

**Laurence BIARD**  
Directrice des Achats GHT

**Cellule des Marchés Publics**  
02.32.73.35.19  
[cellule.marchespublics@ch-havre.fr](mailto:cellule.marchespublics@ch-havre.fr)

**Affaire suivie par :**  
Richard FRAS  
Responsable département  
achats généraux  
02 32 41 64 75  
[Richard.fras@ch-pont-audemer.fr](mailto:Richard.fras@ch-pont-audemer.fr)

Antje Grund  
Acheteuse  
02 32 73 30 51  
[Antje.grund@ch-havre.fr](mailto:Antje.grund@ch-havre.fr)

**MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURES  
COURANTES ET DE SERVICES**

**APPROVISIONNEMENT ET GESTION  
DE LA RESTAURATION  
DE L'E.H.P.A.D. LA BELLE ÉTOILE**

**Numéro de la consultation : 25DAHL030**

**PROCÉDURE D'APPEL D'OFFRES OUVERT**

Selon les articles R. 2124-1 et R. 2124-2 du code de la commande publique.

**CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES  
PARTICULIÈRES (CCAP)**

## Article 1 GROUPEMENT HOSPITALIER DE TERRITOIRE

Le Groupement Hospitalier de Territoire Estuaire de la Seine (GHT) dont le Groupe Hospitalier du Havre est l'établissement support, est composé des établissements suivants :

- Groupe Hospitalier du Havre
- Centre Hospitalier Intercommunal Caux Vallée de Seine (Lillebonne)
- Centre Hospitalier Intercommunal des Hautes Falaises (Fécamp)
- Centre Hospitalier de la Risle (Pont-Audemer)
- Centre Hospitalier de Saint Romain de Colbosc
- EHPAD des Escalles
- EHPAD de la Belle Etoile

Selon l'article L. 6132-3 du Code de la santé publique (CSP) introduit par l'article 107 de la Loi de modernisation de notre système de santé n°2016-41 du 26 janvier 2016 « *l'établissement support désigné par la convention constitutive de GHT assure [...] pour le compte des établissements parties au groupement hospitalier de territoire [...] la fonction achats.* »

Pour piloter la fonction achats mutualisée, le Directeur de l'établissement support de GHT exerce, par dérogation, les compétences et les responsabilités dont disposent en propre les directeurs d'établissements parties (article L 6143-7 du CSP). Ainsi, pour ce qui relève de la fonction achats, l'établissement support :

- est chargé de la politique, de la planification et de la stratégie d'achat ainsi que du contrôle de gestion des achats pour ce qui concerne l'ensemble des marchés et de leurs avenants,
- assure la passation des marchés et de leurs avenants, conformément aux dispositions du code de la commande publique,
- est responsable de la signature et de l'exécution des actes juridiques.

Conformément aux dispositions du code de la commande publique, l'établissement partie au GHT assure l'identification et la quantification des besoins, ainsi que l'exécution des marchés publics.

## Article 2 POUVOIR ADJUDICATEUR

<b>Dénomination :</b> GROUPE HOSPITALIER DU HAVRE	<b>Direction :</b> Direction des Achats du GHT
<b>Adresse Siège social :</b> 55 Bis Rue Gustave Flaubert BP 24	<b>CP :</b> 76 083
<b>Localité / Ville :</b> LE HAVRE	<b>Pays :</b> France
<b>Téléphone :</b> 02.32.73.35.19	<b>Télécopieur :</b> 02.32.73.44.18
<b>Courrier électronique Cellule des marchés publics (Mail) :</b> <a href="mailto:cellule.marchespublics@ch-havre.fr">cellule.marchespublics@ch-havre.fr</a>	<b>SIRET :</b> 267 601 714 000 12

## Article 3 OBJET ET ETENDUE DE LA CONSULTATION

### 3.1 Objet de la consultation

La présente consultation a pour objet la fabrication sur site, la préparation sur place et la distribution de repas destinés aux résidents et aux personnels de l'E.H.P.A.D de la Belle Étoile situé 33, rue Jacques Prevert, 76290 Montivilliers.

Le prestataire assure la gestion et l'exploitation du service sur place avec les installations de restauration existantes : Personnels, locaux et matériels. De plus, il recrute et rémunère le chef-gérant qui encadrera le personnel de cuisine de

l'EHPAD La Belle Etoile nécessaire à la bonne marche du service de restauration : production des repas par texture, plonge liée à la cuisine, ménage de cuisine.

Les exigences techniques sont définies au sein du Cahier des Clauses Techniques Particulières (C.C.T.P)

### 3.2 Nomenclature européenne

La ou les classifications principales et complémentaires conformes au vocabulaire commun des marchés européens (CPV) sont :

55321000-6	Services de préparation de repas
------------	----------------------------------

### 3.3 Procédure de passation

La présente consultation est lancée sous forme d'un appel d'offre ouvert, en application des articles des articles R. 2124-1 et R. 2124-2 du code de la commande publique.

### 3.4 Forme du marché

Le marché est un accord-cadre conclu sans minimum, avec un maximum à 1 000 000 €HT en application de l'article R. 2162-4 du code de la commande publique, exécuté au fur et à mesure de l'émission de bons de commande conformément aux articles R. 2162-13 et R. 2162-14 du Code précité.

Le montant maximum indiqué ci-dessus prévoit une marge destinée à l'intégration progressive des obligations EGALIM, à mesure de l'évolution de la demande de l'EHPAD sur la base du plan de progrès sur lequel s'est engagé le titulaire dans son offre.

A titre indicatif, le montant financier approximatif réalisé **sur 4 ans (de 2022 à 2025 extrapolé)** est de:

160 repas maximum jours - Incluant Frais fixe de personnel et l'ensemble des stipulations prévu au cahier des charges - hors repas du personnel et accompagnants et avant EGALIM	<b>760 000 €ht</b>
--	--------------------

### 3.5 Marchés publics négociés sans publicité ni mise en concurrence préalables susceptibles d'être passés ultérieurement

En application de l'article R. 2122-4 du Code de la commande publique, un marché négocié sans mise en concurrence pourra être attribué au titulaire pour la livraison complémentaire de fournitures.

La durée de ces marchés ne pourra excéder trois (3) ans.

### 3.6 Etablissements concernés par cette consultation et lieux d'exécution

Cette procédure d'achat concerne les établissements du groupement hospitalier de territoire suivants :

- L'EHPAD La Belle Etoile à Montivilliers.

