RÉGION ACADÉMIQUE
MAYOTTE
Liberté
Égalité
Fraternité

MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE
ET DE LA JEUNESSE
Liberté
Égalité
Fraternité

Ministère de l'Éducation Nationale, de la Jeunesse et des Sports
LYCEE DES LUMIERES

FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS CHAUDS EN LIAISON FROIDE

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

Numéro de consultation : 2026-09-REPAS-LYCEE-LUMIERES

Procédure de passation : Procédure adaptée en application des articles R. 2123-1-3° (marchés de services spécifiques) et R. 2123-4 du code de la commande publique.

Code CPV : 55521200 : Service de livraison de repas

Article 1 - Pouvoir adjudicateur 3
Article 2 - Objet de l'accord-cadre 3
Article 3 - Procédure de l'accord-cadre 3
Article 4 - Documents contractuels de l'accord-cadre 3
Article 5 - Forme et estimation de l'accord-cadre 3
Article 6 - Emission et exécution des bons de commande 4
Article 7 - Exécution de l'accord-cadre 4
7.1 Durée de l'accord-cadre et délais d'exécution 4
7.2 Allotissement 4
7.3 Lieu d'exécution 4
7.4 Marchés de prestations similaires 4
7.5 Contenu des prestations 5
Article 8 - Modalités d'exécution de l'accord-cadre 8
8.1 Obligations du titulaire 8
8.2 Clauses environnementales 9
8.3 Clauses Sociales 10
8.4 Constatation de l'exécution des prestations 10
Article 9 - Pénalités 10
Article 10 - Régime financier 11
10.1 Contenu des prix 11
10.2 Avances 11
10.3 Répartition des paiements 11
10.4 Informations comptables 12
10.5 Modalités de facturation 12
10.6 Nantissement et cession de l'accord-cadre 13
Article 11 - Dispositions diverses 13
11.1 Sous-traitance 13
11.2 Assurances 13
11.3 Présentation régulière des attestations 14
11.4 Changement affectant le titulaire 14
11.5 Résiliation 14

11.6 Litiges et contentieux 14
Article 12 - Dérogations 15

Article 1 - Pouvoir adjudicateur

Ministère de l'Éducation Nationale, de la Jeunesse et des Sports
Lycée des lumières représenté par son chef d'établissement
Rue de la geôle – BP338 – 97600 KAWENI, Mayotte

Le présent accord-cadre est organisé pour satisfaire aux besoins de restauration scolaire des élèves du Lycée des lumières.
Le Lycée des lumières est à travers son conseil d'administration pouvoir adjudicateur indépendant.

Cette restauration scolaire est mise en place avec l'aide de la Caisse d'Allocations Familiales de Mayotte dans le cadre de la prestation d'aide à la restauration scolaire – PARS.

L'accord-cadre est un accord-cadre de Services.

Article 2 - Objet de l'accord-cadre

L'accord-cadre a pour objet la fourniture et la livraison de repas chauds en liaison froide au Lycée des lumières

Article 3 - Procédure de l'accord-cadre

Procédure adaptée en application des articles R. 2123-1-3° (marchés de services spécifiques) et R. 2123-4 du code de la commande publique.

Article 4 - Documents contractuels de l'accord-cadre

L'accord-cadre est constitué des éléments contractuels énumérés ci-dessous, par ordre de priorité décroissante :
- L'acte d'engagement
- Le présent CCP.
- Le CCAG fournitures courantes et de services approuvé par l'arrêté du 30 mars 2021.
- L'offre technique du titulaire

Article 5 - Forme et estimation de l'accord-cadre

Le présent accord-cadre est à bons de commande mono-attributaire fixant toutes les dispositions contractuelles sans montant minimum et avec un montant maximum en application des articles R 2162-2, R 2162-3, R 2162-4.2ème alinéa, R 2162-5 et R 2162-6 du Code de la Commande Publique.

Les bons de commande seront notifiés par le pouvoir adjudicateur chaque semaine, ils préciseront le nombre de repas à livrer.

