MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

Le pouvoir adjudicateur :
Collège Saint Pol Roux
40, rue de Bruxelles
29200 BREST

Objet du marché :

FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LE SERVICE DE RESTAURATION DU COLLEGE SAINT POL ROUX DE BREST

La procédure utilisée est la suivante :

Procédure adaptée en application de l'article R2123-1-3° du Code de la commande publique

Date et heure limites de remise des propositions : 21 avril 2025 à 15 heures

ATTENTION

Cette consultation est entièrement dématérialisée.

SEULES LES OFFRES ELECTRONIQUES SONT ACCEPTÉES
Pensez à vérifier la compatibilité de votre poste en effectuant dès à présent le test de configuration proposé par la plateforme

Table des matières

Article 1 - Acheteur 3
Article 2 - Objet de la consultation 3
2-1-Objet du marché 3
2-2-Procédure de passation 3
2-3 Déroulé de la procédure 3
2-4-Forme du marché 4
Article 3 - Dispositions générales 4
3-1-Décomposition du marché 4
3-2-Durée du marché - délais d'exécution 4
3-3-Modalités de financement et de paiement 4
3-4-Forme juridique de l'attributaire 4
3-5-Variantes et options 5
3-6-Autres dispositions ..... **Erreur ! Signet non défini.**
Article 4 - Dossier de consultation 5
4-1-Contenu du dossier de consultation 5
Le dossier de consultation comprend les documents suivants : 5
4-2-Modification de détail au dossier de consultation 5
4-3 Visite des lieux et consultation de document sur site 5
Article 5 - Présentation des propositions 5
5-1-Documents à produire 5
5-2-Compléments à apporter au cahier des charges 7
5-3-Langue de rédaction des propositions 7
5-4-Unité monétaire 7
5-5-Conditions d'envoi ou de remise des plis 7
Article 6 - Jugement des propositions 8
6-1 Critères de sélection des candidatures : 8
6-2 Critères de jugement des offres : 9
6-3 Discordance des prix : Marché à prix unitaires 10
Article 7 - Renseignements complémentaires 10
7-1 Voies et délais de recours 10

Article 1 - Acheteur

<u>Le pouvoir adjudicateur</u> :

Collège Saint Pol Roux

40, rue de Bruxelles

29200 BREST

Téléphone : 02 98 45 02 08
Mail : ce.0290131k@ac-rennes.fr;

Article 2 - Objet de la consultation

2-1-Objet du marché

Le présent marché a pour objet la fourniture de repas par un prestataire ci-dénommé le « titulaire » en liaison froide à l'établissement public local d'enseignement ci-dénommé le « Collège Saint Pol Roux ». 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 des lundis, mardis, jeudis et vendredis

Ce rythme s'entend hors des périodes de vacances scolaires, jours fériés et jours définis par l'établissement. L'établissement fournira au titulaire le calendrier en début d'année scolaire et s'engage à prévenir au moins deux semaines à l'avance d'une éventuelle modification.

2-2-Procédure de passation

La consultation est passée par procédure adaptée ouverte.
Type de services : services spécifiques au sens de l'article R.2123-1 3° du code de la commande publique

<u>Code CPV (Vocabulaire Commun des Marchés) :</u>

Code CPV	Libellé CPV
55321000-6	Services de préparation de repas
55523100-9	Services de restauration scolaire

2-3 Déroulé de la procédure

- Publication de la consultation
- Retrait du dossier de consultation, élaboration et remise de l'offre par le candidat
- Ouverture des plis, examen des candidatures et des justificatifs
- Analyse des offres, demandes de précisions éventuelles
- Classement des offres et attribution du contrat

2-4-Forme du marché

La consultation donnera lieu à un accord cadre à bons de commande, en application de l'article R.2162-2 alinéa 2 du Code de la commande publique.

Les quantités sont fixées par les bons de commande émis en exécution des présents marchés en fonction des besoins de la personne publique.

Le montant minimum annuel est de 60 000 € HT et le maximum annuel de l'accord-cadre est de 110 000€ HT.

Article 3 - Dispositions générales

3-1-Décomposition du marché

3-1-1-Lots

Il n'est pas prévu de décomposition par lots.

3-1-2-Tranches

Il n'est pas prévu de décomposition en tranches.

3-1-3 Phases

Il n'est pas prévu de décomposition en phases

3-2-Durée du marché - délais d'exécution

Le marché est conclu pour une durée de 12 mois à compter de l'émission du premier bon de commande, et sera ensuite reconductible 3 fois, par périodes équivalentes d'un an, sans que sa durée totale ne puisse excéder 4 années.

