Marché public de fournitures et services

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

Marché passé en procédure adaptée
en application des articles R2123-1 à R2123-3 et R2162-1 à R2162-3
du Code de la Commande Publique.

Nom et adresse officiels du pouvoir adjudicateur :
Dénomination : Lycée René Cassin
Adresse : 185, avenue de Versailles, 75016 PARIS
Téléphone : 01 42 88 33 66
Courriel : int.0750588g@ac-paris.fr

Objet du marché :

Fourniture de repas en liaison froide sans personnel

VENDREDI 10 MARS 2023 A 12H00

Responsable du marché :
Madame la Proviseure Sandrine Dauphin
Responsable du suivi de l'exécution du marché :
Monsieur le gestionnaire Mohammed Anaya

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 :

Marché passé en procédure adaptée en application des articles R2123-1 à R2123-3du Code de la Commande Publique.

1.2 – Objet, forme et durée du marché :

Le titulaire s'engage à livrer des repas en liaison froide pendant les périodes scolaires aux convives des lycées (élèves, convives de passage et personnels).

Ces repas seront livrés du lundi au vendredi (les détails des jours d'ouverture de la demi-pension seront précisés par le lycée), en période scolaire uniquement, selon une plage horaire déterminée par le lycée. Les variations de fréquentations du 2e et 3e trimestre seront appréciées par le prestataire au travers des informations données par les lycées. Le titulaire ne peut refuser sa reconduction.
Le nombre maximum de repas sur l'intégralité du marché (période initiale et reconductions) est de : 24 000 repas (6000/an)
À titre indicatif, la volumétrie des repas du 1 er trimestre équivaut aux 2ème et 3ème trimestre.

Le présent marché est passé pour une durée ferme d'un an à compter du 09 mai 2023, reconductible tacitement 3 fois pour la même durée, soit une durée maximale de quatre ans.

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.

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 :

- Le présent règlement de la consultation
- Le DUME ou attestation sur l'honneur selon modèle DC1
- Le cahier des clauses administratives particulières (C.C.A.P.)
- Le cahier des clauses techniques particulières (C.C.T.P.)
- Le cahier des clauses administratives générales (C.C.A.G)
- Le bordereau des prix unitaire

3 – Visite des Lieux

Tous les candidats seront reçus collectivement au lycée pour une visite de la cuisine et afin de répondre aux questions le lundi 13 mars 2023 à 14h00.

4 - Présentation des offres

Les dossiers de réponse à l'appel d'offres, obligatoirement rédigés en langue française, doivent être déposés sur les plateformes en ligne appelées profils acheteurs, où tous les échanges seront ainsi dématérialisés.

Pour tous les documents, la signature du candidat exigée doit **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 et d'apprécier les capacités professionnelles, techniques et financières du soumissionnaire.

Il s'agit de :

4-1 Documents concernant la candidature

1. Le C.C.A.P. paraphé sur chaque page, et signé et daté sur la dernière page, à accepter sans modifications ;
2. Le C.C.T.P. paraphé sur chaque page, et signé et daté sur la dernière page, à accepter sans modifications ;
3. Le DUME complété précédemment en ligne http://www.marche-public.fr/contrats-publics/DUME-saisie-web.htm ou ou la lettre de candidature dûment remplie (sur le modèle figurant dans le formulaire DC 1 téléchargeable ici https://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat) et comprenant la déclaration sur l'honneur (relative aux interdictions de soumissionner) conforme à l'article 2143-3 du code de la commande publique.
4. Une déclaration sur l'honneur pour justifier qu'il n'entre dans aucun des cas mentionnés aux articles L. 2141-1 à L. 2141-5 et L. 2141-7 à L. 2141-11 notamment qu'il satisfait aux obligations concernant l'emploi des travailleurs handicapés définies aux articles L. 5212-1 à L. 5212-11 du code du travail ;»
5. Les pièces administratives conformes
6. Le cas échéant le pouvoir du/des signataires
7. L'attestation d'assurance
8. Les attestations fiscales et sociales (l'agrément délivré par un organisme spécialisé, le cas échéant)
9. Un extrait KBis (document prouvant l'existence légale)
10. Déclaration sur l'honneur pour justifier de la non-interdiction de soumissionner à un marché public
11. Copie du ou des jugements prononcés si le candidat est en situation de redressement judiciaire