### 3.7 Décomposition

#### 3.7.1 Allotissement

Le présent marché ne fait pas l'objet d'un allotissement.

#### 3.7.2 Tranches optionnelles

Il n'est pas prévu de décomposition en tranches optionnelles.

### 3.8 Option

Il n'est pas prévu d'option.

### 3.9 Variante

Les variantes ne sont pas autorisées.

#### Article 4 DURÉE DU MARCHÉ

Le marché prend effet à compter du **01 février 2026 (soit au lendemain du dernier jour du marché actuellement en cours)** ou de sa date de notification si celle-ci est postérieure à cette date et pour une période de **12 mois**.

Toutefois, le marché pourra être reconduit **3** fois pour une période de **12 mois** par tacite reconduction conformément à l'article R 2112-4 du Code de la commande publique.

Dans l'hypothèse où le pouvoir adjudicateur ne souhaite pas que le marché soit reconduit, un courrier recommandé avec accusé de réception sera adressé au titulaire au moins 2 mois avant la fin de la période en cours.

#### Article 5 PIÈCES CONTRACTUELLES DU MARCHÉ

Les pièces contractuelles du marché sont les suivantes et, en cas de contradiction entre leurs stipulations, prévalent dans l'ordre de priorité ci-après :

- L'acte d'engagement (ATTRI1) et ses annexes éventuelles (dont le bordereau de prix) dûment signés par le titulaire, dont l'exemplaire unique certifié conforme peut former titre en cas de nantissement ;
- Le cas échéant, les documents relatifs à la mise au point du marché ;
- Le cahier des clauses administratives particulières (CCAP) dont l'exemplaire unique conservé par le pouvoir adjudicateur fait seul foi ;
- Le cahier des clauses techniques (CCTP) dont l'exemplaire unique conservé par le pouvoir adjudicateur fait seul foi ;
- Les avenants éventuels ;
- Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et services (CCAG-FCS) en vigueur lors de la remise des offres ;
- Le mémoire technique de l'offre du titulaire et les éléments de l'offre (plan de progrès, ...) ;
- Les bons de commande.

#### Article 6 MODALITÉS D'EXECUTION DU MARCHÉ

##### 6.1 Dispositions générales.

Les prestations devront être conformes aux stipulations des pièces du marché, de l'offre du titulaire et de la réglementation (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du marché).

Le détail des prestations attendues figure au cahier des clauses techniques particulières (CCTP) de la présente consultation.

##### 6.2 Représentant du titulaire

Le titulaire désigne, dans son offre, un correspondant ayant qualité pour le représenter vis-à-vis de la personne publique. Ce correspondant-interlocuteur unique devra pouvoir être joint par téléphone et par courriel pendant les heures ouvrées. En cas de remplacement définitif du représentant du titulaire, pendant la durée de validité des présents actes, la personne publique en est avisée par tout moyen permettant de prouver de façon certaine la réception.

##### 6.3 Responsable sur site de l'exécution des prestations (et changements des intervenants)

Le titulaire doit avoir sur les lieux d'exploitation un représentant responsable (chef de cuisine) qui sera l'interlocuteur privilégié de l'EHPAD chargé de veiller à la régularité de l'exécution du marché et de répondre à toute demande de l'administration.

Le titulaire s'engage, dès la notification du marché, à communiquer le nom de ce représentant responsable.

En cas de changement du représentant, le titulaire s'engage à proposer un remplaçant disposant de compétences au moins équivalentes dont il communiquera le nom et les titres dans un délai de 8 jours à compter de la date d'information par le titulaire. Le changement de responsable de cuisine, élément central de l'objet du marché, fait impérativement l'objet d'une acceptation de l'EHPAD de la personne proposée en remplacement, par le titulaire.

## 6.4 Devoir de conseil et d'alerte du titulaire

Le titulaire a un devoir de conseil et d'alerte. Il doit informer le pouvoir adjudicateur, lors de ses interventions, des dysfonctionnements potentiels constatés dans le cadre de l'exécution de l'accord cadre. Ce devoir de conseil peut le cas échéant être formel et fondé sur la production d'un rapport qui décrit les risques et les menaces et propose des actions pour y remédier.

Le représentant du pouvoir adjudicateur de l'accord-cadre décide ensuite de donner suite ou non à ces observations ou propositions.

## 6.5 Mise à disposition de locaux et de matériels

Le titulaire dispose des locaux décrits dans le CCTP sans occupation privative. Le titulaire ne pourra utiliser les locaux à des fins autres que celles prévues au présent marché. L'accès aux locaux est strictement réservé au personnel chargé de l'exécution du marché.

Les clefs et le cas échéant les passes et autres moyens d'accès (badges magnétiques, ...) nécessaires à l'exécution des prestations du présent marché seront mis à la disposition du titulaire.

La bonne utilisation de ces clefs et le cas échéant de tout autre moyen d'accès aux locaux et équipements de l'établissement, relève de la responsabilité du titulaire. Ces clefs, passes et autres moyens d'accès devront être impérativement être restitués dans leur intégralité, à l'issue de la période du marché par le titulaire.

De plus, toute perte de clefs, passe ou moyens d'accès mis à disposition du titulaire qui seraient perdus, que le constat se fasse en fin de marché ou pendant son exécution, pourra faire l'objet de pénalités, telles que prévues à l'article 15 du présent document.

Un état des lieux contradictoire est établi préalablement à la prise en charge par le titulaire. Un inventaire de contrôle peut être dressé conjointement à la demande de l'EHPAD, à la date anniversaire du marché ; ou en cas de résiliation anticipée à la date de résiliation prévue.

**NOTA :** Pour rappel, une visite des locaux est obligatoire dans les conditions fixées au sein de l'article 6.4 du Règlement de la consultation. Celle-ci prédispose que le titulaire a été parfaitement informé de la constitution des locaux et des matériels ou équipements qui seront mis à disposition et déclare que sa société dispose de l'ensemble des moyens nécessaires pour assurer l'objet du marché.

## 6.6 Emission des bons de commande

Le marché s'exécute automatiquement et au moyen de bons de commande où sont stipulés les heures et le lieu de livraison des marchandises.

