



MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

C.C.P.

N°6225PFCE09

Personne publique contractante :

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE LA REUNION

5 bis rue de Paris – CS 31023

97404 SAINT DENIS Cedex

**Accord cadre pour l'achat et la livraison de denrées
alimentaires pour l'établissement de formation du Centhor
- CCI Réunion**

Article premier- Objet

Le présent marché a pour objet l'achat et la livraison de denrées alimentaires pour l'établissement de formation du Centhor - CCI Réunion.

Ce marché est de type accord cadre de type multi attributaire se déroulera en 2 phases.

- Phase A : Pré sélection de trois prestataires classés du premier au troisième pour chacun des lots.
- Phase B : Le premier sera interrogé en priorité, les autres le seront en cas de non-disponibilité du premier et donneront lieu à des bons de commandes.

Ce marché est composé de 17 lots, son financement est fait sur fond propre et autre fond et fait suite à une déclaration sans suite pour une mise en conformité de la loi EGALIM du marché n°6224PFCE20.

Dans le cadre du plan de progrès d'amélioration de la qualité des produits consommés et de la loi EGALIM, la CCI Réunion portera un regard particulier sur les SIQO (Sigle officiel d'identification de la qualité et de l'origine). Dans un premier temps à partir du bordereau de prix transmis et en second temps lors des livraisons.

Les fournisseurs et chaînes d'approvisionnement de chaque lot de produits alimentaires doivent se conformer au décret du 26 septembre 2021 sur l'adaptation de la loi EGALIM à l'outre-mer des seuils établis à l'article L.230-5-1 du code rural et de la pêche maritime, qui concerne la composition des repas proposés dans les établissements collectifs.

Pour informations

➤ <https://www.legifrance.gouv.fr/jorff/id/JORFTEXT000044099642>

- 2022 – 2025 : 20% EGALim, dont 5% de bio
- 2026 – 2029 : 35% EGALim, dont 10% de bio
- À partir du 1er janvier 2030 : 50% EGALim, dont 20% de bio

Liens utiles

- **EGALIM 1** : [Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018](#) et [Dossier explicatif](#) sur le site du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire.
- **EGALIM 2** : [Loi n° 2021-1357 du 18 octobre 2021](#) et [Dossier explicatif](#) sur le site du ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire.
- **EGALIM 3** : [Loi n° 2023-221 du 30 mars 2023](#) et [Dossier explicatif](#) sur le site AGN Avocats.

Article 2 Conditions de la consultation

Accord cadre passé en procédure-formalisée en application des articles : R2124-1 à 6, R.2162-1 et 4, R 2113-1 à 3 ; R2162-13 à 14 ; avec minimum du décret n°2019-259 du 29 mars 2019 du Code de la Commande Publique

Article 3 Forme et décomposition en lots

Forme du marché

L'accord cadre est alloti, les commandes seront émises par bons de commande. Il sera conclu en multi attributaire avec minimum financier et quantitatif pour **17** lots désignés à l'article 3 du présent document.

- Les lots sont désignés comme ci-après
- Les commandes seront émises au fur et à mesure des besoins indépendamment sur chacun des sites indiqués à l'article 6.1 du présent document (Centhor Ouest & Centhor Nord dit Couleurs mélangées).
- Les marchés seront attribués en multi attributaire conformément au classement défini à l'article 6 du RC.

Décomposition en lots : Ce marché est composé de **17** lots.

