

**ACCORD-CADRE  
DE FOURNITURES DE DENREES ALIMENTAIRES,  
A BONS DE COMMANDE  
Passé selon la procédure adaptée**

**CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES**



**FOURNITURES DE PRODUITS ALIMENTAIRES  
Dans le cadre du service restauration scolaire**

**Acheteur : Communauté de Communes du Territoire de Fresnes en Woëvre  
5, rue du Château  
55160 Fresnes en Woëvre**

**Date et heure limites de remise des offres : vendredi 17 juillet 2020, 12h00**

<b>SOMMAIRE</b>
-----------------

- **ARTICLE 1 – ACHETEUR PUBLIC**
- **ARTICLE 2 – DOCUMENTS CONTRACTUELS**
- **ARTICLE 3 – OBJET ET DUREE DU MARCHE**
- **ARTICLE 4 – DETERMINATION DES BESOINS ET EXIGENCES TECHNIQUES QUALITATIVES ET QUANTITATIVES**
- **ARTICLE 5 – PRIX**
- **ARTICLE 6 – CONDITIONS D’EXECUTION DE LA PRESTATION, OBJET DU MARCHE – CONTRÔLES TECHNIQUES**
- **ARTICLE 7 – COMMANDES ET LIVRAISONS**
- **ARTICLE 8 – RECEPTION**
- **ARTICLE 9 – PENALITES**
- **ARTICLE 10 – PAIEMENTS**
- **ARTICLE 11 – GARANTIES**
- **ARTICLE 12 – CONTENTIEUX**
- **ARTICLE 13 – ASSURANCES**
- **ARTICLE 14 – DEROGATIONS AUX C.C.A.G.**

## **ARTICLE 1 – ACHETEUR PUBLIC**

Communauté de Communes du Territoire de Fresnes en Woëvre  
5, rue du Château  
55160 FRESNES EN WOËVRE  
Tél : 03.29.87.31.29  
Mail : dgs@codecomfresnes.com

## **ARTICLE 2 – DOCUMENTS CONTRACTUELS**

Les documents constitutifs du marché sont les suivants, par ordre de priorité :

- L'acte d'engagement (AE)
- Le présent Cahier des Clauses Particulières
- Le cahier des clauses administratives générales (CCAG) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services, approuvé par l'arrêté du 19 janvier 2009
- Le Bordereau des Prix Unitaires annexé à l'acte d'engagement du fournisseur, signé par le titulaire du marché
- Les bons de commande émis successivement
- L'annexe LIVRAISON : le candidat s'engagement sur les conditions de livraison communiquées au marché

## **ARTICLE 3 – OBJET ET DUREE DU MARCHE**

### **1. Objet du contrat**

Le présent marché a pour objet de fournir la Communauté de Communes du Territoire de Fresnes-en-Woëvre en produits et denrées figurant aux tableaux récapitulatifs des besoins joints au présent Cahier des Clauses Particulières :

#### **Nature des lots :**

- Lot n° 1 : Produits laitiers et œufs
- Lot n° 2 : Produits surgelés, glaces et produits frais
- Lot n° 3 : Viande
- Lot n° 4 : Epicerie et conserves diverses
- Lot n° 5 : Fruits et légumes

#### **Montants annuels maximums des lots en € TTC à titre indicatif :**

- Lot n°1: maximum de 35.000 €
- Lot n°2: maximum de 55.000 €
- Lot n°3: maximum de 15.000 €
- Lot n°4: maximum de 20.000 €
- Lot n°5: maximum de 20.000 €

### **2. Type d'accord-cadre**

La présente consultation est passée sous la forme de la procédure adaptée ouverte en application des dispositions de l'article 28 du Code des Marchés Publics.

L'accord-cadre mono-attributaire (un attributaire par lot) à bons de commande et avec maximum est passé en application des articles 78 et 80 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016.  
L'accord-cadre sera exécuté par **émission de bons de commandes** conformément à l'article 77 du Code des marchés publics.

### **3. Durée du contrat et reconduction**

- **Durée du contrat**

Le présent marché est passé pour une période ferme de 1 an, du 1<sup>er</sup> septembre 2020 au 31 août 2021, reconductible expressément dans la limite d'une durée maximale de 4 ans.

