

Marche À Procédure Adaptée MAPA

conformément aux dispositions des articles R 2123-1, R 2131-7, R2131-14 et R 2131-15 du code de la commande publique relatif aux marchés spécifiques, au recours à la procédure adaptée et relatif à la modalités de publicité

***Confection, livraison de repas en liaison froide au profit du
Centre de Rétention Administrative de Guyane, la Matourienne, Service,
nettoyage des locaux et matériel de cuisine***

Cahier des Clauses Particulières

Ministère de l'Intérieur
Préfecture de la région de Guyane _ service de l'État
Représenté par M. le Préfet de la Région de Guyane
Rue Fiedmond - CS 5708
97307 Cayenne Cedex

Marché n°2025M0010

Code CPV :

55523000-2 services traiteur pour entreprise ou autres institutions

55521200-0 Livraison de repas

Table des matières

1. GÉNÉRALITÉS :.....	4
1.1.Préambule – objet.....	4
1.2.Forme du marché - Durée - exécution.....	4
2 LES INTERVENANTS.....	5
2.1.Pouvoir adjudicateur :.....	5
2.2.Organisme passant le marché :.....	5
2.3.Service bénéficiaire :.....	5
2.4.Comptable assignataire :.....	5
2.5.Titulaire :.....	5
2.5-1.Co-traitant :.....	5
2.5-2 Sous traitance.....	5
3.PIÈCES CONTRACTUELLES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ.....	5
3.1.Descriptif des prestations.....	6
3.2.Documents à remettre régulièrement.....	7
3.3.Comportement du personnel.....	7
3.4.Remplacement du personnel à la demande de l'acheteur.....	7
3.5.Continuité des prestations.....	8
3.6.Modalités d'exécution.....	8
3.4.Besoins occasionnels.....	8
4 LES ATTENDUS DU SERVICE RESTAURATION.....	8
5.CONTRÔLES ET SUIVIS.....	8
5.DEScriptif DES LOCAUX.....	10
6.CLAUSES SOCIALES ET ENVIRONNEMENTALE S.....	10
6.1.clauses sociales.....	10
6.2 clauses environnementales.....	10
7.OBLIGATIONS ADMINISTRATIVES DU TITULAIRE DU MARCHÉ.....	10
7.1 Assurances.....	10
7.2.Remise de documents attestant de l'absence d'emploi dissimulé.....	10
7.3.Obligation de confidentialité.....	10
7.4.Obligation du titulaire d'informer le pouvoir adjudicateur de tout changement de situation.....	11
8.CLAUSES DE RÉEXAMEN.....	11
8.1.Continuité de services.....	11
9.RÉSILIATION.....	11
10.PRIX ET MODE D'ÉVALUATION DES PRESTATIONS – VARIATIONS DES PRIX RÈGLEMENT DES COMPTES - AVANCES.....	12
10.1.Contenu des prix – règlement des comptes.....	12
10.2.Formes des prix :.....	13
10.3.Variation des prix.....	13
10.4.Cautonnement.....	13
10.5.Clause de sauvegarde.....	13
10.6.Règlement des comptes.....	13

10.7.Intérêts moratoires.....	14
10.8.Avances sur bons de commande.....	14
. 11.SANCTION POUR INEXÉCUTION TOTALE OU PARTIELLE.....	14
11.1.Pénalités applicables.....	14
. 12.DIFFÉRENTS ET LITIGES.....	15
. 13.DÉROGATIONS AUX DOCUMENTS GÉNÉRAUX.....	15

1. GÉNÉRALITÉS :

1.1. Préambule – objet

Le présent marché a pour objet la restauration des retenus du Centre de Rétention Administrative, Route de Matoury, en liaison froide, et la prestation de service, nettoyage de locaux et matériel de cuisine.

Le CRA Comprend deux quartiers distincts. Le quartier Homme peut recevoir jusqu'à 33 personnes, le quartier femme peut recevoir jusqu'à 12 personnes. Le nombre d'occupant lissé sur l'année est d'environ 30 personnes, quel que soit le quartier, par jour.