La reconduction est faite tacitement.

En cas de décision de non-reconduction, cette décision est notifiée en recommandé avec accusé de réception, 3 mois avant la nouvelle période de reconduction.

Pour la première période, les prestations seront exécutées à compter du 01/09/2025 jusqu'au 31/08/2026.

3-3-Modalités de financement et de paiement

Le règlement des dépenses se fera par mandat administratif suivi d'un virement, sur présentation d'une facture mensuelle accompagnée d'un n° IBAN.
Il ne sera pas accordé d'avance au titre de chaque accord cadre.

3-4-Forme juridique de l'attributaire

En cas de groupement conjoint, le pouvoir adjudicateur imposera que le mandataire soit solidaire des autres membres du groupement.

Le pouvoir adjudicateur interdit aux candidats de présenter leurs offres en agissant à la fois :

1. En qualité de candidats individuels et de membres d'un ou plusieurs groupements
2. En qualité de membres de plusieurs groupements

3-5-Variantes et options

3-5-1 Variantes

Il n'est pas prévu de variantes. Les variantes sont interdites.

3-5-2 Options

Il n'est pas prévu d'option

Article 4 - Dossier de consultation

4-1-Contenu du dossier de consultation

Le dossier de consultation comprend les documents suivants :

1. Le RC ou Règlement de la Consultation,
2. L'acte d'engagement,
3. Le CCAP ou Cahier des Clauses Administratives Particulières
4. Le CCTP ou Cahier des Clauses Techniques Particulières
5. Le BPU ou Bordereau de prix unitaire
6. Le CRT ou Cadre de Réponse Technique

4-2-Modification de détail au dossier de consultation

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'envoyer au plus tard 6 jours avant la date limite de remise des offres des modifications de détail sur le dossier de consultation. Le délai de 6 jours est décompté à partir de la date d'envoi. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier de consultation modifié.

4-3 Visite des lieux et consultation de document sur site

Tous les candidats peuvent être reçus sur les lieux. Ils doivent prendre rendez-vous auprès de Mme GALY, secrétaire générale au 02 98 45 02 08.

Article 5 - Présentation des propositions

5-1-Documents à produire

Le dossier à remettre par chaque candidat comprendra les pièces suivantes :

<u>Justificatifs candidature</u>

- La déclaration du candidat : imprimés DC1-DC2 conseillés à compléter et à signer ;
- Copie(s) de(s) jugement(s) en cas de redressement judiciaire ;
- Références de la société de moins de 3 ans pour des prestations similaires, le cas échéant ;
- Moyens techniques et humains ;
- Pouvoir de la personne habilitée à engager la société ;
- Une adresse courriel valide étant précisé que, conformément au décret n° 2018-347 du 9 mai 2018 relatif à la lettre recommandée électronique, l'acheteur correspondra avec le candidat en utilisant cette adresse et notamment l'informera par voie électronique si sa candidature ou offre a été rejetée ou retenue. Pour les candidats ayant téléchargé le DCE de façon identifiée ou déposé une offre électronique, l'adresse courriel utilisée sera celle de leur retrait ou de leur dépôt ;
- Les attestations* et certificats* délivrés par les administrations et organismes compétents prouvant que les obligations sociales (attestation de moins de 6 mois) et les obligations fiscales, y compris le cas échéant pour la maison mère, ont été satisfaites ;
  **Attestation de régularité fiscale sur le site http://www.impots.gouv.fr/ et certificat social sur le site https://mon.urssaf.fr/*
- Une attestation d'assurance en responsabilité civile, et décennale le cas échéant, en cours de validité ;
- Un R.I.B ;

- Un extrait d'inscription au registre du commerce et des sociétés ou au registre des métiers si obligatoire ou si profession réglementée (article D 8222-5-2° du code du travail) ;
- Toutes pièces que le candidat jugera utile à l'appui de sa candidature.

Les candidats peuvent remplacer en partie les pièces ci-dessus par le Document unique de Marché européen (DUME). Il est cependant précisé que la fourniture de ce document ne dispense pas les candidats de justifier qu'ils disposent de l'aptitude et des capacités requises.

Les imprimés DC1 et DC2 sont disponibles sur le site : https://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat

Les candidats ne sont pas tenus de fournir les documents justificatifs et moyens de preuve que l'acheteur peut obtenir directement par le biais d'un système électronique de mise à disposition d'informations administré par un organisme officiel ou d'un espace de stockage numérique, à condition que figurent dans le dossier de candidature toutes les informations nécessaires à la consultation de ce système ou de cet espace et que l'accès à ceux-ci soit gratuit.