L'accord-cadre est d'un montant maximum de 4 000 000 euros.

Le nombre des élèves rationnaires est estimé à 900, il peut être amené à évoluer en positif ou en négatif.

Article 6 - Emission et exécution des bons de commande

Les bons de commande peuvent être émis jusqu'au dernier jour de validité de l'accord-cadre mais leur exécution doit être terminée au plus tard 60 JOURS suivant la fin de l'accord-cadre.

La résiliation de l'accord-cadre ne remet pas en cause la validité du bon de commande émis avant la date d'effet de la décision de résiliation. Le titulaire de l'accord-cadre est tenu de respecter son engagement contractuel jusqu'à l'admission des prestations.

Article 7 - Exécution de l'accord-cadre

7.1 Durée de l'accord-cadre et délais d'exécution

L'accord-cadre est conclu pour une durée de 36 mois.

L'accord-cadre peut-être reconduit 1 fois 12 mois dans la limite d'une durée maximale de 48 mois à compter de la date d'émission du 1er bon de commande.

Dans le cas d'une non-reconduction, le pouvoir adjudicateur notifie sa décision au titulaire dans un délai de deux mois avant la date de fin de validité de l'accord-cadre.

7.2 Allotissement

L'accord-cadre n'est pas alloti.

7.3 Lieu d'exécution

Les prestations sont effectuées au Lycée des lumières à Kwéni.

7.4 Marchés de prestations similaires

Le pouvoir adjudicateur pourra, négocier, avec le titulaire, sans publicité préalable et sans mise en concurrence, un marché de prestations similaires en application de l'article R 2122-7 du Code de la Commande Publique.

7.5 Contenu des prestations

Le service confié au titulaire régi par le présent l'accord-cadre a pour objet :

La préparation, la fourniture, la livraison de repas principaux en liaison froide destinées aux élèves fréquentant le lycée et des personnels.

Le prestataire assurera la livraison sur place sur les installations existantes mises à sa disposition.

7.5.1 Prescriptions réglementaires

Le titulaire du présent accord-cadre veillera au respect des règles d'hygiène et de sécurité conformément aux dispositions légales en vigueur dans la fabrication, la préparation et le transport des repas.

Un contrôle pourra être effectué à réception de la marchandise sur site pour veiller au respect des obligations en matière d'hygiène et de sécurité ainsi qu'en ce qui concerne la qualité et la quantité des produits fournis ainsi que leur adéquation par rapport aux menus.

Le titulaire s'engage à assurer une livraison d'urgence en cas de manquement ou non-respect des obligations de qualité et de quantité des produits fournis.

Continuité du service

Le titulaire de l'accord-cadre veillera à assurer la continuité du service en cas de problème technique ou d'intempéries.

Horaires

Le titulaire de l'accord-cadre devra respecter les exigences en matière d'horaire de commande et de livraisons.

Les repas seront livrés le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi à partir de 7h.

Les commandes

Elles sont ordonnancées par le responsable d'établissement ou son gestionnaire.

Elles sont transmises au titulaire par bon de commande, par mail, fax ou par téléphone selon les modalités suivantes :

- La périodicité habituelle de passation des commandes sera d'une semaine. Ce délai pourra être exceptionnellement réduit à 72 heures en cas d'erreur ou d'omission.
- Le titulaire s'engage à répondre aux modifications imputables à des circonstances particulières telles que grèves, sorties scolaires, activités sportives...

Il doit prévoir un plat de secours ou une solution alternative afin de pallier tout imprévu et notamment l'impossibilité de servir le plat initial.

- L'établissement public s'autorise à passer des commandes portant sur des quantités peu importantes en cours d'année.
- Les commandes seront nulles ou réduites en périodes de congés scolaires.
- Les livraisons seront quotidiennes

Livraisons

Les livraisons devront être impérativement conformes aux commandes.

Le titulaire devra être en mesure de fournir des repas respectant les normes d'hygiène.

Le titulaire est chargé du transport et du stockage des repas en liaison froide dans le strict respect des normes en vigueur.