Ce bâtiment construit en 2014, présente aujourd'hui de lacunes normatives, c'est la raison pour laquelle la réhabilitation de la cuisine est prévue. Ce projet perturbera l'exploitation du local durant au moins huit mois. Le titulaire exercera les livraisons et la distribution des repas dans un local de substitution.

1.2. Forme du marché - Durée - exécution

Il s'agit d'un accord cadre mono attributaire, exécutable à bon de commande selon la Procédure Adaptée régie par les dispositions des articles L 2123-1 R 2123-1, R 2131-7, R2131-14 et R 2131-15 du code de la commande publique.

Il s'exécutera :

- sans minimum avec un maximum de 45 000 repas par an, tout confondu (petit déjeuner ; déjeuner et dîner),
- tous les jours de la semaine,
- Les prestations devront débuter le 8 octobre 2025,
- Il n'est pas prévu de décomposition en tranches ni en lots,
- Toute modification du contrat devra faire l'objet d'un avenant signé par les personnes dûment habilitées à cet effet par chaque cocontractant,
- 3 livraisons par semaines les lundis, les mercredi et les vendredis,
- Le titulaire doit faire face et s'adapter à toutes variations des besoins,
- Le marché est conclu pour un an ferme à partir du 8 octobre 2025, renouvelable 3 fois de même durée sans pouvoir dépasser 4 ans en totalité, la reconduction est tacite,
- Le titulaire ne peut refuser la reconduction du marché,
- Le titulaire recevra un ordre de service n°1 de démarrage valant bon de commande n° 1 à travers la plateforme acheteur PLACE,
- Le Titulaire recevra un Bon de commande annuel a chaque renouvellement.

2 LES INTERVENANTS

2.1.Pouvoir adjudicateur :

Dans le cadre de ce marché l'acheteur pouvoir adjudicateur est au sens de l'article 1211-1 du CCP le représentant de l'État Monsieur le Préfet de Guyane

2.2.Organisme passant le marché :

La personne publique chargée de la passation du marché est la Direction Territoriale de la Police Nationale, le Secrétariat Général de la Police Nationale Division Budget Commande publique service commande publique Rue Gustave Charlery Cayenne.

marches-publics-sgap973@interieur.gouv.fr

2.3.Service bénéficiaire :

Ce marché est passé au bénéfice du Centre de Rétention Administrative Matoury.

2.4.Comptable assignataire :

La Direction Régionale des finances publiques Rue Fiedmond Cayenne

drfip973@dgfip.finances.gouv.fr.

2.5.Titulaire :

Dans le cadre du mémoire technique, **avec son offre**, le titulaire désigne une personne ressource, responsable du site habilité à le représenter pour les besoins de l'exécution du marché. Ce représentant est réputé disposer des pouvoirs suffisants pour prendre les décisions nécessaires, engageant le titulaire.

2.5-1.Co-traitant :

Les opérateurs économiques peuvent se porter candidats individuellement ou sous forme de groupement solidaire ou de groupement conjoint, conformément à l'article R2142-20 du code de la commande publique sous réserve du respect des règles relatives à la concurrence.

2.5-2 Sous traitance

Selon les dispositions de l'article L 2193-3 du CCP le titulaire est autorisé à sous traiter uniquement les prestations secondaires telles que service et nettoyage.

3.PIÈCES CONTRACTUELLES CONSTITUTIVES DU MARCHÉ

- L'Acte d'Engagement (AE),
- Le bordereau de prix unitaire BPU
- cadre de réponse technique (offre technique du titulaire),
- Le présent cahier des clauses particulières (CCP), et ses annexes,

- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés de fournitures courantes et services (CCAG-FCS) approuvé par arrêté du 30 mars 2021 du ministère de l'Économie, des finances et de la relance. Ce document n'est pas annexé au présent marché ,
- l'OS de démarrage,
- L'engagement de responsabilité et de confidentialité,
- Le mémoire technique fourni par le titulaire,
- Les bons de commande émis par le pouvoir adjudicateur,
- Le règlement de consultation.

Le titulaire ne peut se prévaloir dans l'exercice de sa mission d'une quelconque ignorance des textes d'une manière générale tout loi, décret arrêté et réglementation du présent marché.

