

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIÈRES (C.C.A.P.)

(C.C.A.P. du 20/05/2022)

ACHETEUR

Collège Marcel Pagnol
38 rue Gimelli
83000 Toulon

OBJET DE LA CONSULTATION

FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE
AU COLLÈGE MARCEL PAGNOL À TOULON

PROCÉDURE DE CONSULTATION

Établie en application du code de la commande publique (CCP)

La procédure de consultation utilisée est la suivante :
Appel d'offres ouvert en application des articles L. 2124-1. et L. 2124-2.
et R. 2124-1. à R. 2124-2. 1° du CCP

DATE ET HEURE LIMITE DE REMISE DES OFFRES

LE 20 JUIN 2022 À 16H00

CAHIER des CLAUSES

ADMINISTRATIVES PARTICULIERES

SOMMAIRE

Article 1^{er} : OBJET ET FORMES DU MARCHÉ – DISPOSITIONS GÉNÉRALES

- 1.1. Objet et forme du marché
- 1.2. Durée du marché - Conditions d'exécution des prestations : durée d'exécution maximum des bons de commande
- 1.3. Décomposition en lots
- 1.4. Contrôle des prix de revient
- 1.5. Variantes-Options -Prestations supplémentaires éventuelles

Article 2 : PIÈCES CONSTITUTIVES DU DOSSIER

- 2.1. Pièces particulières
- 2.2. Pièces générales

Article 3 : PRIX ET RÈGLEMENT DES COMPTES

- 3.1. Contenu des prix – Règlement des comptes
- 3.2. Variation des prix

Article 4 : MODALITÉS DE LIVRAISON – PÉNALITÉS

- 4.1. Modalités de livraison
- 4.2. Pénalités diverses
- 4.3. Remise en état des lieux
- 4.4. Obligation du titulaire

Article 5 : CLAUSES DE FINANCEMENT ET DE SÛRETÉ

- 5.1. Retenue de garantie
- 5.2. Avance

Article 6 : QUALITÉ, CONTROLE ET PRISE EN CHARGE DES DENRÉES ET PRODUITS

Article 7 : PERIODE DE PRÉPARATION

Article 8 : CONTRÔLES ET GARANTIES

- 8.1. Contrôles
- 8.2. Garantie(s)
- 8.4. Garanties spéciales

Article 9 : ASSURANCES

Article 10 : RÉSILIATION

- 10.1. Obligations du titulaire

Article 11 : DÉROGATIONS AUX DOCUMENTS GÉNÉRAUX

1.1. Objet et forme du marché

Marché de fourniture et livraison de repas en liaison froide au Collège Marcel Pagnol à Toulon passé par appel d'offres ouvert européen en application des articles L.2124-1 et L.2124-2, R.2124-1 à R.2124-2 du Code de la Commande Publique.

Les prestations feront l'objet d'un accord cadre à bons de commande définis en quantité passés, pour une durée d'un (1) an renouvelable trois (3) fois par reconduction tacite sans que le titulaire puisse s'y opposer (la totalité du marché ne pouvant excéder quatre (4) ans).

Le marché est conclu sous la forme d'un accord cadre mono-attributaire à bons de commande conformément aux articles R. 2162-1 à R. 2162-6 – R. 2162-13 et R. 2162-14 du Code de la Commande Publique.

Normes :

- Les prestations faisant l'objet du présent marché doivent être conformes :
 - Au Décret 2011.1227 du 30 septembre 2011 relatif aux normes nutritionnelles en restauration scolaire consolidé 2006 ;
 - aux normes homologuées et enregistrées de l'A.F.N.O.R. ;
 - aux spécificités techniques des normes nutritionnelles en restauration scolaire pour adolescents et adultes préconisées par le GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) dans la **Recommandation relative à la Nutrition N° J5-07 du 4 mai 2007 complétée et mise à jour le 21 juin 2013**. Toute disposition nouvelle du G.P.E.M.\D.A. est applicable dès sa publication. ;
 - et aux dispositions de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018.