Qualité sanitaire

Le titulaire s'engage à respecter les conditions d'hygiène prévues par la réglementation en vigueur (arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail entreposage et de transport des produits d'origine animale et de denrées en contenant et des directives particulières applicables à la restauration collective JORF du 31.12.2009).

7.5.2 Prescriptions techniques liées à la nourriture

Chronologie et affichage

Les menus seront établis 8 jours à l'avance et validés par le pouvoir adjudicateur au regard des exigences qualitatives et quantitatives requises par l'établissement.

Tout changement de menu par rapport au prévisionnel devra faire l'objet d'une validation préalable par le service gestion de l'établissement.

Spécifications qualitatives et quantitatives

L'ensemble des denrées fournies par le titulaire doit répondre aux dispositions de la réglementation sanitaire Française et Européenne, présente et à venir, soit générale, soit particulière : textes législatifs généraux et techniques, normes AFNOR (de type ISO 9000 en particulier), dispositions du GEMRCN – brochure n°J5-07 du 04 mai 2007.

Les produits disposeront des références de productions réglementaires (date de fabrication et date limite de consommation). Elles devront répondre aux prescriptions diététiques communément admises en France.

Préparation des aliments :

Les préparations culinaires devront être simples, soignées et variées.

Les assaisonnements devront être simples. Sont à proscrire : les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés. Cependant, les épices locales (curcuma, cumin…en quantité raisonnable) se rapprochant des saveurs locales sont souhaitées à la préparation des plats (Kangué, pilaou) deux fois par semaine.

Les lipides tels que beurre et huile végétale pourront être présents mais en quantité réduite.

Présentation des plats :
La présentation des plats pourra être simple, mais ne devra pas être négligée.
Les plats devront être appétissants. Les légumes devront être séparés de la viande.

Emballages :
Les plats seront conditionnés selon les règles de la législation en vigueur.
Aucun élément du plat ne devra voyager sans emballage.
Le titulaire privilégiera un emballage recyclable.

Chaque barquette sera identifiée par une étiquette mentionnant :
- la marque de salubrité
- la nature du produit
- la date de fabrication
- la date limite de consommation

Chaque livraison sera accompagnée d'un bon de fabrication mentionnant :
- le nombre de plats fournis,
- la reproduction de la marque de salubrité
- dénomination précise de chacun des plats avec explication complémentaire, si nécessaire
- informations simples sur la valeur nutritive du plat.

Des plats à thèmes seront prévus au moins 3 fois par an.

Par ailleurs, le titulaire doit pouvoir à tout moment et sur demande de l'établissement justifier des contrôles effectués par lui sur les produits en amont de la fabrication : choix des denrées, vérification des transports et livraisons, contrôle de conformité des produits etc...

Les différentes recommandations du ministère de l'Education Nationale en matière de marchés des denrées alimentaires (GPEMDA) relative à la nutrition des adolescents seront scrupuleusement respectées.

BO spécial N° 9 du 28 juin 2001 et ses annexes sur les besoins nutritionnels (apports en calcium, enfer, en lipides, fibres et vitamines) structure des repas et fréquence des repas et traçabilité)

Les grammages minimaux précisés en annexe 3 de ce BO seront la base d'un apport journalier recommandé de 950 calories.

Les dernières recommandations du GEMRCN du 07 septembre 2009 seront un élément pris en compte sur l'augmentation des fruits et légumes frais ainsi que des féculents, des apports en fer et en apports calciques. Cependant la diminution des glucides, en particulier des glucides simples ajoutés et des apports en sodium est à privilégier.

Les repas servis en liaison froide se composeront de trois éléments :

- pain
- 1 plat (viande ou poisson ou poulet – légumes et féculent)
- 1 laitage ou fruit

Le titulaire devra veiller à la diversité des plats proposés afin de favoriser un apprentissage du goût.
Une fréquence de rotation des plats est à observer (au minimum 15 variantes), l'une ne revenant pas deux fois en 10 jours de prestation.