3.1.Descriptif des prestations

Elle comprend :

- L'élaboration des menus 1 mois à l'avance ,
- La confection des repas (Petit Déjeuner déjeuner et dîner) en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies dans l'annexe 1,
- Le conditionnement des plats cuisinés et des préparations froides,(entrées),
- Le transport et la livraison des repas sur site,
- Le respect du contrôle de l'hygiène, notamment la réalisation à ses frais des contrôles, microbiologiques prévus par la réglementation en cours démarche PMS – HACCP,
- Le nettoyage et entretien des locaux mis à disposition ainsi que du matériel (four remise en température, armoire froide, lave-vaisselles) locaux de stockage, de préparation, vestiaires et sanitaire,
- Le ménage du réfectoire après chaque service,
- Le lavage des plateaux et couvert le cas échéant,
- La remise à température des plateaux repas ceci comprend la bonne utilisation, et le contrôle du matériel,
- Le service des trois repas en deux fois une 1^{er} fois pour le quartier hommes, la seconde fois pour le quartier femme, ceci comprend la formation du personnel aux règles hygiène à respecter en restauration,
- Fourniture de produit ménager adapté à la restauration,
- Fourniture et pose des consommables des sanitaires, papier hygiénique, essuie-main nettoyant
- fourniture poubelle cuisine et consommables (sacs poubelle)
- Gestion des déchets : transport dans les conteneurs, nettoyage et désinfection des conteneurs, transport des conteneurs à l'extérieur de l'enceinte les jours de ramassage ,

- Tri des déchets déchet ultime et recyclage avec notification sous forme de pictogrammes,
- Fourniture des EPI pour le ou les agents selon les tâches accomplies.

3.2. Documents à remettre régulièrement

- La composition des menus 1 mois à l'avance
- Les résultats des contrôles de l'hygiène générale de la cuisine centrale chaque trimestre
- Les résultats du contrôle biologique chaque trimestre

3.3. Comportement du personnel

Le personnel du titulaire respecte :

- le matériel, les équipements mis à disposition (usage adapté, nettoyage, remise en place, etc)
- les règles de fonctionnement du site (stationnement, accès, badge, horaires...).
- la discrétion et la courtoisie élémentaire dues à tout convive : comportement exempt de tout reproche à l'égard des tiers : pas de bruits intempestifs ou inappropriés, pas d'ingérence dans les conversations, pas de jugement de valeur.
- les consignes de sécurité en vigueur spécifique des lieux
- Il est tenu à une obligation de discrétion pour tout renseignement, document ou tout objet parvenu à sa connaissance à l'occasion de l'exécution du service.

3.4. Remplacement du personnel à la demande de l'acheteur

L'administration peut exiger à tout moment le remplacement de toute personne contrevenant aux dispositions précisées précédemment ou ne respectant pas le règlement intérieur de l'établissement :

- dans un délai de 15 jours pour des motifs professionnels
- dans un délai de 24 heures pour non-respect caractérisé des clauses du présent marché.
- dans un délai immédiat si l'agent perd l'agrément d'accès délivré par la personne publique au CRA

Des pénalités sont applicables en cas de non-remplacement du personnel dans les délais impartis article 11 du présent document

Les biens y compris denrées alimentaires brutes ou cuisinées sont la propriété du titulaire, qui veille à l'intégrité au sein de ses équipes.

En cas de suspicion et à la demande du titulaire, le client organise des contrôles. En cas de manquement avéré, des mesures coercitives pourront être engagées à l'encontre des personnels concernés par le client et le titulaire.

3.5.Continuité des prestations

Afin de garantir une même qualité et la continuité de service, le titulaire assure le remplacement des personnels absents par des personnes disposant des mêmes compétences durant leur absence (congrés, arrêts de maladie, formation, abandon de poste, grève de son personnel, ...).

En cas d'évènement imprévu ou exceptionnel, le titulaire prend toutes les mesures pour assurer la continuité des prestations dans les conditions définies au contrat, en lien avec le chef du CRA ou son représentant.

