

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MARLES EN BRIE



**Département de Seine-et-Marne**

**Commune de la Marles-en-Brie**

**77610**

Marché n° 7727720230002

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE  
POUR MARLES-EN-BRIE**

**ACCORD-CADRE A BONS DE COMMANDE DE FOURNITURES**

**CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES  
PARTICULIERES**

**DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES : 9 octobre 2023 à 12 heures**

## SOMMAIRE

<b>ARTICLE 1 : OBJET DE L'ACCORD CADRE</b>	<b>3</b>
<b>ARTICLE 2 : PROCEDURE ET FORME DE L'ACCORD CADRE</b>	<b>3</b>
<b>ARTICLE 3 : DUREE DE L'ACCORD CADRE, MODALITES DE RECONDUCTION</b>	<b>3</b>
<b>ARTICLE 4 : PIECES CONTRACTUELLES</b>	<b>3</b>
4.1 - PIECES PARTICULIERES	3
4.2 - PIECES GENERALES	4
<b>ARTICLE 5 : CONDITIONS D'EXECUTION DE LA PRESTATION</b>	<b>4</b>
5.1 - REGLEMENTATION	4 ET 5
<b>ARTICLE 6 : PRIX ET REGLEMENT</b>	<b>6</b>
6.1 - ETABLISSEMENT DU PRIX	6
6.2 - FACTURATION	6
6.3 - PAIEMENT	7 ET 7
6.4 - REVISION DU PRIX	7
6.5 - CLAUSE DE SAUVEGARDE	7
<b>ARTICLE 7 : MESURES COERCITIVES</b>	<b>7</b>
7.1 - CONTINUTE DU SERVICE DE LA RESTAURATION	7
7.2 - PENALITES POUR RETARD DE LIVRAISON	8
7.3 - PENALITES POUR LIVRAISON INSUFFISANTE OU ABSENCE DE LIVRAISON	8
7.4 - PENALITES POUR NON-RESPECT DES GRAMMAGES	8
7.5 - PENALITES POUR NON-RESPECT DES DATES DE LIMITES DE CONSOMMATION	8
7.6 - PENALITES POUR NON COMMUNICATION DES JUSTIFICATIFS RELATIFS AUX APPELLATIONS ET A LA TRAÇABILITE	8
7.7 - PENALITES POUR TROMPERIE SUR LES LABELS OU LES CERTIFICATS	8
<b>ARTICLE 8 : MESURE D'URGENCE</b>	<b>9</b>
<b>ARTICLE 9 : RESILIATION</b>	<b>9</b>
<b>ARTICLE 10 : RESPONSABILITE ET ASSURANCES</b>	<b>9</b>
<b>ARTICLE 11 : LITIGES</b>	<b>10</b>
<b>ARTICLE 12 : CLAUSES DEROGATOIRES AU CCAG</b>	<b>11</b>

## **ARTICLE 1 : OBJET DE L'ACCORD-CADRE**

La présente consultation porte sur la prestation de fourniture et de livraison de repas en liaison froide pour la restauration scolaire de l'école Mixte de Marles-en-Brie et pour la garderie du mercredi pendant les périodes scolaires.

Le marché n'est pas alloti.

## **ARTICLE 2 : PROCÉDURE ET FORME DE L'ACCORD-CADRE**

Accord-cadre à bons de commande de fourniture et de services, passé en application des articles L. 2123-1 et R. 2123-1 à R. 2123-8 et R. 2162 à R. 2162-14 du code de la commande publique.

## **ARTICLE 3 : DURÉE DE L'ACCORD-CADRE, MODALITES DE RECONDUCTION**

Le présent marché est conclu pour une première période allant du 1<sup>er</sup> janvier 2024 ou de sa date de notification si elle est postérieure, jusqu'au 31 décembre 2024.

Le marché peut être renouvelable deux fois par période d'un an, soit au maximum jusqu'au 31 décembre 2026.

Sauf si stipulation contraire, la reconduction prévue dans le marché est tacite et le titulaire ne peut s'y opposer.

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité d'informer le titulaire, par écrit en recommandé avec avis de réception postal, de la non-reconduction du marché deux mois au moins avant l'échéance de chaque période.

