

**MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES ET DE SERVICES**

**FOURNITURE ET LA LIVRAISON DE REPAS COMPLETS  
ENLIAISON CHAUDE  
POUR LE LYCEE PROFESSIONNEL GERTY ARCHIMEDE**

---

Cahier des Clauses Particulières

---

**POUVOIR ADJUDICATEUR**

**LYCEE PROFESSIONNEL GERTY ARCHIMEDE  
Quartier Richeval  
97111 MORNE-A-L'EAU  
Tél: 0590 24 74 16**

## SOMMAIRE

### Article 1: Objet de la consultation - Dispositions générales

- 1.1 - Objet du marché
- 1.2 - Décomposition en tranches et lots
- 1.3 - Nombre de repas
- 1.4 - Durée de l'accord cadre
- 1.5 - Lieu d'exécution du marché

### Article 2: Pièces contractuelles de l'accord cadre

### Article 3: Modalités, conditions d'exécution des prestations ou de livraison

- 3.1 - continuité du service
- 3.2 - hygiène et salubrité
- 3.3 - plan alimentaire
- 3.4 - conditions particulières
- 3.5 - stockage, emballage et transport
- 3.6 - périodicité - horaire
- 3.7 - personnel de service
- 3.8 - fluids et produits d'entretien
- 3.9 - travaux et équipements mobiliers et immobiliers

### Article 4: Vérifications et admission des prestations

### Article 5: Garanties financières

### Article 6: Cautionnement

### Article 7: Prix du marché

- 7.1 - Caractéristiques des prix pratiqués
- 7.2 - Modalités de variations des prix

### Article 8: Modalités de règlement des comptes

- 8.1 - Présentation des demandes de paiements et mode de règlement
- 8.2 - Délai global de paiement

### Article 9: Pénalités

### Article 10: Assurances

### Article 11: Résiliation de l'accord cadre

### Article 12: Droit et langue

### Article 13: Dérogations au CCAG

## CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

### Article 1: Objet de la consultation – Dispositions générales

#### 1.1 - Objet du marché

Le présent accord cadre a pour objet la fourniture et la livraison de repas complets en liaison chaude par une entreprise ci dénommée « le titulaire » à l'Etablissement Public Local d'Enseignement (EPL) désigné ci-après « le pouvoir adjudicateur » dans le cadre d'un service de restauration et d'hébergement.

#### 1.2 - Décomposition en tranches et lots

Il n'est pas prévu de décomposition en tranches ou en lots.

#### 1.3 - Nombre de repas

Le marché est soumis aux dispositions des articles R2123-1 al.3 et L 2123-1 code la commande publique. A titre indicatif, les quantités de repas commandés **par jour** le: lundi, mardi, jeudi et peut-être le vendredi sont estimées comme suit:

- Quantité minimale: 10
- Quantité maximale: 300

#### 1.4 - Durée de l'accord cadre

L'accord cadre est conclu pour une période initiale d'une année scolaire à compter de la mi septembre 2024 jusqu'au 31 mai 2025, renouvelable deux fois par tacite reconduction.

#### 1.5 - Lieu d'exécution de l'accord cadre

Les lieux de livraison des prestations objet de l'accord cadre sont indiqués comme suit:

#### **LYCEE PROFESSIONNEL GERTY ARCHIMEDE Quartier Richeval - 97111 MORNE-A-L'EAU**

La livraison s'effectue par des bacs gastronomes et containers appartenant au titulaire de préférence. Pour des raisons de maniabilité, les containers devront avoir une contenance raisonnable pour éviter tout incident.

Le titulaire assure la livraison des repas jusqu'au lieu de stockage indiqué par le pouvoir adjudicateur en liaison chaude.

Le titulaire reste responsable de la livraison des repas livrés jusqu'à destination.

Le pouvoir adjudicateur assure le stockage après la livraison définie précédemment, la conservation des repas dans ses locaux, le service, la distribution et le nettoyage des couverts et locaux.

Le livreur devra impérativement déposer la marchandise dans le local indiqué par le pouvoir adjudicateur.