- **Conditions de résiliation**

Il expirera au terme de la durée sauf :

- 1) dénonciation du marché du cocontractant, notifiée à tout moment par lettre recommandée adressée avec un préavis de trois mois ;
- 2) dénonciation par la personne publique du marché à tout moment sans préavis pour non observation ou manquements répétés d'une des obligations du titulaire prévue au présent marché, celui-ci sera dénoncé aux torts du titulaire ;
- 3) dénonciation par consentement mutuel des deux parties moyennant un préavis de trois mois ;
- 4) résiliation du marché par la personne publique conformément au chapitre V, « résiliation du marché, exécution par défaut » du C.C.A.G.

- **Reconduction**

La reconduction est soumise à une décision expresse de l'acheteur public.

La décision doit être notifiée au titulaire avant la date d'échéance du marché.

En effet, la reconduction s'entend comme étant le prolongement d'un même contrat, et non comme un nouveau marché.

Si l'acheteur n'a notifié aucune décision avant l'échéance du marché, les relations contractuelles entre l'acheteur et le titulaire prennent fin et le marché n'existe plus.

La décision expresse s'entend par lettre recommandée avec accusé de réception.

## **ARTICLE 4 – DETERMINATION DES BESOINS ET EXIGENCES TECHNIQUES QUALITATIVES ET QUANTITATIVES**

### **1. Qualité**

Les marchandises livrées devront respecter les normes européennes en vigueur dans ce domaine. Les fournitures objet du présent accord-cadre doivent satisfaire aux normes prévues par le groupement permanent d'études de marchés alimentaires (Ministère de l'Économie et des Finances – Direction des Affaires Juridiques), ou guides de bonnes pratiques existants, y compris s'agissant des spécifications non détaillées dans le présent document.

La fourniture est de première qualité, loyale et marchande.

Les opérations de vérification ont lieu par dérogation aux articles 22 à 25 du CCCAG-FCS.

- **Conditions de livraison et réception des fournitures – vérifications qualitatives**

Les livraisons seront effectuées dans des camions adaptés à leur conservation.

Les denrées livrées sont garanties par le titulaire jusqu'à l'instant de sa consommation contre tous vices cachés. La garantie comporte le remplacement ou le remboursement de la marchandise comportant un vice caché.

Des contrôles seront effectués à la réception de la fourniture. Des prélèvements pourront également être opérés. La vérification qualitative peut porter sur l'état des emballages, l'état de

propreté des véhicules, l'état de fraîcheur, la date limite d'utilisation optimale (DLUO), la date limite de consommation (DLC) et les caractéristiques physiques (aspect général, couleur, calibre, catégorie, classe ...

En cas de manquement (constaté par rédaction d'un procès-verbal qui sera signé par le chauffeur-livreur et le réceptionnaire), l'ensemble de la marchandise présentant un vice sera refusé. Le remplacement du ou des produits devra être effectué dans les 48 heures

La Communauté de Communes se réserve le droit de faire contrôler par des organismes compétents le respect du présent CCP et notamment des analyses bactériologiques portant sur les germes les plus courants et les germes spécifiques et des analyses physico-chimiques sur la recherche des constituants du produit annoncés dans la fiche technique du produit ou bien sur des éléments spécifiques comme les nitrates, les pesticides ....

En cas de manquement constatés par les analyses bactériologiques, le titulaire en sera averti dès que possible et si nécessaire la Direction des Services vétérinaires sera alertée. Les produits identiques restant en stock à l'établissement seront repris et échangés dans les meilleurs délais.

En cas de manquement constatés par les analyses physico-chimiques, le titulaire en sera averti immédiatement ainsi que les organismes officiels de contrôle pourront être saisis par l'établissement (DSV, DIECCTE). Le titulaire s'engage à remplacer le produit concerné.

En cas de dépassement successifs de ces normes, Le Pouvoir Adjudicateur se réserve le droit de rompre le marché sans indemnité.