LOT N ° 01 : CHARCUTERIES DE PORC

LOT N ° 02 : EAUX

LOT N ° 03 : JUS DE FRUITS – BOISSONS SANS ALCOOL - SOFTS

LOT N ° 04 : EPICERIES – ALCOOLS DE CUISINE – PATES – FECULENTS SECS

LOT N ° 05 : LEGUMES ET PUREES SURGELES – FRUITS ET PULPES SURGELES -
PRODUITS GLACES SUCRES

LOT N ° 06 : FRUITS ET LEGUMES FRAIS

LOT N ° 07 : LEGUMES SOUS VIDE 4ème GAMME

LOT N ° 08 : PRODUITS DERIVES DE VOLAILLE - VOLAILLES SURGELES

LOT N ° 09 : POISSONS & FRUITS DE MER SURGELES

LOT N ° 10 : PRODUITS SPECIALISES DE PATISserie

LOT N ° 11 : PRODUITS LAITIERS - YAOURTS

LOT N ° 12 : RIZ

LOT N ° 13 : VIANDES & ABATS FRAIS

LOT N ° 14 : VIANDES ET ABATS SURGELES

LOT N ° 15 : PRODUITS SURGELES EN VIENNOISERIES - PATISseries - TRAITEUR

LOT N ° 16 : POISSONS & FRUITS DE MER FRAIS

LOT N ° 17 : OVOPRODUITS

Article 4 DUREE DU MARCHE

Le marché sera conclu pour une période de 1 an à compter de sa date de notification. Il sera reconductible 3 fois par période annuelle et ce pour une durée maximale de quatre ans. La date de démarrage du marché est prévue courant 2024

Toutefois, des cas de résiliation peuvent être prévu par la CCI Réunion au terme de l'année écoulée et ce dans les cas indiqués aux articles 7-4 et 12 du présent document.

Article 5 Pieces contractuelles

5.1 Pièces particulières

Les pièces constitutives du marché comprennent, par ordre de priorité décroissante :

- L'acte d'engagement complété et signé
- Le CCP dument visé "lu et approuvé"
- Le bordereau de prix prévisionnel détaillé renseigné et signé,
- Le catalogue complet des produits proposés pour le fournisseur

5.2 Pièces générales

Le Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (CCAG/FCS) en vigueur à la date de la signature du présent marché : (NOR :

ECOM2106868A) portant approbation du cahier des clauses administratives générales des marchés publics de fournitures courantes et de services arrêté du 30 mars 2021.

L'ensemble des textes législatifs et réglementaires s'appliquant dans le cadre du présent marché (Décision du **G**roupe d'**E**tude des **M**archés de **R**estauration Collective et de **N**utrition (GEMRCN), règlements C.E.E, normes AFNOR etc.)

Article 6 Conditions d'exécution du marché

6.1 Lieux de livraison

Les candidats s'engagent à livrer les marchandises sur les sites suivants :

CCI Ile de la Réunion - CENTHOR
1 route de l'éperon
97435 Saint Gilles les hauts.

CCI Ile de la Réunion - CENTHOR - Couleurs Mélangées
12 Rue de Kerveguen
ZI du chaudron
97495 Ste Clotilde

6.2 Contraintes de livraison

Les livraisons nécessitant le transport en palette, celles-ci devront être alors en plastique. Les autres produits seront alors en cartonnage adapté, en caisses plastiques ou polystyrène etc.

Isolantes ;
Conforme à la réglementation relative aux matériaux et objets en contact avec des produits destinés à l'alimentation humaine ;
Résistantes aux chocs et aux hautes et basses températures ;
Facilement identifiables (nom du titulaire).

Une même palette ne devra pas comporter de produits identiques ayant des dates limites de péremption différentes.

Les denrées seront transportées dans des véhicules propres et équipés de manière à éviter toute souillure ou rupture de la chaîne de froid. Le personnel de livraison devra porter une tenue propre et adaptée à la manipulation des denrées et respecter les règles d'hygiène en vigueur.

6.3 Délais d'exécution

Les livraisons devront intervenir dans délai maximum de 7 jours sauf pour certain produit frais nécessitant un acheminement aérien (lots 13-16)

Ce délai commence à courir à compter de la notification du bon de commande art 6.4 du présent document.

6.4 Délivrance des bons de commande

➤ Les commandes :

- Elles seront émises au fur et à mesure des besoins directement par les sites du Centhor et de Couleurs Mélangées
- Les bons de commande seront soit remis en main propre, soit envoyés par courrier, ou par fax ou courriel. Le titulaire accuse réception du bon de commande au plus tard le lendemain de la réception.

Ce délai vaut réception de la commande si le titulaire n'a pas accusé réception, la date qui sera prise en compte pour l'exécution de la commande sera la date d'envoi du fax ou du courriel plus un jour.

Toute livraison exécutée sans bon de commande ne sera pas réglée par nos services comptables.

