

Lycée des Arènes
Cuisine Centrale
Des Lycées de Toulouse

MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

Objet du marché :

MAINTENANCE DE MATERIEL DE CUISSON, DE LAVAGE, DE
CONDITIONNEMENT ET D'INSTALLATIONS FRIGORIFIQUES

Marché n°7 du 2 février 2023

Etabli en application du Code de la commande publique

Date limite de remise des offres :

Le 6 mars 2023 à 7h

2 impasse de Candie
31100 TOULOUSE
☎ 05.61.07.79.80

ARTICLE 1 – OBJET DE LA CONSULTATION

Le présent appel à candidature a pour objet la maintenance de matériel de cuisson, de lavage, de conditionnement et d'installations frigorifiques nécessaires au bon fonctionnement de la Cuisine Centrale des Lycées de Toulouse.

ARTICLE 2 - SUBDIVISION DU MARCHÉ EN LOTS

Ce marché comprend deux lots :

- Lot 1 : MATÉRIEL DE CUISSON, LAVAGE ET CONDITIONNEMENT
- Lot 2 : MATÉRIEL DE PRODUCTION DE FROID

ARTICLE 3 - DISPOSITIONS DU MARCHÉ D'ORDRE ECONOMIQUE ET FINANCIER

1. Forme du marché

C'est un marché public de fourniture et de service.

2. Variation des prix

Les prix sont réputés fermes pour toute la durée d'exécution du marché conformément au code de la commande publique.

Les prix sont réputés établis aux conditions économiques en vigueur à la date limite de remise des offres et réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres

Les montants indiqués dans le présent marché sont exprimés hors TVA.

L'unité monétaire est l'Euro.

ARTICLE 4 - VARIANTES

Les variantes ne sont pas autorisées.

ARTICLE 5 - PARTIES CONTRACTANTES

Le marché est conclu entre, d'une part, le pouvoir adjudicateur, Mr le proviseur du lycée des Arènes (Toulouse) et d'autre part, le(s) attributaire(s) indiqué(s) dans l'acte d'engagement.

ARTICLE 6 - CARACTERISTIQUES DE LA CONSULTATION

1. Modalités de passation du marché

La procédure de consultation utilisée est celle d'une procédure adaptée, conformément au code de la commande publique.

2. Durée de validité des offres

Les candidats restent engagés par leur offre pendant 90 jours calendaires à compter de la date limite de remise des offres fixée par le présent Règlement de la Consultation.

ARTICLE 7 - DUREE DU MARCHÉ

Le présent marché est conclu pour une durée de 4 ans à compter du début d'exécution prévisionnelle des prestations, soit le 01/04/2023.

ARTICLE 8 – DOSSIERS DE CONSULTATION REMIS AUX CANDIDATS

1. Modalités de retrait des dossiers

Les dossiers de consultation peuvent être retirés gratuitement par les candidats, à compter du jour de la parution de l'annonce d'appel public à la concurrence et jusqu'à la date limite de remise des offres par le biais d'Internet à l'adresse suivante : <https://mapa.aji-france.com>

2. Composition des dossiers

Chaque dossier de consultation comporte les éléments suivants :

- le présent Règlement de la Consultation (RC)
- le cahier des clauses techniques particulières
- le Bordereau des prix unitaires (BPU)

3. Modifications de détail du dossier de consultation

La personne publique se réserve le droit d'apporter, en les portant à la connaissance des candidats au plus tard 15 jours avant la date limite fixée pour la réception des offres, des modifications de détail au dossier de consultation. Les candidats devront répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever de réclamation à ce sujet. Si pendant l'étude du dossier par les candidats, la date limite fixée pour la remise des offres est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

ARTICLE 9 – DOSSIERS REMIS PAR LES CANDIDATS

Les candidatures et les offres doivent être remises avant la date et l'heure limites figurant en page de garde du présent Règlement de Consultation.

1. Conditions d'envoi

Les opérateurs économiques déposent leur candidature et leur offre (deux enveloppes distinctes) sur le profil acheteur : <https://mapa.aji-france.com>

Pour envoyer une offre électronique, l'entreprise doit s'assurer de répondre aux prérequis techniques de la plateforme : <https://mapa.aji-france.com>

Présentation des candidatures et des offres

Les offres des candidats seront entièrement rédigées en langue française.