7.5.3 CONTROLE ET SUIVI

Le titulaire s'engage à laisser visiter le lieu de préparation des plats à tout moment par des représentants du pouvoir adjudicateur, sans préjudice des contrôles sanitaires des services de l'Etat.

Des réunions pourront être mises en place entre le responsable titulaire de l'accord-cadre et le pouvoir adjudicateur qui pourra être représenté, afin de faire le point sur le suivi de l'accord-cadre et la satisfaction du service rendu. Une commission pourra être réunie à la demande des parents.

Les échantillons de chaque composante du plat, travaillés par la cuisine, seront conservés chaque jour et déposés en chambre froide, pendant 6 jours après le jour de consommation, soit une semaine.

Le collège recevra une fois par trimestre une analyse microbienne et bactériologique d'un plat choisi par ses services afin de pouvoir contrôler la qualité des plats servis.

Ces analyses seront à la charge du prestataire retenu
Le Titulaire s'engage à conserver au long de la période d'exécution de l'accord-cadre le niveau de qualité organoleptique présenté lors de l'attribution de l'accord-cadre. Les qualités organoleptiques seront régulièrement contrôlées par l'établissement sans préavis et le résultat de ces contrôles officiellement transmis au titulaire. Des résultats trois fois déficients à ces contrôles sont de nature à justifier une résiliation de l'accord-cadre sans ouvrir droit au titulaire à aucune indemnité de quelque sorte que ce soit, ni à aucun dédommagement.

Article 8 - Modalités d'exécution de l'accord-cadre

8.1 Obligations du titulaire

Le titulaire du présent accord-cadre veillera à assurer des livraisons quotidiennes en liaison froide contenant exactement le nombre de plats commandés.

Principales obligations du titulaire de l'accord-cadre :

- approvisionnement journalier et stockage des denrées pour le service de 7h00 (en cas de rupture, le titulaire s'engage à remplacer les produits manquant par des produits identiques ou

supérieur en gamme.

- prioriser les produits locaux (légumes, épices…)

Le titulaire s'engage à respecter les textes législatifs et spécifications techniques relatives à ces missions (BO spécial N°9 du 28 juin 2001, circulaire du 25 juin 2011 et recommandations du GEMRCN d'août 2009).

Le titulaire est responsable de l'approvisionnement, de la préparation et de la livraison des repas conformément à l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social et, à l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et d'hygiène applicables au transport des aliments.

La livraison journalière des repas à l'intérieur de l'établissement est assurée par le titulaire.

Le titulaire s'engage à mettre en œuvre les moyens appropriés afin de garder confidentiels les informations, les documents et les objets auxquels il aura eu accès lors de l'exécution du présent accord-cadre, sans qu'il soit besoin d'en expliciter systématiquement le caractère confidentiel. Ces informations, documents ou objets ne peuvent être, sans autorisation expresse du pouvoir adjudicateur, divulgués, publiés, communiqués à des tiers ou être utilisés directement par le titulaire, hors du présent accord-cadre ou à l'issue de son exécution.

Le titulaire s'engage à faire respecter ces obligations à l'ensemble de son personnel, le cas échéant à ses sous-traitants et fournisseurs.

Le pouvoir adjudicateur pourra demander, à tout moment, au titulaire, de lui retourner ou de détruire les éléments ou supports d'informations confidentielles qui lui auraient été fournis.

La violation grave des obligations de confidentialité par le titulaire pourra entraîner la résiliation de l'accord-cadre aux torts du titulaire.

Le titulaire est tenu de mettre en œuvre, dans le cadre des missions qui lui sont confiées, tous les procédés et moyens lui permettant de réaliser les prestations conformément aux spécifications du cahier des charges. Pour les prestations qui lui incombent, le titulaire doit strictement respecter les délais, les coûts et les niveaux de qualité prévus dans les documents contractuels régissant l'accord-cadre. Les prestations devront être conformes aux prescriptions de l'ensemble des normes homologuées ou à toute norme européenne équivalente. Cette disposition vaut non seulement pour les normes en vigueur au jour de la passation de l'accord-cadre mais également pour toutes les nouvelles normes qui deviendraient effectives en cours d'exécution de l'accord-cadre.