Pour être considérés comme valable, les bons de **livraison** doivent obligatoirement revêtir le cachet de la personne habilitée à réceptionner les commandes :

- **CENTHOR St Gilles les Hauts** : Coordinateur de production ou Assistants de travaux pratiques.
- **COULEURS MELANGEES** : Centhor / Direction de la Formation : coordinateur du site ou Assistants de travaux pratiques ou formateur cuisine.

Les bons de commande comportent toutes les indications nécessaires à l'exécution de la prestation. Ils précisent pour chaque commande le numéro suivant organisé comme suit

6224PFCE20	1
Le numéro du marché	Le numéro du lot

- La date de la commande
- Les références des denrées à livrer, les prix unitaires, les quantités ;
- Le délai et les modalités particulières d'exécution (date, heure et lieux de livraison) ;
- Le montant €/HT et €/TTC de la commande ;
- La signature de la personne habilitée

6.5 Établissement d'un bulletin de livraison

Les produits livrés par le titulaire doivent être accompagnés d'un bon de livraison daté qui précisera :

- La personne publique contractante ;
- Le nom et l'adresse du fournisseur ;
- Le numéro SIREN ou SIRET ;
- Les références de l'accord-cadre et la référence de la commande ;
- L'identification et les quantités des fournitures livrées ;
- Le prix ;
- La catégorie de la marchandise, le calibre et l'origine ;
- Le poids net ;
- Le lieu, la date et les horaires de livraison.

Article 7 Vérification et admission des prestations

Les opérations de vérification ont pour but de constater que les prestations fournies sont conformes aux spécifications du marché.

Les opérations de vérification quantitatives et qualitatives sont exécutées par les personnes habilitées à réceptionner les commandes.

Elles porteront plus généralement sur :

- La vérification quantitative
- La vérification qualitative
- La vérification des conditions de transport

- La vérification périodique microbiologique

7.1 Opérations de vérification systématique

Les opérations de vérification quantitative et qualitative simple.

7.1.1 Vérification quantitative

Cette vérification porte sur :

- Le poids net, tare déduite, de la marchandise livrée ;
- Le nombre d'unités.

7.1.2 Vérification qualitative/ Traçabilité des produits

Cette **vérification qualitative** porte sur la correspondance entre les demandes inscrites sur les bons de commandes et les bons de livraisons notamment sur :

- Les caractéristiques des produits faisant l'objet du marché telles qu'elles sont énoncées dans les documents.
- La concordance entre l'étiquetage et le contenu ;
- Sur la provenance des établissements ou ateliers de fabrication visés au marché (conformité de l'étiquetage) ;
- La conformité de la qualité, la catégorie énoncée et aux critères microbiologiques fixés par la réglementation ;
- Sur l'état de la fourniture, qu'elle n'a subi depuis sa préparation, aucune détérioration ou altération susceptible d'en diminuer la salubrité ;
- Que les conserves et les emballages ont conservé leur intégrité ;
- Que les emballages sont intacts et sans traces de décongélation perceptible (cernes et auréoles) ;
- Que le produit présente bien les critères d'une denrée loyale et marchande, notamment l'absence de couleurs, d'odeurs ou de goût anormaux ;
- Que la traçabilité des produits réceptionnés ait été prise en compte au titre de la réglementation en vigueur ;
- Que la date limite de consommation permette une mise en œuvre dans un délai de :
 - **7 jours minimum** pour les denrées fraîches et semi-fraîches,
 - **6 mois** minimum pour les denrées sèches, surgelées ou en conserves ;
 - **Et 20 jours minimum** pour les produits laitiers frais
- Que les poches de viandes conditionnées sous vide ne sont pas fuitées, qu'elles soient en parfait état de propreté et que les indications réglementaires y sont portées ;
- ❖ **Pour les conserves il est important qu'elles ne présentent aucun signe d'altération tel que :**
 - Le mauvais sertissage ;
 - Le cabossage ;
 - La rouille ;
 - Le bec au niveau de la sertissure ;
 - Le flocage ;
 - Le bombement ;
 - Etc...