#### • L'étiquetage

Par ailleurs, le titulaire devra respecter les règles d'étiquetage (l'étiquetage doit être rédigé en français, être loyal et ne doit pas induire le consommateur en erreur (composition du produit, origine ...) :

- Marque commerciale ou dénomination de fantaisie
- Dénomination de vente, de manière à renseigner de façon exacte sur la denrée vendue
- Composition (ingrédients incorporés y compris les additifs).
- Date de durabilité (DLUO, A consommer jusqu'au ...) .La date de péremption des produits devra être telle qu'à la livraison, il reste plus des 2/3 de la période autorisée de consommation. A défaut, les produits seront refusés par l'établissement
- Identification d'un responsable (vendeur, fabricant ou emballer)
- Identification de l'emballage
- Quantité nette (poids ou volume), exprimée en unités de mesures légales :litre (l), centilitre (cl), kilogramme (kg)]
- Numéro de fabrication du lot et date de fabrication
- Origine
- Mode d'emploi si nécessaire pour une bonne utilisation du produit
- Toutes les autres indications propres à la marchandise comme les numéros d'agrément pour les produits d'origine animale, les températures de conservation....
- Étiquetage spécifique à certaines denrées (notamment les produits carnés)

Toutes ces indications doivent figurer au moins en langue française (loi 75.1349 du 31/12/75) ; La DLC et le numéro de lot de chaque produit livré devront apparaître sur le bon de livraison.

#### • L'emballage

Les emballages seront de type perdu et devront répondre aux normes d'hygiène alimentaire (conservation, fraîcheur, herméticité ...) et de sécurité pour garantir une parfaite manipulation des produits.

- **Les fiches techniques**

Chaque produit sera accompagné de sa fiche technique (laquelle devra être conforme à la réglementation) qui devra notamment préciser la description, la composition, la marque, la valeur nutritionnelle. En outre, le soumissionnaire précisera la présence d'allergènes dans la composition des produits (arachides, gluten, œufs ...) y compris sur l'étiquette.

Si le produit venait à être remplacé en cours de marché par le soumissionnaire, ce dernier devra alors fournir une nouvelle fiche technique et obtenir l'accord express du Pouvoir Adjudicateur pour l'admission de ce produit.

Les soumissionnaires devront se conformer au bordereau des prix qui précisent les conditionnements, grammages ou volumes demandés. Néanmoins, il pourra proposer d'autres conditionnements proches. Il devra préciser dans son offre, en outre, la palettisation et l'unité de facturation.

- **Autres précisions**

Conformément aux exigences des règlements CEE 1139 98 et 5020 00, les produits comportant des O.G.M. (organismes génétiquement modifiés) sont exclus.

Par ailleurs, le soumissionnaire devra respecter les normes et règles applicables en matière d'alimentation animale (réglementation sur les farines animales).

Lorsque la réglementation le prévoit (viandes, produits de la mer notamment), les fournitures livrées doivent provenir d'ateliers disposant de l'agrément sanitaire requis délivré par les Services Vétérinaires.

## 2. Quantité

La quantité livrée devra correspondre à celle indiquée sur le bon de commande exclusivement.

En cas de livraison supérieure à la quantité commandée, seule cette dernière fera l'objet d'un paiement.

En cas de livraison inférieure, la différence de prix correspondant devra être déduite du prix indiqué sur le bon de commande.

Si la quantité est inférieure de plus de 5 %, nous nous réservons le droit de refuser la marchandise. Des pénalités (cf. ARTICLE 9) peuvent être appliquées dans certaines conditions.

## 3. Rappel des textes et réglementation applicables

Les produits objet de l'accord-cadre doivent être conformes à toutes les spécifications énoncées par la réglementation les concernant en vigueur et prévue par les différents textes en vigueur : directives et règlements européens, lois, règlements, décrets, arrêtés ministériels, circulaires français, guides des bonnes pratiques, normes ..., et applicables pendant la période d'exécution de l'accord-cadre.