8.2 Clauses environnementales

Dans le cadre de l'exécution du marché, le titulaire s'engage à limiter l'impact environnemental de ses prestations. À ce titre, il privilégie les produits de saison, limite les emballages à usage unique et utilise, lorsque cela est techniquement possible, des conditionnements recyclables ou réemployables.

Le titulaire met également en œuvre des mesures permettant de limiter le gaspillage alimentaire et optimise l'organisation de ses livraisons afin de réduire les déplacements et consommations associés à la prestation.

À la demande du pouvoir adjudicateur, le titulaire présente les mesures mises en œuvre dans le cadre de ces engagements.

8.3 Clauses Sociales

Dans le cadre de l'exécution du marché, le titulaire veille à favoriser, lorsque ses besoins en recrutement le permettent, l'accès à l'emploi, à la formation ou à l'apprentissage de personnes rencontrant des difficultés particulières d'insertion professionnelle.

Le titulaire communique, à la demande du pouvoir adjudicateur, les actions mises en œuvre dans ce cadre pendant l'exécution du marché.

8.4 Constatation de l'exécution des prestations

Le titulaire a une obligation de résultat dans la réalisation de l'ensemble des prestations telles que décrites dans l'accord-cadre.

Qualité sanitaire

Le titulaire s'engage à respecter les conditions d'hygiène prévues par la réglementation en vigueur (Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social – JORF du 23/10/97...).

Quantités fournies

Les quantités distribuées font quotidiennement l'objet d'une validation par le pouvoir adjudicateur qui appose sa signature sur le bon de livraison.

Qualités organoleptiques

Le titulaire s'engage à conserver au long de la période d'exécution de l'accord-cadre le niveau de qualité organoleptique présenté lors de l'attribution de l'accord-cadre.

Les qualités organoleptiques seront régulièrement contrôlées par l'établissement sans préavis et le résultat de ces contrôles officiellement transmis au titulaire.

Des résultats trois fois décevant à ces contrôles sont de nature à justifier une résiliation de l'accord-cadre sans ouvrir droit au titulaire à aucune indemnité de quelque sorte que ce soit, ni à aucun dédommagement.

Article 9 - Pénalités

Par dérogation à l'article 14-1-1 du CCAG-FCS, sont applicables de plein droit, sans mise en demeure préalable. Par dérogation aux l'article 14-1-2 et 14-1-3 du CCAG-FCS, le montant des pénalités est plafonné à 20% par bon de commande et aucune exonération ne sera appliquée.

Les pénalités ne présentent aucun caractère libératoire. Le titulaire est donc intégralement redevable de ses obligations contractuelles et notamment des prestations dont l'inexécution a donné lieu à l'application de pénalités. Il ne saurait se considérer comme libéré de son obligation, du fait du paiement desdites pénalités.

L'application de pénalités est effectuée sans préjudice de la faculté de la personne publique de prononcer toute autre sanction contractuelle et notamment de faire réaliser tout ou partie de l'accord-cadre aux frais et risques du titulaire.

Les pénalités peuvent être précomptées sur les acomptes versés au titulaire tout au long de l'accord-cadre, lors de l'établissement des états d'acomptes, ou constituer un élément du décompte général de l'accord-cadre.

Des pénalités financières seront appliquées sur des incidents tels que :

- Absence totale de livraison : 500,00 € (par jour)
- Retard des horaires de livraison : 50,00 € par demi-heure de retard
- Emballages dégradés ou impropres : 100,00 € (forfait par jour)
- Non transmission du menu : 50,00 € (forfait) non remis la semaine précédente

Article 10 - Régime financier

10.1 Contenu des prix

L'accord-cadre est traité à prix unitaire par plat principal.

Les prix sont réputés comprendre toutes charges fiscales et parafiscales ; les garanties financières, les frais d'assurance, les frais généraux et toutes les prestations annexes nécessaires pour l'exécution du présent accord-cadre.

Les prix comprennent tous les frais afférents à la livraison des repas.