En outre, pour chaque sous-traitant présenté dans l'offre, le candidat devra joindre, en sus (Imprimé DC4 disponible sur le site : https://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat) :

- la nature et le montant des prestations sous-traitées ;
- le nom, la raison ou la dénomination sociale et l'adresse du sous-traitant ;
- les conditions de paiement et modalités de règlement du sous-traitant ;
- les références du compte à créditer ;

Les mêmes justificatifs de candidature que ceux exigés des candidats ci-dessus, à l'exception du DC1 ou équivalent (lettre de candidature)

Contenu de l'offre

Le pli contiendra :

- L'acte d'engagement signé électroniquement ;
- Le bordereau des prix unitaires (BPU) ;
- L'agrément communautaire validé par les services vétérinaires (attestation officielle de la DDPP)

Afin de juger la valeur technique :

- le cadre de réponse dûment complété, et/ou tout autre document équivalent / illustratif (fiches techniques,…) permettant d'apprécier les garanties apportées par le candidat de qualité et d'origine des principales denrées qui constitueront les mets préparés (justification souhaitée de l'origine des principaux produits qui seront cuisinés et justification souhaitée du recours à des produits frais labellisés sur un plan qualitatif et/ou à des produits frais bénéficiant d'un signe officiel de qualité et d'origine – SIQO[1] et/ou à des produits frais relevant de tout autre référentiel de certification dûment présenté),
- une documentation à l'initiative du candidat, (avec photos exigées), permettant d'apprécier la diversité et la richesse des produits et des préparations pouvant être proposés pour répondre aux besoins identifiés au CCTP ;
- un exemple de 5 à 6 semaines de menus (avec proposition végétarienne) correspondant au plan alimentaire de la période (à fournir également) et 1 ou 2 exemples de menus à thèmes ou innovants.

[1] Les SIQO sont l'IGP (indication géographique protégée), l'AOP – AOC (Appellation d'Origine Protégée / Contrôlée), la STG (Spécialité Traditionnelle Garantie), l'AB (Agriculture Biologique) et le Label Rouge (LR).

- le plan de formation du personnel sur l'hygiène et la sécurité des denrées ou tout autre document attestant des bonnes pratiques d'hygiène.

Afin de juger la performance en matière d'approvisionnement direct de produits agricoles :

- le cadre de réponse dûment complété, et/ou tout autre document équivalent / illustratif, faisant état du nombre d'intermédiaires identifiés entre les producteurs / éleveurs et les distributeurs finaux des principales denrées utilisées pour préparer les mets ;

Afin de juger la performance environnementale :

- le cadre de réponse dûment complété, et si besoin tout autre document équivalent / illustratif, faisant état des garanties éventuelles apportées par chaque candidat quant au recours à des denrées respectueuses de l'environnement (recours à des produits éco-labellisés et/ou issus de l'agriculture biologique et/ou respectant tout autre référentiel environnemental, notamment en lien avec le bien-être animal, se référer aux prescriptions souhaitées et attendues telles que définies au CCTP), et garanties propres au recours progressif à des contenants de cuisson, de réchauffe et de service en matériaux inertes (recours à des contenants présentant des garanties de durabilité et de réutilisation et prévenant, sur un plan de santé publique, la survenance de troubles endocriniens pour les convives).

Conformément aux articles R.2144-1 à R.2144-7 du Code de la commande publique, le candidat retenu ne saurait être désigné définitivement comme titulaire du marché qu'à la condition de produire dans un délai imparti par le pouvoir adjudicateur les certificats et attestations prévus aux articles R.2143-6 à R.2143-10 du même Code.

5-2-Compléments à apporter au cahier des charges

Sans objet.

5-3-Langue de rédaction des propositions

Les propositions doivent être rédigées en langue française.

5-4-Unité monétaire

Le pouvoir adjudicateur conclura le marché dans l'unité monétaire suivante : euro(s).

5-5-Conditions d'envoi ou de remise des plis

Les candidats transmettent obligatoirement leur proposition par voie dématérialisée.