Liste non exhaustive

- Ne peuvent être retenues que les Cuisines Centrales agréées au titre de restauration collective respectant les textes suivants :
 - le Code de la Commande Publique ;
 - l'Arrêté du 19 mai 2020 modifiant l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
 - l'Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;
 - l'Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;
 - l'Arrêté du 27 novembre 2020 relatif aux conditions techniques du transport des denrées périssables sous température dirigée ;
 - le Décret n°2016-1908 du 27 décembre 2016 relatif à la modernisation de la médecine du travail ;
 - la Note du Ministère de l'Agriculture « commande publique de viandes bovines » : informations réglementaires dues à l'acheteur et spécifications à préciser par l'acheteur ;
 - le Décret n°2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le Décret du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration ;
 - le Règlement CE No 178/2002 du Parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
 - le Règlement CE n° 852/2004 du parlement européen et du conseil européen du 29/04/04 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Liste non exhaustive

Concernant l'utilisation des produits issus de l'agriculture biologique, le prestataire devra respecter la réglementation en vigueur notamment :

- le Règlement (CE) n°834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 ;
- le Règlement (CE) n°889/2008 de la Commission du 5 septembre 2008.

- Doivent être prises en compte pendant la période d'exécution des prestations les remarques, consignées dans les procès-verbaux des Conseils d'Administration du Collège Marcel PAGNOL, concernant les quantités, la qualité des denrées, leur présentation, le respect des grammages ainsi que la prestation transport et livraison.

1.2. Durée du Marché - Conditions d'exécution des prestations : durée d'exécution maximum des bons de commande

1.2.1 Durée du Marché

Le marché est passé pour une durée allant du 01 septembre 2022, ou à compter de sa date de notification, si elle est postérieure, jusqu'au 31 août 2023. Il est renouvelable trois (3) fois par période d'un (1) an, par reconduction tacite et le titulaire ne peut s'y opposer, la durée totale du marché ne pouvant excéder quatre (4) ans.

Le marché pourra être reconduit pour un (1) an, au plus tôt à compter de la date à laquelle la quantité maximum sera atteinte, ou au plus tard, au terme d'un délai d'un an à compter du 01 septembre 2022 ou de sa date de notification si celle-ci est postérieure ou de sa date de reconduction.

En cas de non reconduction, l'acheteur adressera sa décision au titulaire du marché six (6) mois avant l'échéance du marché par courrier avec accusé de réception, via la plateforme de dématérialisation, ou par tout moyen permettant de donner date certaine de réception.

1.2.2 Conditions d'exécution des prestations : durée d'exécution maximum des bons de commande

L'acte portant début d'exécution est le bon de commande établi hebdomadairement par mail une semaine avant le début de la semaine effective.

Les prestations sont exécutées dans les conditions suivantes :

A – Le titulaire s'engage à fournir et à livrer au Collège Marcel Pagnol un nombre de repas :

avec un minimum en quantité

- de 12 000 repas sur un an

et avec un maximum en quantité

- de 40 000 repas sur un an

Le service de restauration fonctionne les : Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi.

Le titulaire assure le service une (1) fois par jour, quatre (4) fois par semaine entre la date de rentrée scolaire et la date de sortie, à l'exception des périodes de vacances scolaires.

La prestation du marché est liée aux applications du calendrier scolaire arrêté par le Ministre de l'Education Nationale.

Les dates limites fixées respectivement pour le commencement et l'achèvement de l'exécution pour l'année considérée seront notifiées au titulaire par ordre de service expédié en recommandé avec accusé de réception dès connaissance des dates de déroulement des périodes scolaires et ce, une semaine avant le commencement de la prestation.

Les repas sont destinés aux élèves.

Les bons de commande mentionnent au moins :

- la référence du marché ;
- le nombre de repas journaliers.

Le titulaire et le Collège Marcel Pagnol conviendront d'un commun accord des modalités de commande et de livraison des repas froids.

Seuls les bons de commande signés par le pouvoir adjudicateur ou son représentant pourront être honorés par le ou les titulaires.

Pendant la période d'exécution des prestations, le titulaire prendra en compte les remarques consignées dans les procès-verbaux des Conseils d'Administration du Collège concernant les quantités et la qualité des denrées, leur présentation, le respect des grammages ainsi que la prestation transport et livraison.