Le prix unitaire est ferme et actualisable. Il sera à maxima à 4.00 €.

L'unité monétaire qui s'applique est l'Euro.

Si l'exécution des prestations débute plus de 3 mois après la fixation du prix, les prix sont actualisés selon la formule suivante :
P = Po (I-3 / Io)
Dans laquelle
P = prix actualisé
Po = prix fixé dans l'offre du titulaire
Io = valeur de l'indice/index en vigueur au mois d'établissement des prix
I-3 = valeur de l'indice/index trois mois avant la date de début d'exécution des prestations
I= Indice annuel des prix à la consommation -Base 2015 -Ensemble des ménages -France -Nomenclature Coicop : 11.1.2.0.1 -Repas dans un restaurant scolaire ou universitaire

Les prix sont réputés inclus

10.2 Avances

Sans objet.

10.3 Répartition des paiements

Les demandes d'acomptes sont justifiées à partir des décisions d'admission.

Tout versement d'acompte s'effectue dans le cadre de l'article R2191-21 du CCP sur la base des prestations déjà réalisées.

Le paiement des acomptes n'a pas de caractère définitif.

10.4 Informations comptables

Les prestations donnent lieu à paiement après service fait.

Le titulaire adressera les factures récapitulatives afférentes au paiement par voie dématérialisée.

Les demandes de paiement devront être transmises au portail CHORUS PRO via l'adresse suivante : https://communaute.chorus-pro.gouv.fr/

Lorsqu'une facture est transmise en dehors de ce portail, la personne publique peut la rejeter après avoir rappelé cette obligation à l'émetteur et l'avoir invité à s'y conformer.
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 (ou, le cas échéant, à la date d'horodatage de la facture par le système d'information budgétaire et comptable de l'Etat pour une facture transmise par échange de données informatisé).

Le délai global de paiement est de 30 jours à compter de la date certaine de réception des documents comptables justifiant de l'exécution des prestations dues au titre du l'accord-cadre conformément à R2192-10 du Code de la Commande Publique.

Au-delà de ce délai, des intérêts moratoires seront dus, ils seront calculés dans les conditions réglementaires en vigueur.

Le comptable assignataire des paiements est :
Agent comptable du Lycée des Lumières
Lycée de Petite Terre - PAMANDZI
97615 PETITE TERRE

10.5 Modalités de facturation

Le paiement est effectué sur facture émise par le titulaire et après attestation du service fait par le pouvoir adjudicateur (conservation des bons de livraison signés).

Outre les mentions légales, les factures électroniques transmises par le titulaire et le(s) sous-traitant(s) admis au paiement direct comportent les mentions suivantes :

1° La date d'émission de la facture ;

2° La désignation de l'émetteur et du destinataire de la facture ;

3° Le numéro unique basé sur une séquence chronologique et continue établie par l'émetteur de la facture, la numérotation pouvant être établie dans ces conditions sur une ou plusieurs séries ;

4° En cas de contrat exécuté au moyen de bons de commande, le numéro du bon de commande ou, dans les autres cas, le numéro de l'engagement généré par le système d'information financière et comptable de l'entité publique ;

5° Le code d'identification du service en charge du paiement ;

6° La date de livraison des fournitures ou d'exécution des services ou des travaux ;

7° La quantité et la dénomination précise des produits livrés, des prestations et travaux réalisés ;

8° Le prix unitaire hors taxes des produits livrés, des prestations et travaux réalisés ou, lorsqu'il y a lieu, leur prix forfaitaire ;

9° 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 ;
10° Le cas échéant, les modalités particulières de règlement ;

11° Le cas échéant, les renseignements relatifs aux déductions ou versements complémentaires.

Elles comportent également le numéro d'identité de l'émetteur (ou à défaut, son identifiant) et celui du destinataire de la facture.

