



CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

MARCHE PUBLIC DE SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE

Marché n° 1 du 15 Juillet 2024

Code CPV : 55523100-3

MAPA

Procédure adaptée en application des articles L. 2123-1 et R. 2123-1- 3°
du Code de la Commande Publique

IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT

**Collège Germain Saint-Ruf
Avenue Paul LACAVE
97130 CAPESTERRE BELLE-EAU**

Le présent Cahier des Clauses Particulières comprend 14 articles numérotés de 1 à 14
12 pages numérotées de 1 à 12.

SOMMAIRE

PREAMBULE	3
ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE – DISPOSITIONS GENERALES	3
1.1 OBJET DU MARCHE	3
1.2 DUREE DU MARCHE	3
1.3 MODE DE PASSATION ET FORME DU MARCHE	3
1.4 MODALITES D’EXECUTION DU MARCHE	4
1.5 RESPONSABILITE PARTICULIERE DE LA PERSONNE PUBLIQUE	5
ARTICLE 2 : PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE	5
2.1 PIECES PARTICULIERES	5
2.2 PIECES GENERALES	5
ARTICLE 3 : MODALITES DE COMMANDE	6
ARTICLE 4 : MODALITES DE LIVRAISON	6
ARTICLE 5 : OPERATIONS DE VERIFICATION	6
ARTICLE 6 : OBLIGATIONS PARTICULIERES DU FOURNISSEUR	7
6.1 PRESCRIPTIONS RELATIVES A L’HYGIENE	7
6.2 SURVEILLANCE EN CUISINE	7
6.4 CONTROLE DES PRIX DE REVIENT	7
ARTICLE 7 : SANCTIONS	7
7.1 PENALITES DE RETARD	8
7.2 PENALITES POUR DOCUMENTS DEMANDES NON FOURNIS	8
7.3 MESURE D’URGENCE	9
ARTICLE 8 : PRIX ET REGLEMENT DES FACTURES	9
8.1 ETABLISSEMENT DU PRIX	9
8.2 FACTURATION	9
8.3 DELAIS DE PAIEMENT	10
8.4 INTERETS MORATOIRES	10
8.5 ACTUALISATION ET REVISION DU PRIX	10
ARTICLE 9 : RECOURS A LA SOUS-TRAITANCE	11
ARTICLE 10 : ASSURANCE	11
ARTICLE 11 : EXECUTION PAR DEFAUT - RESILIATION	11
11.1 EXECUTION PAR DEFAUT	11
11.2 RESILIATION	12
ARTICLE 12 : REDRESSEMENT ET LIQUIDATION JUDICIAIRE	13
ARTICLE 13 : CONTENTIEUX – REGLEMENT DES LITIGES	13
ARTICLE 14 : DEROGATIONS AUX DOCUMENTS GENERAUX	14

PREAMBULE

Pouvoir adjudicateur : Collège Germain Saint-Ruf – Avenue Paul LACAVE – 97130 Capesterre-Belle-Eau

Le Représentant du Pouvoir adjudicateur : Le Principal du Collège

ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE – DISPOSITIONS GENERALES

1.1 OBJET DU MARCHE

Le marché a pour objet la préparation, la fourniture, la livraison de repas en liaison chaude destinés aux élèves ainsi qu'aux personnes admises au service de restauration.

Le nombre de repas estimé par jour est maximum : 300

Les prestations sont les suivantes :

- Déjeuners livrés pour être servis aux élèves, ainsi qu'aux personnes admises au service de restauration, les lundi, mardi, jeudi vacances scolaires, voire certains vendredis (commande au moins 48h à l'avance) en cas de devoirs faits, formation PSC1, ou toute autres contraintes pédagogiques non programmées
- Des repas pour des circonstances bien particulières (sorties, voyages) qui pourront entraîner des commandes au moins 48 heures à l'avance par le collège,
- Des repas festifs (repas de fin d'année ou à thème),
- Des petits déjeuners (à titre exceptionnel),

1.2 DUREE DU MARCHE

Le présent marché est conclu pour une durée de trois ans à compter du 01/01/2025 année reconductible annuellement.