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de résilier le présent marché avant l'échéance de chaque période, par écrit en recommandé avec avis de réception postal quatre mois avant la date prévisible de résiliation, sans que le titulaire puisse invoquer une résiliation pour motif d'intérêt général, en cas de création :

- d'un groupement de commande de fournitures et repas servis en liaison froide, porté par la communauté de communes du Val Briard,
- Ou de transfert de la compétence fournitures et repas servis en liaison froide à la communauté de communes du Val Briard.

## **ARTICLE 4 : PIECES CONTRACTUELLES**

Le marché est constitué des documents contractuels énumérés ci-après par ordre de priorité.

### 4.1 - Pièces particulières

- L'acte d'engagement (A.E.) et ses annexes ;
- Le bordereau de prix (B.P.U.) : la décomposition des prix unitaires présentant la part respective des denrées alimentaires, des frais de main d'œuvre, des coûts de livraison, des coûts de conditionnement, des frais généraux et de la rémunération du marché de base, daté, signé et revêtu du cachet de l'entreprise ;
- Le présent Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P.) et ses annexes éventuelles, dont l'original conservé dans les archives du pouvoir adjudicateur fait seul foi ;
- Le Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P.) et ses annexes éventuelles, dont l'original conservé dans les archives du pouvoir adjudicateur fait seul foi ;
- Le mémoire technique et environnemental du titulaire daté et signé.

#### 4.2 - Pièces générales

Les documents applicables sont ceux en vigueur à la date de notification du marché.

- Le code de la commande publique ;
- Le Cahier des Clauses Administratives Générales des marchés publics de fournitures courantes et de services (C.C.A.G. - F.C.S.) applicable aux marchés publics de fournitures courantes et de services approuvé par l'arrêté du 30 mars 2021 ;
- Les spécifications techniques inscrites dans les décisions du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (G.E.M.R.C.N.) – Recommandation relative à la nutrition de juillet 2015 rédigée par le G.E.M.R.C.N. ;

Ces pièces générales non jointes au marché sont réputées connues du titulaire.

### **ARTICLE 5 : CONDITIONS D'EXECUTION DE LA PRESTATION**

#### 5.1 - Réglementation

Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions communautaires et nationales s'y rapportant.

Le titulaire s'engage à respecter les dispositions des textes suivants, sans préjudice d'autres **textes parus ou à paraître.**

**Les règlements, normes ou recommandations existant ou à paraître en matière d'hygiène et de nutrition et notamment :**

- Le règlement (CE) n°1760/2000, du 17 juillet 2000, établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine ;
- Le règlement (CE) n°178/2002, 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 les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Le règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Le règlement (CE) n°853/2004, du 29 avril 2004, fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- Le règlement (CE) n° 2073/2005, du 15 novembre 2005, concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- Le code rural et la pêche maritime : les articles L.230-2 à L. 237-4 relatifs la qualité nutritionnelle et la sécurité alimentaire des aliments, R. 231-4 à R. 231-13 relatifs aux conditions d'hygiène applicables aux animaux, aux produits d'origine animale, aux denrées alimentaires en contenant et aux aliments pour animaux d'origine animale ou contenant des produits d'origine animale,
- Le code de la consommation, livre II, lequel fixe les dispositions concernant la conformité et la sécurité des produits et services, applicables notamment aux produits alimentaires et à la restauration collective ;
- Le code de la santé publique ;
- Le décret n° 2001-1220, du 20 décembre 2001, mis à jour le 27 mai 2003, relatif aux eaux destinées à la consommation humaine, à l'exclusion des eaux minérales naturelles ;
- Le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.
- Le décret n° 2005-840, du 20 juillet 2005, relatif à la sixième partie (Dispositions réglementaires) du code de la santé publique et modifiant certaines dispositions de ce code ;