Les bons de commande seront notifiés par l'établissement au fur et à mesure des besoins. Les mentions devant figurer sur chaque bon de commande sont les suivantes :

- Le nom ou la raison sociale du titulaire ;
- La référence au marché ;
- La date et le numéro du bon de commande ;
- La désignation de la fourniture et de la prestation ;
- La quantité commandée ;
- Le prix d'engagement correspondant au prix du marché ;
- La signature du pouvoir adjudicateur ou de son représentant ;
- Le lieu et la date (ou délai) de la livraison souhaitée ;
- L'adresse de facturation.

Les bons de commande peuvent être émis jusqu'au dernier jour de validité du marché.

Seuls les bons de commande signés par le représentant de l'établissement de santé pourront être honorés par le titulaire.

Un accusé de réception de la commande sera envoyé systématiquement par fax ou par mail à l'établissement de santé concerné indiquant la date de livraison de la prestation prévue.

Lorsque le pouvoir adjudicateur est amené à suspendre une facture, le titulaire ne peut opposer un refus d'exécution sur les commandes en cours ou à venir. Un refus d'exécution expose le titulaire aux sanctions contractuelles prévues, telles la résiliation ou l'exécution aux frais et risques de ce dernier.

Concernant le présent accord cadre et selon la volonté du pouvoir adjudicateur, la notification du marché pourra faire office de bon de commande.

## **6.7 Continuité du service**

Le Titulaire s'engage à tout mettre en œuvre pour surmonter au plus vite tout événement empêchant l'exécution du marché dans des conditions normales. Il s'engage à prévoir les moyens d'assurer, selon les circonstances, un service minimum de prestations.

Le titulaire doit notamment prévoir les moyens de servir sans délai des repas en nombre suffisant dans le cas où les équipements de cuisine tomberaient en panne subitement, et ce quelle qu'en soit la cause.

En cas de défaillance constatée du Titulaire, la Personne Publique se réserve le droit de faire appel à d'autres services de restauration de substitution, pour la fourniture d'une prestation équivalente à celles définies aux présentes. Les dépenses occasionnées par cette substitution seront à la charge du Titulaire.

En cas d'événements présentant les caractéristiques juridiques de la force majeure, le pouvoir adjudicateur ne sera tenu à aucun dédommagement vis à vis du Titulaire.

**Le titulaire se conformera à ses engagements inclus à son offre en termes de continuité de service. Il aura notamment fourni un plan de continuité d'activité.**

## **6.8 Organisation et sécurité**

Il est rappelé que le titulaire doit prendre toutes mesures d'ordre et de sécurité propres à éviter des accidents, tant à l'égard du personnel qu'à l'égard des tiers.

## **6.9 Confidentialité**

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 de l'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 de l'acheteur, divulgués, publiés, communiqués à des tiers ou être utilisés directement par le titulaire, hors de l'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. L'acheteur pourra demander, à tout moment, au titulaire, de lui retourner les éléments ou supports d'informations confidentielles qui lui auraient été fournis. La violation de l'obligation de confidentialité par le titulaire pourra entraîner la résiliation de l'accord-cadre aux torts du titulaire.

## **6.10 Remise des installations en fin de marché**

Le prestataire doit en fin de marché :

- Remettre sans délai les locaux et les installations dans la situation où ils lui ont été confiés qui est définie par l'état des lieux contradictoires d'entrée.
- Laisser dans ces locaux un matériel dans un état identique à celui qui lui a été confié c'est-à-dire correspondant à l'inventaire contradictoire d'entrée.

Toute remise des locaux et installation en l'état initial est à la charge du titulaire ainsi que les manquants éventuels de matériels. Ces manquants sont évalués à leur prix de remplacement. Les deux dernières factures mensuelles de la restauration seront retenues jusqu'à règlement complet des opérations de fin de contrat.

En cas de contestation un expert est nommé d'un commun accord.

# **Article 7 PERSONNEL**

Le titulaire s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en vigueur, en matière de droit du travail, de législation sanitaire et sociale y compris les droits syndicaux.

## **7.1 Effectif mis en place par le titulaire**

Le titulaire doit veiller à la qualification et à la qualité du personnel à mettre en place et tout particulièrement.

Le personnel du titulaire devra faire preuve **d'un comportement exempt de tout reproche** vis-à-vis des pensionnaires de l'EHPAD,

Le titulaire recrute et rémunère le personnel nécessaire au fonctionnement de la prestation et l'emploie sous sa seule responsabilité.

Ce personnel sera déclaré compétent et qualifié. La qualification du personnel prévu par le titulaire est précisée dans son mémoire technique.

Le personnel doit être remplacés sous 24 heures à l'identique en cas d'absence. Le titulaire devra tenir compte de l'évolution de l'activité pour maintenir la continuité de service en conséquence.

L'obligation du titulaire au regard des prestations prévues par le CCTP est une obligation de résultat. Le titulaire s'engage à prendre toutes les dispositions utiles et nécessaires à une parfaite exécution de son obligation.

## **7.2 Reprise du personnel**

La reprise du personnel d'exécution actuellement en place devra être prise en compte par le titulaire, en application des articles L1224-1 et L1224.2 du code du travail et de l'avenant n°3 de la convention collective nationale des entreprises de restauration en collectivités étendu par arrêté du 6 juin 1986.

Le titulaire doit reprendre le personnel salarié en CDI du précédent prestataire du service à des conditions contractuelles et salariales au moins aussi avantageuses.

Un état détaillé de ces personnels est fourni en annexe du CCAP.

Le pouvoir adjudicateur précise toutefois qu'au-delà des obligations légales de reprise du personnel auxquelles le titulaire doit se conformer, l'agent effectivement mobilisé pour exécuter les prestations du marché doit disposer des compétences requises.

Si un agent repris de l'ancien prestataire ne présente pas les qualifications nécessaires, le titulaire devra procéder à un remplacement afin de répondre aux exigences du marché. Ou le cas échéant, et avec l'accord de l'EHPAD, une mise à niveau immédiate pourra être mise en place dès le début du marché, de manière à garantir la réalisation complète et conforme de la prestation.

## **7.3 Formation du personnel**

Le titulaire s'engage à former son personnel pour l'adapter aux conditions particulières de fonctionnement et d'organisation du site, et en particulier aux nouvelles techniques d'utilisation de produits alimentaires, à la mise à niveau des connaissances relatives aux problèmes d'hygiène alimentaire et de l'équilibre nutritionnel et toutes les questions liées au gaspillage alimentaire, et à la gestion des déchets notamment.

Le titulaire a précisé sa politique et ses engagements relatifs à la formation dans son mémoire technique.