En cas de non reconduction du marché, le collège informera le titulaire de sa décision dans un délai de TROIS (3) mois maximum avant le terme de l'année concernée.

1.3 MODE DE PASSATION ET FORME DU MARCHE

La présente consultation est lancée en Procédure adaptée en application des articles L. 2123-1 et R. 2123-1- 3° du Code de la Commande Publique.

Le présent marché est un accord cadre à bons de commande sans minimum passé en application des articles L2125-1 (techniques d'achat), R2162-1, R2162-2, R2162-4 et R2162-5 du code de la commande publique.

1.4 MODALITES D'EXECUTION DU MARCHE

Le titulaire soumet tous les mois au responsable du marché un « projet de menus » établi conformément à la Recommandation n° J3-99 relative à la nutrition, élaborée par le GPEM/DA et adoptée par la section technique de la Commission Centrale des Marchés le 6 mai 1999.

Les menus doivent satisfaire à des exigences d'apports énergétiques et d'équilibre nutritionnel, en rapport en particulier avec l'âge des collégiens.

Les menus à jour fixe sont proscrits pour éviter toute monotonie alimentaire.

La composition d'un repas à quatre éléments sera la suivante :

Soit 1 menu unique composé :

- 1 hors d'œuvre varié,
- 1 plat protidique principal (poisson, viande, volaille),
- 1 plat d'accompagnement (légumes dits verts, féculent...),
- 1 dessert (fruits, produit lacté ou pâtisserie),
- Pain en quantités suffisantes

Ou 1 menu au choix composé :

- 1 hors d'œuvre varié à 2 composantes (dont crudité),
- 1 plat protidique principal : au choix parmi 2 possibilités journalières (poisson et volaille ou viande),
- 1 plat d'accompagnement (légumes dits verts, féculent...) : au choix parmi 2 possibilités journalières,
- 1 dessert : au choix parmi 2 possibilités journalières (1 fruit, 1 produit lacté ou pâtisserie),
- Pain en quantités suffisantes

Ou 1 menu au choix composé **en fonction des restrictions alimentaires de certains demi-pensionnaires. Chaque repas devra être étiqueté en conséquence en précisant la composition du menu et le nom de son destinataire.**

La forme et la périodicité des bons de commande seront mises au point avec le titulaire en tout début de marché.

La fourniture des repas sera assurée dans les conditions définies dans le CCP, et **devra être en conformité avec la législation en vigueur en termes de sécurité et d'hygiène.**

Afin de respecter les dispositions INCO de décembre 2014, le titulaire fournira la liste des principaux allergènes contenus dans les menus livrés.

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

Le titulaire doit prévoir également, de s'adapter en cas de crise sanitaire COVID19 ou de toute autre nature, par la livraison de pain individuel en sachet.

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 des cours, écoulement d'excédents...).

1.5 RESPONSABILITE PARTICULIERE DE LA PERSONNE PUBLIQUE

Le Collège procède à l'encaissement auprès des familles, le service gestion du Collège Germain Saint-Ruf se charge de la liquidation de ces sommes. Le Chef d'établissement peut saisir l'Agence Comptable de Petit-Bourg qui engagera des poursuites pour le recouvrement des sommes impayées auprès du ou des parents. La personne publique fait son affaire des locaux et du fonctionnement de la demi-pension au regard de la législation applicable, la responsabilité du fournisseur n'étant engagée que par la confection, la livraison et le déchargement des repas.