❖ Pour les poissons surgelés ou congelés, la vérification qualitative portera sur :

- L'état de congélation : les poissons ne devront pas présenter de zones de déshydratation intense (brûlure au froid)
- L'état après décongélation ils doivent avoir les qualités organoleptiques équivalentes à celles exigées pour des poissons frais ;
- L'absence d'exsudation marquée après l'enlèvement de l'eau de déglacage ;
- L'état après la cuisson, absence d'odeur ou de saveur caractéristique d'une altération ;
- La section pratiquée sur le produit congelé chair compacte avec aspect cireux, sans cristaux de glace.

Lors de leur mise en œuvre, si des denrées présentent un caractère suspect (couleur, odeur, consistance), elles seront **systématiquement rejetées**. L'établissement conservera la denrée rejetée pour la présenter au titulaire. L'établissement se réserve le droit de mener des visites de contrôle dans les locaux du titulaire du marché afin de vérifier notamment le respect de la chaîne du froid ainsi que le respect de la réglementation en matière d'hygiène et de salubrité.

7.2 Vérification des conditions de transport

L'établissement procédera lors de chaque livraison à la vérification des conditions de transport : salubrité, température, propreté.

7.3 Opération de vérification périodique microbiologique (DSV)

L'établissement procédera à des contrôles inopinés de la qualité microbiologique des denrées livrées.

Un échantillon destiné au laboratoire départemental des services vétérinaires sera constitué de cinq unités correspondant à cinq portions consommateur du produit à analyser. Ces unités seront issues d'un même lot de fabrication et seront prélevées stérilement au hasard dans cinq emballages différents. Ces unités seront conditionnées individuellement et transportées à température réglementaire jusqu'au laboratoire accrédité, en précisant le numéro de lot.

7.4 Décision après livraison

➤ Décision d'admission

Si le résultat des vérifications quantitative et qualitative sont satisfaisantes, l'admission est prononcée immédiatement par la personne habilitée à réceptionner les denrées. Elle sera alors matérialisée par le bon de livraison et son duplicata, il est signé par cette personne ou son représentant et vaut procès-verbal d'admission sous réserve des vices cachés.

❖ Mise en demeure

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, la personne habilitée à réceptionner les denrées devra mettre le titulaire en demeure :

- ❖ Soit de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande ;
- ❖ Soit de compléter la livraison à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande dans un délai de **24h00**.

➤ Le rejet

La personne habilitée à réceptionner les denrées ou son représentant prononcera une décision de

rejet :

- ❖ Si la denrée ne correspond pas aux spécifications qualitatives prévues au marché ou au bon de commande ;
- ❖ En cas de fraude avérée ;
- ❖ En cas d'insuffisance avérée touchant à la salubrité (présence visible de produits de traitement, de souillures, etc.).

En cas de décision de rejet, la denrée **devra être remplacée par le titulaire, le même jour**.

Toutefois, compte tenu de la nature du défaut constaté, la personne habilitée à réceptionner les denrées pourra admettre le produit avec réfaction de prix déterminé par un commun accord. Le défaut d'accord entraîne le rejet de la fourniture et son remplacement.

En cas de quatre mises en demeure concernant les points ci-dessus (rejets) le marché sera résilié aux torts exclusifs du prestataire.

Le pouvoir adjudicateur pourra alors faire appel aux 2^{èmes} ou 3^{ème} candidat jusqu'à rétablissement de la situation (Multi attributaire)

Vérification microbiologique non conforme

Si les échantillons analysés sont déclarés satisfaisants, le lot réceptionné est considéré *a priori* comme conforme sur le plan microbiologique. Dans le cas contraire, son représentant prononcera le rejet du lot.

Article 8 Conditions de prix

8.1 Forme du prix

Les prix peuvent être révisés chaque année pour l'ensemble des lots.

Cette révision se fera 60 jours avant la date d'anniversaire du marché, par lettre recommandée avec accusé de réception, faute de quoi les prix ne seront pas révisés. Lorsqu'il sollicite une révision de ses prix, le titulaire doit en avertir, par écrit, la CCI Réunion ainsi que ses établissements et ce avec les justificatifs correspondant à ses lots.