- Le décret n° 2011-1227, du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire ;
- Le décret n° 2014-1489, du 11 décembre 2014, modifiant le code de la consommation en ce qui concerne notamment l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires ;
- Le décret n° 2019-351, du 23 avril 2019, relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime ;
- Le décret n° 2009-1121, du 16 septembre 2009, portant application de l'article L. 214-1 du code de la consommation en ce qui concerne l'hygiène des produits et denrées alimentaires destinés à l'alimentation humaine autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant ;
- L'arrêté, du 21 décembre 2009, mis à jour le 9 mai 2020, 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 2 février 2015, portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n° 37/2005 et abrogeant l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments ;
- L'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 26 juillet 2007,
- L'arrêté, du 28 juin 1994, remis à jour le 24 mai 2020, relatif à l'identification et à l'agrément sanitaires des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité ;
- L'arrêté, du 8 juin 2006, mis à jour le 12 février 2023, 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 8 septembre 1994, mis à jour le 21 septembre 2000, du ministère de l'agriculture fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire (J.O.R.F. 20/9/1994).
- L'arrêté du 8 février 1996, mis à jour le 21 septembre 2000, du ministère de l'agriculture fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché du lait traité thermiquement ou des produits laitiers peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire ;
- La circulaire n° 2011-216, du 2 décembre 2011, relative à la politique éducative de santé dans les territoires académiques ;
- Le cahier du GEM-RCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition) relatif aux clauses particulières applicables à la fourniture et à la distribution des repas préparés dans un établissement en vue de la leur consommation sur place et sans délai ;
- Les recommandations nutritionnelles pour le milieu scolaire (GEM-RCN) version de juillet 2015, élaborées par le Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie ;
- Les réglementations en vigueur actuelles ou futures édictées par l'Union Européenne sur la traçabilité des produits alimentaires, les O.G.M., viandes, fromages, etc.

L'ensemble des documents généraux ci-dessus bien que non joints sont considérés comme parfaitement connus des parties contractantes.

Les parties contractantes leur reconnaissent expressément le caractère contractuel.

A ces pièces, viendront s'ajouter, après la conclusion du marché, les avenants éventuels.

## ARTICLE 6 : PRIX ET REGLEMENT

### 6.1 - Etablissement du prix

Les prestations faisant l'objet du marché sont rémunérées par application des prix unitaires du bordereau des prix. Les prix sont fermes pendant la première année du marché.

L'entreprise est réputée avoir inclus dans son offre de prix la totalité des prestations nécessaires à la préparation et à la livraison des prestations conformément aux règlements et normes en vigueur.

Les montants des comptes sont calculés en appliquant les taux de T.V.A. en vigueur lors de la livraison des fournitures.

### 6.2 - Facturation

A l'issue de chaque mois de la prestation, l'entreprise présentera, aux fins de mandatement, une facture électronique transmise sur la plateforme [www.chorus-pro.gouv.fr](http://www.chorus-pro.gouv.fr). La date de réception d'une demande de paiement transmise par voie électronique correspond à la date de notification du message électronique informant l'acheteur de la mise à disposition de la facture sur le portail de facturation.

Les mentions obligatoires suivantes doivent figurer sur les factures électroniques :

- La date d'émission de la facture ;
- La désignation de l'émetteur et du destinataire de la facture ;
- L'identifiant de l'émetteur et du destinataire sur Chorus Pro (SIRET ou numéro de TVA intracommunautaire, RIDET, numéro TAHITI, etc.) ;
- Le numéro unique basé sur une séquence chronologique et continue établie par l'émetteur de la facture, en cas de contrat exécuté au moyen de bons de commande, le numéro du bon de commande ou, dans les autres cas, les références du contrat ou le numéro de l'engagement attribué par le système d'information financière et comptable du destinataire de la facture ;
- La désignation du payeur, avec l'indication, pour les personnes publiques, du code d'identification du service chargé du paiement ;
- La date de livraison des fournitures ou d'exécution des services ou des travaux ;
- La quantité et la dénomination précise des produits livrés, des prestations et travaux réalisés ;
- Le prix unitaire hors taxes des produits livrés, des prestations et travaux réalisés ou, lorsqu'il y a lieu, leur prix forfaitaire ; le montant total hors taxes et le montant de la taxe à payer, ainsi que la répartition de ces montants par taux de taxe sur la valeur ajoutée, ou, le cas échéant, le bénéfice d'une exonération ;
- Le cas échéant, les modalités particulières de règlement ;
- Le cas échéant, les renseignements relatifs aux déductions ou versements complémentaires, l'identification, le cas échéant, du représentant fiscal de l'émetteur de la facture
- Le numéro de compte bancaire ou postal, son numéro de SIRET et son code APE.

