

MARCHE PUBLIC A PROCEDURE ADAPTEE DE FOURNITURES ET DE SERVICES

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

OBJET : FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS

COMPLETS EN LIAISON CHAUDE

N°01-2023/9720012F

POUVOIR ADJUDICATEUR :

Groupement de commandes du COLLEGE EUZHAN PALCY et de la Ville du GROS MORNE

SOMMAIRE

Article 1 : Objet de la consultation - Dispositions générales

- 1.1 - Objet du marché
- 1.2 - Décomposition en tranches et lots
- 1.3 – Variantes
- 1.4 – Nombre de repas
- 1.5 - Durée du marché
- 1.6– Lieu d'exécution du marché

Article 2 : Pièces contractuelles du marché

Article 3 : Modalités, délais d'exécution ou de livraison

- 3.1 - Délais de base

Article 4 : Conditions d'exécution des prestations

- 4.1 – continuité du service
- 4.2 – hygiène et salubrité
- 4.3 – le plan alimentaire
- 4.4 – conditions particulières
- 4.5 – stockage, emballage et transport
- 4.6 – périodicité - horaire
- 4.7 – personnel de service
- 4.8 – fluides et produits d'entretien
- 4.9 – travaux et équipements mobiliers et immobiliers

Article 5 : Vérifications et admission des prestations

Article 6 : Garanties financières

Article 7 : Cautionnement

Article 8 : Prix du marché

- 8.1 - Caractéristiques des prix pratiqués
- 8.2 – Modalités de variations des prix

Article 9 : Modalités de règlement des comptes

- 9.1 - Présentation des demandes de paiements et mode de règlement
- 9.2 – Délai global de paiement

Article 10 : Pénalités

Article 11 : Assurances

Article 12 : Résiliation du marché

Article 13 : Règlement des litiges

➤ **ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION-DISPOSITIONS GENERALES**

1.1 - Objet du marché

Les stipulations du présent Cahier des Clauses Particulières (C.C.P.) concernent la fourniture et la livraison de repas complets **en liaison chaude** dans le cadre d'un service de restauration scolaire pour le groupement de commandes composé :

- Du Collège Euzhan PALCY
- De la Ville du Gros Morne (Ecole primaire Mixte C)

Convives :

- Les enfants de l'école élémentaire Mixte C (tranche d'âge de 9 ans à 11 ans environ)
- Les collégiens et autres catégories (environ 5 adultes).

A titre exceptionnel, des repas seront fournis pour le collège Euzhan PALCY, principalement en cas de sorties pédagogiques, soit sur le site de la sortie pédagogique, soit au Collège avant le départ des élèves. Ils seront sous forme de panier pique-nique. A titre d'exemple : eau+sandwich ou repas froid + fruit ou compote + goûter (biscuits/gâteaux) avec des aliments non périssables. Les aliments du panier pique-nique devront résister aux fortes températures. Le conditionnement devra être également adapté.

Le groupement de commandes souhaite promouvoir la protection de l'environnement et le développement durable à travers son marché de restauration collective.

1.2 - Décomposition en tranches et lots

Il n'est pas prévu de décomposition en tranches ou en lots. Le titulaire s'engage à répondre à l'ensemble du marché car l'objet du marché ne permettant pas l'identification de prestation distinctes.

1.3 – Variantes

Les variantes ne sont pas acceptées.

1.4 – Nombre de repas

Le marché est soumis aux dispositions du code de la commande publique.

Il est prévu un maximum en quantité de repas par année (pas de minimum)

Les quantités de repas à fournir sont les suivantes :

	Quantité maximale annuelle	Quantité maximale par jour
Collège	35200	320
Ecole	15500	100

Les chiffres indiqués peuvent être soumis à des variations et n'ont qu'une valeur indicative.

Toute variation prévisible sera portée en temps utile à la connaissance du prestataire.

Le collège et la ville du Gros Morne ne sauraient être tenus pour responsables des variations d'effectifs pour quelque cause que ce soit ; Ils fourniront au prestataire les renseignements utiles pour lui permettre de faire face aux variations liées aux sorties pédagogiques, rythmes scolaire ou grèves.

1.5 - Durée du marché

Le présent marché est lancé selon la procédure adaptée définie à l'article L 2123-1 du code de la commande publique.

La prestation devra être exécutée sur une durée d'une année scolaire à compter du 01 Septembre 2023.