**Aucune livraison ne pourra être déposée à l'extérieur des locaux.** En cas contraire, la marchandise sera considérée comme non reçue.

Toute livraison égarée du fait du non-respect du lieu de livraison sera mise à la charge du titulaire et ne pourra être facturée au pouvoir adjudicateur

Les retards occasionnés feront l'objet de l'application de pénalités prévues dans le cadre de ce marché.

## **Article 2: Pièces contractuelles de l'accord cadre**

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

Pièces particulières:

- L'acte d'engagement et ses annexes financières
- Le présent cahier des clauses particulières (C.C.P.)
- Le règlement de la consultation. (R.C)

Dispositions réglementaires et légales à respecter (non exhaustif):

- Le cahier des clauses administratives générales (C.C.A.G.) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services, en vigueur lors de la remise des offres
- Les réglementations en vigueur édictées par l'Union Européenne sur la traçabilité des produits alimentaires, les O.G.M., viandes, fromages, etc.
- Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
- L'arrêté du 08 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.
- 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
- Recommandation nutrition du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN) en vigueur. Toute disposition nouvelle du GEMRCN est applicable dès sa publication.
- Circulaire ministérielle de l'Education Nationale n°2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments
- Le Programme national nutrition santé 2019-2023 (PNNS 4)
- Décret 2021-1235 du 25 septembre 2021
- LOI n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets
- LOI n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire ( loi AGECL)
- le code rural et de la pêche maritime

Toute disposition nouvelle préconisée par la réglementation et postérieure à ces textes, sera applicable dès sa publication.

### **Article 3: Modalités et conditions d'exécution des prestations ou de livraison**

Le titulaire s'engage à fournir à l'établissement scolaire un planning prévisionnel des menus **15 jours au moins** avant le début de la période concernée. Le titulaire communiquera sur le planning prévisionnel la part des produits durables et de qualité ainsi que la part des produits biologiques fournis dans les différents menus proposés".

Les prestations devront être conformes aux stipulations de l'accord cadre (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date de l'accord cadre).

#### **3.1 - Continuité du service**

Le titulaire s'engage pendant la durée du contrat, à assurer la continuité du service public.

En cas de défaillance de sa part, le pouvoir adjudicateur pourra assurer le service, en faisant exécuter par un tiers les prestations aux frais et risques du titulaire conformément à l'article 45 du code de la commande publique.

#### **3.2 - Hygiène et salubrité**

Le titulaire du présent accord cadre doit apporter la garantie que les conditions de fabrication, de préparation, de transport et de fourniture des repas respectent les règles d'hygiène, de salubrité et de sécurité conformément aux dispositions légales en vigueur.

Il doit disposer de l'autorisation et de l'agrément pour l'activité de cuisine centrale délivrés par la Direction des Services Vétérinaires.

Il est tenu de mettre en place un système d'autocontrôles, garant de la salubrité et de l'hygiène afin de prévenir tout danger d'intoxication :

- Selon la Méthode H.A.C.C.P. (Analyse des Dangers et Maîtrise des Points Critiques) selon l'arrêté du 29 septembre 1997 et les normes les plus récentes en particulier européennes si l'arrêté précédemment cité venait à être modifié. Les résultats de ces autocontrôles devront être tenus à la disposition du pouvoir adjudicateur autant que besoin. Le pouvoir adjudicateur se réserve de droit de demander une analyse bactériologique aux frais du titulaire.

Le titulaire s'engage à employer tous les moyens nécessaires en matière d'hygiène sur son lieu de travail, tant en ce qui concerne son personnel que les denrées utilisées, et tant en ce qui concerne l'utilisation que l'entretien des locaux et du matériel (cuisine, armoires de stockage, etc....).

Il veille à prendre le maximum de précautions dans toutes les opérations de manipulation et de conditionnement des denrées et à ne pas rompre la chaîne du froid.

#### **3.3 - Plan alimentaire**

Les menus sont élaborés par le diététicien du titulaire.