10.6 Nantissement et cession de l'accord-cadre

L'accord-cadre peut-être nanti dans les conditions prévues aux articles à l'article R2191-46 du CCP. L'entité adjudicatrice Le pouvoir adjudicateur remet, sur demande du titulaire, d'un co-traitant ou d'un sous-traitant, une copie de l'original de l'accord-cadre revêtue d'une mention dûment signée indiquant que cette pièce est délivrée en unique exemplaire en vue de permettre la cession ou le nantissement des créances résultant de l'accord-cadre.

Article 11 - Dispositions diverses

11.1 Sous-traitance

L'agrément et le paiement des sous-traitants sont soumis aux dispositions légales et réglementaires en vigueur. La sous-traitance totale des prestations est interdite.

11.2 Assurances

Pendant la durée de l'accord-cadre, le titulaire est seul responsable à l'égard des tiers, de son personnel chargé de la livraison des repas dans l'établissement.

Il garantit le pouvoir adjudicateur contre tout recours à l'égard de ce personnel et contracte à ses frais, toute assurance utile.

Seront également couverts tous les risques d'intoxication alimentaire.

Le titulaire fait son affaire de tous les risques et litiges pouvant survenir du fait de son exploitation. La responsabilité de la collectivité scolaire ne peut être recherchée à ce titre.

Il lui appartient de souscrire, auprès d'une ou de plusieurs compagnies les garanties qui couvrent ces différents risques et qui correspondent aux risques normaux de ce type d'exploitation.

Le montant des garanties souscrites pour couvrir ces risques ne peut être inférieur aux limites usuellement pratiquées sur le marché français de l'assurance.

Par dérogation à l'article 9.2 du CCAG-FCS, avant sa notification, le titulaire retenu devra justifier être titulaire d'une police d'assurance indiquant les responsabilités couvertes avec les plafonds de garantie pour chaque type de responsabilité, et ce durant la période de l'accord-cadre.

11.3 Présentation régulière des attestations

Le titulaire produit, tous les six mois, à partir de la notification, jusqu'à la fin de l'exécution de l'accord-cadre, les pièces prévues aux articles D.8222-5 ou D.8222-7 et D.8222-8 du code du travail.

Ces documents sont transmis par le titulaire :

Si le titulaire recourt, en cours d'exécution de l'accord-cadre, à des salariés détachés, il doit produire, préalablement au début du détachement, les documents justifiant de la régularité de ses obligations au regard de l'article L.1262-2-1 du code du travail.

11.4 Changement affectant le titulaire

Le titulaire est tenu de notifier sans délai au pouvoir adjudicateur les modifications survenant au cours de l'exécution de l'accord-cadre. En cas de manquement, le pouvoir adjudicateur ne saurait être tenu pour responsable des conséquences pouvant en découler, et notamment des retards de paiement.

11.5 Résiliation

Outre les cas de résiliation prévus au CCAG de référence, l'accord-cadre peut être résilié pour les motifs suivants : l'établissement pourra résilier le présent l'accord-cadre du fait du non-respect des obligations du titulaire dans un délai de 20 jours calendaires sans ouvrir droit au profit du titulaire à aucune indemnité de quelque sorte que ce soit, ni à aucun dédommagement.

L'établissement pourra temporairement suspendre le présent accord-cadre si le titulaire fait l'objet d'une fermeture administrative de la part des services vétérinaires suite à des manquements graves aux conditions d'hygiène. Si au terme de 20 jours calendaires le titulaire n'a pas satisfait aux conditions de réouverture, l'établissement pourra résilier le présent accord-cadre sans préavis sans ouvrir droit au titulaire à aucune indemnité de quelque sorte que ce soit, ni à aucun dédommagement.

Par ailleurs, le présent accord-cadre étant organisé grâce à la Prestation d'Aide à la Restauration Scolaire (PARS) de la Caisse de Sécurité Sociale de Mayotte (CSSM), toute modification du régime d'aide mettant en péril le financement du présent accord-cadre donnera à l'établissement le droit de résilier le présent accord-cadre avec un préavis de 20 jours de prestation sans ouvrir droit au titulaire à aucune indemnité de quelque sorte que ce soit, ni à aucun dédommagement.

