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.

Conditionnement :

Biscottes 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.

#### **Lot n° 5 - FRUITS ET LEGUMES, FRUITS ET LEGUMES SECS ET FRUITS ET LEGUMES BIO, ŒUFS FRAIS :**

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

Les légumes secs doivent provenir de la dernière récolte.

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

#### **Lot n° 6 – 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°7- 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.

### **Lot n° 8- 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° 9 – VOLAILLES et lot n° 10 – POULET LABEL OU EQUIVALENT :**

Les livraisons auront lieu une fois par semaine sauf le mercredi (Lundi ou mardi ou, jeudi ou 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° 9 VOLAILLES:**

##### **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 constituant le rôti est au maximum de 3 par kg.
- **Sauté** : Constitué de viande blanche et cuisse coupée en morceaux sans 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.

#### **Lot n° 10 POULET LABEL OU EQUIVALENT :**

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

### **Lot n° 11 – PORC LABEL OU EQUIVALENT :**

Les livraisons auront lieu une fois par semaine : le lundi, mardi, jeudi out vendredi) de 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.
- Les côtes : Muscles utilisables : échine exclusivement.

### **Lot n° 12 – BŒUF LABEL OU EQUIVALENT :**

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

- 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.

### **Lot n° 13 – AGNEAU LABEL OU EQUIVALENT :**

Les livraisons auront lieu une fois par semaine : le lundi, mardi, jeudi ou vendredi de 7h30 à 14h. Pour le site de Villecomtal, livraison de préférence : le jeudi ou le 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 : Élaboré 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° 14 – VEAU LABEL OU EQUIVALENT :**

Les livraisons auront lieu une fois par semaine : le (lundi, mardi, jeudi ou 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° 15 – ALIMENTATION ENFANTS 1<sup>ER</sup> AGE :**

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

#### **Lot n° 16 – BOULANGERIE BIO, lot n° 17 – PAIN LIVRAISON VILLECOMTAL, n° 18 – PAIN LIVRAISON SAINT-ELIX THEUX, lot n° 19 – PAIN LIVRAISON SAINT-MICHEL et lot n° 20 –PAIN LIVRAISON SAINT-MEDARD 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

#### **ARTICLE 12 : ÉCHANTILLONS**

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

Liste des échantillons à fournir :

N° de lot	Articles à fournir
1	Ratatouille cuisinée à l'huile d'olive
2	Crème anglaise uht brique
3	Taboulé frais nature
4	Yaourt aromatisé bio abricot fruits rouges
5	Prune verte
6	Tomme vache
7	Truite fraîche filet
8	Rôti de bœuf cuit sous vide
9	Dinde rôtie
10	Poulet pac découpé
11	Chipolatas
12	Bourguignon
13	Sauté
14	Steak hâché
15	Petit pot goût potiron
16	Pain 500 gr
17	Pain flûte 400 gr
18	Pain flûte 400 gr
19	Pain flûte 400 gr
20	Pain flûte 400 gr

### **ARTICLE 13 : RESILIATION DU MARCHE**

Les stipulations du C.C.A.G.-F.C.S., fournitures courantes et services relatives à la résiliation du marché, sont applicables à l'exception de l'article 33.

Par dérogation à l'article 33 du CCAG F.C.S. en cas de résiliation pour motif d'intérêt général par la Communauté de Communes « Astarac Arros en Gascogne », le titulaire ne percevra aucune indemnité.

En cas de résiliation pour motif d'intérêt général par le pouvoir adjudicateur, le titulaire ne percevra pas d'indemnité. 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 à 8 du Code du travail conformément au Code des marchés publics, il sera fait application aux torts du titulaire des conditions de résiliation prévues par le marché.

La Communauté de Communes «Astarac Arros en Gascogne» se réserve la possibilité de faire exécuter par un tiers les prestations aux frais et risques du titulaire.

En outre, la Communauté de Communes «Astarac en Gascogne » se réserve le droit de résilier le marché pour non respect des conditions énoncées à l'article 8 et notamment au point 8.3.

A ....., le .....

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