

FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE

Date et heure limites de réception des offres

Mardi 4 juillet 2017 avant 10H00.

Règlement de la Consultation



(R.C)

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

Article premier : Objet et étendue de la consultation

1.1 - Objet de la consultation

Le présent marché concerne **la fourniture et la livraison de repas en liaison froide.**

Les spécifications techniques concernant les prestations sont précisées dans le cahier des clauses particulières.

1.2 – Type de procédure

Marché à procédure adaptée en application des articles 27 et 28 du décret du 25/03/2016 relatif aux marchés publics.

1.3 - Décomposition de la consultation

Le marché comprend un lot unique.

1.4 - Conditions de participation des concurrents

L'offre sera présentée par une seule entreprise ou par un groupement. Le pouvoir adjudicateur ne souhaite imposer aucune forme de groupement à l'attributaire du marché.

Il est interdit aux candidats de présenter plusieurs offres en agissant à la fois :

- En qualité de candidats individuels et de membres d'un ou plusieurs groupements ;
- En qualité de membres de plusieurs groupements.

Article 2 : Conditions de la consultation

2.1 - Durée du marché - Délais d'exécution

Le marché est conclu pour la période du **4 septembre 2017 au 23 décembre 2017 inclus.**

2.2 - Variantes et Options

Les variantes et options ne sont pas acceptées.

2.3 - Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est fixé à **150 jours** à compter de la date limite de réception des offres.

2.4 - Mode de règlement du marché et modalités de financement

Les prestations, objet du présent marché, seront rémunérées dans les conditions fixées par les règles de comptabilité publique .

Les sommes dues au(x) titulaire(s) et au(x) sous-traitant(s) de premier rang éventuel(s) du marché, seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des factures ou des demandes de paiement équivalentes

L'unité monétaire du marché est l'Euro.

Article 3 : Contenu du dossier de consultation

Le dossier de consultation de la présente opération contient les pièces suivantes :

- Le présent règlement de la consultation (R.C.)
- Le cahier des clauses administratives et technique particulières (C.C.A.T.P.) dont l'exemplaire détenu par l'Administration fait seul foi
- Un acte d'engagement / page de garde + 5 pages.
- Un bordereau des prix unitaires.
- La déclaration sur l'honneur pour justifier que le candidat n'entre dans aucun des cas mentionnés à l'article 51 du décret du 25/03/2016 relatif aux marchés publics.
- Le cahier des clauses administratives générales des marchés publics de fournitures courantes et de services (CCAG FCS) consultable à l'adresse suivante :

www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000020407115&dateTexte=&categorieLien=id

Si, pendant l'étude du dossier par les candidats, la date limite de réception des offres est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

Article 4 : Présentation des candidatures et des offres

Les candidatures et les offres devront être rédigées en langue française ainsi que tous les documents contractuels et exprimées en Euro.

4.1 – Documents à produire

L'enveloppe comprenant la proposition devra porter les mentions suivantes /

Fournitures de repas en liaison froide Demi-pension du Collège Michel SERVET MAPA sept./déc.2017 -----NE PAS OUVRIR
--

Les propositions devront être adressées par tout moyen permettant d'identifier la date de dépôt (=donnant date certaine) (pli recommandé avec avis de réception postale ou remise contre récépissé ou par voie électronique à l'adresse suivante Ce.0741165p@ac-grenoble.fr avec copie obligatoire à intendance.0741165p@ac-grenoble.fr).

4.1.1 candidatures

IMPORTANT : Il est rappelé que le ou les signataire(s) doi(ven)t être habilité(s) à engager le candidat.

Les documents sont entièrement rédigés en langue française.

D'autre part, joindre :

- Si le candidat est en redressement judiciaire, la copie du ou des jugements prononcés à cet effet ; si le candidat ne l'est pas, une déclaration qu'il n'est pas en redressement judiciaire ;
- Une déclaration sur l'honneur que le candidat n'entre dans aucun des cas mentionnés à l'article 43 du code des marchés publics issu du décret n° 2006-975 du 1^{er} août 2006, publié au Journal officiel le 4 août 2006 (respect des dispositions prévues à l'article 38 de l'ordonnance n° 2005-649 du 06/06/2005 et à l'article 29 de la loi n° 2005-102 du 11/02/2005).