Un récapitulatif annuel des formations suivies sera transmis sur demande du pouvoir adjudicateur. Lors des périodes de formation de son personnel, le titulaire mettra gratuitement à la disposition du pouvoir adjudicateur les personnels nécessaires au maintien du service et de sa qualité.

Le titulaire s'engage à donner au personnel de remplacement une formation accélérée adaptée et ce, dès leur prise de fonctions.

## **7.4 Sécurité et hygiène du personnel**

Le titulaire doit mettre en application les mesures déterminées par la réglementation en vigueur.

L'application de la méthode HACCP doit être appliquée à la lettre dans son intégralité. Le titulaire doit sous sa propre responsabilité assurer la surveillance médicale du personnel de restauration quel que soit le poste de travail.

Cette surveillance est effectuée dans les conditions réglementaires. Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de s'assurer à tout moment et par tout moyen que les règles sont strictement respectées.

En cas de défaillance du titulaire, le pouvoir adjudicateur peut se substituer au dit titulaire et aux frais de celui-ci.

Le titulaire fournit à son personnel le linge de service et en assure le blanchissage et l'entretien.

Le titulaire doit, sous sa propre responsabilité et à ses frais, assurer la surveillance médicale du personnel de restauration, quel que soit le poste de travail. Cette surveillance est effectuée dans les conditions déterminées par l'arrêté interministériel du 10 mars 1977. L'EPML se réserve le droit de s'assurer à tout moment et par tout moyen que les prescriptions du présent article sont strictement respectées. Il peut à tout moment contrôler in situ la conformité des modes opératoires à ceux prévus au cahier des charges. En cas de défaillance du titulaire, il peut se substituer au dit titulaire et aux frais de celui-ci.

Dans l'hypothèse où un corps étranger est prélevé dans un mets, l'établissement en avise le titulaire. Celui-ci devra communiquer immédiatement par écrit :

- des explications précises sur la présence de corps étrangers,



– les mesures prises pour que l'incident ne se renouvelle pas.

Le titulaire propose une « procédure d'urgence » si un mets devait être retiré de la consommation (denrée impropre à la consommation ou présomptions sérieuses quant à la qualité hygiénique) et cela, dans un délai très court et proche de la consommation (moins de 24 heures).

Le titulaire doit se conformer, en ce qui concerne l'utilisation et le fonctionnement des locaux mis à sa disposition, aux règles concernant l'hygiène des locaux (instruction générale interministérielle du 6 mars 1968 et règlement sanitaire départemental notamment).

## **7.5 Vêtement de travail du personnel**

La fourniture, le nettoyage et l'entretien des vêtements de travail du personnel sont à la charge du titulaire.

Ces vêtements participent à l'hygiène selon la réglementation en vigueur et permettent d'identifier les agents de la société, notamment leur qualification. Le personnel du titulaire sera en tenue et toujours de présentation irréprochable

## **Article 8 TRANSPARENCE ET DEVELOPPEMENT DURABLE**

### **8.1 Transparence et traçabilité**

Le titulaire doit justifier d'une politique d'achat de denrée transparente et qualitative. Le titulaire doit garantir à tout moment une parfaite traçabilité de toutes les denrées grâce à une politique de transparence exigée.

### **8.2 Développement Durable**

Le titulaire s'engage pendant toute la durée d'exécution du marché, à adopter des comportements conformes et en adéquation avec les principes du développement durable notamment en indiquant dans son offre, ses engagements pour les points présentés ci-après.

- Produits et denrées : Préparations issues d'un mode de production biologique
- Produits et denrées : Préparations issues de l'agriculture responsable
- Ratio produits frais / produits surgelés
- Gestion des déchets

Le CCTP du présent marché détaille la politique EGALIM de l'EHPAD La Belle Etoile.

Le titulaire devra être en capacité de s'adapter à la demande de l'établissement en fonction de sa montée en capacité sur les obligations EGALIM.

## **Article 9 CONTROLE DE L'EXECUTION DES PRESTATIONS / VERIFICATIONS**

Les prestations faisant l'objet du marché sont soumises à des vérifications quantitatives et qualitatives, destinées à constater qu'elles répondent aux stipulations du marché. Les opérations de vérification sont effectuées dans les conditions prévues ci-dessous.

### **9.1 Contrôle permanent**

La personne publique peut à tout moment, et sans en référer au titulaire, procéder ou faire procéder par toutes personnes désignées par elle, à tous les contrôles nécessaires en vue de vérifier la conformité des prestations et leurs modalités d'exécution par rapport aux clauses du marché et aux dispositions réglementaires en vigueur, et aux engagements décrits par le titulaire dans son offre notamment en ce qui concerne :

- Le contrôle d'hygiène et sanitaire,
- Le contrôle quantitatif et qualitatif des menus et des plats,
- Le contrôle des mesures de sécurité,
- La présence des personnels du titulaire, etc.

Ces contrôles peuvent porter également sur le respect des spécifications suivantes :



- Salubrité (des denrées, des locaux, des matériels, l'hygiène du personnel etc.)
- Qualité nutritionnelle et gastronomique
- Quantitatives, offre alimentaire et grammages
- Qualité des denrées, respect des engagements sur le développement durable
- Nombre et qualification des personnels

Le titulaire devra assister aux comptes rendus effectués à l'issue des contrôles. Il devra alors proposer des plans d'actions si nécessaire qui seront validés par le pouvoir adjudicateurs.

Pour exercer les contrôles, l'EHPAD peut à tout moment, et sans en référer préalablement au titulaire, faire appel à un service ou à un agent spécialisé de son choix, relevant des institutions suivantes :

- Direction départementale de la protection des populations
- Service de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes,
- Direction départementale de l'action sanitaire et sociale,
- Inspection du travail.

Les contrôles de conformité des prestations et des modalités de leur exécution avec l'ensemble des clauses du marché pourront être effectués par un prestataire extérieur mandaté par le pouvoir adjudicateur.

## **9.2 Suivi des règles d'hygiène et de sécurité**

Outre les contrôles réglementaires, le pouvoir adjudicateur pourra :

- Effectuer des contrôles bactériologiques périodiques et supplémentaires.
  - Vérifier régulièrement l'application des dispositions réglementaires et notamment la mise en œuvre de la méthode HACCP.
- Cette opération sera effectuée en présence du titulaire, et fera l'objet d'un compte rendu d'audit.

## **9.3 Contrôle quantitatif et qualitatif des menus**

Des contrôles du respect des clauses qualitatives et quantitatives du marché pourront être effectués.