### 6.3 - Paiement

Le représentant du pouvoir adjudicateur accepte ou rectifie le décompte et le complète, le cas échéant, en faisant apparaître les pénalités prononcées à l'encontre du titulaire.

Les sommes dues en exécution de ce marché seront payées dans un délai maximum fixé par voie réglementaire.

Le défaut de paiement dans les délais prévus selon les dispositions du décret n° 2013-269 du 29 mars 2013 fait courir de plein droit et sans autre formalité, des intérêts moratoires au bénéfice du titulaire ou du sous traitant payé directement.

### 6.4 - Révision du prix

En cas de reconduction, les prix sont révisibles.

Les prix de référence fournis par le titulaire sont réputés établis aux conditions économiques du mois de signature de l'acte d'engagement ; ce mois est appelé « mois zéro ».

Les révisions interviendront annuellement.

Les prix évolueront conformément à la formule de révision indiquée ci-dessous.

La formule de révision ci-dessous sera employée pour le calcul des prix unitaires des repas et des prestations annexes applicables à l'exercice suivant.

$$P = P_o \times 0,15 + \frac{0,85 \times I}{I_o}$$

P = prix révisé.

P<sub>o</sub> = prix de base.

I = la valeur de l'indice des prix à la consommation – IPC – ensemble des ménages – France métropolitaine – par fonction de consommation – repas dans un restaurant scolaire ; identifiant 0639025 publié par l'INSEE.

I<sub>o</sub> = la valeur de l'indice d'origine à la date du contrat.

A chaque révision de prix, le bordereau de prix est mis à jour par le titulaire qui le communique par courrier en recommandé avec avis de réception postal en respectant un préavis d'un mois avant la date souhaitée de mise en œuvre du nouveau barème.

Le bordereau de prix est mis à jour et substitué au précédent. Les nouveaux prix de référence n'ont pas à être constatés par avenant.

### 6.5 - Clause de sauvegarde

La Commune se réserve le droit de résilier, sans indemnité, avec un préavis d'un mois, la partie non exécutée du marché, à la date de révision des prix lorsque celle-ci conduit à une augmentation des prix de plus de 5% nets sur les douze derniers mois précédant la date d'application de l'augmentation.

## **ARTICLE 7 : MESURES COERCITIVES**

### 7.1 - Continuité du service de la restauration

Le titulaire s'engage, pendant la période du marché, à assurer la continuité du service de restauration sauf dans les cas suivants :

- Destruction totale ou partielle des biens immobiliers appartenant à la collectivité et nécessaires à la bonne marche du service de la restauration,
- Obligation de suspendre l'exécution du service pour des raisons d'ordre public, d'hygiène et de sécurité, non imputables au titulaire.

### 7.2 – Pénalités pour retard de livraison

Sauf cas de force majeure, telle que définie par la jurisprudence administrative, tout retard de livraison entraînant une perturbation dans le service de restauration sera sanctionné par une pénalité de 100 € T.T.C. par heure de retard au-delà de l'heure limite fixée dans le C.C.T.P., sans mise en demeure préalable.

### 7.3 - Pénalités pour livraison insuffisante ou absence de livraison

En cas de livraison de repas en nombre insuffisant, le titulaire sera tenu d'effectuer, sans mise en demeure préalable, des réajustements sous forme de livraisons complémentaires et dans les conditions fixées dans le C.C.T.P.

Dans l'hypothèse où le nombre de repas livrés demeure insuffisant après réajustements et, sauf cas de force majeure telle que définie par la jurisprudence administrative, des pénalités seront appliquées de droit, d'un montant égal au double du montant T.T.C. des repas non livrés, avec un minimum de 200 € T.T.C. de pénalité.

En l'absence totale de repas livrés, des pénalités correspondant au double du montant T.T.C. de la commande seront appliquées.

