**reglement de la consultation**

Procédure d'appel d'offres ouvert lancée en application des articles 28 et 80 de la réglementation des marchés publics issues du décret 2016-360 du 25 mars 2016.

|  |
| --- |
| **Nom et adresse officiels du pouvoir adjudicateur :**  **Dénomination : Lycée BOUGAINVILLE**  **Type d'acheteur public :** Etablissement Public Local d’Enseignement **Adresse – ville : RD 319 77170 Brie-Comte-Robert**    **Téléphone : 0160623300**  **Télécopie : 0160623320**  **Email : legta.brie-comte-robert@educagri.fr** |

|  |
| --- |
| **Objet du marché :**  **Fourniture de denrées et assistance technique** |

|  |
| --- |
| **Date et heure limite de remise des offres:02/11/2020**  **Personne responsable du marché :**  **Madame la proviseure / Monsieur le proviseur: Monsieur AVRIL**  **Personne responsable du suivi de l'exécution du présent marché :**  **Madame la gestionnaire / Monsieur le proviseur: Madame DEPERROIS**  **Comptable assignataire des paiements:**  **L’agent-comptable Monsieur Bitller** |

Le présent règlement de la consultation comporte 9 articles numérotés de 1 à 9 et 4 pages numérotées de 1 à 4.

**Sommaire**

* Article 1 : présentation de la procédure et du marché à conclure
* Article 2 : contenu du dossier de consultation
* Article 3 : visite des lieux
* Article 4  : présentation des offres
* Article 5  : dépôt des offres
* Article 6 : durée de validité des offres
* Article 7 : examen des candidatures
* Article 8 : examen des offres et attribution du marché
* Article 9 : renseignements

**1- Présentation de la procédure et du marché à conclure**

**1.1 - Mode de passation du marché :**

Il s’agit d’un MAPA (ordonnance 2015), lancé en application des articles 28 et 80 de la réglementation des marchés publics issus du décret 2016-360 du 25 mars 2016.

1.2 – Objet, forme et durée du marché :

Le présent marché a pour objet la fourniture de denrées et d’une assistance technique conjointe entre un prestataire ci dénommé « le titulaire et l'établissement public local d'enseignement ci dénommé « EPLE ». Les repas sont destinés aux élèves ainsi qu'aux personnes admises au service de restauration et se répartissent de la façon suivante au cours de la semaine :

Déjeuners les lundis mardis mercredis jeudis et vendredis et les diners les lundis mardis mercredis jeudis et vendredis

Ce rythme s’entend hors périodes de vacances scolaires.

Le présent marché est conclu sous forme d’accord-cadre comportant un lot unique passé en application de l'article 80 du décret 2016-360 du 25 mars 2016.

Le présent marché prend effet à compter du **16 novembre 2020** pour une **durée de 3 mois,**

**1.3 - Allotissement :**

Le marché à conclure est constitué d'un lot unique. Le candidat doit soumissionner à l'ensemble des prestations du lot.

**1.4 – Groupements conjoints et solidaires**

Un même candidat ne peut présenter plusieurs offres en agissant à la fois en qualité de candidat individuel et de membre d’un ou plusieurs groupements.

En cas d’attribution du marché à un groupement conjoint, le mandataire du groupement conjoint est solidaire de chacun des membres du groupement pour ses obligations contractuelles à l’égard de la personne publique, pour l’exécution du marché (art 45 du décret 2016-360).

**1.5 - Variantes :**

Les spécifications portées au C.C.T.P. et au C.C.A.P. sont intangibles. Les candidats ne sont pas autorisés à proposer des variantes autres que celles décrites au CCTP.

**2 - Contenu du dossier de consultation**

Le dossier de consultation comprend :

* l'acte d'engagement et son annexe prix
* le présent cahier des clauses administratives particulières
* le cahier des clauses techniques particulières
* le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (C.C.A.G./F.C.S) approuvé par arrêté du 19 janvier 2009, non remis au titulaire par l'établissement preneur, mais dont il reconnaît, par la remise de son offre, avoir pris connaissance
* Le plan de la cuisine

L'acte d'engagement et ses annexes, le C.C.A.P et le C.C.T.P sont établis en un seul exemplaire original, conservés par l 'EPLE, et qui, en cas de litige, font seuls foi.

**3 - Présentation des offres**

Les dossiers de réponse à l'appel d'offres, obligatoirement rédigés en langue française, doivent parvenir par courriel à l’adresse suivante :

**veronique.deperrois@educagri.fr**

Signatures :

Pour tous les documents, la signature du candidat exigée doit être **manuscrite et originale et émaner d'une personne habilitée à engager le candidat.**

Cette personne est :

* soit le représentant légal du candidat (président du conseil d'administration, gérant, …)
* soit toute autre personne bénéficiant d'une délégation de pouvoir ou de signature établie par le représentant légal du candidat. Dans ce cas, les délégations devront être jointe.

**4-1 Documents concernant la candidature**

Les documents contenus relatifs à la candidature permettent de juger de sa recevabilité en application des articles 59 à 62 du décret 2016-360 et d’apprécier les capacités professionnelles, techniques et financières du soumissionnaire.

