



de Trith-Saint-Léger et Environs

**MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES
COURANTES ET SERVICES**

**FOURNITURE
DE DENREES ALIMENTAIRES
POUR LE CENTRE INTERCOMMUNAL DE
GERONTOLOGIE**

**CAHIER DES CLAUSES
TECHNIQUES PARTICULIERES
PAIN ET VIENNOISERIE**



de Trith-Saint-Léger et Environs

MAPA 2009-8 PAINS ET VIENNOISERIES

C.C.T.P

SOMMAIRE

Article 1 : Objet du marché

- 1-1 – *Objet du marché*
- 1-2 – *Durée du Marché*
- 1-3 – *Marché à bons de commande*

Article 2 : Résiliation

Article 3 : Les Clauses

- 3-1 - *Emballage et conditionnement*
- 3-2- *Etiquetage*
- 3-3- *Conditions spécifiques*
- 3-4- *Echantillonnages*
- 3-5- *Qualité des fournitures*
- 3-6- *Livraison*
- 3-7- *Réception des marchandises*

Article 4 : Modalité de règlement des comptes

- 4-1- *Présentation des demandes de paiements*
- 4-2- *Spécificités de facturation*
- 4-3- *Mode de règlement*

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Article 1^{er} : objet de la consultation – dispositions générales

1-1 objet du marché

Les stipulations du présent cahier des clauses Techniques Particulières (C.C.T.P) concerne :

Fourniture des denrées alimentaires (PAIN ET VIENNOISERIE) pour le Centre Intercommunal de Gérontologie.

Les prestations feront l'objet d'un marché à bons de commande passé selon la procédure adaptée (article 28) du code des marchés publics.






1-2 Durée du Marché

Le marché est conclu pour une période initiale de 2 ans, du 1^{er} mai 2009 au 30 avril 2011.

1-3 Marché à bons de commande

Les prestations feront l'objet de bons de commande notifiés par le pouvoir adjudicateur au fur et à mesure des besoins.

Chaque bon de commande précisera :

-  la nature et la prescription des prestations à réaliser,
-  les délais d'exécution (date de début et de fin)
-  les lieux d'exécution des prestations,
-  le montant du bon de commande,
-  les délais laissés le cas échéant aux titulaires pour formuler leurs observations.

La durée maximale d'exécution des bons de commande sera précisée sur chaque bon de commande.


Article 2 : Résiliation du Marché

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

Article 3 : Les Clauses

Ci-dessous sont reprises toutes les clauses techniques attendues dans la consultation

3-1 Emballage et conditionnement

-  Les emballages doivent être différents du conditionnement.

- ❖ Le conditionnement doit être clos.
- ❖ Aucuns produits bombés, rouillés, percés ou cognés ne seront acceptés, ceux-ci devront être remplacés dans les plus brefs délais par le fournisseur.

3-2 Etiquetage

L'étiquetage devra être conforme au code de la réglementation « étiquetage et présentation ». Le conditionnement et l'emballage comporteront chacun une étiquette précisant :

- ❖ *Appellation commerciale ou dénomination de vente*
- ❖ *Date limite de consommation ou date limite d'utilisation optimale*
- ❖ *Composition du produit*
- ❖ *N° de lot*
- ❖ *Température de conservation*
- ❖ *Pays ou région origine*
- ❖ *Quantité nette*
- ❖ *Les produits à base de viandes doivent posséder le marquage de salubrité*

La date limite de consommation ou date limite d'utilisation optimale

La DLC ou DLUO devront être au moins égales au 2/3 de la durée total de conservation ou d'utilisation total

Chaque fournisseur doit déposer un agrément CEE en double exemplaire

- * 1 exemplaire pour le service achat
- * 1 exemplaire destiné aux services vétérinaires

3-3 Conditions spécifiques

Elles seront spécifiées sur chaque tableau concerné de la consultation.

3-4 Echantillonnages

Un échantillonnage représentatif de la qualité des produits que le titulaire compte livrer durant la durée du marché sera demandé pour dégustation lors du choix du titulaire.