Les contrôles seront effectués de la manière suivante :

1. Vérification de la conformité au marché, de l'équilibre alimentaire et de la variété des menus proposés par le titulaire. Cette procédure implique que le titulaire conserve pour examen l'ensemble des menus du trimestre.
2. Examen de la catégorie et de l'origine des produits servis le jour de l'audit. Le pourcentage de produits frais entrant dans les entrées, les plats principaux et les desserts sera notamment consigné par l'auditeur.
3. Vérification des fiches de préparation, de la réalisation et des grammages des plats principaux, d'une entrée, d'un fromage et d'un dessert.
4. Audit de la traçabilité des produits d'un des plats principaux.
5. Vérification des engagements en matière de développement durable : saisonnalité des produits, circuits d'approvisionnement, gestion des fluides, présentation des produits Bio, produits d'entretien ...
6. Enquête de satisfaction :

Cette enquête a pour but de d'évaluer la satisfaction des résidents et du personnel ; un questionnaire sera élaboré à cet effet (goût, présentation, la température des plats...).

La grille d'évaluation ainsi que le questionnaire de satisfaction seront discutés lors de la mise au point du marché. Des modifications pourront être apportées sous réserve de l'accord du pouvoir adjudicateur et de ne pas modifier substantiellement la philosophie de l'échelle de qualité attendue au titre du marché. Si cette échelle de notation s'avérait impropre à rendre compte de façon objective et pertinente de la qualité effective de la prestation rendue, le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de la modifier jusqu'à obtention d'un outil factuel et impartiale permettant un suivi efficace et sans équivoque de la prestation.

## **9.4 Contrôle par pièces comptables**

Afin que le contrôle de la qualité et des caractéristiques des denrées achetées par le titulaire service puisse s'exercer, le pouvoir adjudicateur aura accès, aussi souvent qu'il l'estimera nécessaire, à la comptabilité matière du titulaire, se rapportant à la gestion des approvisionnements :

- feuille de consommation journalière,
- factures à l'appui,
- fiches de stocks,
- situations financières,
- feuille de présence du personnel,
- compte financier et justificatifs de toute nature.

## 9.5 Information annuelle

Pour permettre la vérification et la bonne exécution du présent marché, le titulaire fournit au pouvoir adjudicateur, au plus tard 30 jours après demande, un état annuel d'informations qui reprendra les aspects techniques, qualitatifs-sanitaires et financiers, sur l'exercice précédent, tels que définis ci-après.

### • Aspects techniques et financiers

- Le chiffre d'affaires annuel et des éléments statistiques (répartition mensuelle, dépense d'approvisionnement de denrée, etc.)
- Le suivi de la masse salariale

### • Aspects qualitatifs et sanitaire

- Le bilan de la qualité nutritionnelle et organoleptique des plats, avec notamment :
- L'apport énergétique et nutritionnel des menus sur l'année,
- La suppression de mets ou préparations
- Les résultats des enquêtes de satisfaction
- Tout élément relatif à la qualité de la prestation et aux événements de l'année considérée (repas à thème, etc.).

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de demander au titulaire d'autres informations et indicateurs de la qualité du service rendu.

Conformément à l'article 9.10 du CCTP, les bilans des analyses bactériologiques, prélèvements de surface et de toute autre investigation portant notamment sur l'hygiène sont transmis à chaque occurrence.

## Article 10 PRIX DU MARCHÉ

### 10.1 Caractéristiques des prix

Les prix forfaitaires au repas et unitaires pour les denrées complémentaires sont réputés comprendre toutes les dépenses, taxes, charges et aléas relatifs à la bonne réalisation du marché à quelque titre que ce soit y compris toutes sujétions particulières découlant de la nature des produits, de lieux de livraisons, les conditionnements, l'emballage, la manutention, l'assurance, le stockage et le transport jusque dans les locaux des établissements du Groupement Hospitalier de Territoire de l'Estuaire de la Seine.

Les prix sont indiqués en euros (€) hors taxe et toutes taxes comprises.

En cas de remise promotionnelle, celle-ci s'appliquera automatiquement sans conclusion d'un avenant.

**ATTENTION :** Les prix précisés au **BPU "Coûts forfaitaires AU REPAS intégrant l'ensemble des frais fixes et variables"** comprennent l'ensemble de la prestation telle que décrite aux CCAP, CCTP ET à l'offre du candidat.

En particulier, ces prix comprennent l'ensemble des éléments composants les repas tels que précisé par le titulaire dans son offre au **questionnaire du BPU "Eléments intégrés dans le coût forfaitaire AU REPAS"**.

Il en résulte que le titulaire aura porté une attention particulière à ce questionnaire du BPU dans lequel il doit préciser si des éléments ne sont PAS compris dans son offre financière pour les prix forfaitaires au repas. Il aura également précisé si des éléments ou denrées font partie du prix forfaitaire MAIS de façon partielle ou limitée (ex : "Pain mais pas pain de mie" ou "enrichissements compris pour X convives mais facturés au-delà", etc...).

En l'absence de précisions autre que la réponse "oui" dans la colonne de réponse du candidat, au **questionnaire du BPU "Eléments intégrés dans le coût forfaitaire AU REPAS"**, l'ensemble des éléments décrits dans la composition des repas

et les détails mentionnés "au choix des convives" aux intitulés du formulaire sont réputés être compris dans les prix forfaitaires des repas. Ils ne pourront donc pas faire l'objet d'une facturation en tant que "Denrées supplémentaires".

## 10.2 Révision des prix

Conformément aux articles R. 2112-13 du Code de la commande publique, les prix proposés pour l'ensemble de cette consultation sont révisibles à la hausse ou la baisse, à la demande du titulaire ou du pouvoir adjudicateur, à chaque date anniversaire de notification du marché.

Concernant les propositions chiffrées aux différentes phases du plan de progrès EGALIM constitutif de l'offre du titulaire (cf : article 9.15 du CCTP), les présentes modalités de révisions de prix s'appliquent également.

Toutefois, sauf durant la première année du marché, les prix pourront être révisés au moment de la mise en place d'une phase EGALIM donnée, et non nécessairement au moment de la date anniversaire du marché.

**Les années suivant l'application d'une phase du plan de progrès EGALIM, la date de révision des prix devient celle de la date anniversaire du début de la phase en cours (et non plus la date anniversaire du marché).**

Les prix révisés seront pris en compte dans le bon de commande transmis au titulaire pour application de la phase et des pourcentages EGALIM et bio correspondant.