B – Le Collège Marcel Pagnol s'engage auprès du titulaire à :

- Indiquer par mail, au plus tard une semaine avant le début de la semaine effective, le nombre de repas prévisionnels journaliers à livrer.
- Ajuster si nécessaire la veille pour le lendemain par mail ou téléphone, le nombre de repas à livrer par le titulaire, au plus tard à 10h00.
- Prévenir le titulaire huit jours à l'avance pour toute préparation de panier pique-nique.

1.3. Décomposition en lots

Il n'est pas prévu de découpage en lots.

1.4. Contrôle des prix de revient

Sans objet.

1.5. Variantes-Clauses de réexamen dont Options - Prestations supplémentaires éventuelles

1.5.1 Variantes

Les variantes ne sont pas autorisées.

1.5.2 Clauses de réexamen dont Options

Le marché pourra être modifié conformément aux dispositions prévues aux articles L. 2194-1 à L. 2194-3 et R. 2194-1 à R. 2194-9 du CCP.

Les clauses de réexamen portent notamment sur :

- les options dont notamment :
 - tranches optionnelles : sans objet.
 - reconductions : Nombre de reconductions : trois (3) . Le marché pourra être reconduit pour un an (1), au plus tôt à compter de la date à laquelle la quantité maximum sera atteinte, ou au plus tard, au terme d'un délai d'un (1) an à compter du 01/09/2022 ou de sa date de notification si celle-ci est postérieure ou de sa date de reconduction.
- Marchés complémentaires : Un marché en procédure sans publicité ni mise en concurrence préalable pourra être passé pour des livraisons complémentaires conformément à l'article R. 2122-4. du CCP.

1.5.3 Prestations supplémentaires éventuelles (PSE)

Les PSE ne sont pas prévues.

Article 2 : PIÈCES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ

Par dérogation à l'article 4.1 du CCAG/FCS, en cas de contradiction entre deux clauses d'un même document ou entre plusieurs documents, la clause la plus favorable à l'acheteur l'emportera sans tenir compte de l'ordre de priorité des pièces contractuelles. Si les clauses en contradiction sont de valeur équivalente pour l'acheteur, l'ordre de priorité des pièces contractuelles sera celui repris ci-dessous : Par dérogation à l'article 4.1 du CCAG fournitures et services, les pièces constitutives du marché sont :

2.1. Pièces particulières :

- L'acte d'engagement (A.E.) et ses éventuelles annexes (à énumérer précisément) signé(es) par le candidat et le représentant de l'acheteur. L'acte d'engagement est établi en un seul exemplaire dont l'original est conservé par l'acheteur;
- L'offre financière du titulaire (Bordereau des Prix Unitaires) ;
- Le Détail Quantitatif Estimatif (valeur non contractuelle) ;
- Le présent Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P.) et ses éventuelles annexes (à énumérer précisément) signé(es) par le candidat et par le représentant de l'acheteur ;
- Le Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.) dont l'exemplaire original conservé dans les archives de l'acheteur fait seul foi et l'annexe (calibrage des portions) ;
- L'offre technique du titulaire (mémoire technique) ;
- Les bons de commande.

2.2. Pièces générales :

Les documents applicables sont ceux en vigueur au premier jour du mois d'établissement des prix.

- Le Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (arrêté du 30 mars 2021 portant approbation du CCAG/FCS) ;
- Les textes de référence énumérés à l'article 1.1. du présent C.C.A.P. (liste non exhaustive)

Ces pièces ne sont pas jointes au dossier, elles sont librement accessibles et le titulaire est réputé les connaître.

3.1. Contenu des prix – Règlement des comptes

3.1.1. En complément au 10.1.3 du C.C.A.G FCS., les prix sont réputés comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement les prestations, ainsi que tous les frais afférents à :

- L'élaboration des menus ;
- L'approvisionnement en denrées et ingrédients nécessaires à la réalisation des entrées et des desserts ainsi que l'approvisionnement en pain frais farine type 80 ou biologique ;
- L'approvisionnement en barquettes jetables autant que nécessaire ;
- La fourniture de serviettes jetables à raison d'une par convive et par repas ;
- La fourniture de dosettes individuelles de condiments (moutarde, ketchup; mayonnaise, sel, poivre) ;
- La fabrication des repas classiques et festifs en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies par l'administration ;
- Le conditionnement des plats cuisinés en plats gastronomes (530 X 325 X 70) nécessaires au service ;
- Le conditionnement des préparations froides ;
- La fourniture de repas froid à la demande ;
- Le transport des repas et leur livraison conformément à la réglementation en vigueur pour le transport des repas en liaison froide ;
- Le respect du contrôle de l'hygiène, notamment la réalisation à ses frais des contrôles microbiologiques prévus par la réglementation en vigueur.