Dans l'hypothèse où le titulaire ne peut assurer les prestations :

- Il s'engage à les faire exécuter à ses frais par une autre société via la sous-traitance ou un contrat de fourniture.
- En application de l'article 45 du CCAG-FCS, le pouvoir adjudicateur peut faire procéder par un tiers à l'exécution des prestations prévues par le marché, aux frais et risques du titulaire

3.6.Modalités d'exécution

Les prestations doivent 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 du marché mais également pour toutes les nouvelles normes qui deviendraient effectives en cours d'exécution du marché.

3.4.Besoins occasionnels

Pour des besoins occasionnels de faible montant, la personne publique peut s'adresser à un prestataire autre que le titulaire du marché, le recours à cette possibilité ne dispense pas la personne publique de respecter son engagement vis-à-vis du titulaire.

Cependant pour des besoins occasionnels la personne publique peut également sur présentation et acceptation d'un devis demander au titulaire du marché des prestations liées au marché.

4 LES ATTENDUS DU SERVICE RESTAURATION

Voir annexe 1 au présent document, cette annexe devra comporter la signature du candidat lors de la soumission de son offre.

5.CONTRÔLES ET SUIVIS

Les dispositions ci-après dérogent à l'article 28 du CCAG-FCS.

Le contrôle de l'exécution des prestations est effectué à tout moment, de façon inopinée, par le directeur du CRA ou son représentant.

Des contrôles « qualité » sont effectués :

- soit déclenchés par le titulaire dans le cadre de son process qualité pour garantir le niveau de qualité y compris sécurité et sanitaire (auto-contrôles),

- soit par l'administration

Types e contrôle :

- x Contrôles conjoints : le titulaire est prévenu avant le contrôle dans un délai raisonnable. Ces contrôles sont effectués par référence aux obligations du titulaire, au regard des critères de finalité des prestations.
- x Contrôles inopinés permettent une vision en temps réel de l'activité du titulaire et du niveau qualitatif toujours en référence aux obligations contractuelles et aux critères de qualités attendus.

Le représentant du CRA insiste sur la nécessité, compte tenu des enjeux qui caractérisent la restauration des retenus d'un suivi permanent de la qualité du service.

En cas de difficultés dans l'exécution des prestations, le titulaire devra en informer immédiatement le représentant du CRA, s'affranchissant des fréquences mentionnées ci-dessous.

Les reportings annuels prendront la forme d'un rapport clair et détaillé. Il est transmis au représentant du CRA. Les fréquences des reportings et les éléments devant être inclus sont au minimum les suivants :

Offre alimentaire	Trimestriel + annuel	<ul style="list-style-type: none"> • Suivi du respect de la composition de l'offre : CRA • Suivi de l'introduction de produits issus de l'agriculture biologique et ou issus de productions locales, identification d'origine. • Suivi du respect des engagements en matière de nature des approvisionnements alimentaires
Locaux et équipements	Mensuel	• Suivi du planning de nettoyage des locaux : cuisine et espace de restauration.
	Semestriel	• État des locaux / équipements avec suggestions à l'acheteur en matière de maintenance des locaux ou d'investissements nécessaires.
Contrôles sanitaires	À la demande	• Rapport des dysfonctionnements et anomalies et les mesures engagées pour y remédier
	Contrôles services sanitaire	• Rapport des dysfonctionnements et anomalies et les mesures engagées pour y remédier se reporter à l'article 3.2

Le défaut de production de ces comptes rendus constitue une faute contractuelle sanctionnée dans les conditions définies dans l'article 11 du présent document

Le titulaire assure l'approvisionnement des denrées et leur stockage dans les installations des locaux de la restauration réservés aux retenus.