1.6 – Lieu d'exécution du marché

Les lieux de livraison des prestations objet du marché sont indiqués comme suit :

Restaurant scolaire du COLLEGE EUZHAN PALCY

Quartier La Fraîcheur
97213 GROS-MORNE

La livraison se fait, pour chacun des membres du groupement de commandes, par des bacs gastronomes et armoires mobiles de maintien à température appartenant au prestataire. Pour des raisons de maniabilité, les armoires mobiles de maintien à température auront une contenance maximale d'environ 40 kg et bénéficieront d'une fermeture parfaitement hermétique. Le prestataire assure la livraison des repas jusqu'au lieu de stockage indiqué par le collège en liaison chaude.

Un plat témoin, correspondant aux règles de traçabilité, sera toujours prévu par le prestataire en plus des repas commandés. Ces plats témoins ne feront pas l'objet de facturation particulière.

Le collège 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.

En liaison chaude, il assure le premier lavage des contenants de transport avant leur reprise par le prestataire.

Le livreur devra impérativement déposer la marchandise dans le local indiqué par le responsable du site de restauration du collège.

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 prestataire et ne pourra être facturée à la personne publique.

Les retards occasionnés feront l'objet de l'application de pénalités prévues au marché.

➤ **ARTICLE 2 : 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 ci-après :

Pièces particulières :

- Le règlement de consultation
- Le présent cahier des clauses particulières (C.C.P.)
 - L'acte d'engagement (ATTRI1)
 - La proposition de prix
- La déclaration sur l'honneur (modèle joint) attestant que le candidat ne fait pas l'objet de l'une des interdictions de soumissionner visées par les articles 45 et 48 de l'ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015.
- La lettre de candidature – Désignation du mandataire par ses cotraitants (imprimé DC1)
- La déclaration du candidat individuel ou du membre de groupement (imprimé DC2)

Pièces générales :

- 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
- L'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social,
- La circulaire n°2001-118 du 28 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments
- Les réglementations en vigueur édictées par l'Union Européenne sur la traçabilité des produits alimentaires, les O.G.M., viandes, fromages, etc.
- Les recommandations relatives à la nutrition du 05 mai 2007 élaborées par le Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie
- L'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle en restauration scolaire
- La loi EGALIM n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

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

➤ **ARTICLE 3 : MODALITES, DELAIS D'EXECUTION OU DE LIVRAISON**

Le prestataire s'engage à fournir aux membres du groupement de commandes un planning prévisionnel des menus une semaine au moins avant le début de chaque trimestre.

3.1 - Délais de base

Les délais d'exécution des prestations sont précisés à l'article 4 du présent C.C.P.

➤ **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).

4.1 – Continuité du service

Le titulaire s'engage pendant la durée du contrat, à assurer régulièrement la continuité du service public et à fournir un stock « tampon » afin de garantir un repas équilibré aux convives quelque soit les circonstances (problèmes météorologiques, sismiques, problèmes de panne des installations, imprévus de livraisons, ect).

En cas de défaillance de sa part, le groupement de commandes pourra assurer le service, en faisant exécuter par un tiers les prestations aux frais et risques du titulaire.

4.2 – Hygiène et salubrité

Le titulaire du présent marché 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 :

- Méthode H.A.C.C.P. (Analyse des Dangers et Maîtrise des Points Critiques) selon l'arrêté du 29 septembre 1997 ou dernières normes en particulier européennes si l'arrêté précédemment cité venait à être modifié. Les résultats de ces autocontrôles devront être tenus à la disposition des membres du groupement de commandes autant que besoin.

Le prestataire 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.

Les comptes rendus et bilans des contrôles réalisés, tant par le prestataire que par les services compétents seront à disposition du groupement de commandes.

4.3 – Le plan alimentaire

Les menus sont élaborés par le diététicien du prestataire.

Une commission de menus se réunit avant chaque trimestre afin de discuter des menus à établir et évoquer tout problème rencontré dans le choix de certains plats ou aliments.

Le prestataire devra tenir compte des observations émises lors des commissions. Un bilan d'exécution sera présenté en début de séance.

Cette commission sera composée concernant le groupement de commandes, des membres désignés, et concernant le prestataire, du diététicien et de tout autre membre de son entreprise dont l'expertise serait utile.

En cas d'impossibilité de la tenue de la commission des menus, un échange relatif à la composition des menus sera effectué par voie électronique entre les membres de la commission.