Lors de cette dégustation les produits suivant devront être livrés au CIG :

- 2 croissants
- 1 baguette
- 1 pain carré
- 1 pain de campagne

Ces produits de dégustation pourront faire l'objet d'une facturation si le fournisseur le souhaite.

3-5 Qualité des fournitures

La qualité des fournitures doit être de premier ordre, les fournitures doivent correspondre et répondre aux normes d'hygiène en vigueur régissant le secteur d'activité concernée.

3-6 Livraison

La livraison se fera dans les délais inscrits sur les bons de commandes chiffrés et faxés par le service « Achats ».

La livraison devra se faire au moyen d'un véhicule réfrigéré garantissant la maîtrise de la chaîne du froid si les produits transportés le nécessitent.

Un contrôle visuel ainsi qu'un contrôle de la température du véhicule pourra être effectué à toutes les livraisons.

Une prise de température des produits réfrigères et surgelée sera effectuée et inscrite en présence du chauffeur sur le bon de livraison.

Si les produits ne correspondent pas aux critères qualitatifs du conditionnement ainsi qu'aux températures de livraison, ils seront refusés et devront immédiatement être remplacés sur mise en demeure verbale adressée au titulaire du marché ou à son représentant.

En cas de non-conformité touchant à la quantité, le titulaire du marché est tenu soit de compléter la livraison dans les délais qui lui sont prescrits en cas d'insuffisance, soit de reprendre l'excédent (sauf accord expresse du gestionnaire)

Si les normes légales en vigueur sont modifiées au cours de l'année de livraison du marché, le fournisseur désigné ne pourra se prévaloir de ses changements pour augmenter ses prix.

Les livraisons devront toujours avoir lieu :

Entre « 7heures et 7heures45 »

ENTREE LIVRAISON

En dehors de ses horaires aucune marchandise ne sera acceptée

Elles devront avoir lieu le lendemain matin, entraînant de fait des pénalités de retard conformément à l'article 11 du C.C.A.G –F.C.S.

* Jours de livraisons

Le Titulaire s'engage à assurer les livraisons aux jours cochés ci-dessous :

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

Cochez le ou les jours pour
lesquels il y aura une livraison

* Délais entre la commande et le jour de livraison

Commande au plus tard le _____ à _____ heures pour la livraison le _____

SIVOM

de Trith-Saint-Léger et Environs

MAPA 2009-8 PAINS ET VIENNOISERIES

C.C.T.P

Indiquer la possibilité de livrer l'après midi pour une quantité minimale de 10 pains
OUI
NON

3-7 Réception des marchandises

Toutes les fournitures sont sujettes à réception et à contrôle.
Un bon de livraison chiffré sera délivré à la personne chargée de la réception

Article 4 : Modalité de règlement des comptes

4.1- présentation des demandes de paiements

Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique dans les conditions prévues aux articles 8 et 8 bis du C.C.A.G – F.C.S.

Les factures afférentes au paiement seront établies en un original et 2 copies portant, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- le nom et adresse du créancier,
- le numéro du compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé sur l'acte d'engagement,
- le numéro du marché et du bon de commande,
- la fourniture livrée,
- le montant hors taxe de la fourniture en question éventuellement ajusté ou remis à jour,
- le prix des prestations accessoires,
- le taux et le montant de la TVA,
- le montant total des prestations livrées ou exécutées,
- la date de facturation.

4.2- Spécificités de facturation

Le fournisseur devra fournir un relevé de facture mensuelle ou à la quinzaine.

4.3- Mode de règlement

Les prestations, objet du présent marché, seront rémunérées dans les conditions fixées par les règles de comptabilité publique.

Les sommes dues seront mandatées dans un délai de 30 jours et payées dans un délai global de 45 jours à compter de la date de réception des factures ou des demandes de paiement équivalentes.

Le taux des intérêts moratoires sera celui de l'intérêt légal en vigueur à la date à laquelle les intérêts moratoires auront commencé à courir, augmenté de deux points.

Signature du candidat

Signature du Président

SIVOM

de Trith-Saint-Léger et Environs

& cachet

& cachet