ARTICLE 2 : PIECES CONSTITUTIVES DU MARCHE

Le présent marché est régi par le Décret n° 2018-1075 du 3 décembre 2018 portant partie réglementaire du code de la commande publique et l'ordonnance n° 2018-1074 du 26 novembre 2018 portant partie législative du code de la commande publique. Les pièces constitutives du marché sont les suivantes, par ordre décroissant de priorité :

2.1 PIECES PARTICULIERES

- L'Acte d'Engagement dont le prix unitaire hors taxe, exprimé en euros, écrit en toutes lettres fera foi,
- Le présent Cahier des Clauses Particulières,
- Le règlement de la consultation,
- Le cadre de décomposition du prix d'un repas et le cas échéant le tableau de détail relatif à la mise à disposition du personnel de service.

L'acte d'engagement et ses annexes et le C.C.P sont établis en un seul exemplaire original conservé par le Collège, et qui, en cas de litige fait foi.

En cas de contradiction ou de différence entre les pièces constitutives du marché, celles-ci prévalent dans l'ordre d'énumération ci-dessus.

2.2 PIECES GENERALES

Les pièces générales sont **notamment** constituées :

- Du Cahier des Clauses Administratives Générales (CCAG/FCS) applicable aux marchés publics de fournitures courantes et services approuvé par l'arrêté du 19 janvier 2009, non remis au titulaire, qui reconnaît par la remise de son offre en avoir pris connaissance,
- La recommandation relative à la nutrition réf 3572230000 des journaux officiels – grammages majorés de 20%,
- Des fascicules du Groupement Permanent d'Etudes des Marchés/Denrées Alimentaires /édition 2001. **Les grammages à retenir par le titulaire seront obligatoirement les grammages les plus élevés, recommandés par le GEMRCN, lorsque ceux-ci sont présentés sous forme de « fourchettes ».** Exemple : taille de portion à servir ; recommandation du GEMRCN pour les friands en hors d'œuvre dans le secondaire : 90 à 120 gr. Le grammage servi à chaque élève sera donc de 120 gr minimum,
- L'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
- L'arrêté du 26 juin 1974 du Ministère de l'Agriculture réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, conservation, distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance,
- Les brochures n°1488-1 à 7 « hygiène alimentaire » publiées dans les journaux officiels,

- Les règlements 49/2000 et 20/2000 du 10 janvier 2000 complétant les textes fondateurs concernant les OGM en Europe,
- **Tout autre texte applicable à l'objet du marché, notamment en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi que les nouveaux textes, applicables dès leur entrée en vigueur.**

ARTICLE 3 : MODALITES DE COMMANDE

Le marché s'exécute au moyen de bons de commande précisant :

- ❖ Le numéro du bon de commande, la date de la commande, la signature du responsable du marché ;
- ❖ Le nom et l'adresse du titulaire ;
- ❖ Le nom et l'adresse du collègue ;
- ❖ Le nombre de repas, la nature des repas à livrer ;
- ❖ Le lieu, les jours, les heures de livraison ;
- ❖ Les demandes spécifiques telles que les repas à emporter ;
- ❖ Les prestations diverses (serviettes...) ;
- ❖ Toute information indispensable au bon fonctionnement de la demi-pension.

Le décompte des repas à servir est établi par le représentant du pouvoir adjudicateur ou son représentant et communiqué au titulaire au plus tard 48 heures au préalable avec des ajustements possibles la veille de la livraison jusqu'à 18 H 00 dernier délai.

Le représentant du pouvoir adjudicateur ou son représentant utilisera tout moyen utile à la communication de la commande, notamment le téléphone, la télécopie ou Internet.