Les menus devront satisfaire à des exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel. Le prestataire devra respecter les règles essentielles en vigueur d'équilibre alimentaire et de grammage définies par la recommandation relative à la nutrition GEMRCN 2011 (Groupe d'Etudes des Marchés Restauration Collectives et de Nutrition).

Les menus à jour fixe sont proscrits afin d'éviter la monotonie alimentaire.

La saisonnalité des produits frais est privilégiée.

Les candidats devront intégrer dans leur offre la fourniture de produits issus de l'agriculture biologique et labellisés ; ces produits devront entrer dans la composition des menus de l'année scolaire considérée, comme suit : 20 % des produits de qualité et 5 % de produits bio.

Le prestataire proposera des quantités adaptées aux convives selon leur tranche d'âge afin de satisfaire leurs besoins nutritionnels :

- Demi-pensionnaires de l'école élémentaire : tranche d'âge de 9 ans à 11 ans environ
- Demi – pensionnaires du collège : de 11 ans à 15 ans
- Autres convives : adultes

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

Les préparations culinaires devront être soignées, variées et tendre à approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale. Les mets doivent être agréables au goût. La présentation des plats doit être simple mais pas négligée. Les plats doivent être appétissants (par l'odeur et le visuel).

La qualité nutritionnelle des repas intègre les recommandations relatives à la santé publique telles que définie dans le cadre du Programme National Nutrition Santé (PNNS)

Quelle que soit la catégorie (primaire et collège), les menus proposés par le prestataire devront comporter les éléments suivants, et être élaborés selon les règles de nutrition et diététique :

- **Une entrée froide ou chaude**
- **Un plat protidique (viande, poisson ou œuf)**
- **Un accompagnement (équilibre légumes/ féculents)**
- **Un produit laitier**
- **Un dessert dont un fruit frais deux fois par semaine**
- **Un Pain individuel et une serviette jetable**

Par ailleurs, un menu végétarien devra être proposé au moins une fois par semaine en fournissant des menus les plus variés possibles tout en garantissant l'équilibre alimentaire.

Les aliments transgéniques ne devront pas entrer dans la composition des plats.

Le prestataire s'engage à fournir aux membres du groupement de commandes un planning prévisionnel des menus, 1 semaine au moins avant le début de chaque trimestre.

Il devra également proposer des actions diverses à buts « pédagogiques » devant correspondre à l'âge des enfants concernés afin de contribuer à leur éducation alimentaire et parvenir ainsi à améliorer l'acceptation des repas fournis et diminuer les déchets. Ce programme d'actions devra tenir compte du calendrier des activités de la ville et du collège.

Un repas à thème par trimestre, sans supplément de prix, incluant le repas de Noël doit être proposé et discuté en commission. La priorité sera donnée par le prestataire à la qualité des mets et leur adaptation au goût des élèves.

Le prestataire 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 prestataire doit faire l'objet d'une information préalable au groupement de commandes 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...).

Les membres du groupement ou leurs représentants, pourront, se rendre sur les lieux de fabrication, demander la fourniture d'échantillons ou goûter les préparations afin de pouvoir juger de leur qualité.

Le groupement de commandes insiste sur la qualité des repas qui seront proposés aux convives et cela au meilleur prix.

4.4 – Conditions particulières

Certaines activités (pique-nique) peuvent nécessiter des conditionnements particuliers :

- Repas en sacs individuels

Ils doivent être livrés sur demande, la commande étant passée par mail au moins deux jours avant la date de consommation.

- En cas de perturbations importantes (grèves, équipement en panne, type crise sanitaire COVID...) le prestataire s'engage à fournir au groupement de commandes le repas sous un conditionnement individuel.

Le prestataire s'engage à proposer des menus adaptés aux P.A.I (Projet d'Accueil Individualisé) notifiés par le groupement de commandes.

Pour les demi-pensionnaires ne mangeant pas de porc, des éléments de substitution sont à prévoir par le prestataire lorsque le menu de base ne conviendra pas. Toutefois, les plats servis devront se rapprocher, au moins visuellement, des plats servis aux autres demi-pensionnaires.

Ces repas doivent respecter les normes d'équilibre ci-dessus mentionnées et s'entendent au même prix que les repas habituels.