2. Documents à produire

Chaque candidat aura à produire un dossier complet comprenant les pièces suivantes :

2.1 la candidature :

- Le DUME ou bien :
 - La lettre de candidature (DC1) et la déclaration du candidat (DC2)
 - Copie du ou des jugements prononcés, si le candidat est en redressement judiciaire

- Une déclaration sur l'honneur pour justifier que le candidat n'entre dans aucun des cas d'interdiction de soumissionner aux marchés publics et aux accords-cadres mentionnés dans le code de la commande publique.
- La justification des pouvoirs de la personne habilitée à engager le candidat ou les membres du groupement et l'extrait Kbis ou équivalent à jour.
- Les attestations et certificats délivrés par les administrations et organismes compétents prouvant que les obligations fiscales et sociales ont été satisfaites de moins de 6 mois.
- Une attestation d'assurance conforme aux exigences et conditions fixées par le marché.

2.2 l'offre :

- Le Bordereau des Prix (BP) à compléter
- Le mémoire technique

Tous les éléments inscrits et annexés à l'offre feront partie intégrale de l'offre

ARTICLE 10 - JUGEMENT DES PROPOSITIONS

1. Jugement des candidatures

L'administration se réserve le droit de régulariser les candidatures irrégulières. Les candidatures seront appréciées au regard des éléments présentés par chaque candidat.

2. Jugement des offres

Pour les candidats dont l'offre peut être examinée, l'administration choisira l'offre jugée économiquement la plus avantageuse, en tenant compte des critères suivants :

Les offres seront examinées en fonction des exigences du cahier des charges au regard des critères suivants :

CRITERES	VALEURS
• Valeur technique	50%
- Méthodologie et moyens mis en œuvre pour garantir la bonne qualité des prestations et l'adaptation par rapport aux différents types de matériel (mémoire technique)	30%
- Moyen mis en œuvre pour respecter les délais de dépannage (exigences différentes selon les lots)	10%
- Qualification du personnel et expérience, nombre de techniciens dédiés...	10%
• Prix	50%

Dans le cas où plusieurs offres jugées les plus intéressantes sont considérées comme équivalentes, il sera demandé aux candidats des ajustements. L'administration pourra demander également de préciser ou de compléter la teneur des offres.

ARTICLE 11 - DEFAILLANCES ET SANCTIONS

1) Pénalités pour retard d'intervention et pénalités pour indisponibilité (Confère CCAG-FCS 2021)

En cas de défaillance de la part de la Société, ou en cas de faute grave, la Cuisine Centrale des lycées de Toulouse pourra faire assurer le service, aux frais et risques dudit titulaire, par toute personne et tous moyens appropriés.

Cette décision provisoire sera précédée d'une mise en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception adressée au titulaire. Cela cesse dès que le titulaire est de nouveau en mesure de remplir ses obligations.

ARTICLE 12 – RÉSILIATION

le contrat pourra être résilié de plein droit par le client en cas de non-respect du présent cahier des charges et après simple mise en demeure non suivie d'action corrective, sans qu'il y ait lieu de remplir aucune formalité judiciaire, ainsi que dans les conditions prévues au chapitre 7 du C.C.A.G-F.C.S 2021.

ARTICLE 13 – CHOIX DE LA JURIDICTION EN CAS DE LITIGE

(Confère CCAG GCS)

Le Tribunal administratif de Toulouse, dont l'adresse est la suivante, sera seul compétent en cas de litige : 68 Rue Raymond IV, 31000 Toulouse

ARTICLE 14 - RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES

1) Capacité de production

La Cuisine Centrale des Lycées de TOULOUSE fabrique en période scolaire entre 10 000 et 12 000 repas/jour, selon les effectifs répartis dans 19 établissements (Lycées et Collèges).

2) Visite du site

Les candidats peuvent effectuer une visite des installations concernées du lundi au jeudi entre 13h et 15h au plus tard jusqu'au 23 février 2023.

La prise de rendez-vous est à effectuer auprès de Mr Ortiz.

☎ 05.61.07.79.80

Marches.0312335v@ac-toulouse.fr