Formule de révision

P = prix révisé

Clause de sauvegarde

La CCI Réunion se réserve le droit de résilier sans indemnités la partie du marché non exécutée.

Variation des quantités

Les quantités indiquées dans le tableau de bordereaux de prix sont à titre indicatifs et ne seraient engager la CCI Réunion.

Variation des prix

Cet ajustement de prix (hausse ou baisse) se fera par rapport au barème du titulaire du ou des lots. Dans le cas d'une hausse des prix, celle-ci ne pourra pas excéder 3% durant la durée du marché. En cas de dépassement de ce seuil de 3%, les établissements de restauration résilieront le marché avec effet suspensif sur l'augmentation pendant trois

mois.

Ainsi, en cas d'augmentation supérieure à 3%, le titulaire du ou des lots s'engagera à maintenir pendant au moins 3 mois, les mêmes tarifs ou avec une majoration plafonnée à 3%. Ce délai permettra à la CCI Réunion de relancer une procédure.

8.2 Contenu du prix

Les prix initiaux du marché sont mentionnés dans le bordereau de prix unitaire. Les prix des bordereaux de prix sont €/HT et €/TTC ils sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation ainsi que tous les frais afférents, notamment les frais de transport, de conditionnement et de livraison. Les taux des taxes à appliquer seront ceux en vigueur le jour du fait générateur de ces taxes. Ces taux seront ajustés sur les éventuelles variations des taux légaux durant l'exécution du marché.

Offres promotionnelles

Le titulaire s'engage à faire bénéficier à la CCI Réunion des prix d'offres promotionnelles qui seraient pratiquées vis-à-vis de l'ensemble de ses clients, pour des produits figurant dans le bordereau des prix unitaires, avec modification des prix du marché et ce pendant les périodes de promotion.

Les offres promotionnelles, dont le prix sera inférieur à celui mentionné au BPU, se substitueront, pendant la durée de l'offre promotionnelle, aux prix du marché.

- **Le titulaire du ou des lots s'engage à fournir chaque mois au Centhor et Couleurs Mélangées les offres promotionnelles qui rentrent dans l'objet des marchés.**

Changement de produits

En cas de changements de produits, le titulaire en avertit d'abord le Centhor ou Couleurs Mélangées. (Cf articles 7-4 Décision après livraison)

Article 9 Modalités de règlement

➤ Avance :

Confère article R. 2191-3 à 19 du décret n°2019-259 du 29 mars 2019 relatif au code de la commande publique.

➤ Acompte :

Confère article R. 2191-20 à 22 du décret n°2019-259 du 29 mars 2019 relatif au code de la commande publique.

9.1 Facturation

Une attention particulière est demandée aux fournisseurs sur la partie facturation dont l'organisation est comme suit :

- Chaque bon de commande émis par les établissements de la CCI Réunion devra correspondre à une seule et une unique facture et ce afin d'éviter des factures groupant plusieurs bons de commandes.
- Le fournisseur pourra prétendre à des livraisons partielles d'une commande toutefois, sa mise en paiement ne sera effectuée uniquement après livraison totale de la présente commande.
- Une mise au point concernant le mode de facturation sera faite avant notification des marchés.

9.2 Délais de paiement

Le délai global de paiement ne pourra excéder 30 jours conformément au code de la Commande Publique.

Le paiement se fera par virement bancaire d'après le RIB fourni par le candidat

L'ordonnance n° 2014-697 du 26 juin 2014 a rendu la **facturation électronique obligatoire** dans les marchés publics de manière progressive. Déjà déployée pour les entreprises de plus de 10 salariés la **facturation électronique est devenue obligatoire** depuis le 1^{er} janvier 2020 (article L. 2192-1 du Code de la Commande Publique).

Cette obligation suppose que l'ensemble des demandes de paiement soient transmises de manière dématérialisée sur le portail public de facturation, désigné sous le nom de **Chorus PRO**.

Il s'agit d'une solution mutualisée, **mise à disposition par l'Etat** et qui **le dépôt, la réception et la transmission des factures sous forme électronique**.