4-2 Documents concernant l'offre

Il est demandé en plus de l'offre :

1. **La liste des grammages** utilisés par le candidat pour la confection des repas ;
2. **3 semaines de menus** (septembre/octobre, janvier/février et mai/juin (soit 3 projets de menus) intégrant les logos caractérisant les qualités)
3. **Les fiches techniques de production pour les menus conseillés des 3 semaines de menus**
4. **Le mémoire technique (CMT) fourni par la Région** dans le cadre du DCE et dûment complété par le candidat détaillant :
    1. Sous-critère 1.1) Qualité de l'offre alimentaire :

    Projets de menus équilibrés de 1 semaine sur 3 périodes définies comme suit : septembre/octobre, janvier/février et mai/juin (soit 3 projets de menus) intégrant les logos caractérisant les qualités et spécificités des plats pour les préparations de chaque composante des 3 semaines et le menu conseillé en gras (noté sur 20 points)

    Composantes des menus (avec les fiches techniques de production pour les préparations de chaque composante des menus conseillés sur les 3 semaines

    2 Sous-critère 1-2) Critères d'appréciation durable :

    Délai de commande maximal avant la facturation
    Typologie de véhicule

    3 Les références en milieu scolaire notamment lycée

5 - Dépôt des offres

Les documents relatifs à la candidature et les documents relatifs à l'offre doivent être transmis **obligatoirement par voie électronique.**
Les plis remis (ou dont l'avis de transmission électronique est délivré) après la date et l'heure limite fixées pour le présent règlement, ainsi que les plis contenant un virus, ne sont pas retenus. Ils sont alors détruits.

Les entreprises souhaitant se porter candidates doivent faire parvenir leur pli via la plateforme choisie. Les plis envoyés par télécopie et par e-mail ne seront pas acceptés.
Chaque candidat déposant un pli doit posséder un compte utilisateur propre à son numéro de SIRET et s'identifier. Un candidat ne peut déposer un pli pour le compte d'un autre candidat.

Pour déposer un pli, il faut :

- Accéder à la consultation et cliquer sur "Répondre à la consultation" (Onglet « Dépôt »)
- Transmettre votre réponse électronique :
  - Avec DUME
    - Renseigner votre DUME en ligne et joindre vos documents **ou** fournir votre DUME en pièce libre
    - Joindre les documents complémentaires relatifs à la candidature si nécessaire et l'offre
  - Sans DUME
    - Joindre l'ensemble des pièces relatives à la candidature et à l'offre.

Le candidat peut également faire parvenir une copie de sauvegarde sur support physique électronique (CD-ROM, DVD-ROM, clé USB) ou bien sur support papier. **La copie de sauvegarde doit également être réceptionnée avant la date et heure limite de remise des offres.**

- Sur support papier : le dossier devra comprendre les documents relatifs à la candidature et les documents relatifs à l'offre.
- Sur support électronique le dossier devra comprendre les documents relatifs à la candidature et les documents relatifs à l'offre.

Cette copie de sauvegarde devra être transmise sous pli scellé et comporter la mention suivante :

« Copie de sauvegarde.
Nom du candidat
" Procédure adaptée n° (préciser le n° de consultation, l'objet du marché et le numéro du lot le cas échéant). "

Ce pli sera adressé en recommandé avec avis de réception postal ou remises contre récépissé à l'adresse postale : **Lycée René Cassin 185, avenue de Versailles, 75016 PARIS**

6 - Durée de validité des offres

Délai minimum de validité des offres : 180 jours à compter de la date limite de réception 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.

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 *: 40 %*)**

- **Durable *: 10 %*)**

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
   - ***(60%)*** Les catégories de denrées utilisées, leur qualité et la variété des menus en fonction de la saisonnalité
   - ***(40%)*** L'équilibre de chaque repas, et la qualité des fiches techniques au regard des process de fabrication traditionnel et de facilité d'interprétation

2) **Critères d'appréciation du prix :**
   - Le prix d'un repas

3) **Critères d'appréciation durable :**
   - Délai de commande pour la facturation (***70%)***
   - Typologie véhicule de livraison (***30%)***

L'offre qui obtiendra la meilleure note (qualité + prix + durable) 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 au travers de la plateforme en ligne appelée profil acheteur.