**Il s’agit de :**

1. La lettre de candidature **(imprimé DC1)** dûment renseignée et signée, précisant l'existence éventuelle d'un groupement.
2. La déclaration du candidat **(imprimé DC2).**
3. Formulaire ATTRI1 **(imprimé ATTRI1)** à télécharger à l’adresse suivante : <http://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-marches-publics> et à renseigner, accompagné de son annexe (bordereau de structure des prix)
4. Le C.C.A.P. paraphé sur chaque page, et signé et daté sur la dernière page, à accepter sans modifications ;
5. Le C.C.T.P. paraphé sur chaque page, et signé et daté sur la dernière page, à accepter sans modifications ;
6. Les pièces administratives conformes à l’article 15 du décret 2016-360.
7. Le cas échéant le pouvoir du/des signataires
8. L’attestation d’assurance
9. Les attestations fiscales et sociales (l’agrément délivré par un organisme spécialisé, le cas échéant)
10. Un extrait KBis (document prouvant l’existence légale)
11. Déclaration sur l’honneur pour justifier de la non-interdiction de soumissionner à un marché public (article 48 du décret 2016-360)
12. Copie du ou des jugements prononcés si le candidat est en situation de redressement judiciaire

Les imprimés DC1, DC2 et ATTRI1 sont joints au présent dossier d’appel d’offres mais peuvent également être téléchargés à l’adresse suivante <http://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-marches-publics>

**4-2 Documents concernant l’offre**

Les documents relatifs à l'offre permettent de juger l'offre selon l’article 15 du décret 2016-360.

Il est demandé en plus de l’offre :

1. 3 semaines de menus, 1 semaine pour chaque trimestre (septembre /décembre, janvier /mars et avril/ juillet)
2. Les fiches techniques et de préparation pour chaque plat dans ces menus
3. Un mémoire permettant d’appréhender les moyens logistiques, techniques et humains proposés par le soumissionnaire pour exécuter de manière satisfaisante, les prestations du marché
4. les procédures mises en place en matière d’hygiène et de sécurité.
5. Les références en milieu scolaire
6. Le bordereau unitaire des prix
7. Les solutions en cas de panne, accident ou autres éléments pouvant perturber la livraison dans les délais prévus

**5 - Dépôt des offres**

**5.1 Adresse et modalités de dépôt des offres**

Le dossier du candidat sera transmis à l'adresse mail indiquée à l’article 3.

**5.2 Date et heure limites de dépôt des offres**

La date limite fixée pour le dépôt des offres est le **02/11/2020**

Tout retard entraînera l'élimination du candidat. Les plis arrivés hors délais sont conservés par le lycée sans avoir été ouverts.

**6 - Durée de validité des offres**

Le candidat est tenu par son offre pendant 110 jours à compter de la date limite de dépôt des offres

**7- Examen des candidatures**

L'examen des candidatures porte sur :

* leur recevabilité, eu égard aux éléments fournis en réponse par les candidats;
* la capacité professionnelle, technique, et financière du candidat, eu égard aux éléments fournis en réponse par les candidats.

Conformément aux dispositions des articles 59 à 62 du décret 2016-360 du 25 mars 2016, l’acheteur vérifie que les offres qui n’ont pas été éliminées sont régulières, acceptables et appropriées. Les enveloppes contenant les offres des candidats non admis leur sont envoyées en recommandé avec accusé de réception sans avoir été étudiées.

**8.Examen des offres et attribution du marché**

**8.1 Examen des offres**

Les offres non conformes à l’objet du marché sont éliminées.

Afin de déterminer l'offre économiquement la plus avantageuse, chaque offre recevra une note obtenue en additionnant les évaluations faites sur les deux critères suivants :

**- qualité (pondération : *50 %*)**

**- prix (pondération *: 50 %*)**

Les éléments retenus, pour chaque critère, sont les suivants :

1. **Critères d’appréciation de la qualité** : La cohérence entre les menus, les fiches techniques, les qualités des prestations demandées
   * ***(75%)*** Les catégories de denrées utilisées, leur qualité et les méthodes culinaires mises en œuvre
   * ***(25%)*** L’équilibre de chaque repas, et la variété des menus *en fonction de la saisonnalité*
2. **Critères d’appréciation du prix :** 
   * Le prix d’un repas ***(75%)***
   * Le prix des variantes. ***(25%)***

L’offre qui obtiendra la meilleure note (qualité + prix) sera au premier rang.

**8.2 Modalités d’attribution du marché**

L'unité d'attribution est le marché dans son entier.

L'offre la mieux classée est retenue.

Seul le candidat retenu au terme du classement des offres devra produire, s’il ne l’a pas déjà fait, les délivrés par les administrations et organismes compétents. Si le candidat retenu ne peut produire les certificats dans les délais prévus par le pouvoir adjudicateur, son offre est rejetée. Le pouvoir adjudicateur présente la même demande au candidat suivant dans le classement des offres.

Le pouvoir adjudicateur avise tous les autres candidats du rejet de leur offre après attribution du marché.

**9 - Renseignements**

**Les renseignements d'ordre administratif et technique, les informations complémentaires et le dossier de consultation peuvent être obtenus auprès de :**

**M/Mme Véronique Deperrois**

**01. 60 62 33 00**