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 Jacques MONOD
Adresse - ville : 46 rue du Fort - 92140 CLAMART
Téléphone : 01 46 45 31 33
Email : int.0921555r@ac-versailles.fr

Objet du marché :

Fourniture de repas en liaison froide et en barquette individuelle

Personne responsable du marché :
M. Christophe BONTÉ, proviseur

Personne responsable du suivi de l'exécution du présent marché :
Mme Géraldine MAËS, adjointe gestionnaire

Comptable assignataire des paiements:
Mme Christelle BERGERON, agent comptable

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 présent marché a pour objet la fourniture de repas en liaison froide par une entreprise ci dénommée **« le titulaire »** à l'établissement public local d'enseignement, désigné ci-après **« l'EPLE »**, et destinés aux élèves ainsi qu'aux personnes admises au service de restauration pour les repas suivants :

Les repas concernés sont les déjeuners des jours suivants : **lundis, mardis, jeudis et vendredis.**

Ce rythme s'entend hors périodes de vacances scolaires.

Le nombre estimatif de repas à livrer du 5 septembre au 21 octobre 2022 est de 10 000 repas.

À titre indicatif, la volumétrie des repas servis par le lycée à la même période en 2021-2022 est de 10 000 repas.

Le présent marché est passé pour une durée ferme de 7 semaines (du 5 septembre 2022 au 21 octobre 2022).
Il peut être expressément reconductible 1 fois pour une durée de 6 semaines (du 7 novembre 2022 au 16 décembre 2022).
Le titulaire ne peut refuser sa reconduction.

A l'issue de cette période, le marché pourra être prolongé selon l'article R 2194-5, si les travaux de reconstruction de la cuisine définitive ne sont pas terminés. Une modification du marché public sera alors signée entre les parties.

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 unitaires

3 - 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.

3-1 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 :

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

3-2 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. 1 semaine de menu type sur la période entre septembre et octobre avec :
   - Le menu équilibré et conseillé en gras
   - La dénomination des produits durable avec logo
   - La dénomination des produits locaux avec logo
   - Les fiches de production de toutes les composantes du repas (entrées, plats, accompagnement , fromage et desserts) pour la semaine type
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 et notamment :
   - Une présentation de la cuisine centrale qui sera chargée de confectionner les repas,
   - une présentation des denrées (catégories de produits) et des méthodes de production culinaire mises en œuvre , proposée telle qu'elle sera servie dans le cadre d'une restauration de lycée
   - Type et norme du véhicule qui sera chargé de la livraison
   - Modalité de commande avec le dernier jour de modification de commande pour facturation
4. Les références en milieu scolaire

Commenté [SL1]:

4 - Dépôt des offres

Les documents relatifs à la candidature et les documents relatifs à l'offre doivent être transmis **obligatoirement par voie électronique (dépôt sur le site de l'AJI : https://association.aji-france.com/) au plus tard le 8 juin 2022 à 12H00.** Les plis remis (ou dont l'avis de transmission électronique est délivré) après la date et l'heure limites 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° 2022/001
« Fourniture de repas en liaison froide et en barquette individuelle »

Ce pli sera adressé en recommandé avec avis de réception postal ou remises contre récépissé à l'adresse postale : LYCEE JACQUES MONOD 46 RUE DU FORT 92140 CLAMART

5 - Durée de validité des offres

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

6- 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.

7- Examen des offres et attribution du marché

7.1 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 trois critères suivants :

- **qualité (pondération : *40 %*)**
- **prix (pondération *: 40 %*)**
- **développement durable (pondération *: 20 %*)**

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 (40%)
   - ***(70%)*** Les catégories de denrées utilisées, leur qualité en termes de labellisation et de localisation et la variété des menus en fonction de leur originalité et de la saisonnalité
   - ***(30%)*** L'équilibre de chaque repas, et la qualité des fiches techniques au regard des process de fabrication traditionnelle

2) **Critères d'appréciation du prix : (40%)**
   - Le prix d'un repas
3) **Critères d'appréciation de développement durable : (20 %)**
   - Délai de commande pour la facturation (***75%)***
   - Type de véhicule (***25%)***

L'offre qui obtiendra la meilleure note (qualité + prix + lutte contre le gaspillage alimentaire) sera au premier rang.

7.2 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.

8 - 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.