La formule de révision des prix du marché est la suivante :

$$P \text{ révisé} = P_o \times (0.50 A/A_{n-1} + 0.50 S/S_{n-1})$$

Dans laquelle,

A = Valeur de : « Indice des prix à la consommation – Base 2015 - Ensemble des ménages - France – Nomenclature Coicop : 11.1.2 – Cantines - **Identifiant INSEE : 001763786** (*cet indice s'applique aux matières premières*).

S = Valeur de : « Indice des taux de salaire horaire des ouvriers » – Hébergement et restauration – (NAF rév.2, niveau A17 IZ) – Base 100 au T2 2017 - **Identifiant INSEE : 010562751** (*cet indice s'applique aux frais fixes*).

La demande de révision de prix devra être formulée auprès du pouvoir adjudicateur par l'envoi d'un courrier en recommandé avec accusé de réception, au moins 2 mois avant la fin de la période en cours.

En cas de modification ou de remplacement de l'indice choisi, le nouvel indice est de plein droit substitué à l'ancien dans les conditions et selon les coefficients de raccordement publiés et rétroactivement à compter de la date à laquelle l'indice ne pourra plus être appliqué.

En cas de suppression pure et simple de l'indice, il sera retenu un nouvel indice déterminé d'un commun accord entre les parties.

**Pour la première révision**, la valeur initiale des indices sera celle du mois de la date de remise des offres. Celle des indices finaux, la dernière valeur connue à la date de demande de révision de l'exercice n.

Ce calcul s'applique également aux révisions de prix au moment de l'application d'une phase du plan de progrès "EGALIM"

**Pour les révisions suivantes**, les valeurs des indices à prendre en considération seront celles de la date de révision de l'année n-1 et la dernière valeur connue à la date de révision de l'exercice n.

## 10.3 Clause de sauvegarde

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de résilier sans indemnité la partie non exécutée du marché à la date d'application de la nouvelle hausse des prix lorsque cette hausse est supérieure à 15%.

## Article 11 AVANCE

### 11.1 Conditions de versement et de remboursement

Une avance est accordée au titulaire selon les modalités de l'article R 2191-3 du Code de la commande publique. L'option B du CCAG-FCS est retenue.

Conformément à l'article R. 2191-7 du Code de la commande publique, le taux de l'avance est fixé à 5 %.

Lorsque le titulaire du marché public ou son sous-traitant admis au paiement direct est une PME mentionnée à l'article R. 2151-13, du code de la commande publique, le taux de l'avance est fixé à 5%.

Si le titulaire n'a rien indiqué dans l'acte d'engagement, ou si la réponse n'est pas interprétable, le pouvoir adjudicateur considèrera que l'avance n'est pas demandée par le titulaire.

Lorsqu'une partie du marché est sous-traitée, l'assiette de l'avance prévue au Code de la Commande Publique, pour le titulaire, au montant correspondant aux prestations lui incombant. Une avance est versée, sur leur demande, aux sous-traitants bénéficiaires du paiement direct. Les limites fixées dans le Code de la Commande Publique sont appréciées par référence au montant des prestations confiées au sous-traitant tel qu'il figure dans le marché ou dans l'acte spécial.

Le droit du sous-traitant à une avance est ouvert dès la notification du marché ou de l'acte spécial par le pouvoir adjudicateur.

Le remboursement de cette avance s'effectue selon les modalités prévues dans le Code de la Commande Publique.

Si le titulaire du marché qui a perçu l'avance sous-traite une part du marché postérieurement à sa notification, il rembourse l'avance correspondant au montant des prestations sous-traitées, même dans le cas où le sous-traitant ne peut pas ou ne souhaite pas bénéficier de l'avance.

Le remboursement par le titulaire s'impute sur les sommes qui lui sont dues par le pouvoir adjudicateur dès la notification de l'acte spécial

## **11.2 Garanties financières de l'avance**

Aucune garantie financière ne sera demandée au titulaire pour le versement de l'avance.

## **Article 12 GARANTIES FINANCIÈRES**

Aucune clause de garantie ne sera appliquée.

## **Article 13 ASSURANCE**

Dans un délai de quinze jours à compter de la notification du marché et avant tout commencement d'exécution, le titulaire devra justifier qu'il est couvert par un contrat d'assurance au titre de la responsabilité civile découlant des articles 1240 à 1242 du Code civil ainsi qu'au titre de sa responsabilité professionnelle, en cas de dommage occasionné par l'exécution du marché. Il devra donc fournir une attestation de son assureur justifiant qu'il est à jour de ses cotisations et que sa police contient les garanties en rapport avec l'importance de la prestation.

A tout moment, durant l'exécution de la prestation, le titulaire doit être en mesure de produire cette attestation, sur demande du pouvoir adjudicateur et dans un délai de quinze jours à compter de la réception de la demande.

## **Article 14 MODALITES DE REGLEMENT DES COMPTES**

### **14.1 Mode de règlement du marché et modalités de financement**

Le marché sera financé sur fonds propres et les dépenses seront affectées aux budgets d'exploitation de l'établissement.

Les paiements seront effectués par mandat administratif au compte courant du titulaire du marché précisé sur l'acte d'engagement.

Les pénalités éventuelles dont le titulaire du marché pourrait être redevable seront réglées soit par compensation au moyen de retenue sur les paiements à lui faire soit par l'émission d'un titre de recette.

Pour toute question relative au mode de règlement, le titulaire s'adressera directement à l'établissement concerné.

### **14.2 Acomptes et paiements partiels définitifs**

Les acomptes seront versés au titulaire dans les conditions de l'article 11 du CCAG-FCS.

### 14.3 Dématérialisation des pièces administratives

Conformément à l'article L 2192-1 du Code de la commande publique, le titulaire du présent marché transmet ses factures sous forme électronique via **Chorus Pro** (<https://chorus-pro.gouv.fr>) sous les codes service de chaque établissement membre du GHT (cf. Annexe du CCAP).

### 14.4 Présentation des demandes de paiements

Les modalités de présentation de la demande de paiement seront établies selon les conditions prévues à l'article 11 du CCAG-FCS.