ARTICLE 4 : MODALITES DE LIVRAISON

Il appartient au titulaire de prendre toutes dispositions nécessaires afin de faire face à toute éventualité (mouvement social, grève), sauf cas de force majeure, qui mettrait en cause le fonctionnement continu de la livraison des repas dans les conditions requises et précisées dans le présent marché. **Le fournisseur doit assurer le transport et les livraisons franco de port et d'emballage.**

Les livraisons s'effectueront aux jours et aux horaires suivants : *les lundi, mardi, jeudi à 10 h 00 au plus tard, voire le vendredi à la même heure en cas de commande exceptionnelle (48h auparavant)*

ARTICLE 5 : OPERATIONS DE VERIFICATION

Les vérifications quantitatives et les premières vérifications visuelles qualitatives sont effectuées à l'instant de la livraison et sur le lieu de celle-ci par le représentant du pouvoir adjudicateur ou son représentant. Ces derniers peuvent se faire assister par toute personne de leur choix, en particulier un représentant des services vétérinaires. Une décision expresse d'admission, de réfaction ou de refus est prise.

La vérification de la livraison et son admission sont constatées par la signature des deux parties sur le bon de livraison en double exemplaire.

Si le représentant du pouvoir adjudicateur considère que les fournitures ne satisfont pas complètement aux conditions du marché, mais qu'elles présentent des possibilités d'admission en l'état, le Collège peut prononcer une réfaction correspondant en une réduction de prix, compte tenu des imperfections constatées.

Les décisions de réfaction ne peuvent être prises qu'après que le titulaire ou son représentant ait été entendu par le responsable du marché.

ARTICLE 6 : OBLIGATIONS PARTICULIERES DU FOURNISSEUR

6.1 PRESCRIPTIONS RELATIVES A L'HYGIENE

Le titulaire s'engage à soumettre son personnel qualifié, en vue de la mission confiée, à toutes les obligations médicales prévues par la réglementation concernant l'état et l'hygiène du personnel.

Le titulaire fournit, dans les 15 jours suivant la notification du marché, une copie de l'agrément des services vétérinaires pour le ou les sites de production des repas livrés au Collège Germain Saint-Ruf. En cas de changement du ou des sites de production, une copie, du nouvel agrément, sera transmise à la personne publique dans les meilleurs délais et au plus tard la veille du changement effectif de site, sous peine de résiliation du marché aux torts du titulaire.

Le titulaire doit conserver au froid, pendant 3 jours au moins un échantillon de chacun des plats préparés. En cas de toxi-infection alimentaire, ces échantillons sont remis, pour analyse aux services de contrôle.

Le titulaire veille à ce que les véhicules servant à la livraison des repas, ainsi que le matériel nécessaire au déchargement et stockage, soient en parfait état d'entretien et de propreté selon la législation en cours.

6.2 SURVEILLANCE EN CUISINE

Le fournisseur doit faire connaître à la personne publique le(s) lieu(x) dans le(s)quel(s) se déroulent les différentes phases de fabrication des repas du Collège.

Le fournisseur doit procurer le libre accès de ses cuisines, sans délai, à toute demande du représentant du pouvoir adjudicateur ou de son représentant.

L'exercice de la surveillance, par la personne publique, des cuisines du fournisseur, laisse entière la responsabilité de ce dernier et, ne limite pas le droit du Collège Germain Saint-Ruf à refuser les fournitures reconnues défectueuses au moment de la vérification de la livraison.

6.3 CONTROLE DES PRIX DE REVIENT

A la demande de la personne publique et à tout moment durant la durée du contrat, le titulaire est tenu de communiquer à la personne publique les éléments constitutifs des prix de revient des repas. Le titulaire s'engage à permettre et à faciliter la vérification sur pièces et sur place de tout document permettant de contrôler :

- La part consacrée à l'achat de denrées,
- La part afférente à la fabrication et la livraison des repas,
- La part afférente à la mise à disposition de personnel de service.

ARTICLE 7 : SANCTIONS

Le titulaire s'engage pendant la durée d'exécution du marché, 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.

En cas de manquement répétés et après mise en demeure pour la non transmission des modifications apportées au menu, du non-respect des horaires de livraison et des quantités commandées, une pénalité de 1 euros par repas pourrait être infligée au titulaire.

