

65 Bd Paul Guigou  
13127 VITROLLES  
Tél : 04 42 15 90 40  
Mail. : ges.0132214l@ac-aix-marseille.fr

## **REGLEMENT DE LA CONSULTATION**

### **Marché de fourniture de repas nécessaires à la confection de déjeuners pour le restaurant scolaire**

#### **IMPORTANT**

**L'acte d'engagement ne doit pas être intégré dans un cahier (à spirale ou broché).**

**Toute information générale de nature commerciale, n'étant pas destinée à devenir pièce contractuelle, doit faire l'objet d'un document indépendant de l'offre technique et financière du candidat. Le candidat pourra indiquer s'il souhaite que ces documents lui soient retournés dans le cas où son offre ne serait pas retenue.**

**Il est rappelé que l'offre est établie par les candidats en acceptant les clauses figurant dans les documents composant le dossier de consultation (règlement de la consultation, cahier des charges, acte d'engagement) et qu'aucun élément constitutif de l'offre ne doit être en contradiction avec ces textes.**

**Date limite de réception des offres : lundi 17 septembre 2018 à 12H00**

Le présent règlement comporte 7 pages de 1 à 7

## **ARTICLE I – OBJET DU MARCHE**

Les stipulations du présent Règlement de consultation concernent la fourniture de repas nécessaires à la préparation de déjeuners pour le restaurant scolaire situé :

Collège Henri Fabre  
65 Bd Paul Guigou  
13127 VITROLLES

***A titre indicatif, la fréquentation sur ce restaurant scolaire pour l'année civile 2017 a été de 120 couverts / jour en moyenne pour le déjeuner pour 36 semaines de fonctionnement.***

## **ARTICLE II – CONDITIONS DU MARCHE A PROCEDURE ADAPTE**

### **Durée et montant**

Le marché est passé pour une période allant du 1<sup>er</sup> janvier 2019 au 31 décembre 2019. Les seuils minimum et maximum sont fixés comme suit pour la durée du marché.

Minimum : **28 800 € TTC**  
Maximum : **43 200 € TTC**

### **Forme des candidatures**

Les candidats peuvent présenter une offre, soit en qualité de candidat individuel, soit en qualité de membre d'un groupement (conjoint ou solidaire). Ils ne peuvent pas cumuler les deux qualités. Un même prestataire ne pourra être mandataire de plus d'un groupement pour un même marché.

Dans son offre, chaque groupement devra désigner l'un de ses membres en qualité de mandataire commun.

### **Variantes**

Une variante « à la hausse » peut être élaborée afin d'introduire des produits BIO dans l'élaboration des repas, et/ou augmenter le pourcentage de produits frais.

Une variante « à la baisse » peut être élaborée, si le candidat estime que pour le crédit alimentaire donné par repas (CCAP TITRE 1 ART2) il ne peut pas remplir les exigences qualitatives particulières du CCTP TITRE 3 ART 9 concernant le pourcentage de produits frais.

### **Dossier de consultation des entreprises**

Le dossier de consultation des candidats comprend :

- le présent Règlement de Consultation,

- l'Acte d'Engagement et son annexe,
- le Cahier des Clauses Administratives Particulières,
- le Cahier des Clauses Techniques Particulières.

La personne publique se réserve le droit d'apporter au plus tard 7 jours avant la date limite fixée pour la réception des offres, des modifications de détail au dossier de consultation.

Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever aucune réclamation à ce sujet.

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

### **ARTICLE III – DELAI DE VALIDITE DES OFFRES**

Le délai de validité des offres est de 11 jours à compter de la date limite fixée pour la réception des offres.

### **ARTICLE IV – PRESENTATION DES CANDIDATURES ET DES OFFRES**

Les offres devront être impérativement rédigées en français, ainsi que les documents de présentation associés, ou accompagnées d'une traduction en français certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté. Tous les documents doivent être signés par la personne ayant pouvoir d'engager le candidat.