Notamment, les prestations, objet du présent accord-cadre doivent être exécutées dans le respect des Groupes d'études des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN) en vigueur :

- Spécification technique applicable aux œufs et aux ovo-produits (version 1.0 - décembre 2015)
- Recommandation nutrition (version 2.0) date de publication : juillet 2015 et ses fiches thématiques:
  - Recommandations nutritionnelles sur les plats protidiques - Version 1.0
  - Recommandations nutritionnelles sur les produits laitiers dont les desserts lactés - Version 1.0

- Recommandations nutritionnelles pour la petite enfance - Version 1.0
- Recommandations nutritionnelles pour le milieu scolaire - Version 1.0
- Recommandations nutritionnelles pour les personnes âgées - Version 1.0
- Spécification technique applicable aux viandes hachées et préparations à base de viandes hachées d'animaux de boucherie (version 2.0) mise à jour mars 2015
- Guide de l'achat public de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais (mise à jour juillet 2012)
- Spécification technique n° B3-07-09 applicable aux laits et aux produits laitiers - GEM RCN (date de publication : juillet 2009)
- Spécification technique - Préparations de viandes, produits à base de viande de volailles ou de lapins - Foies gras de volaille (date de publication : février 2008)
- Spécification technique n° B1-18-07 du 4 mai 2007 applicable aux viandes et aux abats de volailles, de lapins ou de cailles, en carcasses ou pièces (date de publication : mai 2007)
- Spécification technique n° E6-07 du 4 mai 2007 applicable aux matières grasses tartinables (beurres, margarines, etc.), aux matières grasses laitières ayant un taux de matière grasse égal ou supérieur à 90 %, et aux préparations liquides à base de matières grasses (date de publication : mai 2007)
- Spécification technique n° B1-17-05 du 8 décembre 2005 applicable aux abats de boucherie
- Spécification technique n° E5-05 du 8 décembre 2005 applicable aux graisses végétales et/ou animales alimentaires
- Spécification technique C10-01 relative aux produits enrobés à base de poisson, congelés ou surgelés
- Spécification technique C9-01 relative au poisson congelé ou surgelé
- Spécification technique n°B1-13-03 du 9 décembre 2003 applicable aux viandes de gros bovins en muscles ou pièces
- Spécification technique n°B1-14-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de veau en muscles ou pièces
- Spécification technique n°B1-15-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes d'ovins en muscles ou pièces
- Spécification technique n°B1-16-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de porcins en muscles ou pièces

## **ARTICLE 5 – PRIX**

### **1. Généralités**

Les BPU doivent obligatoirement être fournis en version numérique (Excel).

Les quantités figurant aux tableaux récapitulatifs des besoins situés en annexe sont données à titre de renseignements simplement indicatifs et ne lient pas la Collectivité.

En plus des produits pour lesquels il aura soumissionné, le fournisseur pourra éventuellement fournir divers articles non portés dans le prix et au maximum au prix de grossistes détaillants.

Ces produits seront facturés à part.

Il est demandé de renseigner en fin de page du BPU le taux de remise accordé sur tarif catalogue pour articles commandés qui ne figurent pas au bordereau de prix.

### **2. Détermination du prix dans l'offre :**

L'offre fait apparaître le prix hors T. V. A, après rabais consenti pour chaque article, exprimé en prix unitaire et cela pour toute la durée du marché ; marchandises rendues franco port et d'emballage dans les locaux désignés par la Gestionnaire de la Cantine Scolaire, sauf dérogations précisées dans les tableaux récapitulatifs des besoins.

Ce prix hors T. V. A. comprend tous les impôts, frais et charges de toute nature dont le fournisseur peut être redevable du fait de l'exécution du marché conclu. Le fournisseur joindra à son offre, à titre de justificatifs, les tarifs de son propre fournisseur.

En cours d'exécution du marché, la révision du prix des articles interviendra à chaque modification des tarifs.

### **3. Dispositions diverses**

Si au cours de la période d'exécution du marché, la liberté était rendue à un prix précédemment taxé, le prix convenu continuerait à être appliqué jusqu'au terme du marché, et ne pourrait être modifié que du fait des variations des droits, impôts et taxes, à moins que les parties ne soient d'accord pour résilier le marché.

Si au cours de la période d'exécution du marché, le prix, jusque là libre, venait à être taxé, le prix du marché ne pourrait être supérieur au prix taxé, à partir de la date d'effet de celui-ci. Quel que soit le régime du produit, objet du marché, le prix proposé ne peut être supérieur au prix de vente en gros du produit considéré, c'est-à-dire au prix pratiqué pour les ventes aux commerçants détaillants. En outre, les prix du marché ne pourront dépasser les prix maxima éventuellement fixés par la réglementation en vigueur.