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

7.1 PENALITES POUR RETARD DE LIVRAISON

En cas de retard de livraison, sauf cas de force majeure, le fournisseur encourt, sans mise en demeure préalable, une pénalité calculée de la manière suivante par dérogation à l'article 14 du CCAG/FCS :

$$P = V \times R/4$$

P : Le montant de la pénalité.

V* : La valeur des prestations sur laquelle est calculée la pénalité, cette valeur étant égale à la valeur de règlement de la partie des denrées livrées en retard ou de l'ensemble des denrées commandées, si le retard de livraison d'une partie rend l'ensemble inutilisable.

Base d'évaluation pour le calcul des pénalités :

- ▶ Les entrées : 15%
- ▶ Le plat principal : 65%
- ▶ Le fromage : 10%
- ▶ Le dessert : 10%

R : Le nombre de demi-heures de retard à compter de l'heure maximale de livraison prévue à 10 H 00.

En cas de retard rendant impossible le service de restauration qui débute à 11H 00, les repas seront décommandés et non facturés, sans préjudice de l'application de la pénalité ci-dessus. De plus, pour la ou les journées concernées par ce cas, la personne publique pourvoira à l'exécution de la prestation aux frais et risques du titulaire.

7.2 PENALITES POUR DOCUMENTS DEMANDES NON FOURNIS.

Non fourniture des éléments prévus à l'article 6.3

En cas de non transmission des documents ou informations demandé(e)s par la personne publique ou en cas de transmission de renseignements incomplets ou inexacts, la personne publique appliquera, un mois après une mise en demeure restée sans effet, une pénalité égale à 10% des sommes dues au titulaire pour les prestations réalisées depuis le jour de la mise en demeure de fournir les éléments jusqu'à la remise effective des documents ou renseignements demandés par le représentant du pouvoir adjudicateur. Le montant de cette pénalité sera déduit de la facture présentée par le titulaire.

L'application de cette pénalité, par dérogation à l'article 14 du CCAG/FCS, ne fait pas obstacle à une éventuelle résiliation du contrat aux torts du fournisseur.

Non fourniture de divers éléments

En cas de non transmission de documents ou prestations indispensables au bon fonctionnement du service de restauration et réclamés dans les C.C.P par la personne responsable du marché, le titulaire s'expose, par dérogation à l'article 14 du CCAG/FCS, à **une pénalité forfaitaire de 50 euros par jour de retard**. Sont concernés :

- Les « projets de menus » non remis 6 jours au minimum avant la tenue de la commission de menus ;
- Les menus à afficher, pour les 4 semaines à venir, non remis au plus tard le dernier jour de ½ pension précédant le mois concerné ;
- La facture non remise au Collège dans les 5 jours suivant le dernier jour de livraison du mois de décembre ;
- Le bon de livraison non remis immédiatement ;
- Le non enlèvement immédiat des fournitures refusées par le Collège ;
- Le cas échéant, la non remise par le titulaire d'une photocopie ; des modifications apportées à son contrat d'assurance ; du nouveau contrat, dans les 30 jours suivants les modifications.
- Non remise des justificatifs du coût de la part des denrées suite à la demande du Collège.

7.3 MESURES D'URGENCE

L'établissement peut prendre d'urgence, en cas de carence grave du titulaire ou de menace à l'hygiène ou à la sécurité, toute décision adaptée à la situation. Les conséquences financières d'une telle décision sont à la charge du titulaire du marché, sauf cas de force majeure ou cause

d'exonération.

N.B. : 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 cas de force majeure.

ARTICLE 8 : PRIX ET REGLEMENT DES FACTURES

8.1 ETABLISSEMENT DU PRIX

Le prix du marché est traité à prix unitaire. Il est ferme pour la première année. Il est établi en euros. Il est détaillé sur le bordereau de décomposition du prix unitaire d'un repas et doit être identique au prix indiqué dans l'acte d'engagement. Il prend en compte toutes les obligations prévues aux CCP.