Capacités économique et financière :

Documents à fournir :

- Une déclaration concernant le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires concernant les prestations, objet du marché, réalisés au cours des trois derniers exercices disponibles ;
- Tout autre document lui permettant de faire la preuve de sa capacité financière, si le candidat est objectivement dans l'impossibilité de produire le document mentionné ci-dessus pour justifier de cette capacité.

Référence professionnelle et capacité technique :

Documents à fournir :

- Une déclaration indiquant les effectifs moyens annuels du candidat et l'importance du personnel d'encadrement pour chacune des trois dernières années ;
 - La liste des principales prestations effectuées au cours des trois dernières années, indiquant le montant, la date et le destinataire public ou privé. Les prestations de services sont prouvées par des attestations du destinataire ou à défaut, par une déclaration de l'opérateur économique ;
 - Description de (ou des) l'unité de production des repas concernée : adresse exacte et coordonnées complètes
- Description de l'équipement technique, des mesures employées par l'opérateur économique pour s'assurer de la qualité;

- Description complète de la politique d'achat et d'approvisionnements et de sélection des fournisseurs
- Moyens mis en œuvre pour le respect des normes du GEMRCN et du PNNS.
 - Les certificats établis par des services chargés du contrôle de la qualité et habilités à attester la conformité des fournitures par des références à certaines spécifications techniques. Il sera accepté d'autres preuves de mesures équivalentes de garantie de la qualité produites par les candidats, si ceux-ci n'ont pas accès à ces certificats ou n'ont aucune possibilité de les obtenir dans les délais fixés ;
- le cadre de marché dûment complété et signé; accompagné des éléments suivants :
 - Plan de prévention des risques sanitaires portant au minimum sur les points suivants :
 - Le dossier d'agrément de la cuisine centrale,
 - L'analyse des risques sanitaires de la cuisine centrale,
 - La mise à jour de l'agrément au regard de l'arrêté du 8 juin 2006 ;

4.1.2 offres

Chaque candidat aura à produire un dossier complet comprenant les pièces suivantes, datées et signées par lui :

- Acte d'engagement et bordereaux des prix complétés et signés.
- Joindre le présent règlement, ainsi que le Cahier des Clauses Particulières, paraphés sur chaque page et signés en dernière page.
- Ainsi que :
 - Une projection de 20 menus successifs, conformes aux spécifications du plan alimentaire décrit au CCTP ; les libellés seront clairs et facilement identifiables. Les composantes " de saison ", " bio ", " production locale " seront clairement mentionnées.
 - Deux propositions de repas froids de type pique-nique (détail des composantes et des conditionnements, fiches techniques des produits fournies)
 - Un mémoire technique concernant les moyens qu'il mettra en œuvre pour l'exécution du marché, exposant clairement et de façon détaillée :
 - a. la méthode d'élaboration des menus et de leur validation par le collègue
 - b. les matériels mis à disposition le cas échéant
 - c. les modalités d'organisation proposées incluant les conditions de maintien au chaud et la distribution **avec une planification précisant le temps homme par poste.**
 - d. une présentation détaillée de la formation initiale nécessaire à l'équipe de cuisine du collègue, notamment remise en température, règles HACCP liées à la liaison froide,
 - e. les modes d'approvisionnement, les protocoles sanitaires et qualités mis en place tout au long du marché.
 - f. la copie de l'agrément DDPP de la cuisine du candidat
 - g. les précautions prises pendant le transport pour garantir l'intégrité des plats en terme de sécurité alimentaire notamment,
 - h. la méthode de communication avec le collègue (réfèrent, suivi des livraisons, service après vente et suivi clientèle-.)

4.2 – Echantillons

Des échantillons (correspondant à 4 portions adulte) devront être livrés **le mardi 4 juillet 2017 pour 10H00** :

1 entrée froide : pizza tomate fromage (respectant les critères demandés au CCATP).

Le candidat devra procurer la facture de tous les échantillons livrés.

Quel que soit le mode de dépôt de l'offre choisi par le candidat, les échantillons demandés devront être remis contre récépissé pour le **mardi 4 juillet 2017 avant 10h** .
indiquées sur la page de garde du présent document et ce, à l'adresse indiquée au point 6.1. ci-après.