3.1.2. Les prestations faisant l'objet du marché sont réglées par application du prix unitaire, toutes taxes comprises, fixé dans le BPU pour le nombre de repas livrés dans la période considérée.

3.1.3. Les modalités du règlement des sommes dues au titre du marché sont les suivantes :

- Les sommes dues sont réglées mensuellement, à terme échu, sur présentation de factures.
- Les factures doivent comporter obligatoirement :
 - Les références du marché et des avenants éventuels ;
 - La période d'exécution des prestations ;
 - Le nombre de repas livrés ;
 - Le prix total hors taxe ;
 - Le taux et le montant de la T.V.A. ;
 - Le prix total T.V.A. comprise.

Les factures devront être déposées sur la plateforme CHORUS.

Après vérification de ces factures, le Collège Marcel Pagnol devra en assurer le mandatement.

Les intérêts moratoires s'appliqueront dans le respect des dispositions des articles L. 2192-12. à L. 2192-14. et R. 2192-31. à R. 2192-36. du CCP.

Les intérêts moratoires d'un montant inférieur à 5 € ne sont pas mandatés.

Le délai global de paiement est fixé selon les dispositions de l'article L2192-10 à L2192-11 du CCP.

3.2. Variation des Prix

3.2.1. Type de variation des prix

Les prix sont fermes les six (6) premiers mois et révisables suivant les modalités fixées à l'article 3.2.4. du présent CCAP.

3.2.2. Mois d'établissement des prix

Les prix sont réputés établis sur la base du mois précédent la remise de l'offre appelé « mois zéro ».

3.2.3. Choix de l'indice de référence

L'indice de référence (IR) choisi en raison de sa structure pour la révision des prix des prestations faisant l'objet du marché est le suivant :

IR : 001763856 Valeur de l'indice annuel des prix à la consommation - Base 2015 - Ensemble des ménages - France - (Indice des prix à la consommation - Base 2015 - Ensemble des ménages - France - Alimentation y compris restaurants, cantines, cafés)

L'indice est publié sur le site de l'INSEE.

3.2.4. Modalités de la révision

Par dérogation à l'article 10.1.1 du CCAG/FCS, les prix sont révisibles, en hausse comme en baisse, en fonction de l'évolution de l'indice de référence (IR) choisi en raison de sa structure pour la révision des prix des fournitures faisant l'objet du marché dans les conditions suivantes :

- Les six (6) premiers mois du marché, les prix unitaires mentionnés au BPU sont fermes.
- Les prix du marché peuvent varier une fois par semestre en hausse comme en baisse par application de la formule suivante : $P = PO \times (A/AO)$ dans laquelle
 - P = prix unitaire révisé
 - PO = dernier prix unitaire appliqué
 - A = dernier indice publié à la date de révision
 - AO = indice d'origine correspondant au « mois zéro » pour la première demande de révision ou indice publié pris en compte à la date de la précédente demande de révision.

A l'appui de sa demande, le titulaire fournira tous les éléments permettant de justifier la variation des prix demandée :

- Photocopies des extraits des supports dans lesquels sont lus les indices ;
- Présentation de la formule avec le calcul effectué.

Pour la mise en œuvre de cette formule, l'ensemble des calculs sera effectué par arrondissement au millième supérieur.

La demande de révision des prix est adressée **en lettre recommandée avec accusé de réception** au pouvoir adjudicateur :

- Pour une révision à la date anniversaire du contrat (1^{er} septembre de l'année en cours) : à compter du 1^{er} juin de l'année en cours au 15 juillet de l'année en cours, le cachet de la poste faisant foi. Toute demande réceptionnée après le 15 juillet de l'année en cours sera déclarée irrecevable.
- Pour une révision semestrielle (1^{er} mars de l'année en cours) : à compter du 1^{er} janvier de l'année en cours au 15 février de l'année en cours, le cachet de la poste faisant foi. Toute demande réceptionnée après le 15 février de l'année en cours sera déclarée irrecevable.