Au surplus, dans cette hypothèse, la collectivité pourra faire appel à un tiers pour pourvoir aux besoins du service, au frais du titulaire et sans mise en demeure préalable.

### 7.4 - Pénalités pour non-respect des grammages

En cas de non-respect des grammages, une réfaction de 10% du prix T.T.C. des repas sera faite sur la facturation des prestations concernées, sans mise en demeure préalable.

Le non-respect des grammages est réputé établi à partir d'un contrôle faisant apparaître par sondage que plus de 20% des prestations servies sont inférieures de plus de 10% aux grammages prévus contractuellement ou celui du GEMRCN, celui retenu étant le plus élevé des deux.

### 7.5 - Pénalités pour non-respect des dates de limites de consommation

Dans le cas où les dates de consommation des barquettes et des produits livrés ne seraient pas conformes, le titulaire sera mis en demeure de les remplacer à ses frais dans un délai prescrit par le pouvoir adjudicateur. Dans l'hypothèse où le titulaire ne serait pas en mesure de les remplacer dans le délai imparti, il sera appliqué une pénalité forfaitaire de 300 € T.T.C. par constat.

### 7.6 - Pénalités pour non communication des justificatifs relatifs aux appellations et à la traçabilité

Des pénalités d'un montant de 40 € par jour de retard pourront être perçues en cas de non production, à la suite d'une demande de la collectivité, des certificats de provenance ou autres documents telles que factures d'achat destinés à connaître la provenance des produits servis.

### 7.7 - Pénalités pour tromperie sur les labels ou les certificats

Indépendamment de la transmission aux autorités administratives compétentes du dossier portant sur l'utilisation frauduleuse de labels ou de certificats, les repas dans lesquels auront été incorporés des produits ne correspondant pas aux labels ou aux certificats présentés ne seront pas payés et des pénalités portant sur le double du prix seront perçues par la collectivité.



## **ARTICLE 8 : MESURE D'URGENCE**

Le pouvoir adjudicateur peut prendre d'urgence, en cas de carence grave du titulaire, notamment en matière d'hygiène et de sécurité, toute mesure qui s'impose. Elle est notifiée au titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception et précédée d'une télécopie ou d'un courriel.

Sauf cas de force majeure, les conséquences financières de ces mesures seront à la charge exclusive du titulaire, qui ne pourra revendiquer aucun préjudice du fait de la mesure d'urgence prise.

## **ARTICLE 9 : RESILIATION**

Outre les cas de résiliation mentionnée à l'article 32 du C.C.A.G.-F.C.S., le marché pourra être résilié en cas de manquement aux obligations contractuelles et notamment celles découlant du C.C.T.P. et des documents qui y sont mentionnés.

Dans l'hypothèse où le marché serait résilié sur le fondement de l'article 32 du C.C.A.G., l'exécution de la prestation pourrait être pourvue par la personne publique, aux frais et risques du titulaire, conformément aux dispositions prévues par cet article.

En cas d'inexécution d'une prestation, la Commune pourra faire procéder par un tiers à l'exécution de la prestation aux frais et risques du titulaire, sans pour autant que la résiliation du marché soit prononcée.

La Commune se réserve le droit de résilier le marché en cas de manquements répétés aux obligations contractuelles et notamment si le titulaire ne respecte pas les délais d'exécution, cas de force majeure excepté, ou si la réglementation portant sur la sécurité alimentaire venait à ne pas être respectée.

Plus généralement, le marché peut être résilié dans les conditions prévues à l'article 29 du C.C.A.G.-F.C.S.