Conformément aux dispositions de l'article R2132-7, la transmission des offres des candidats sera effectuée par voie électronique à l'adresse suivante : https://mapa.aji-france.com

Mentions concernant le dépôt d'une réponse électronique :

Pour répondre à la consultation, la personne habilitée à engager le soumissionnaire doit :

- ✓ Télécharger le dossier de consultation à l'adresse suivante : https://mapa.aji-france.com , rubrique liste des consultations
- ✓ Etre inscrite sur la plate-forme de gestion des marchés publics citée ci-dessus
- ✓ Pour répondre à la consultation, l'Entreprise cliquera, pour la consultation voulue, sur le lien « répondre à la consultation ».
- ✓ Après avoir accepté les conditions d'utilisation l'entreprise :

- Joindra son enveloppe électronique d'offre
- Cliquera sur « confirmer et envoyer » après avoir saisi identifiant et mot de passe

✓ L'enveloppe électronique doit être un fichier unique au format « zip » contenant les éléments mentionnés à l'article 5.1 du présent règlement de consultation.

Ces éléments seront des fichiers transmis au :

✓ format Acrobat (« .pdf »)
✓ format Excel (« .xls ») (version Excel 97 et postérieures) pour les documents transmis au candidat dans ce format

Le nom des fichiers et du zip ne doivent pas contenir les caractères suivants : # % & * : < > ? / { | }

Mentions concernant le dépôt d'une copie de sauvegarde :

Les entreprises peuvent transmettre une copie de sauvegarde de leurs plis remis par voie électronique, sur support papier ou sur support physique électronique.
Ce pli fermé, doit mentionner obligatoirement la mention « copie de sauvegarde », ainsi que le nom du candidat et l'identification de la procédure concernée.
Cette copie transmise sous pli cacheté par voie postale ou déposée contre récépissé, doit parvenir avant la date limite de remise des plis conformément aux modalités de transmission prévues ci-après.

L'enveloppe extérieure devra porter la mention suivante :

« FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LE SERVICE DE RESTAURATION DU COLLEGE SAINT POL ROUX DE BREST - COPIE DE SAUVEGARDE - NE PAS OUVRIR "

Par envoi en recommandé avec avis de réception postal à l'adresse ci-dessous :
Collège Saint Pol Roux
40, rue de Bruxelles
29200 BREST

Remis contre récépissé à l'adresse suivante :
Collège Saint Pol Roux
40, rue de Bruxelles
29200 BREST

Du lundi au vendredi de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 16h30.

Les dossiers qui parviendraient après la date et l'heure limite fixée au présent règlement de la consultation ainsi que ceux parvenus sous enveloppe non cachetée ne seront pas retenus.

Article 6 - Jugement des propositions

Le jugement des propositions sera effectué dans les conditions prévues aux articles R2152-1 à R2152-10 du Code de la commande publique au moyen des critères suivants :

6-1 Critères de sélection des candidatures :

- Capacités techniques et financières
- Références de moins de 3 ans pour des prestations similaires en marchés de services

6-2 Critères de jugement des offres :

Offre économiquement la plus avantageuse appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous avec leur pondération, chaque critère étant noté sur un total de 20 points avant pondération.

Pour le critère prix l'affectation des points s'effectue par application d'une formule mathématique tenant compte de la différence des offres avec la note du candidat ayant présenté l'offre moins-disant, la notation étant proportionnelle à l'écart constaté avec le prix minimum.

40 % Valeur technique, jugée au regard des 2 sous-critères suivants ainsi définis et pondérés :

- 20%, qualité technique de la prestation au vu des éléments d'appréciation suivants : la diversité et la richesse des produits et des préparations pouvant être proposés par les candidats à l'exécution de l'accord-cadre ;
- la composition des menus, de l'équilibre alimentaire et du respect des recommandations du GEMRCN par la fourniture de menu, plan alimentaires, fiche techniques, indication des grammages mis en œuvre (le poids des denrées consommables sera donnée en poids net cru pour les viandes et en poids net cuits pour les légumes), etc.
- la capacité à proposer des menus à thèmes réguliers et innovants sur la durée de l'accord cadre,

⇨ 20%, <u>garanties de qualité et d'origine des principales denrées qui constitueront les mets préparés</u> (justification souhaitée de l'origine des principaux produits qui seront cuisinés et justification souhaitée du recours à des produits frais labellisés sur un plan qualitatif et/ou à des produits frais bénéficiant d'un signe officiel de qualité et d'origine – SIQO[2] et/ou justifiant de mentions valorisantes[3] et/ou à des produits frais relevant de tout autre référentiel de certification dûment présenté),

40 % Prix des prestations, jugé au regard du prix unitaire par repas figurant dans le BPU.