Toute demande réceptionnée après le 15 juillet ou le 15 février de l'année en cours sera déclarée irrecevable.

3.2.5. Application de la Taxe à la Valeur Ajoutée (T.V.A.)

Les montants des comptes sont calculés en appliquant le taux de T.V.A. en vigueur lors de l'exécution.

4.1. Modalités de livraison

4.1.1. Période

Les livraisons s'effectuent à l'intérieur de la plage horaire définie ci-après. Celle-ci est fixée pour les seuls Lundi, Mardi, Jeudi et Vendredi des périodes scolaires **entre 08h10 et 09h00**.

4.1.2. Conditions de livraison des repas

Les fournitures livrées par le titulaire doivent être accompagnées d'un bulletin de livraison.

Ce bulletin dressé distinctement pour chaque prestation devra comporter, de façon apparente, sur les emballages :

- L'identification du titulaire.
- L'identification des fournitures livrées et leurs quantités.

Chaque colis doit indiquer son numéro d'ordre et mentionner l'inventaire de son contenu.

En tout état de cause, la livraison des repas se fera conformément à la réglementation en vigueur pour le **transport des repas en liaison froide**.

4.2. Pénalités diverses

- Pénalités de retard ; par dérogation au CCAG FCS, articles 14.1.1 et 14.1.3, les pénalités suivantes pourront être appliquées sans qu'il soit besoin de mise en demeure et sans application d'exonération :
 - Retard de livraison : 50% du montant de la prestation
- Pénalités pour livraison non effectuée : 100% de la prestation non effectuée

Il est formellement spécifié qu'en aucun cas ou pour quelque motif que ce soit, les litiges qui pourraient survenir entre l'administration et le titulaire du marché, ne pourront être invoqués par ce dernier comme cause d'arrêt ou de suspension, même momentanée des prestations à effectuer.

4.3. Remise en état des lieux

Sans objet.

4.4. Obligation du titulaire

Il est expressément précisé que le cas de grève du personnel de la Société n'est pas considéré comme un cas de force majeure.

Le titulaire devra obligatoirement assurer la continuité du service quelle que soit la cause de l'arrêt.

Le titulaire s'engage à mettre en place des solutions palliatives agréées par la personne publique.

En cas d'absence de solutions palliatives le pouvoir adjudicateur pourvoira à l'exécution de la prestation aux frais du titulaire.

5.1. Retenue de garantie

Sans objet.

5.2. Avance

Sans objet.

Article 6 : QUALITÉ, CONTROLE ET PRISE EN CHARGE DES DENRÉES ET DES PRODUITS

Le pouvoir adjudicateur effectue, au moment même de la livraison des fournitures ou de l'exécution des services, les opérations de vérification quantitative et qualitative simples qui ne nécessitent qu'un examen sommaire et ne demandent que peu de temps.

Il peut notifier au titulaire sur-le-champ sa décision, qui est arrêtée suivant les modalités précisées à l'article 30 du CCAG/FCS.

Il doit le faire sans délai dans le cas de fournitures rapidement altérables. Si aucune décision n'est notifiée, ces fournitures sont réputées admises le jour de leur livraison.

Suite aux vérifications, les décisions d'admission, d'ajournement, de réfaction ou de rejet sont prises dans les conditions et selon les modalités prévues à l'article 30 du CCAG/FCS.

Article 7 : PERIODE DE PRÉPARATION

Une semaine avant le début de la première prestation le titulaire s'engage à venir prendre connaissance des locaux et installations du Collège.

8.1. Contrôles

Si les fournitures livrées s'avèrent défectueuses ou ne sont pas conformes aux stipulations du marché, le Collège peut mettre en demeure le titulaire de remplacer les prestations.

Le Collège peut à tout moment et sans en référer préalablement au titulaire, procéder à tout contrôle qu'il juge nécessaire en vue de vérifier la conformité des prestations et les modes de leur exécution avec les clauses du marché par les services de son choix.