Conformément à la réglementation en vigueur, les factures sont déposées sur la plateforme de l'Etat « Chorus PRO » : <https://communaute.chorus-pro.gouv.fr>

Vos factures et pièces complémentaires sont à déposer avec le code Siret et code service suivants :

Site	Code service dépôt facture sous chorus-pro	SIRET
PF Nord	PF-COMPTABILITE	189 742 117 000 97

Article 10 Pénalités

Le pouvoir adjudicateur **est autorisé à se fournir là où il le juge convenable, du seul fait** :

- Du retard de livraison supérieur aux délais indiqués sur les bons de commandes
- Des ruptures d'approvisionnements,
- Du refus de livraison,
- Ou de livraison défectueuse
- Du fait du non-remplacement du produit.
- Manquement répété à l'obligation d'approvisionnement en produits alimentaire de qualité durable ou bio

Les sites du Centhor, Couleurs Mélangées pourront alors faire appel aux 2^{èmes} ou 3^{ème} candidat jusqu'à rétablissement de la situation.

Si cette défaillance est constatée **après (4) quatre mises en demeure** concernant les points ci-dessus et article 7-4 (Rejet) le marché pourra être résilié à ses torts exclusifs

Au cas où il en résulte une différence de prix au détriment de la CCI Réunion, cette différence sera mise de plein droit à la charge du titulaire du marché et sera imputée d'office sur le montant du prochain paiement effectué à son profit.

10-1 Pénalités de retard

Par dérogation à l'article 14 du C.C.A.G.-F.C.S., lorsque le délai contractuel d'exécution ou de livraison est dépassé, par le fait du titulaire, celui-ci encourt, **par jour de retard** et sans mise en demeure préalable des pénalités fixées à **40,00 Euros TTC** qui sera déduite de la facture.

10-2 Pénalités pour non-conformité

En cas de livraison partielle, par le fait du titulaire, ainsi qu'en cas de non-conformité qualitative, celui-ci encourt, sans mise en demeure préalable, une pénalité de **50,00 Euros TTC** par

infraction constatée.

10-3 Pénalités pour non-respect de la législation sur le travail

Conformément à l'article L.8222-6 du Code du Travail, si le titulaire ne s'acquitte pas des formalités mentionnées aux articles L. 8221-3 à L. 8221-5 du même Code, il pourra lui être appliqué une pénalité journalière de 50 H.T, dans la limite des amendes encourues en application des articles L. 8224-1, L. 8224-2 et L. 8224-5 et de 10 % du montant de l'ensemble des bons de commande.

Article 11 Assurances et responsabilités

11.1 Responsabilités

Le titulaire du marché est responsable, en toute circonstance et pour quelque cause que ce soit, du matériel et du personnel qu'il affecte à l'exécution du marché.

11.2 Assurances

Le titulaire devra justifier, d'une assurance tous risques, contractée auprès d'une compagnie agréée, garantissant sa responsabilité civile sur le personnel et son matériel au titre de ce marché.

Cette assurance devra couvrir notamment :

- Les pertes et dommages causés par des personnes dont l'assuré est civilement responsable, quelles que soient la nature et la gravité des fautes de ces personnes
- Les pertes et dommages causés par des tiers, quelles que soient la nature et la gravité des fautes de ces personnes ;
- Les pertes et dommages causés aux tiers du fait d'accidents ou d'incendies par ses matériels d'industrie, de commerce ou d'exploitation.

Article 12 Résiliation

Disparition par fusion, absorption, il est précisé que la mise au point de l'avenant de transfert est subordonnée à la réception immédiate des éléments énumérés portant la décision de fusion, fusion-absorption ou absorption et la justification de son enregistrement légal.

Résiliation pour faute

Dans le cas de manquement répété à ses obligations contractuelles et ce malgré 4 mises en demeure écrites le marché sera résilié de plein droit, aux torts exclusifs du titulaire et ce au profit du second prestataire :

- a) Le titulaire contrevient aux obligations légales ou réglementaires relatives au travail ou à la protection de l'environnement ;
- b) Le titulaire ne s'est pas acquitté de ses obligations dans les délais contractuels ;
- c) Le titulaire a fait obstacle à l'exercice d'un contrôle par le pouvoir adjudicateur sur la qualité et la conformité des produits commandés ;
- d) Le titulaire a sous-traité en contrevenant aux dispositions législatives et réglementaires relatives à la sous-traitance, ou s'il ne respecte pas les obligations relatives aux sous-traitants mentionnées aux articles 51, 87, 98, 107, 112 à 117 du code des marchés publics du Code de la Commande Publique.
- e) Le titulaire n'a pas produit les attestations d'assurances dans les conditions prévues au marché.