Le dossier à remettre par les candidats comprend obligatoirement les documents suivants :

#### **1. Présentation des candidatures**

- L'habilitation de la personne ayant pouvoir à engager la société.
- Déclaration sur l'honneur d'autorisation à soumissionner à un marché public.
- Déclaration concernant le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires concernant les prestations auxquelles se réfère le marché, réalisées au cours des trois derniers exercices ;
- Moyens matériels (logistique, informatiques...) et humains (nombre et qualification du personnel et des sous-traitants...) du candidat représentatif de l'objet du marché ;
- Références de marchés similaires en France attestés par des certificats de capacités datant de moins de trois ans ou à défaut le descriptif détaillé des moyens matériels et humains de l'entreprise.

Si le candidat est un groupement d'entreprises, les documents visés ci-dessus doivent être fournis pour chacun des membres du groupement.

#### **2. Présentation des offres**

Un projet de marché comprenant :

- **L'acte d'engagement** complété et signé et son annexe, **le prix TTC du repas livré.**
- **Le mémoire technique**, qui détaillera notamment :
  - Des exemples de grilles de propositions de menus (minimum sur 8 semaines)
  - La façon dont les menus sont élaborés
  - La qualité des denrées et leur origine (listes détaillées par catégorie d'aliments et indication des fournisseurs). Indiquer les gammes de produits.
  - Les grammages
  - Les repas festifs et menus à thème (notamment exemple de repas de Fête de Noël)
  - Les garanties de livraison (avec notamment les délais minima entre les commandes et les livraisons)
  - La constitution des repas de secours
- **Le CCAP** accepté sans aucune modification, daté et signé
- **Le CCTP** accepté sans aucune modification, daté et signé

## **ARTICLE V – ECHANTILLONS**

Les candidats devront fournir les échantillons de denrées suivants :

- Steak hachés (minimum 5)
- Ratatouille surgelée (minimum 350G)
- Cordon bleu de dinde (minimum 5)
- Poisson frais (minimum 5)
- Filet de poisson surgelé (minimum 5)
- Saucisse de Toulouse (minimum 5)
- Un échantillon de 2 fruits et 2 légumes.
- Un échantillon des trois céréales proposées au petit déjeuner

### **Présentation :**

La fiche technique du produit est obligatoire. Le poids des échantillons ne devra pas dépasser le kilo, ou 5 unités par produit objet de l'offre, et le grammage conforme aux critères spécifiés de l'appel d'offre. L'échantillon devra être identifié par étiquette sur laquelle apparaîtront : la dénomination du produit, la référence article fournisseur, le code fabricant, le numéro de lot.

### Livraison des échantillons présentés :

Les produits échantillons seront livrés par bons de livraison détaillés avec mention « échantillon appel d'offres produits alimentaires ». En outre, dans le cas de sur-emballage des échantillons, cette même mention apparaîtra obligatoirement sur la paroi latérale.

### Païement des échantillons :

Les échantillons pourront être facturés au prix de l'offre et uniquement pour les quantités mentionnées ci-dessus.

A contrario, les échantillons seront considérés comme soumis gratuitement, s'ils dérogent même en partie aux critères d'identification (présentation) et d'appel d'offres, et/ou en l'absence de facture dans le mois qui suit la notification des résultats.

## **ARTICLE VI – MODES DE REGLEMENT**

Ce marché est financé sur les ressources propres du collège.

Les paiements du marché seront effectués par virement, en application des règles de comptabilité publique.

Le délai global de paiement est fixé à 30 jours après réception certaine des pièces comptables.

## **ARTICLE VII – SELECTION DES CANDIDATURES – JUGEMENT DES OFFRES**

### **Sélection des candidats**

Une commission d'appel d'offres ad hoc sera constituée, elle se réunira semaine 37.

Les conditions d'élimination et critères de jugement des capacités des candidats seront les suivants :

- les candidats n'ayant pas fourni l'ensemble des déclarations, certificats ou attestations demandées, dûment complétés et signés,
- les candidats dont les garanties techniques, financières ou professionnelles requises pour être en capacité de réaliser les prestations, objet du contrat, sont insuffisantes.