Ces contrôles portent notamment sur le respect des spécifications contractuelles (quantité, valeur nutritionnelle et gastronomique).

L'établissement peut à tout moment faire appel à la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) afin d'effectuer des contrôles inopinés pour s'assurer de la qualité des denrées et des produits, de l'hygiène des locaux, de la propreté du matériel utilisé et de la tenue du personnel de la Société de restauration.

Le Collège peut, lors de chaque contrôle négatif mettre en demeure le titulaire de respecter ses obligations.

Le titulaire est tenu de procéder à ses frais aux auto-contrôles biologiques prévus par la réglementation (article 5 du règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires). Leurs bilans doivent systématiquement être adressés au Collège Marcel Pagnol.

8.2. Garantie (s)

La garantie ne fait l'objet d'aucune stipulation particulière.

8.3. Garanties spéciales

Sans objet.

Article 9 : ASSURANCES

Le titulaire doit contracter les assurances permettant de garantir sa responsabilité à l'égard de l'acheteur et des tiers, victimes d'accidents ou de dommages causés par l'exécution des prestations soit de son fait, soit du fait des personnes travaillant sous ses ordres, à l'occasion des actes de toutes natures accomplis dans l'exercice de son activité ou de celle de ses préposés.

Le titulaire doit être assuré de manière à couvrir notamment la responsabilité qu'il peut encourir en cas d'intoxication alimentaire du fait de son exploitation.

Il doit justifier, dans un délai de dix (10) jours - par dérogation à l'article 9.2 du CCAG/FCS - à compter de la notification du marché et avant tout début d'exécution de celui-ci, qu'il est titulaire de ces contrats d'assurances, au moyen d'une attestation établissant l'étendue de la responsabilité garantie.

A tout moment durant l'exécution du marché, le titulaire doit être en mesure de produire cette attestation, sur demande de l'acheteur et dans un délai de dix (10) jours à compter de la réception de la demande par dérogation à l'article 9.2 du CCAG/FCS.

L'acheteur peut résilier le marché aux torts du cocontractant en cas d'inexactitude des renseignements prévus aux articles L. 2141-1. à L. 2141-5. du CCP. et des articles L5212-1 à L5212-11 du code du travail concernant l'emploi des travailleurs handicapés ou du refus de produire les pièces mentionnés au D8222-5 ou D8222-7/D8222-8 du code du travail.

Conformément à L. 2195-4 du CCP, lorsque le titulaire est, au cours de l'exécution du marché, placé dans l'un des cas d'exclusion mentionné aux articles L. 2141-1. à L. 2141-11. du CCP, il informe sans délai l'acheteur de ce changement de situation. L'acheteur peut alors résilier le marché pour ce motif. Toutefois, l'acheteur ne peut procéder à la résiliation d'un marché public au seul motif que l'opérateur économique fait l'objet d'une procédure de redressement judiciaire en application de l'article L. 631-1 du code de commerce, sous réserve des hypothèses de résiliation de plein droit prévues au III de l'article L. 622-13 du même code.

Les dispositions des articles 38 à 45 du CCAG/FCS demeurent également applicables.

10.1. Obligations du titulaire

Le titulaire remet au pouvoir adjudicateur une attestation sur l'honneur indiquant son intention ou non de faire appel pour l'exécution des prestations, objet du marché, à des salariés de nationalité étrangère et, dans l'affirmative, certifiant que ces salariés sont ou seront autorisés à exercer une activité professionnelle en France.

Article 11 : DÉROGATIONS AUX DOCUMENTS GÉNÉRAUX

Les dérogations explicitées dans les articles désignés ci-après du C.C.A.P. sont apportées aux articles suivants:

Dérogation à l'article 4.1 du CCAG par l'article 2 du CCAP

Dérogation à l'article 9.2 du CCAG FCS par l'article 9 du CCAP

Dérogation à l'article 10.1.1 du CCAG FCS par l'article 3.3.4 du CCAP

Dérogation à l'article 14.1.1 du CCAG/FCS par l'article 4.2 du CCAP

Dérogation à l'article 14.1.3 du CCAG/FCS par l'article 4.2 du CCAP

Dressé par le Collège Marcel Pagnol

Toulon, le 20 mai 2022

Le Principal,

Éric VALLON