**Les menus devront satisfaire à des exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel. Les menus à jour fixe sont proscrits afin d'éviter la monotonie alimentaire.**

Conformément au décret **2021-1235 relatif à l'adaptation à l'outre-mer des seuils prévus à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime** concernant la composition des repas servis dans les

restaurants collectifs, le titulaire devra proposer 20% du produit durable et de qualité dont 5% de produits biologiques

A partir du 1er janvier 2026 le taux de produits durables passent de 20 à 35% dont 10% de biologiques.

Seuils retenus par le décret 2021-1235 relatif à l'adaptation à l'outre-mer des seuils prévus à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime

	2022-2025		2026-2029	
	% EGAlim	dont % Bio	% EGAlim	dont % Bio
Guadeloupe	20%	5%	35%	10%
Guyane				
Martinique				
La Réunion				
Saint-Martin				

Le titulaire proposera des quantités adaptées à des adolescents et adultes afin de satisfaire leurs besoins nutritionnels.

Il s'engage à présenter les menus établis conformément aux recommandations relatives à la nutrition des lycéens respectant notamment la réglementation énumérée à l'article 2 du présent C.C.P.

Les préparations culinaires devront être simples, soignées, variées et tendre à approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale.

Les menus proposés par le titulaire devront comporter quatre éléments, et être élaborés selon les règles de nutrition et diététique:

- hors d'oeuvre varié ou entrée chaude
- légume cuit + féculent
- viande et poisson
- produit laitier
- dessert (fruit ou pâtisserie, ...)
- pain

Le titulaire s'engage à fournir au pouvoir adjudicateur **un planning prévisionnel des menus au moins par quinzaine, 3 semaines au moins avant le début de chaque période.**

Il devra également proposer des actions diverses à buts « pédagogiques » à destination des élèves afin de contribuer à leur éducation alimentaire et parvenir ainsi à améliorer l'acceptation des repas fournis et diminuer les déchets.

Le titulaire doit prévoir dans son organisation des menus de substitution (repas servis en cas d'intempérie ou de pannes électriques) réputés au même prix que les repas quotidiens habituels.

Toute modification des menus prévisionnels proposés par le titulaire doit faire l'objet d'une information préalable au pouvoir adjudicateur dans un délai de 48 heures. Le délai peut être diminué en cas d'adaptation aux réalités de la production locale en produits frais (variation de cours, écoulement d'excédents ...).

### 3.4 - Conditions particulières

En cas de perturbation importante (grèves, équipement en panne, contexte sanitaire dégradé, ...) le prestataire

s'engage à fournir à l'établissement le repas sous un conditionnement individuel.

### 3.5 - Stockage, emballage et transport

Il est fait application des dispositions de l'article 19 et 20 du C.C.A.G. FCS.

Les repas doivent impérativement être livrés au site de livraison en liaison chaude au plus tard à 11h15.

Le titulaire assure la livraison jusqu'au lieu d'exécution de la prestation. Les aliments seront transportés dans les bacs gastronomes et containers isothermes.

Les bacs et containers vides pourront être récupérés par le titulaire après le service du jour à compter de 13 h 45, le restaurant ferme à 14 h 00.

Le fournisseur doit assurer une température de livraison conformément à la réglementation en vigueur.

Les fournitures livrées par le titulaire doivent être accompagnées d'un bulletin ou bon de livraison en double exemplaire comprenant notamment les indications suivantes:

- Le nom du titulaire
- L'adresse de livraison
- L'adresse de facturation
- Le numéro de la commande
- La date de la commande
- La date et heure de livraison
- Le délai de conservation des fournitures livrées
- La température au moment de la livraison
- La nature précise et la quantité des produits livrés
- Le dosage à servir

Un contrôle journalier de la livraison doit être fait par le responsable du réfectoire du lieu de livraison. Il lui appartient de signaler dès le jour du repas au plus tard toute anomalie constatée.

Le pouvoir adjudicateur assure le stockage après livraison, la conservation des repas dans ses locaux, le service, la distribution et le nettoyage des couverts et locaux.

Il assure le premier lavage des contenants de transport avant leur reprise par le titulaire.

### 3.6 - Périodicité -horaire

Les repas seront livrés pour le lundi, mardi, jeudi et peut-être le vendredi de chaque semaine à l'exception des périodes de fermeture.