5.DEScriptif des locaux

Voir annexe 2 au présent document,

6.Clauses sociales et environnementale s

6.1.clauses sociales

Sans Objet

6.2 clauses environnementales

Se reporter article 1-3 « qualité écologique» annexe 1

7.Obligations administratives du titulaire du marché

7.1 Assurances

Dans le cadre de son activité, objet du présent marché, le titulaire atteste de sa couverture par la souscription d'une police d'assurance garantissant les conséquences pécuniaires de sa responsabilité civile susceptible d'être engagée pour les dommages matériels et corporels qui pourraient survenir à la suite de la fabrication, la livraison et la fourniture de repas. Il doit être assuré en responsabilité civile notamment pour les risques d'intoxication alimentaire. Il s'engage, sur toute demande faite par le pouvoir adjudicateur ou en cas de modification des conditions de sa police d'assurance, à communiquer une attestation de souscription de la police d'assurance en cours de validité. Toutefois, cette communication n'engage en rien la responsabilité de l'acheteur pour le cas où, à l'occasion d'un sinistre, l'étendue des garanties ou le montant de l'assurance s'avérerait insuffisant.

A défaut de production de cette attestation dans un délai de 15 jours ouvrés (comptés à partir de la réception de la demande), le marché pourra être résilié.

7.2.Remise de documents attestant de l'absence d'emploi dissimulé

Le titulaire produit tous les six mois à compter de la notification du marché une déclaration relative à la lutte contre le travail dissimulé.

7.3.Obligation de confidentialité

Tous les renseignements et informations portés à la connaissance du titulaire en cours, de l'exécution du marché sont considérés comme confidentiels et ne devront en aucun cas, être communiqués par celui-ci à des tiers, sous peine de résiliation de marché. Annexe à signer et a remettre avec l'offre

7.4.Obligation du titulaire d'informer le pouvoir adjudicateur de tout changement de situation

Le titulaire informe l'acheteur :

- De toute modification affectant son statut (cession, fusion, changement de forme juridique, raison sociale, etc...) afin qu'il puisse prendre les dispositions nécessaires pour assurer la continuité de l'exécution du marché,
- Dès qu'une procédure de redressement judiciaire est mise en œuvre à son encontre.

8.CLAUSES DE RÉEXAMEN

Le titulaire exécute les prestations conformément à la description faite dans le document et conformément à l'offre remise.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de procéder pendant l'exécution des prestations, dès lors que les circonstances l'exigent, à des modifications du marché dans le respect des dispositions des articles R.2194-1 à R.2194-10 du Code de la commande publique.

En cas de modifications mineures, le titulaire s'engage à chercher à les réaliser sans supplément de prix.

Dans tous les cas et sous réserve qu'elles ne bouleversent pas l'économie générale du marché ou qu'elles n'en modifient pas l'objet, les modifications éventuelles demandées par le pouvoir adjudicateur afin de prendre en compte l'évolution de la réglementation et/ou de l'exécution du contrat donneront lieu à la signature d'un avenant par les parties contractantes. La rédaction de cet avenant incombe au pouvoir adjudicateur.

8.1.Continuité de services

En application des articles R. 2194-1 à R. 2194-10 du code de la commande publique, le présent marché public pourra être modifié quel que soit le montant de la modification, dans les circonstances suivantes :

– une continuité de service : compte tenu de l'objet de l'accord-cadre qui ne peut souffrir d'aucune interruption, cette clause de « continuité de service » peut s'appliquer, si au terme de l'accord-cadre, aucun prestataire n'est désigné pour assurer la suite des prestations ou que la mise en service de ces prestations par un nouveau prestataire n'est pas encore effective.

Le RPA peut alors, avant la date d'échéance de l'accord-cadre, imposer sa poursuite pour une durée de trois (3) mois renouvelable une (1) fois par reconduction expresse . La durée totale de la reconduction ne pourra excéder six (6) mois.

Le titulaire est alors tenu de poursuivre l'exécution des prestations dans les mêmes conditions et ne peut se prévaloir d'une quelconque indemnité à ce titre.

9.RÉSILIATION

En complément à l'article 32 du CCAG FCS le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de résilier sans indemnité le présent marché:

- en cas de modifications importantes de la consistance des prestations ne pouvant être assurées par le prestataire.
- en cas de fraude, de malversation ou de négligences graves de sa part;

- en cas d'inobservations graves ou de transgressions répétées des clauses du présent marché;
- en cas d'inobservations ou de transgressions répétées des réglementations en vigueur en matière de consommation, d'hygiène et de santé publique ;
- en cas de manquements graves ou répétés à la sécurité ou à la réglementation du travail,
- en cas d'observations graves faites par la Direction Départementale des Services Vétérinaires sur les installations désignées comme lieu de préparation des repas.
- en cas de sous-traitance illicite.