L'accord-cadre est résilié conformément aux dispositions du CCAG de référence.
Après signature du présent accord-cadre, en cas d'inexactitude des documents et des renseignements prévus aux articles R 2143-3 et R 2143-4 du Code de la Commande Publique, ou de refus de produire les pièces prévues aux articles D8222-5 ou D8222-7 et D8222-8 du code du travail conformément à l'article R 2143-6 du Code de la Commande Publique, l'accord-cadre sera résilié, après mise en demeure restée infructueuse, aux torts du titulaire selon les dispositions du CCAG de référence.

L'exécution aux frais et risques du titulaire s'effectue dans les conditions prévues au CCAG visé par le présent accord-cadre.

11.6 Litiges et contentieux

Le tribunal compétent pour le règlement des litiges est le tribunal administratif de Mayotte se situant à Mamoudzou

Le tribunal compétent est le tribunal administratif de : MAMOUDZOU

Le présent accord-cadre public est régi par le droit public français.

En cas de litige résultant de cet accord-cadre, les parties présentes s'engagent à trouver une solution amiable, notamment auprès du médiateur des entreprises :
Article L2197-4
La saisine du médiateur des entreprises suspend le cours des différentes prescriptions dans les conditions prévues par l'article L. 213-6 du code de justice administrative ou, pour les marchés de droit privé, dans les conditions prévues par le code civil.

Article R2197-23
En cas de différend concernant l'exécution des marchés, les acheteurs et les titulaires peuvent recourir au médiateur des entreprises. Le médiateur des entreprises agit comme tierce partie, sans pouvoir décisionnel, afin d'aider les parties, qui en ont exprimé la volonté, à trouver une solution mutuellement acceptable à leur différend.

Article R2197-24
La saisine du médiateur des entreprises interrompt les délais de recours contentieux pour les marchés qui sont des contrats administratifs.

Article L2197-5
Les parties peuvent recourir à une transaction ainsi que le prévoit l'article 2044 du code civil.

Article L2197-6
Par dérogation aux dispositions du premier alinéa de l'article 2060 du code civil, le recours à l'arbitrage pour le règlement des litiges opposant les personnes publiques à leurs cocontractants dans l'exécution des marchés publics est possible pour les litiges relatifs à l'exécution financière des marchés publics de travaux et de fournitures de l'Etat, des collectivités territoriales et des établissements publics locaux ainsi que dans les autres cas où la loi le permet.

Article R2197-25
Pour l'Etat, le recours à l'arbitrage dans les cas mentionnés à l'article L. 2197-6 est autorisé par décret pris sur le rapport du ministre compétent et du ministre chargé de l'économie.
La saisine est gratuite et s'effectue sur le site internet : www.mediateur-des-entreprises.fr
A défaut de résolution amiable entre les parties, la juridiction compétente sera le Tribunal Administratif de Mamoudzou

Voies de recours :
Si vous estimez devoir contester ce marché de droit public ou son application, vous pouvez former un recours contentieux devant le tribunal administratif territorialement compétent.
Monsieur le président du Tribunal administratif de Mayotte : Les Hauts du jardin du collège 97600 MAMOUDZOU
-Téléphone 02 69 61 18 56 ou courriel : greffe.ta-mayotte@juradm.fr ou par téléservice en application du décret n° 2018-251 du 6 avril 2018

Délais de recours :
- Le recours contentieux doit intervenir dans un délai de 2 mois, à compter du constat de non conciliation par le médiateur des entreprises ou de la publicité de l'acte attaqué.
- Si vous résidez outre-mer et devez saisir un tribunal siégeant en métropole ou si vous résidez en métropole et devez saisir un tribunal.

Article 12 - Dérogations

Les dérogations explicitées dans les articles désignés ci-après du CCP sont apportées aux articles suivants du CCAG Fournitures Courantes et Services :

CCP - 9	déroge à l'article	14-1-1 du CCAG-FCS
CCP - 9	déroge à l'article	14-1-2 et 14-1-3 du CCAG-FCS

CCP – 11.2	déroge à l'article	9-2 du CCAG-FCS