Le titulaire sera averti des jours où les classes vaqueront de manière exceptionnelle en dehors des périodes habituelles de vacances scolaires.

Les commandes sont passées par le pouvoir adjudicateur par mail à l'adresse électronique donné par le titulaire du marché selon un modèle pré établi par le titulaire.

Les commandes se feront le vendredi de chaque semaine pour la semaine suivante. En absence de commande transmise dans les délais sus indiqués, le titulaire joindra le pouvoir adjudicateur pour s'assurer de l'origine de l'erreur.

Si le pouvoir adjudicateur veut compléter en moins ou en plus une commande, il devra le faire la veille du jour, sinon le titulaire n'a aucune obligation à satisfaire cette demande si son organisation ce jour ne le lui permet pas.

### 3.7 - Personnel de service

Le pouvoir adjudicateur assure la responsabilité du stockage des repas après réception, de leur maintien en température, les plats doivent garantir une constante de chauffe d'au moins 63° et du service des repas auprès des convives.

Le personnel de service assure la responsabilité du service et des tâches de nettoyage et d'entretien de l'ensemble des surfaces d'office, salle de restauration, vestiaires, du lavage de la vaisselle et du petit matériel et de l'enlèvement des déchets et du premier nettoyage des contenants afin de préparer leur reprise par le titulaire.

Pour assurer l'ensemble des missions de service, le pouvoir adjudicateur met en place et prend en charge le personnel nécessaire à la bonne exécution du service de distribution.

### 3.8 - Fluides et produits d'entretien

Les fluides (eau, gaz, électricité, téléphone) liés au service dans les locaux de restauration scolaire sont à la charge du pouvoir adjudicateur.

Les produits d'entretien, les vêtements de travail, les jetables du personnel de service de distribution de la restauration sont à la charge du pouvoir adjudicateur.

### 3.9 - Travaux et équipements mobiliers et immobiliers

Ils sont à la charge du pouvoir adjudicateur.

Le titulaire informe le pouvoir adjudicateur de toute préconisation nécessaire au bon fonctionnement, à la garantie d'hygiène et de la sécurité alimentaire.

## **Article 4: Vérifications et admission des prestations**

Le pouvoir adjudicateur, après avoir effectué les opérations de vérification prononce l'admission, l'ajournement ou le rejet des prestations dans les conditions prévues aux articles 27 à 30 du C.C.A.G- F.C.S.

Les vérifications porteront principalement sur le respect quantitatif et qualitatif de la commande et l'adéquation avec le bon de livraison.

Au cas où le livreur ne peut pas attendre la vérification totale de la livraison, l'EPLÉ ou son représentant fera figurer sur le bon la mention « **sous réserve de contrôle** ». Celle-ci sera paraphée par le livreur. Chaque partie en conservera un exemplaire.

En cas de contestation de la livraison, le titulaire devra accepter les litiges éventuels constatés lors du contrôle final.

En cas de non-conformité des prestations, l'EPLÉ se réserve alors la faculté de s'approvisionner auprès d'un autre opérateur économique, aux frais du titulaire.



## **Article 5: Garanties financières**

Aucune clause de garantie financière ne sera appliquée.

## **Article 6: Cautionnement**

Sans objet.

## **Article 7: Prix du marché**

### 7.1 - Caractéristiques des prix pratiqués

Les prestations faisant l'objet d'un accord cadre seront réglées par application d'un prix unitaire par repas.

Le prix est réputé établi à la date de signature de l'accord cadre par le titulaire et comprend toutes charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement les prestations, ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à la manutention, à l'assurance au stockage, au transfert jusqu'au lieu de livraison et à l'installation dans le restaurant scolaire. Le marché est traité à prix unitaire hors TVA, exprimé en Euros.

### 7.2 - Modalités de variations des prix

Le prix des prestations est ferme et définitif pour la durée de l'année scolaire 2024-2025.

Tous les ans, à la date anniversaire du contrat, le prix des prestations pourra être révisé. Toutefois, cette révision ne pourra conduire à une augmentation des prix supérieure à celle qui résulterait de l'application de la formule de révision suivante :

#### **Formule de révision:**

"Le prix des prestations est ferme et non révisable à compter de l'entrée en vigueur de celui-ci jusqu'à la fin de la première année de contrat.