En cas de résiliation pour manquements répétés aux obligations contractuelles, le pouvoir adjudicateur adressera au titulaire, par lettre recommandée avec avis d'accusé de réception, un premier courrier lui annonçant son intention de résilier le marché. Le titulaire disposera d'un délai de 15 jours pour formuler ses observations. Une fois ce délai expiré, le pouvoir adjudicateur adressera au titulaire en lettre recommandée avec accusé de réception, un courrier de résiliation définitive. La résiliation prendra effet à la date fixée par le pouvoir adjudicateur. Enfin, après mise en demeure restée infructueuse, le marché pourra être résilié aux torts du titulaire sans que celui-ci ne puisse prétendre à indemnité en cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés aux articles 29 à 36 du C.C.A.G.-F.C.S. ou de refus de produire les pièces prévues aux articles D. 8222-5 ou D. 8222-7 et D. 8222-8 du code du travail. La mise en demeure doit être notifiée par écrit et assortie d'un délai. A défaut d'indication du délai, le titulaire dispose d'un mois à compter de la notification de la mise en demeure, pour satisfaire aux obligations de celle-ci ou pour présenter ses observations.

## **ARTICLE 10 : RESPONSABILITE ET ASSURANCES**

Le prestataire est responsable de la bonne exécution de l'ensemble des missions qui lui sont confiées, notamment en ce qui concerne la continuité du service public et ne pourra faire état des faits de grève, congés ou maladie de son personnel ou de tout autre motif pour se soustraire à ses obligations.

Le prestataire fait son affaire personnelle de tous les risques et litiges pouvant survenir du fait de ses fournitures et prestations. La responsabilité de la Commune ne peut être recherchée à l'occasion d'un litige provenant de la gestion du prestataire.

Dans le cadre de ses activités, le prestataire est seul responsable vis-à-vis des tiers de tous accidents, dégâts et dommages de quelque nature que ce soit. Le titulaire est tenu, au titre du présent marché passé avec la Commune, de garantir la responsabilité qu'il est susceptible d'encourir à raison des dommages causés aux tiers en vertu de l'article 1384 du code civil, que ces dommages soient causés :

- par le personnel salarié de l'entreprise ou toute personne sous la responsabilité de celle-ci dans l'activité nécessitant par l'exécution du marché, quelles que soient la nature et la gravité des fautes de ces personnes.
- par le matériel ou les produits utilisés.
- du fait des prestations exécutées ou du fait d'un événement engageant la responsabilité de l'entreprise.

Le prestataire doit souscrire un contrat d'assurance de manière à couvrir la responsabilité qu'il peut encourir en cas d'intoxication alimentaire ou d'empoisonnement pouvant survenir du fait de ses fournitures et prestations.

Le montant des garanties souscrites pour couvrir les risques d'intoxication alimentaire et d'empoisonnement ne peut être inférieur aux limites usuellement offertes sur le marché français de l'assurance.

En outre, l'entreprise sera tenue d'informer par courrier R.A.R. la Commune de toute modification afférente à son assurance, notamment la résiliation, le changement de compagnie, cela dans les quinze jours suivant sa décision.

Il est spécifié également que la prise d'effet du marché est subordonnée à la remise par son titulaire d'un exemplaire de sa police d'assurance « responsabilité civile » contractée à cet effet, pour agrément préalable.

Le titulaire est tenu de présenter au début de chaque année de prestation une attestation délivrée par la compagnie d'assurance détaillant la nature et l'étendue des garanties et justifiant le paiement de la prime afférente à l'année en cours.

En cas d'existence d'une franchise dans le contrat souscrit par l'entreprise, cette dernière sera réputée la prendre entièrement à sa charge.

## **ARTICLE 11 : LITIGES**

Il est formellement spécifié que, en aucun cas ou pour quelque motif que ce soit, les contestations qui pourront survenir entre la Commune et le titulaire du marché ne pourront être invoquées par le titulaire comme cause d'arrêt ou de suspension, même momentanée, des prestations à effectuer.

Toute contestation résultant de l'exécution du présent marché fera l'objet d'une tentative de règlement amiable entre les parties intéressées dans les conditions fixées au chapitre 7 du C.C.A.G.-F.C.S.

Le Tribunal Administratif de Melun est seul compétent en cas de litige.

## **ARTICLE 12 : CLAUSES DEROGATOIRES AU C.C.A.G.**

Le présent C.C.A.P. déroge au C.C.A.G.-F.C.S. pour les clauses suivantes :

- article 7 du C.C.A.P. dérogeant à l'article 11 de C.C.A.G. concernant les pénalités de retard.

**Lu et Accepté**

**Nom du candidat**

**Date, signature et cachet de l'entreprise**