Les demandes de paiement seront établies en un original et une copie portant, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- le nom ou la raison sociale du créancier,
- le cas échéant, le numéro de SIREN ou de SIRET,
- **le numéro du compte bancaire ou postal,**
- **le numéro du marché,**
- la date de livraison,
- la nature des marchandises livrées et ou les prestations exécutées ;
- le montant hors taxe des produits ou service en question éventuellement ajusté ou remis à jour ;
- les montants et taux de TVA légalement applicables ou le cas échéant le bénéfice d'une exonération,
- le cas échéant, applications des réfections fixées conformément aux dispositions du CCAG-FCS, tout rabais, remises, ristournes ou escomptes acquis et chiffrables lors du marché et directement liés au marché,
- le montant total TTC des produits livrés ou des prestations exécutées,
- la date de facturation,
- en cas de groupement conjoint, pour chaque opérateur économique, le montant des prestations effectuées par l'opérateur économique,
- en cas de sous-traitance, la nature des prestations exécutées par le sous-traitant, leur montant total hors taxes, leur montant TTC ainsi que, le cas échéant, les variations de prix établies HT et TTC,
- le cas échéant, les indemnités, primes et retenues autres que la retenue de garantie, établies conformément aux stipulations du marché.

Les demandes de paiement, établies après service fait, seront adressées à l'établissement de santé concerné au service demandeur.

En cas de co-traitance :

- En cas de groupement conjoint, chaque membre du groupement perçoit directement les sommes se rapportant à l'exécution de ses propres prestations
- En cas de groupement solidaire, le paiement est effectué sur un compte unique, ouvert au nom du mandataire. Les autres dispositions relatives à la co-traitance s'appliquent selon l'article 12 du CCAG-FCS.

En cas de sous-traitance :

- Le titulaire a 15 jours pour faire savoir s'il accepte ou refuse le paiement au sous-traitant. Cette décision est notifiée au sous-traitant et au pouvoir adjudicateur.
- Le sous-traitant adresse également sa demande de paiement au pouvoir adjudicateur accompagnée des factures et de l'accusé de réception ou du récépissé attestant que le titulaire a bien reçu la demande, ou de l'avis postal attestant que le pli a été refusé ou n'a pas été réclamé.
- Le paiement du sous-traitant s'effectue dans le respect du délai global de paiement. Ce délai court à compter de la réception par le pouvoir adjudicateur de l'accord, total ou partiel, du titulaire sur le paiement demandé, ou de l'expiration du délai de 15 jours mentionné plus haut si, pendant ce délai, le titulaire n'a notifié aucun accord ni aucun refus.

Le pouvoir adjudicateur informe le titulaire des paiements qu'il effectue au sous-traitant.

### 14.5 Délai global de paiement

Conformément aux articles R 2192-11 du code de la commande publique, les sommes dues en exécution du présent marché seront payées dans un délai de 50 jours à compter de la réception de la demande de paiement par l'établissement de santé concerné. Ce délai n'inclut pas le délai bancaire.

Le délai global de paiement peut être suspendu, conformément à l'article R 2192-27 et suivants du code précité, par l'ordonnateur ou le comptable lorsque des informations nécessaires devront être communiquées par le titulaire du marché.

Si un avenant de transfert est en cours de rédaction, le délai global de paiement est suspendu. Cette suspension prend effet de la date de la demande du titulaire du marché jusqu'à la date de la notification de l'avenant de transfert au titulaire du marché.

Conformément aux articles L 2192-12 et suivants du Code précité, le dépassement du délai de paiement ouvre de plein droit et sans autre formalité pour le titulaire du marché ou le sous-traitant éventuel payé directement, le bénéfice d'intérêts moratoires versés par le pouvoir adjudicateur. Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque Centrale Européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points de pourcentage.

#### 14.6 Conditions d'escompte

Le délai de paiement réglementaire est de 50 jours pour les établissements publics de santé. Les fournisseurs sont invités à présenter leurs conditions de paiement anticipé. Ils exposeront quel pourcentage d'escompte peut être appliqué en fonction du délai de paiement à réception de la facture.

### Article 15 PÉNALITÉS

**Il est entendu qu'en cas de dysfonctionnement(s) constaté(s), l'EHPAD la Belle Etoile recherche prioritairement une collaboration commerciale basée sur l'échange et la volonté partagée de maintenir la prestation au niveau des engagements pris par le titulaire dans son offre.**

Toutefois, dans le cas où les remontées de dysfonctionnements au titulaire ne seraient pas prises en compte par celui-ci pour un retour aux prestations conformes aux dits engagements dans un délai acceptable et rationnel, ou pour certaines situations spécifiques, le marché prévoit que :

Par dérogation à l'article 14 du CCAG-FC S, le titulaire pourra subir sur ses créances, sans mise en demeure préalable des pénalités exposées ci-dessous sur simple constatation.

Motifs	Pénalités
- Non-respect des horaires de service	200 € par occurrence constatée
- Interruption générale ou partielle de l'exécution des prestations de services	200 € par jour calendaire de manquement + exécution aux frais et risques (solution tiers) pour maintien de la continuité de service Cf. article 16 CCAP
- Non-conformité de l'exécution des prestations prévues au marché (totale ou partielle)	200 € par jour calendaire de manquement ou occurrence constatée (selon nature du manquement)
- Non-respect des règles en vigueur en matière de sécurité et/ou d'hygiène	200 € par jour calendaire de manquement ou occurrence constatée (selon nature du manquement)
- Non-conformité des repas aux règles en vigueur en matière d'hygiène ou aux prescriptions réglementaires en matière de nutrition	200 € par jour calendaire de manquement ou occurrence constatée (selon nature du manquement)
- Non-respect de la qualité attendue au titre des engagements du titulaire dans son offre	200 € par jour calendaire de manquement ou occurrence constatée (selon nature du manquement)
- Non-respect de la réalisation des repas à thèmes et repas améliorés, demandés	200 € par occurrence constatée
- Si le taux de substitution dans les repas dépasse les 15% sur une période mensuel (Cf. CCTP article 6)	200 € par tranche de 5% au-dessus du taux de 15% de substitutions admissibles par période mensuelle
- Non transmission des résultats de contrôles bactériologiques et/ou audits de cuisine	200 € par occurrence constatée
- Défaut d'entretien des locaux et vestiaires mis à disposition	100 € par occurrence constatée
- Perte d'une clé ou autres moyens d'accès	Coût de remplacement de la clé ou du moyens d'accès
- Perte d'un passe	Coût de remplacement du passe et de l'organigramme complet par cas constaté (ainsi que des barillets et clés concernés par ce passe)
- Dégradation du matériel appartenant à l'EHPAD	Si dégradation légère: 100€ par cas constaté Si dégradation grave: Coût de remplacement du matériel
- Comportement ou tenue inacceptable	200 € par occurrence constatée