- f) Le titulaire déclare ne pas pouvoir exécuter ni tenir ses engagements ;
- g) Le titulaire s'est livré, à l'occasion de l'exécution du marché, à des actes frauduleux
- h) Postérieurement à la signature du marché, le titulaire a fait l'objet d'une interdiction d'exercer toute profession industrielle ou commerciale ;
- i) Postérieurement à la signature du marché, les renseignements ou documents produits par le titulaire, à l'appui de sa candidature ou exigés préalablement à l'attribution du marché, s'avèrent inexacts.

Résiliation pour événements extérieurs au marché :

a) Décès ou incapacité civile du titulaire :

En cas de décès ou d'incapacité civile du titulaire, le pouvoir adjudicateur peut résilier le marché ou accepter sa continuation par les ayants droit ou le curateur. Un avenant de transfert est établi à cette fin.

La résiliation, si elle est prononcée, prend effet à la date du décès ou de l'incapacité civile. Elle n'ouvre droit pour le titulaire ou ses ayants droit à aucune indemnité.

b) Redressement judiciaire ou liquidation judiciaire :

En cas de redressement judiciaire, le marché est résilié, si après mise en demeure de l'administrateur judiciaire, dans les conditions prévues à l'article L. 622-13 du code de commerce, ce dernier indique ne pas reprendre les obligations du titulaire.

En cas de liquidation judiciaire du titulaire, l'accord-cadre est résilié, si, après mise en demeure du liquidateur, dans les conditions prévues à l'article L. 641-10 du code de commerce, ce dernier indique ne pas reprendre les obligations du titulaire.

La résiliation, si elle est prononcée, prend effet à la date de l'événement. Elle n'ouvre droit, pour le titulaire, à aucune indemnité.

c) Incapacité physique du titulaire :

En cas d'incapacité physique manifeste et durable du titulaire compromettant la bonne exécution de l'accord-cadre ou le marché le pouvoir adjudicateur peut résilier l'accord-cadre ou le marché.

La résiliation n'ouvre droit pour le titulaire à aucune indemnité.

Résiliation pour motif d'intérêt général

Lorsque le pouvoir adjudicateur résilie le marché pour motif d'intérêt général, le titulaire pourra prétendre à une indemnité de résiliation. Il lui incombe d'apporter toutes les justifications nécessaires à la fixation de cette partie de l'indemnité dans un délai de quinze jours après la notification de la résiliation du marché.

Ces indemnités sont portées au décompte de résiliation, sans que le titulaire ait à présenter une demande particulière à ce titre.

LITIGES

Seul le droit français est applicable En cas de litige né de l'exécution ou de l'interprétation du présent contrat, le tribunal compétent sera celui de Saint Denis de la Réunion. Tout rapport, toute documentation, toutes correspondances relatives au présent marché doivent être rédigés en français.

Instance chargée des procédures de recours :

Tribunal Administratif – Secrétariat du greffe, 27 rue Félix Guyon – CS 61107-97404
Saint-Denis Cédex. Tel 02 62 92 43 61. Fax 02 62 92 43 62

Introduction des recours :

Précisions concernant le(s) délai(s) d'introduction des recours : 2 mois à compter de la date de la notification du marché.

DEROGATION AU C.C.A.G.

L'article 12 déroge au chapitre 6 du C.C.A.G. Fournitures Courantes et Services

L'article 10 déroge à l'article 14 du C.C.A.G. Fournitures Courantes et Services

Le présent CCP déroge à la partie services du C.C.A.G. Fournitures Courantes et Services

A _____, le

"Lu et accepté"

Le prestataire

(*Signature et cachet*)

« à parapher toutes les pages svp »