### **ARTICLE 6 – CONDITIONS D'EXECUTION DE LA PRESTATION, OBJET DU MARCHE – CONTRÔLES TECHNIQUES**

La Communauté de Communes se réserve le droit de surveiller les conditions d'exécution de la prestation, objet du marché, dans les usines et ateliers du fournisseur.

### **ARTICLE 7 – COMMANDES ET LIVRAISONS**

#### **1. Commande**

Les commandes émaneront uniquement de la Communauté de Communes. La commande se fera sous forme de bons de commande, signés par la responsable du centre de restauration, Véronique GROSSE, ou M. le Président.

Toutes factures présentées, faisant référence à une commande passée par un autre agent de la collectivité ne fera l'objet d'aucun paiement.

#### **2. Livraison**

Chaque livraison est effectuée à la date et à l'heure précisée lors de la commande correspondante.

Le lieu de livraison est :

Le restaurant scolaire, rue du Château- Derrière les Portes - 55160 FRESNES EN WOËVRE

Le titulaire s'engage à produire un bon de livraison mentionnant les éléments suivants :

- les noms et adresse du titulaire du marché,
- la date de livraison,
- la référence à la commande dans la mesure du possible,
- la nature de la livraison,
- les quantités livrées,
- les prix unitaires et totaux, franco, hors T.V.A. d'une part, T.T.C d'autre part.



## **ARTICLE 8 – RECEPTION**

La réception quantitative (poids, nombre d'unités...) et la réception qualitative (salubrité, qualité...) sont effectuées à l'instant de la livraison par la Gestionnaire, ou son représentant, qui peuvent se faire assister par toute personne de leur choix, vétérinaires notamment pour les denrées animales ou d'origine animale.

### **1. Réception quantitative**

En cas de non conformité entre la fourniture livrée et le bon de livraison, le dit bon et son duplicata sont rectifiés sous la signature des deux parties.

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, la Gestionnaire peut mettre le titulaire du marché en demeure :

- de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande ;
- de compléter la livraison, ou en cas contraire dans les délais les plus brefs à concurrence de la quantité totale prévue par la commande.

### **2. Réception qualitative**

Si la fourniture livrée ne correspond pas qualitativement aux spécifications du Marché, ou à la commande, celle-ci est refusée et doit être remplacée sur mise en demeure verbale du titulaire du marché par la Gestionnaire ou de son représentant. Toutefois celle-ci peut, si elle le juge opportun, accepter la fourniture avec une réfraction de prix à déterminer contradictoirement.

En cas d'insuffisance touchant la salubrité, il y a toujours et systématiquement rejet.

En cas d'infraction caractérisée aux clauses contractuelles, le pouvoir adjudicateur peut résilier celui-ci sans indemnité, après avoir invité le titulaire à présenter ses observations dans un délai de quinze jours.

Le fournisseur restera responsable de la qualité de ses fournitures, jusqu'à entière consommation dans les délais normaux fixés à six mois pour les conserves et à une semaine pour les denrées périssables, ces délais courant le jour de la livraison.

## **ARTICLE 9 – PENALITES**

En cas de retard, de refus de livraison, ou de non remplacement dans les délais accordés d'une fourniture ayant fait l'objet d'un rejet, la Gestionnaire se fournit là où elle juge convenable.

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

En outre, seront appliquées les pénalités suivantes, par dérogation à l'article 14-1 du CCCAG-FCS :

- En cas de retard : 100€ PAR PRESTATION RETARDEE.
- En cas de refus de livraison ou de non remplacement des fournitures dans les délais accordés : 100€ PAR PRESTATION NON REALISEE

## **ARTICLE 10 – PAIEMENTS**

Le comptable assignataire chargé du paiement est le Trésorier Payeur Général de la Communauté de Communes du Territoire de Fresnes-en-Woëvre – Trésorerie de Etain – Fresnes 55400 ETAIN.

Il n'est pas versé d'avance au titre du présent marché.

Le paiement est effectué suivant les règles de la comptabilité publique (dans les 30 jours à compter de la réception de la facture), sur la base d'une périodicité mensuelle.