### **Jugement des offres**

Le classement des offres sera effectué sur la base des critères suivants :

#### **1- Qualité, variété des produits et des menus (coefficient de pondération 65%) :**

Sur la base des échantillons et des dossiers des candidats (mémoire technique)  
(Échelle de notation de 0 à 65)

## 2- Services associés (coefficient de pondération 25%)

Sur la base des modalités de livraisons, des modalités de confection des menus, des modalités de commande (notamment l'ergonomie des outils informatiques), de l'aide à la gestion des stocks, de la réintégration des surplus dans les menus.  
(Echelle de notation de 0 à 25)

## 3- Prix (coefficient de pondération 10%)

Critère : Prix total en € TTC

En cas d'égalité, après application de ces critères pour le classement des candidats et la détermination de l'offre économique la plus avantageuse, le candidat ayant obtenu la meilleure note sur la base du critère N°1 sera en première position.

En cas de nouvelle égalité, le candidat ayant présenté l'offre la moins disante sera classé en première position.

NB : la note 0 est éliminatoire et sanctionne :

- une offre anormalement basse,
- ou une offre dont le montant étant supérieur de 30% à l'estimation retenue par la personne publique sera considérée comme inacceptable,
- ou une offre inappropriée ou irrégulière ou inacceptable
- ou un candidat n'ayant pas répondu à une demande de précision ou de complément ne permettant pas à la commission d'appel d'offres de la collectivité de procéder à l'analyse de l'offre de ce candidat.

En cas de discordance entre les différentes indications du prix global figurant dans l'offre d'un candidat, l'indication en chiffres, figurant à l'acte d'engagement (AE), prévaudra sur toutes les autres indications.

En cas de discordance entre le total apparaissant dans le tableau de décomposition du prix et l'acte d'engagement (AE), ou en cas d'anomalies, d'erreurs ou d'omissions internes au tableau de décomposition du prix, le candidat sera invité à rectifier ou à compléter ce tableau de décomposition du prix pour le mettre en harmonie avec le prix global proposé dans l'Acte d'Engagement.

En cas de non acceptation des redressements demandés au candidat, son offre sera éliminée.

Le candidat, s'il est susceptible d'être retenu, doit dans un délai de 8 jours produire les certificats sociaux et fiscaux. A défaut, il ne pourra prétendre à l'attribution du marché.  
**Les candidats sont informés que la personne publique se réserve le droit de négocier les offres avec les candidats.**

Le collège se réserve, dans tous les cas, la faculté de ne pas donner suite à la procédure adaptée.

### **ARTICLE VIII – CONDITIONS D'ENVOI ET DE REMISE DES OFFRES**

Les candidats transmettront leurs offres, soit par voie électronique, soit par courrier ou Chronopost sous enveloppe cachetée, mentionnant le nom du candidat, l'objet de la consultation, le numéro de l'affaire et la mention « MAPA – NE PAS OUVRIR » avant la date et heure indiquées en page de garde du présent règlement, ou remis contre récépissé.

Les enveloppes devront être adressées :

- En cas de remise en main propre, **contre récépissé**, aux heures de bureau (8h00-12h00 / 14h00-17h00) lundi, mardi, jeudi et vendredi) à l'adresse suivante :

Collège Henri Fabre  
65 Bd Paul Guigou  
13127 VITROLLES

- En cas d'expédition, à l'adresse suivante :

Collège Henri Fabre  
65 Bd Paul Guigou  
13127 VITROLLES

Les dossiers qui parviendront après la date et l'heure limites fixées ne seront pas retenus.

### **ARTICLE IX – COMMUNICATION DES RESULTAS DE LA CAO**

Semaine 38 un courrier sera envoyé au candidat retenu ainsi qu'aux candidats non retenus leur signifiant les résultats de la CAO.

A leur demande les candidats non retenus pourront demander les détails de notation de leur lot auprès de l'intendance du Collège.

### **ARTICLES X – RENSEIGNEMENTS**

Pour tout renseignement d'ordre technique ou administratif concernant le présent appel d'offres, les candidats peuvent s'adresser à :

M. BAËZA Guy  
Gestionnaire  
Tél : 04 42 15 90 40