Le marché est à prix révisable, annuellement à la date anniversaire, selon la formule suivante :

$$P = P_0 \times [0.150 + (0.425 \times (I/I_0) + 0.425 \times (I'/I'_0))]$$

Avec :

P = prix révisé HT

P<sub>0</sub> = prix initial du marché HT

I = dernière valeur, publiée à la date d'ajustement, de l'indice des prix à la consommation « Restauration » publié par l'INSEE sous l'identifiant 001765051

I<sub>0</sub> = valeur du même indice pris pour base lors de l'ajustement précédent

I' = dernière valeur publiée à la date de l'ajustement de l'indice des prix à la consommation « repas dans un restaurant scolaire ou universitaire » publié par l'INSEE sous l'identifiant 001765066.

I'<sub>0</sub> = valeur du même indice prise pour base lors de l'ajustement précédent

Lors de la première révision de prix intervenant en septembre 2024, la valeur des indices de référence seront celles en vigueur au mois de novembre 2023.

La révision de prix est effectuée par le titulaire du marché et doit être communiquée au pouvoir adjudicateur (par LRAR) au plus tard un mois avant la date anniversaire du marché".

Dans le cas où l'application de la formule de révision serait insuffisante pour absorber le surcoût du titulaire, ce dernier devra prouver par tout moyen que l'augmentation de son prix est due à une circonstance qu'un acheteur diligent ne pouvait prévoir. Ces circonstances doivent rendre nécessaire la modification du contrat. La

modification ne sera possible, après accord de l'EPLÉ, et envoi du nouveau BPU, que dans la limite de 50 % du montant initial.

A défaut, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit, après examen des éléments, de résilier ledit marché.

### 7.3 - Clause de réexamen

En cas de circonstance que des parties diligentes ne pouvaient prévoir dans sa nature ou dans son ampleur et modifiant de manière significative les conditions d'exécution du marché, les parties examinent de bonne foi les conséquences, notamment financières, de cette circonstance.

Le cas échéant, les parties conviennent, par avenant, des modalités de prise en charge, totale ou partielle, des surcoûts directement induits par cette circonstance sur la base de justificatifs fournis par le titulaire. Il est tenu compte, notamment :

- des surcoûts liés aux modifications d'exécution des prestations ;
- des conséquences liées à la prolongation des délais d'exécution du marché.

Le titulaire est tenu de demander, en temps utile, qu'il soit procédé à des constatations contradictoires pour permettre à l'acheteur d'évaluer les moyens supplémentaires effectivement mis en œuvre.

Sont exclues de cette évaluation, les augmentations de prix prises en compte dans les index ou indices utilisés pour la révision des prix du marché.

Dans le cadre de ce marché, une augmentation du nombre des demi-pensionnaires peut faire l'objet d'une modification du nombre maximum de repas commandés sans nouvelle mise en concurrence. La clause de révision pourra également être modifiée afin qu'elle soit adaptée à des augmentations de coûts qui ne pouvaient être prévues par un acheteur diligent. Cette modification de la clause de révision fera l'objet d'un avenant après étude par le pouvoir adjudicateur des différents éléments fournis par le titulaire et justifiant une augmentation au-delà de ce que prévoit la clause de révision. Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de résilier le contrat si les parties ne parviennent pas à trouver un accord.

## **Article 8: Modalités de règlement des comptes**

### 8.1 -Présentation des demandes de paiements et mode de règlement

Les prestations donnent lieu à paiement après le service fait. Les paiements seront effectués à termes échus selon les règles de la comptabilité publique en fonction du nombre de repas commandés.

Les demandes de paiement devront parvenir à l'adresse indiquée ci-dessous:

Lycée professionnel Gerty Archimède  
Quartier Richeval - 97111 MORNE-A-L'EAU

Le mode de règlement retenu est le virement administratif sur le compte dont les références sont précisées dans l'acte d'engagement. Les paiements sont effectués par l'Agent comptable de l'établissement.