Pour l'ensemble des livraisons effectuées au cours de chaque mois civil, le titulaire du marché est tenu d'adresser au Président de la Communauté de Communes dans la première quinzaine du mois qui suit, une facture détaillée, portant, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- le nom ou la raison sociale du créancier ;
- le cas échéant, la référence d'inscription au répertoire du commerce ou des métiers ;
- le cas échéant, le numéro de SIRET ;
- le numéro du compte bancaire ou postal ;
- le numéro du marché ;
- le numéro du bon de commande ;
- la désignation de l'organisme débiteur ;
- la date d'exécution des prestations ;
- le montant des prestations admises, établi conformément à la décomposition des prix forfaitaires, hors TVA et, le cas échéant, diminué des réfections;
- le montant des prestations admises, établi conformément au détail des prix unitaires, hors TVA et, le cas échéant, diminué des réfections;
- les montants et taux de TVA légalement applicables ou, le cas échéant, le bénéfice d'une exonération ;
- tout rabais, remises, ristournes ou escomptes acquis et chiffrables lors du marché et directement liés au marché;
- le montant total TTC des prestations livrées ou exécutées (incluant, le cas échéant le montant de la TVA des travaux exécutés par le ou les sous-traitants) ;
- la date de facturation ;

- **Dispositions applicables en matière de facturation électronique : chorus pro**

- SIRET COMMUNAUTE DE COMMUNES : 24550117600011
- Pas de numéro d'engagement spécifique

Le décret n° 2016-1478 du 2 novembre 2016 relatif au développement de la facturation électronique fixe les modalités d'application des nouvelles obligations de transmission et d'acceptation des factures électroniques dans le cadre de l'exécution des contrats conclus avec les collectivités territoriales ou les établissements publics et les titulaires ou les sous-traitants admis au paiement direct.

Le décret fixe notamment les mentions minimales à faire apparaître sur les factures électroniques, qui devront comporter également les numéros d'identité de l'émetteur et du destinataire (en application de l'article R. 123-221 du code de commerce).

Ces factures seront transmises obligatoirement via le portail « Chorus Pro ».

Lorsqu'une facture sera transmise en dehors du portail, l'acheteur ne pourra la rejeter qu'après avoir rappelé cette obligation à l'émetteur et l'avoir invité à s'y conformer.

Par ailleurs, ce décret vient compléter le décret n° 2013-269 du 29 mars 2013 relatif à la lutte contre les retards de paiement afin de définir la date de réception d'une demande de paiement transmise par voie électronique, soit la date de notification du message électronique informant l'acheteur de la mise à disposition de la facture sur le portail.

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).

**ARTICLE 11 – GARANTIES**

La Communauté de Communes se réserve le droit de prolonger d'une durée maximum d'un mois les marchés arrivés à expiration pour le renouvellement desquels les adjudications engagées en temps opportun n'auraient pas abouti et d'une durée maximum de trois mois en cas de conflit, de troubles ou autres aléas défavorables.

Préalablement à l'ouverture des plis, le Bureau chargé de l'examen des soumissions pourra écarter de la concurrence les propositions de tout soumissionnaire qui ne lui paraîtrait pas présenter les garanties morales, financières ou techniques nécessaires pour assurer la pleine exécution des conditions du présent contrat, ou qui, au cours d'adjudications précédentes, aurait livré des marchandises dont la qualité aurait donné lieu à des observations faites par lettre recommandée avec accusé de réception.

**ARTICLE 12 – CONTENTIEUX**

Le Tribunal Administratif de Nancy est le seul compétent.

**ARTICLE 13 - ASSURANCES**

Le fournisseur doit être titulaire d'une police personnelle de responsabilité civile couvrant les dommages de toute nature causés au tiers.

Conformément aux dispositions de l'article 9 du CCAG-FCS, tout titulaire (mandataire et cotraitants inclus) doit justifier, dans un délai de 15 jours à compter de la notification du contrat et avant tout commencement d'exécution, qu'il est titulaire des contrats d'assurances, au moyen d'une attestation établissant l'étendue de la responsabilité garantie.

**ARTICLE 14 – DEROGATIONS AUX C.C.A.G.**

Le présent Cahier des charges précise les dispositions du C.C.A.G. Les seules modifications aux C.C.A.G. concernent le montant des pénalités de l'article 9 du présent cahier des charges.

<b>Nom, prénom et qualité du signataire (*)</b>	<b>Lieu et date de signature</b>	<b>Signature</b>