La résiliation prend effet à compter de sa notification au titulaire sous la forme d'un courrier transmis à travers son profil acheteur.

10.PRIX ET MODE D'ÉVALUATION DES PRESTATIONS – VARIATIONS DES PRIX RÈGLEMENT DES COMPTES - AVANCES

10.1.Contenu des prix – règlement des comptes

- ✓ Les prix du marché sont exprimés en euros
- ✓ Les prix intègre l'ensemble des obligations décrites au présent document
- ✓ Les prix décomposent les différents postes suivants :
 - prix unitaire : l'élaboration des repas , il comprend tous les frais fixes du prestataire, (personnels, exploitation, analyses bactériologiques livraison,)
 - ✓ Les prix sont fermes pour une période de 1 an à compter de la date de démarrage du marché.
 - ✓ Révisibles semestriellement, par application de la formule ci-après :

$$P_n = P_o [0,80 R_n/R_o + 0,20 N_n/N_o]$$

Dans laquelle :

- ✓ P_n est le prix HT révisé,
- ✓ P_o est le prix HT initial (M_o)
- ✓ R_n est la valeur connue de l'indice : indice de prix à la consommation (ensemble des ménages en Guyane base 2021) (IPC) à la date de révision des prix du marché,
- ✓ R_o est la valeur connue de ce même indice au mois M_o, *indice connu au mois d'octobre 2025*
- ✓ N_n est la valeur connue de l'indice 010546200 – Indice du prix de vente des services français aux entreprises françaises (BtoB) – CPF 81.22 – Autres services de nettoyage des bâtiments et de nettoyage industriel , à la date de révision des prix du marché,
- ✓ N_o est la valeur connue de ce même indice au mois M_o,

Le mois de référence est le mois d'octobre 2025.

Le prix est arrondi au millième supérieur.

Si, en cours d'exécution du contrat, les indices venaient à disparaître, une procédure de réexamen peut être engagée de manière à remplacer les indices disparus par des indices équivalents.

10.2. Formes des prix :

Les prix sont fermes la première année et révisable semestriellement

10.3. Variation des prix

Les prix sont en euros sur la base des conditions économiques en vigueur au mois correspondant au mois de remise de démarrage du marché : octobre 2025

La première révision des prix interviendra à la date anniversaire octobre 2026, puis semestriellement, selon la formule suivante :

La demande de révision des prix est envoyée au service commande publique par mail à l'adresse suivante marches-publics-sgap973@interieur.gouv.fr un mois avant l'entrée en vigueur des nouveaux tarifs.

En l'absence de transmission de ces documents dans les délais fixés ci-dessus, les prix de la période précédente demeurent applicables pour une nouvelle durée de 6 mois

Les nouveaux tarifs de règlement s'appliqueront au lendemain de la période de 6 mois.

10.4. Cautionnement

Il ne sera pas exigé de cautionnement pour l'exécution du marché

10.5. Clause de sauvegarde

Si l'augmentation des prix constatée par rapport au prix initial figurant dans le bordereau des prix unitaires est supérieure à 5 % (cinq pourcents) par an et, dans le cas où la négociation menée avec l'opérateur économique pour convenir à l'amiable de la hausse à appliquer s'avérerait infructueuse, le pouvoir adjudicateur pourra résilier, en dérogation aux règles contractuelles de préavis, sans indemnité la partie du marché restant à exécuter.

10.6. Règlement des comptes

- Le prestataire établit chaque fin de mois, une demande détaillée d'acompte mensuel sous forme de facture, correspondant à l'ensemble des prestations réalisées dans le mois, accompagnée en guise de justificatif du relevé des bons de livraison signés par les 2 parties détaillant le nombre de repas livrés par genre
- Ces factures détaillées établies, sont adressées au pouvoir acheteur sur la plate- forme Chorus, sans omettre de noter le n° d'engagement et le RIB sur la facture
- Les paiements seront effectués par virement au compte bancaire ou postal indiqué dans l'acte d'engagement
- Le droit à règlement de la facture court à compter de la réception de la facture par l'administration. Les règlements interviennent par mandat administratif dans un délai maximum de 30 jours à compter de la réception de la facture par le service avec virement sur le compte figurant sur l'acte d'engagement et la facture.