- Etat d'ivresse et stupéfiant	2000 € H.T accompagné du retrait de la personne concernée et effectuer son remplacement (si demande de l'EHPAD)
- Introduction d'un tiers non autorisé	2000 € H.T accompagné du retrait de la personne concernée et effectuer son remplacement (si demande de l'EHPAD)
- Faute lourde, vol, violence, dégradation intentionnelle des biens de l'EHPAD	8000 € H.T accompagné du retrait de la personne concernée et effectuer son remplacement (si demande de l'EHPAD)
- Non-respect de la confidentialité	2000 € H.T accompagné du retrait de la personne concernée et effectuer son remplacement (si demande de l'EHPAD)
Non-respect d'une clause du CCAP, CCTP ou mémoire technique	200 € H.T par clause/manquement constaté.

L'application des pénalités exposées est laissée à l'appréciation de l'établissement en fonction des justifications apportées par le titulaire du marché.

Le décompte des pénalités est notifié au titulaire, qui est admis à présenter ses observations à l'établissement concerné dans un délai de 7 jours à compter de la notification de ce décompte. Passé ce délai, le titulaire est réputé avoir accepté les pénalités.

Par dérogation à l'article 14 du CCAG-FCS, les pénalités s'appliquent quel que soit leur montant. Les pénalités sont cumulables.

Les pénalités ne sont pas libératoires, ni de la réalisation effective et correcte des prestations sur lesquelles s'est engagé le titulaire ; ni de toutes poursuites supplémentaires éventuelles (juridique, civile ou pénale) que la faute constatée pourrait par ailleurs entraîner.

## **Article 16 EXÉCUTION PAR DÉFAUT**

Dans le cas où le titulaire n'aurait pas exécuté le présent marché selon les modalités du présent dossier de consultation, et si les nécessités de service l'exigent, ce dont l'EHPAD et le pouvoir adjudicateur sont seuls juges, la prestation concernée peut être assurée par un autre fournisseur aux frais et risques du titulaire en défaut, sans qu'il soit besoin de le mettre autrement en demeure.

Les frais engagés par les établissements de santé seront déduits d'une facture présentée en paiement au profit du titulaire, ou à défaut, feront l'objet d'un titre de recettes émis à son encontre par les Services Financiers des établissements de santé.

## **Article 17 MODIFICATION DU MARCHÉ**

### **17.1 Avenants**

Le présent marché pourra être modifié par voie d'avenant émanant de la cellule des marchés publics du Groupement Hospitalier de Territoire de l'Estuaire de la Seine, dans les conditions prévues aux articles R2194 du code de la commande publique.

Les modifications en cours de marché pourront notamment porter sur :

- l'ajout, la suspension ou la suppression de prestations ou de services prévus initialement au marché ;
- l'ajout, le retrait ou la substitution de référence de produits ;
- l'augmentation ou la diminution des quantités de produits prévues initialement au marché ;
- la modification de la durée du marché ;
- les conséquences d'une évolution réglementaire ou législative entraînant une modification du périmètre du marché ;
- des adaptations techniques éventuelles.
- La prise en compte progressive des objectifs imposés par la loi EGALIM, notamment via le plan de progrès prévu au marché.

### **17.2 Avenants de transfert**

En cas de changement de dénomination sociale, de statut de la société, ou de rachat, le titulaire du marché doit, impérativement et dans les meilleurs délais, transmettre par écrit les informations nécessaires à la rédaction de l'avenant de transfert, dans le respect de l'article R. 2194-6 du Code de la commande publique



## Article 18 LIVRAISONS COMPLÉMENTAIRES

En application de l'article R. 2122-4 du Code de la commande publique, un marché négocié sans mise en concurrence pourra être attribué au titulaire pour des livraisons complémentaires.

La durée de ces marchés ne pourra excéder trois (3) ans.

## Article 19 RÉSILIATION

Seules les stipulations du CCAG-FCS, relatives à la résiliation du marché, sont applicables.

En cas de résiliation pour motif d'intérêt général par le pouvoir adjudicateur, le titulaire percevra à titre d'indemnisation une somme forfaitaire calculée en appliquant au montant initial hors TVA, diminué du montant hors TVA non révisé des prestations admises, un pourcentage égal à 5 %.

D'autre part, en cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés aux articles R. 2142 et R. 2143 du Code de la commande publique ou de refus de produire les pièces prévues aux articles R. 324-4 ou R. 324-7 du code du travail conformément aux articles R. 2143 du Code de la commande publique, il sera fait application aux torts du titulaire des conditions de résiliation prévues par le marché.

## Article 20 LITIGES

### 20.1 Election de for

En cas de difficulté sur l'interprétation du présent dossier de consultation, les parties s'efforceront de résoudre leur(s) différend(s) à l'amiable.

En cas de désaccord persistant, le Tribunal administratif de Rouen est seul compétent.

### 20.2 Voies de recours

Instance chargée des procédures de recours et service auprès duquel des renseignements peuvent être obtenus concernant l'introduction des recours :

Tribunal administratif de Rouen, 53 avenue Gustave Flaubert, 76005 Rouen

Courriel : [greffe.ta-rouen@juradm.fr](mailto:greffe.ta-rouen@juradm.fr), URL : [rouen.tribunal-administratif.fr](http://rouen.tribunal-administratif.fr)

☎ : 02 35 58 35 00 📠 : 02 35 58 35 03

## Article 21 DEROGATION AUX DOCUMENTS GENERAUX

Article 5	Pièces contractuelles du marché	Dérogation à l'article 4 du CCAG-FCS
Article 10	Prix	Dérogation à l'article 10 du CCAG-FCS
Article 15	Pénalités	Dérogation à l'article 14 du CCAG-FCS

Dressé par le pouvoir adjudicateur du GHT de l'Estuaire de la Seine

Au Havre, le 14 octobre 2025

**EHPAD de la Belle Etoile**  
**33 Rue Jacques Prevert**  
**76290 Montivilliers**

**M. Olivier PINET**  
Responsable de l'EHPAD de la Belle Étoile

**Mme Christelle LEBLEU**  
Responsable hôtelier  
tel: 02 35 55 10 48  
Mail : c.lebleu@res-belleetoile.fr