Les prix comprennent tous les frais afférents à l'approvisionnement, à la fabrication, au conditionnement, à l'emballage, au transport, à la manutention, au rangement sur le lieu de livraison et à la prise en charge des frais de service, d'entretien des locaux, le matériel et les produits d'entretien.

Ce prix est, de même, réputé inclure, l'assurance, toutes les taxes (hors TVA), les charges fiscales, parafiscales ou autres, le coût des contrôles bactériologiques sur la cuisine du titulaire ainsi que la stricte application des règles relatives ; à la médecine du travail ; aux conditions d'hygiène et de sécurité ; à l'habillement et à l'hygiène corporelle du personnel de l'entreprise, à la convention collective de cette dernière.

8.2 FACTURATION

Le paiement s'effectuera selon les règles de la comptabilité publique. Les prestations seront payées dans les conditions suivantes par dérogation à l'article 10 du CCAG.

La facture est établie en 3 exemplaires ; la première portant la mention « original », les deux dernières la mention « copie ». La facture portera, outre les mentions légales et celles prévues au CCAG, les indications suivantes :

- ❖ Le nom et l'adresse du créancier ;
- ❖ Le numéro du (des) bon(s) de commande concerné(s) ;
- ❖ Le numéro de son compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé sur l'acte d'engagement ;
- ❖ Les références du marché (objet, numéro et date) ;
- ❖ Le mois d'exécution de la prestation ;
- ❖ Le nombre de repas commandés au cours du mois ;
- ❖ Le prix unitaire hors taxe du repas ;
- ❖ Le taux et le montant de la T.V.A. ou de toute autre taxe applicable ;
- ❖ Le montant total des fournitures livrées en H.T et T.T.C ;
- ❖ La devise présentée sur la facture est exclusivement l'euro.

LE DETAIL DU NOMBRE DE REPAS LIVRES JOUR PAR JOUR TOUT AU LONG DU MOIS CONSTATE DEVRA OBLIGATOIREMENT APPARAÎTRE SUR LA FACTURE OU SUR UN DOCUMENT ANNEXE, EN ORIGINAL, JOINT A CETTE MEME FACTURE.

Le marché sera réglé conformément à la réglementation de la comptabilité publique en vigueur.

Les factures seront déposées sur la plateforme CHORUS.

Le comptable assignataire du Collège Germain Saint-Ruf est chargé du paiement des factures.

8.3 DELAIS DE PAIEMENT

Le délai de paiement est fixé, conformément aux dispositions à 30 jours francs à compter de la date de remise par le titulaire de sa facture accompagnée du décompte des repas par jour pour le mois considéré ou de la réception totale des fournitures pour la période considérée.

Le titulaire sera averti au plus vite par télécopie ou courrier électronique des éventuelles raisons qui s'opposent au paiement. La répétition d'erreurs sur les factures entraînera leur rejet systématique. Les conséquences de ces négligences, du fait du titulaire, seront supportées par ce dernier, sans qu'il puisse prétendre de ce fait à de quelconques intérêts moratoires.

Le Collège se libérera des sommes dues en faisant donner crédit au compte ouvert au nom de l'entreprise tel qu'il sera défini dans l'Acte d'Engagement conformément aux règles de la comptabilité publique.

8.4 INTERETS MORATOIRES

Le défaut de paiement dans les délais, précisés dans l'article 8.3 fait courir de plein droit au bénéfice du titulaire des intérêts moratoires calculés dans les conditions prévues au décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics.

Le taux des intérêts moratoires à payer au titulaire est égal au taux d'intérêt légal en vigueur à la date à laquelle les intérêts moratoires ont commencé à courir, augmenté de 7 points.