4.5 – Stockage, emballage et transport

Le prestataire assure la livraison jusqu'au lieu d'exécution de la prestation. Les aliments seront transportés dans les bacs gastronomes et armoires mobiles de maintien à température. Le personnel préposé aux transports et aux manipulations doit observer les règles d'hygiène strictes.

Les bacs et armoires mobiles de maintien à température vides pourront être récupérés par le prestataire lors de la livraison suivante.

Le fournisseur doit assurer une température de livraison conformément à la réglementation en vigueur (> 63°C).

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

- Le nom du prestataire
- L'adresse de livraison
- La date et heure de livraison
- Le délai de conservation des fournitures livrées
- La température au départ de la livraison
- La température au moment de la livraison
- La nature précise et la quantité des produits livrés
- Les indications sur le grammage à servir

Un contrôle journalier tracé de la livraison [température des produits (**elle ne devra jamais être inférieure à 63°C**) et état visuel des aliments et des repas] doit être fait par le responsable du site de restauration sur le lieu de livraison.

En cas de manquement à ces contrôles, le responsable du site de restauration devra renvoyer les plats au prestataire qui s'assurera du remplacement des denrées avant le service de 11h30. Aucune compensation ne pourra être demandée.

Il lui appartient donc de signaler dès la réception du repas et également avant la fin du service toute anomalie constatée.

Le collègue 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.

4.6 – Périodicité - horaire

Les repas et autres fournitures doivent impérativement être livrés au site de livraison en liaison chaude comme suit :

- Pour le collègue : les **lundi, mardi, jeudi à 10h00 au plus tard (hors vacances et jours fériés)**.
Et éventuellement les vendredis sur une période limitée mais non encore définie pour un effectif à préciser.

- Pour l'école primaire : les **lundi, mardi, jeudi et vendredi à 10h00 au plus tard (hors vacances et jours fériés).**

S'agissant des sorties pédagogiques, les heures et lieux de livraison seront indiqués au prestataire au moment de la commande.

Par ailleurs, durant les sessions Ecole Ouverte lors des vacances pour le collège, des commandes de fabrication et de livraison de repas pourront être effectuées. Un bon de commande sera notifié au prestataire en fonction du besoin.

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

Les commandes sont passées, respectivement, par le collège et la ville du Gros Morne par mail à l'adresse électronique, donné par le titulaire du marché selon un modèle pré établi.

Les commandes se feront :

- **Jeudi 13h00**

En absence de commande transmise dans les délais sus indiqués, le prestataire joindra le collège et la ville du Gros Morne pour s'assurer de l'origine de l'erreur. Dans le cas échéant, le prestataire se basera sur la commande précédente.

Le collège et la ville du Gros Morne pourront modifier une commande au plus tard la veille du jour.

Le prestataire s'engage à prévenir dans ses meilleurs délais et au plus tard avant l'heure limite de livraison de tout problème qu'il pourrait rencontrer dans l'exécution du marché.

4.7 – Personnel de service du collège

Le collège assure la responsabilité du stockage des repas après réception, de leur maintien en température, 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 groupement de commandes met en place et prend en charge le personnel nécessaire à la bonne exécution du service de distribution.

4.8 – 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 groupement de commandes.

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

4.9 – Travaux et équipements mobiliers et immobiliers

Ils sont à la charge du collège.

Cependant, le prestataire doit s'adapter aux équipements existants et répondants au bon fonctionnement et à la garantie d'hygiène et de la sécurité alimentaire.

➤ **ARTICLE 5 : VERIFICATIONS ET ADMISSIONS DES PRESTATIONS**

Le groupement ou son représentant, après avoir effectué les opérations de vérification prononce l'admission, l'ajournement ou le rejet des prestations dans les conditions prévues aux articles 22 à 25 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, le groupement 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 prestataire devra accepter les litiges éventuels constatés lors du contrôle final.

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

➤ **ARTICLE 6 : GARANTIES FINANCIERES**

Aucune clause de garantie financière ne sera appliquée.

➤ **ARTICLE 7 : CAUTIONNEMENT**

Sans objet.

➤ **ARTICLE 8 : PRIX DU MARCHE**

8.1 - Caractéristiques des prix pratiqués

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

Le prix est réputé établi à la date de signature du marché 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 TTC, exprimé en euros.

8.2 – Modalités de variations des prix

Le prix des prestations est ferme et définitif pour la durée du marché.

