



**CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES**  
**C.C.T.P**

**FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES POUR LE  
RESTAURANT SCOLAIRE DE LA COMMUNE DE DRAP**

## **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-DELAJ GLOBAL DE PAIEMENT

### **ARTICLE 11 : PENALITES**

- 11.1-PENALITE 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 PREMIER : OBJET DE LA CONSULTATION – DISPOSITIONS GENERALES

### 1.1-Objet du marché

Les dispositions du Cahier des Clauses Administratives Générales (CCAG) applicable 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 (CCP) concernent :

## FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES POUR LE RESTAURANT SCOLAIRE DE LA COMMUNE DE DRAP

### Marchés à bons de commande :

Les prestations feront l'objet d'un marché accord-cadre avec montant.

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 7 lots :

| N° de lot | Désignation du lot                                       | Montant maximum HT |
|-----------|----------------------------------------------------------|--------------------|
| 1         | Produits laitiers, épicerie, confitures, conserves-frais | 130 000            |
| 2         | Fruits et légumes                                        | 75 000             |
| 3         | Boissons                                                 | 7 000              |
| 4         | Pains                                                    | 15 000             |
| 5         | Œufs                                                     | 1 000              |
| 6         | Surgelés                                                 | 70 000             |
| 7         | Produits bio                                             | 15 000             |

### Marché multi attributaires :

Les lots 4 et 5 donneront lieu à un marché mono attributaire.

### Circuits courts :

La commune de Drap souhaite que les circuits d'approvisionnement soient les plus courts possibles par rapport au site de restauration scolaire concernant tous les lots sauf le lot n°3.

La Commune de Drap entend par « circuit court », le minimum d'intermédiaire possible.

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

| <u>Critères et sous-critères pour tous les lots</u>                                         | <u>Pondération</u> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>1- Critère : Prix des produits</b>                                                       | <b>30%</b>         |
| <b>2- Critère : Performances en matière de développement des approvisionnements directs</b> | <b>30%</b>         |
| <b>3- Critère : Valeur technique des prestations</b>                                        | <b>30%</b>         |
| -Mode de production, de récolte, de transformation et de stockage                           | 20%                |
| -Logistique, conditions de livraison                                                        | 10%                |
| <b>4- Critère : Performances en matière environnementale</b>                                | <b>10%</b>         |

### **1.3- Durée du marché**

Le marché est conclu pour une période initiale de 12 mois du 01/07/18 au 30/06/18 reconductible 3 fois.

### **1.4-Marché à bons de commande**

Les mentions devant figurer sur chaque bon de commandes 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 Séverine Schneider responsable achat de la cuisine centrale, M. le Directeur Général des Services Jean-Michel Hugues.

### **1.6- Eléments de contexte et Quantités**

A titre d'information, il est actuellement élaboré et servi **75 000.0 repas** par an en moyenne pour la restauration collective scolaire, extra-scolaire de la Commune de Drap.

## **ARTICLE 2 : PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE**

### **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 (CCP)
- Le cahier des clauses administratives générales (CCAG) 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
- Un catalogue illustré accompagné obligatoirement du tarif public en vigueur, de toutes les références et rabais consenti.
- Les **fiches techniques** avec les informations nutritionnelles, certification et agréments

### **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 M. le Maire de Drap, 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 : M. Jean Michel HUGUES, le Directeur Général des Services seul habilité à signer les bons de commande, ainsi que Mme Séverine SCHNEIDER, responsable achat cuisine centrale.

D'une part, la commune de Drap représentée par son Maire 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
- A la raison sociale de l'entreprise ou à sa dénomination
- A son adresse ou à son siège social
- A ses coordonnées bancaires

### **ARTICLE 3 : DELAIS DE LIVRAISON**

#### **3.1-Délais de base**

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

#### **3.1-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 CCA-FCS.

### **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.

Le stockage, l'emballage et le transport des fournitures seront effectués dans les conditions de l'article 19 du CCAG-FCS.

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 commune de DRAP.

La livraison des fournitures s'effectuera dans les conditions de l'article 20 du CCAG-FCS.

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 horaire de livraison.

La vérification quantitative et 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 : CONSTATION 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 CCAG-FCS.

- Contrôle de la température dans le véhicule au moment de la livraison
- Etat 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 CCAG-FCS.

Le transfert de propriété de la marchandise du fournisseur à la Commune de DRAP 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 FINANCIERES**

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 Mars 2018 ; ce mois est appelé « mois zéro ». Les prix sont fermes et non actualisables.

#### **ARTICLE 10 : MODALITES DE REGLEMENT DES COMPTES**

### **10.1- Acomptes et paiements partiels définitifs**

Aucun acompte ou paiement partiel ne sera versé.

### **10.2-Présentations 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 CCAG-FCS. 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 de 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 Commune de Drap par courrier postal ou électronique à l'adresse suivante :

**MAIRIE DE DRAP**  
**34 36 avenue Jean Moulin**  
**06340 DRAP**  
**compta@ville-drap.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 au CCAG-FCS.

### **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 aux 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 : PENALITES**

### **11.1- Pénalités de retard**

Concernant les pénalités journalières, les stipulations de l'article 14..1 du CCAG-FCS 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 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.

À 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 : RESILIATION DU MARCHE**

Seules les stipulations du CCAG-FCS, 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 calculé en appliquant au montant initial hors TVA, diminué du montant hors TVA non révisé des prestations admises, un pourcentage égal à 5%.

D'autre part, en cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés aux article 44 et 46 du Code des marchés publics ou de refus de produire des pièces prévues aux articles D.8222-5 ou D.822-7 à 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 Nice 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 PARTICULIERES**

#### **15.1 : Disposition générale**

Pour l'exécution du présent marché, le titulaire 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 la 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, Confitures, Frais :**

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.

#### **Produits 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 +3°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 +3°C jusqu'à la livraison.

Conditionnement et caractéristiques techniques :

Lait : en conditionnement de 1 litre.

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

#### **Epicerie :**

Conditionnement :

Biscotte et biscuit préemballé individuel contenant 2 unités par sachet.

Café : sachet de 1 kg.

Les compotes et les crèmes desserts individuels : DLC de plus de 3 mois à température ambiante.

#### **Lot n°2 – Fruits et légumes :**

Les fruits et légumes doivent être entiers, propres, sains, murs sans goût ni odeur anormale et le calibrage doit avoir une norme convenable pour la consommation de la restauration scolaire des enfants.

Les légumes secs doivent provenir de la dernière récolte.

#### **Lot n°4 – Pains :**

Le pain livré devra être issu de la dernière fournée. Les livraisons doivent être quotidiennes suivant les jours d'ouverture des cuisines et dans des sacs alimentaires ceci en respectant le « circuit court ».

#### **Lot n°6 – Surgelés :**

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, porc.

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.

Produit 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 surgelé IOF 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.

**Lot n°7- Produits bio :**

Les produits doivent provenir ou être fabriqués par des établissements agréés CE, avec une préférence française.

Les livraisons doivent être effectuées au moins un mois avant leur DLC et une fois par semaine (sauf mercredi) avant 9h00.

Ces produits doivent être stockés en froid positif compris entre 0°C et +3°C jusqu'à la livraison.

Les légumes doivent être entiers, propres, sains, mûrs, sans goût ni odeur anormale.

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

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