8.5 ACTUALISATION ET REVISION DU PRIX

Le prix du présent marché sera révisé annuellement par application de la formule suivante :

$$P = P_0(0,125 + 0,875 \times (I/I_0))$$

P = Prix unitaire HT révisé par repas

P₀ = Prix unitaire HT en vigueur avant la révision

I = Indice mensuel du prix d'un repas dans un restaurant scolaire publié au BMS – tableau 23 NT – Identifiant 063902586

I₀ = Valeur du même indice mensuel connu à la signature du marché

Le prix est maintenu sur 1 an. **Si changement à la reconduction du marché, le titulaire s'engage à notifier au collège, par lettre recommandée avec accusé réception, son nouveau tarif, au plus tard le 1^{er} juin de l'année du marché pour une application au 1^{er} septembre de la reconduction** (faute de quoi ce nouveau tarif ne serait pas applicable). Ce nouveau tarif sera soumis à l'approbation du conseil d'administration du collège.

Le titulaire du marché devra appuyer sa demande de révision et sa proposition du nouveau tarif par toutes les justifications utiles ou requises par le pouvoir adjudicateur.

L'évolution du prix est plafonnée à une augmentation de 2 % par an. Le collège se réserve le droit de résilier sans indemnité, lorsque l'augmentation est supérieure à 2 %.

ARTICLE 9 : RECOURS A LA SOUS-TRAITANCE

Le titulaire peut sous-traiter l'exécution de certaines parties de son marché à condition d'avoir obtenu au préalable de la personne publique : l'acceptation de chaque sous-traitant, l'agrément des conditions de paiement de chaque contrat de sous-traitance.

ARTICLE 10 : ASSURANCE

Dans un délai de 5 jours à compter de la date d'attribution du marché, sous peine d'annulation immédiate de la procédure, le fournisseur retenu devra justifier, par une attestation originale, ainsi qu'une copie de la police d'assurance, qu'il est titulaire d'une assurance garantissant sa responsabilité civile en cas de dommages corporels et matériels et couvrant en particulier les risques résultants d'intoxications alimentaires sur le Collège. Cette attestation ne devra pas dater de plus d'un mois.

Le titulaire aura souscrit, à ses frais, un contrat auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable, en vertu de l'article 1384 du code civil, qui couvrira toute la durée du contrat et garantira toutes les conséquences pécuniaires liées à sa responsabilité civile.

La responsabilité du Collège ne pourra pas être engagée si, à l'occasion d'un sinistre, l'étendue des garanties et(ou) le montant de l'assurance du titulaire s'avérait(aient) insuffisant(s).

En cas de franchise dans le contrat du titulaire, ce dernier sera réputé la prendre intégralement à sa charge.

Le contrat d'assurance devra prévoir une clause de renonciation de la part du titulaire et de son (ses) assureur(s) à tout recours contre le Collège Germain Saint-Ruf.

Dans un délai d'un mois, le titulaire devra tenir informé le Collège de toute modification apportée à son contrat d'assurance (résiliation, changement de compagnie, avenants, garanties...). Dans le cas où ces nouvelles conditions apportées à sa police d'assurance ne correspondraient pas à celles demandées dans le présent C.C.P, le Collège Germain Saint-Ruf pourra rompre le contrat sans indemnité.

ARTICLE 11 : EXECUTION PAR DEFAULT – RESILIATION

11.1 EXECUTION PAR DEFAULT

Le titulaire s'engage pendant toute la durée du marché à assurer la continuité du service en toutes circonstances, sauf cas de force majeure, destruction totale ou partielle de la demi-pension ou retard imputable au Collège. Le titulaire doit immédiatement prévenir le Collège des éventuelles difficultés rencontrées et prendre toutes les mesures de substitution possibles.

En cas de grève de son personnel ou de toute autre cause imputable au titulaire, il assure un service minimum de type repas froid. En cas de manquements répétés, le titulaire s'expose à la résiliation du marché.