Les échantillons fournis par le titulaire du marché seront conservés par le pouvoir adjudicateur, comme échantillons, sans indemnité particulière.

Le défaut de présentation des échantillons demandés, aux lieux et dates fixées, expose le candidat à voir son offre pénalisée sur l'appréciation de la valeur technique de son offre.

Article 5 : Sélection des candidatures et jugement des offres

Les critères d'attribution :

Offre économiquement la plus avantageuse appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous : (Les notes seront pondérées par leur poids respectif pour obtenir la note finale de chaque offre)

Critères	Pondération
<p style="text-align: center;">- Valeur technique</p> <p>- la qualité des repas : fréquence de présentation de produits labellisés, Bio, locaux ou de repas à thème... 45 points</p> <p>- Les services divers : livraison, souplesse des commandes... 5 points</p>	50 %
<p style="text-align: center;">- Prix</p> <p>- Prix, selon bordereau . 50 points</p>	50 %

Les offres sont notées de la manière suivante :

Le candidat le mieux classé sur un item obtient le nombre maximal de points.

EN CE QUI CONCERNE LA VALEUR TECHNIQUE :

Elle sera évaluée au regard des éléments fournis (Cf. présentation des offres) et de la dégustation effectuée.

EN CE QUI CONCERNE LE PRIX : seul le prix du repas standard est pris en compte.

Après examen complet des offres, le Collège se réserve la possibilité de demander aux candidats de préciser ou de compléter la teneur de leur offre. Il ne peut y avoir de négociation.

Le candidat qui obtient la note maximale pondérée est retenu.

L'attention des concurrents est attirée sur le fait que toute offre incomplète sera immédiatement écartée.

Attribution :

Le candidat dont la proposition aura été retenue en sera informé par l'Etablissement.

Article 6 : Conditions d'envoi ou de remise des plis

6.1 – Transmission sous support papier

Les candidats transmettent leur offre sous pli cacheté en recommandé portant les mentions : **fourniture de repas en liaison froide – MAPA RESTAURATION - NE PAS OUVRIR**

Ce pli doit contenir dans une seule enveloppe, les pièces définies dans le présent document et devra être remis contre récépissé ou, s'il est envoyé par la poste par pli recommandé avec avis de réception postal, parvenir à destination avant la date et l'heure limites de réception des offres indiquées sur la page de garde du présent document à l'adresse suivante :

**Collège Michel SERVET - 2B Avenue Jules FERRY
BP 187 - 74102 ANNEMASSE CEDEX**

Les pièces de la candidature et les pièces d'offres doivent être clairement identifiées. Le pli qui serait remis ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure limites précitées ainsi que remis sous enveloppe non cachetée, ne sera pas retenu ; il sera renvoyé à son auteur.

Le pli précité doit contenir respectivement, les **Pièces de la candidature** et les **Pièces de l'offre** dont le contenu est défini à l'article 4 du présent règlement de la consultation.

6.2 -- Transmission électronique

Le pouvoir adjudicateur préconise la transmission des documents par voie électronique à l'adresse suivante : <http://mapa.aji-france.com> Il est à préciser que le choix du mode de transmission est irréversible : l'utilisation d'un mode de transmission différencié entre la candidature et l'offre n'est pas autorisée. Par contre, la transmission des documents sur un support physique électronique (CD-ROM, disquette ou tout autre support matériel n'est pas autorisée).

Les conditions de présentation des plis électroniques sont similaires à celles exigées pour les réponses sur support papier. Chaque transmission fera l'objet d'une date certaine de réception et d'un accusé de réception électronique.

Article 7 : Renseignements complémentaires

7.1 - Demande de renseignements

Pour obtenir tous les renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats devront en faire la demande par mail au plus tard 2 jours avant la date de réception des offres à l'adresse ci-dessous :

Renseignement(s) technique(s) :

INTENDANCE

Mail : nathalie.derumez@ac-grenoble.fr

Tél : 04 50 92 10 35

Fax : 04 50 92 88 60

7.2 - Documents complémentaires

Sans objet.

7.3 - Visites sur sites et/ou consultations sur place

Une visite sur site pourra être programmée sur rendez-vous pris auprès de l'intendance.