10.7.Intérêts moratoires

L'article R.2192-10 du code de la commande publique, s'applique

l'article R.2192-36 du code de la commande publique, s'applique concernant le paiement de ces pénalités.

10.8.Avances sur bons de commande

Les dispositions du Code de la commande publique s'appliquent.

11.SANCTION POUR INEXÉCUTION TOTALE OU PARTIELLE

11.1.Pénalités applicables

Manquement aux obligations	Montant des pénalités
Remplacement de personnel Article 3.4 du présent document	90,00€ au lendemain du délai expiré (sur constat du client), Possibilité de cumul de la pénalité
Service de restauration partiellement assuré problème de quantité (manque repas)	100€ par service
Absence de compte rendu	90,00€ au lendemain du delai expiré
Non respect des règles en matière d'hygiène	200 € par manquement – sur constat du client (photo ou témoignages à l'appui)
Manquement sur les conditions d'accès au site, prévues du présent document	50 € pour jour et par manquement
Manquement(s) relevé(s) dans les contrôles des services de l'État	150 € par manquement relevé

Les pénalités sont appliquées sans qu'il soit nécessaire de procéder à une mise en demeure préalable . Les pénalités sont cumulables entre elles.

Le Représentant du Pouvoir Adjudicateur (RPA) notifie au Titulaire l'application de la pénalité, son montant et les motifs qui ont conduit à l'application de cette pénalité. Le Titulaire s'engage à imputer toute pénalité exigible sur la première de ses factures suivant l'événement soumis à ladite pénalité.

peuvent être précomptées sur les paiements partiels définitifs versés au titulaire tout au long du marché, lors de l'établissement des factures ;

- ne présentent aucun caractère libératoire, le titulaire étant intégralement redevable de ses obligations contractuelles et notamment des prestations dont l'inexécution a donné lieu à l'application de pénalités ;

- sont applicables sans exonération ni limite par dérogation aux dispositions des articles 14.1.2 et 14.1.3 du CCAG-FCS ;

n'exonère pas le titulaire (ou son sous-traitant) des obligations de réparation dans le cas où sa responsabilité est engagée à concurrence du montant effectif du préjudice subi par le service de l'État ;

Les parties reconnaissent enfin qu'elles peuvent convenir d'un commun accord que des mesures palliatives, susceptibles de limiter l'étendue de retards ou d'erreurs, peuvent être proposées, et s'engagent à collaborer de bonne foi pour la mise en place de telles mesures.

12.DIFFÉRENTS ET LITIGES

Les dispositions générales relatives au règlement alternatif des différends sont indiquées à l'article L.2197-1 du code de la commande publique :

Les parties à un contrat administratif peuvent recourir à un tiers conciliateur ou médiateur, dans les conditions fixées par les chapitres 1er et II du titre II du livre IV du code des relations entre le public et l'administration.

En cas d'échec de la procédure amiable, l'instance contentieuse territorialement compétente est : Tribunal administratif de Cayenne, 7 rue Schoelcher 97302 Cayenne Adresse email greffe.ta-cayenne@juradm.fr Téléphone [05 94 25 49 70](tel:0594254970)

13.DÉROGATIONS AUX DOCUMENTS GÉNÉRAUX

Pénalités – sanctions : l'article 10 du présent CCAP dérogation à l'article 14 du CCAG FCS

Pièces contractuelles : L'article 3 du présent document du marché déroge à l'article 4 du CCAG-FCS.

Contrôle et suivi : l'article 5 du CCP déroge à l'article 28 du CCAG-FCS

Pénalités : L'article 11 du CCP déroge à l'article 14 du CCAG-FCS.

Ce document et ses annexes sont réputés acceptés dès lors que l'entreprise candidate.