Toutefois, en cas de défaillance du titulaire, et par dérogation à l'article 32 du CCAG/FCS, la personne publique pourra pourvoir à l'exécution de la prestation aux frais et risques du titulaire dans les cas suivants:

- En cas de résiliation du contrat aux torts du titulaire en vertu du CCAG/FCS.
Le titulaire du marché résilié n'est pas admis à prendre part directement ou indirectement à l'exécution des prestations à ses frais et risques.
- Si le titulaire ne remplit pas les obligations que lui impose le présent cahier des charges ou s'il les remplit d'une façon non conforme, inexacte ou incomplète, de nature à compromettre les intérêts du service.
- En cas d'interruption totale ou partielle de l'approvisionnement du service de restauration pendant les périodes de fonctionnement.
- Si la sécurité et (ou) l'hygiène venant à être compromise(s) du fait du titulaire, celui-ci se refusait à prendre les mesures indiquées dans les cahiers des charges.

S'il n'est pas possible à la personne publique de se procurer, dans les mêmes conditions financières que celles prévues par le marché, les prestations exactement conformes, elle peut y substituer des prestations équivalentes.

Comme indiqué à l'article 36 du C.C.A.G, l'augmentation des dépenses, par rapport au prix du marché, résultant de l'exécution des prestations aux risques et périls du titulaire, est à la charge de ce dernier. Une diminution des dépenses ne lui profite pas et reste acquise à la personne publique.

11.2 RESILIATION

Le Collège Germain Saint-Ruf peut à tout moment résilier le contrat, conformément aux articles 29 à 33 du chapitre VI du CCAG/FCS se rapportant à ce sujet et à la condition que ces articles ne soient pas contraires à une stipulation du présent CCP.

Résiliation aux torts du titulaire

Sans exclure l'application des autres causes de résiliation prévues à l'article 32 du CCAG, le marché pourra aussi être résilié aux torts exclusifs du titulaire, sans que celui-ci prétende à indemnité, par dérogation à l'article précité et dans les cas suivants :

- ❖ Après trois livraisons non conformes en qualité ou en quantité à la livraison ;
- ❖ Après trois retards dans la livraison des fournitures imputable au titulaire ;
- ❖ En cas de non fourniture des documents prévus à l'articles 6.3 du CCP ;
- ❖ En cas de non déclaration de sous-traitance ;
- ❖ En cas de non remise d'une copie valide de la police d'assurance ;
- ❖ En cas de non remise d'une copie de l'agrément des services vétérinaires ;
- ❖ En cas d'infraction caractérisée aux clauses contractuelles du présent marché.

La décision de résiliation intervient, après que le titulaire ait été informé par courrier recommandé de la sanction envisagée et qu'il ait été invité à présenter ses observations, dans un délai de quinze jours à partir de la réception de ce courrier.

ARTICLE 12 : REDRESSEMENT ET LIQUIDATION JUDICIAIRE.

En cas de redressement judiciaire ou de liquidation judiciaire, le marché peut être résilié dans les conditions prévues par l'ordonnance 2000-912 du 18 Septembre publiée le 21/09/2000.

ARTICLE 13 : CONTENTIEUX/ REGLEMENT DES LITIGES.

En aucun cas, les contestations, qui pourraient subvenir entre l'établissement et le titulaire du marché, ne pourraient être invoquées par ce dernier comme cause d'arrêt ou de suspension des prestations à effectuer.

Les contestations se rapportant au présent Marché et qui n'auraient pas pu être réglées à l'amiable, soit directement entre les parties, soit par l'intermédiaire du Comité Consultatif de règlement amiable, seront de la compétence du Tribunal Administratif de Guadeloupe.

ARTICLE 14 : DEROGATIONS AUX DOCUMENTS GENERAUX

L'article 7 (paragraphes 7.1, 7.2 et 7.3) du présent CCP déroge à l'article 14 du CCAG/FC.S.

L'article 8.2 du présent CCP déroge à l'article 10 du CCAG/FC.S.

L'article 11.1 du présent CCP déroge à l'article 32 du CCAG/FC.S.

L'article 11.2 du présent CCP déroge à l'article 32 du CCAG/FC.S.

Fait à, le

Le Prestataire