➤ **ARTICLE 9 : MODALITES DE REGLEMENT**

9.1 - 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 par chaque membre du groupement (collège Euzhan PALCY et La Ville du Gros Morne).

Les factures mensuelles sont déposées sous la forme dématérialisée sur le portail chorus pro à l'adresse suivante : [https //chorus-pro.gouv.fr](https://chorus-pro.gouv.fr)

Siret : 199 720 129 000 14 pour le collège Euzhan PALCY

Siret : 219 722 121 000 15 pour la ville du Gros Morne

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, respectivement, par le comptable assignataire du collège Euzhan PACY et le comptable assignataire de la Ville du Gros Morne.

Par dérogation à l'article 11.4 du C.C.A.G/F.C.S., la facture correspondante à la prestation mensuelle sera établie et devra comporter les mentions suivantes :

- Nom et adresse du créancier et date de facturation
- N° de compte bancaire complet (IBAN, BIC)
- N° de SIRET
- Référence du marché
- Mois d'exécution de la prestation
- Nombre de repas livrés correspondant au bon de commande
- Prix des repas HT
- Taux et montant de la TVA
- Montant TTC à payer

Les montants facturés sont arrondis au deuxième chiffre après la virgule.

9.2 – Délai global de paiement

Les sommes dues au titulaire, seront payées dans le respect du délai global de paiement en vigueur à compter de la date de réception des demandes de paiement.

➤ ARTICLE 10 : PENALITES

Le prestataire 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 groupement de commandes et le prestataire ne pourront être invoquées par celui-ci comme cause d'arrêt ou de suspension, même momentanée, des prestations à effectuer.

En cas de manquements répétés et après mise en demeure pour la non transmission des modifications apportées au menu, du non-respect des horaires de livraison et/ou des quantités commandées, une pénalité d'un euro (1€) par repas pourrait être infligée au prestataire.

En cas de défaillance, le prestataire encourt une pénalité égale au montant des repas non livrés ou non consommés, augmenté d'un forfait de cent cinquante euros (150.00€)

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

NOTA : Le fait de grève ou le fait d'arrêt de travail du personnel du prestataire, ou la rupture d'approvisionnement ne peut en aucun cas être considéré comme un cas de force majeure.

➤ **ARTICLE 11 : ASSURANCES**

Le titulaire du marché devra prendre toutes les mesures pour être en conformité avec les dispositions législatives et réglementaires en vigueur.

Le titulaire est tenu de souscrire au plus tard à la date de la signature du présent marché, et auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable, toutes les polices d'assurance nécessaires pour l'exécution des prestations du marché, de sorte à se trouver garanti de toute indemnité à laquelle l'exposerait l'activité entreprise au titre du présent marché,

Dès la notification du marché voire dans un délai de cinq jours à compter de la notification du marché et avant tout commencement d'exécution, il devra justifier qu'il possède une assurance, en cours de validité, garantissant sa responsabilité civile d'exploitation ainsi qu'une assurance couvrant les risques d'intoxication alimentaire.

À tout moment durant l'exécution de la prestation, le titulaire doit être en mesure de produire cette attestation, sur demande du groupement de commandes et dans un délai de quinze jours à compter de la réception de la demande.

➤ **ARTICLE 12 : RESILIATION DU MARCHE**

Le groupement de commandes, si le prestataire 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 marché 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.

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.

D'autre part, en cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés aux articles R.2143-3 et R.2142-3 du code de la commande publique ou de refus de produire les pièces prévues aux articles D. 8222-5 ou D. 8222-7 à 8 du Code du travail, il sera fait application aux torts du titulaire des conditions de résiliation prévues par le marché.

Le groupement de commandes se réserve la possibilité de faire exécuter par un tiers les prestations aux frais et risques du titulaire.

➤ **ARTICLE 13 : REGLEMENTS DES LITIGES**

En cas de conflit qui n'aurait pu être réglé à l'amiable par les deux parties, il sera fait appel à la juridiction compétente où le marché est exécuté, à savoir le tribunal administratif :

12, rue Citronnier-Plateau Fofu-Cs17103- 97271 SCHŒLCHER CEDEX

Email : greffe-ta-fort-de-france@juradm.fr

Tél : 0596 71 66 67

Fax : 0596 63 10 08

Le représentant légal de l'entreprise

Nom, prénom et signature

Cachet de l'entreprise

Fait à :

Le :