Par dérogation à l'article 11.4 du C.C.A.G/F.C.S., les factures détaillées porteront au minimum:

- le nombre de repas facturés,
- le taux et montant de la TVA,
- la période précise concernée,
- le prix unitaire HT,
- le total TTC.

Les factures sont adressées au pouvoir adjudicateur sous format électronique, via la plateforme de dématérialisation CHORUS PRO. L'accès à cette plateforme est gratuit et permet le dépôt, la réception, la transmission et le suivi des factures depuis l'adresse : <https://chrorus-pro.gouv.fr>

## 8.2 - Délai global de paiement

Les sommes dues au titulaire, seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des demandes de paiement.

### **Article 9: Pénalités**

Le titulaire s'engage, pendant la durée d'exécution de l'accord cadre, à assurer régulièrement la continuité du service. Il est formellement spécifié que, en aucun cas ou pour quelque motif que ce soit, les contestations qui pourraient survenir entre le pouvoir adjudicateur et le titulaire ne pourront être invoquées par celui-ci comme cause d'arrêt ou de suspension, même momentanée, des prestations à effectuer.

Obligation de suspendre la prestation pour des raisons d'hygiène et de sécurité non imputé au titulaire sauf dans les cas suivants:

- Cas de force majeure
- Destruction totale ou partielle des biens de l'établissement nécessaires à la bonne marche du service public de restauration.
- Obligation de suspendre la prestation pour des raisons d'ordre public, d'hygiène et de sécurité non imputable au titulaire.

<b>- Pénalités applicables sans mise en demeure préalable.</b>	
Non-respect des horaires de livraison	100,00€ par ½ heure de retard appliqué par réfaction sur la facture du mois suivant.
Non respect des quantités à livrer	80€ / forfaitaire
Non transmission des modifications	50,00€ appliqué par réfaction sur la facture du mois suivant
Absence de livraison	Execution aux frais et risques du titulaire sans mise en demeure préalable pouvant conduire à la résiliation du marché
<b>Pénalités appliquée après mise en demeure préalable</b>	
Non respect de la qualité exigée des menus	50,00€ appliqué par réfaction sur la facture du mois suivant à partir de quatre manquements constatés
Non respect de la composition des menus	50,00€ par manquement

Ces pénalités viendront en déduction du règlement de la facture présentée par le titulaire qui en aura été informé au préalable, par courrier.

NOTA: le fait de grève du personnel du titulaire, le fait d'arrêt de travail du personnel du titulaire ou de rupture

d'approvisionnement ne peut en aucun cas être considéré comme un cas de force majeure.

Le pouvoir adjudicateur, si le titulaire ne remplit pas les obligations que lui imposent les documents contractuels ou s'il les remplit d'une manière inexacte ou incomplète de nature à compromettre les intérêts du service, peut prononcer la résiliation du contrat et passer un accord cadre de substitution avec d'autres fournisseurs aux risques et périls du titulaire déchu après notification à ce dernier par lettre recommandée avec accusé de réception.

#### **Article 10: Assurances**

Dans un délai de quinze jours à compter de la notification de l'accord cadre 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 11: Résiliation de l'accord cadre**

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

Dans tous les cas, le titulaire se doit de respecter la législation en matière de sécurité alimentaire sous peine de rupture de contrat immédiate, sans préavis et sans indemnité.

En cas de défaut ou d'inexactitude des pièces justificatives de l'aptitude du titulaire à exercer l'activité professionnelle, de sa capacité économique et financière, et de ses capacités techniques et professionnelles, le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de faire exécuter par un tiers les prestations aux frais et risques du titulaire.

L'EPLÉ, peut à sa convenance demander une analyse bactériologique à la charge du prestataire.

En cas de défaillance ou faute grave une sanction au frais et risque du titulaire et ou résiliation pour défaut d'hygiène constaté.

#### **Article 12: Droit et Langue**

En cas de litige, seul le Tribunal Administratif de Basse-Terre 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 13: Dérogations au CCAG**

L'article 8 déroge à l'article 11.4 du CCAG FCS,

L'article 9 déroge à l'article 14 du CCAG-FCS