10 % Niveau de performance en matière d'approvisionnement direct des produits agricoles, jugé sur la base du niveau de performance de l'offre quant au nombre d'intermédiaires identifiés entre les producteurs / éleveurs et les distributeurs finaux des principales denrées utilisées pour préparer les mets.

10 % Performance environnementale, jugée de la manière suivante : garanties apportées par chaque candidat quant au recours à des denrées respectueuses de l'environnement (recours à des produits éco labellisés et/ou issus de l'agriculture biologique et/ou respectant tout autre référentiel environnemental, notamment en lien avec le bien-être animal, se référer aux prescriptions souhaitées et attendues telles que définies au CCTP. Cette partie sera complétée par le choix du prestataire en terme de contenant de livraison et de réchauffe en matériaux inertes tel que demandé par le législateur depuis le 1er septembre 2025.

Il est précisé que les candidats qui auront déposé une offre inappropriée, irrégulière ou inacceptable (au sens des L2152-2 à L2152-4 du code de la commande publique) ne recevront pas de note, leur offre étant éliminée sans avoir été examinée au regard de ces différents critères.

---

[2] Les SIQO sont l'IGP (indication géographique protégée), l'AOP – AOC (Appellation d'Origine Protégée / Contrôlée), la STG (Spécialité Traditionnelle Garantie), l'AB (Agriculture Biologique) et le Label Rouge (LR).

[3] Les produits sous mentions valorisantes sont définis à l'article L640-2 du code rural et de la pêche maritime : « produits à la ferme », « produits de montagne » ou « produits issus d'une exploitation den haute valeur environnementale » par exemples

6-3 Discordance des prix : Marché à prix unitaires

En cas de discordance constatée dans une offre, les indications portées sur le bordereau des prix unitaires prévaudront sur toutes autres indications de l'offre et le montant du détail estimatif sera rectifié en conséquence.

Les erreurs de multiplication, d'addition ou de report qui seraient constatées dans ce détail estimatif seront également rectifiées et c'est le montant ainsi rectifié du détail estimatif qui sera pris en considération pour le jugement des offres et la signature du marché si le candidat est retenu.

Article 7 - Renseignements complémentaires

Pour obtenir tous renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats transmettront leurs questions au plus tard 8 jours avant la date limite de remise des offres, via le profil acheteur.

7-1 Voies et délais de recours

Les recours ouverts aux candidats sont les suivants :

- Référé précontractuel avant la signature du contrat (articles L.551-1 à 12 du Code de Justice Administrative) ;
- Référé contractuel après la signature du contrat, dans les 31 jours qui suivent la publication de l'avis d'attribution du contrat, ou, à défaut d'un tel avis, dans les six mois qui suivent la date de conclusion de celui-ci (dans les conditions décrites aux articles L.551-13 à 23 du même code) ;
- soit d'un recours en contestation de la validité du contrat, conformément à la décision du Conseil d'Etat du 4 avril 2014 n°358994 "Tarn et Garonne", dans un délai de 2 mois à compter de la publication de l'avis d'attribution ou à défaut de toute autre mesure de publicité concernant la conclusion du contrat.

Les recours doivent être adressés à :

Tribunal administratif de Rennes
3 contour de la Motte
35044 Rennes
Téléphone : 0223212828
Courriel : greffe.ta-rennes@juradm.fr
Site internet : http://rennes.tribunal-administratif.fr

Utilisation des données à caractère personnel fournies dans le cadre de la présente consultation :

L'acheteur s'engage à garantir la confidentialité des informations communiquées par les opérateurs économiques notamment en matière industriel et commercial. Conformément au règlement (UE) 2016/679 relatif à la protection des données à caractère personnel du 27 avril 2016, les opérateurs économiques sont avisés que les données personnelles susceptibles d'être contenues dans les informations collectées dans le cadre de la présente consultation sont exploitées uniquement à des fins de vérification de conformité, d'analyse des candidatures et des offres présentées, de suivi et de traçabilité de la procédure.

Communication aux tiers : Les données personnelles susceptibles d'être contenues dans les documents fournis dans le cadre de la présente consultation ne seront jamais communiquées à des tiers non-habilités et hors des objectifs précédemment rappelés.

Droits d'accès, de rectification, de suppression : Conformément au règlement (UE) 2016/679, les personnes dont les données à caractère personnel sont collectées disposent d'un droit d'accès, de rectification et d'effacement des informations qui les concernent. Elles peuvent également, pour des motifs légitimes, s'opposer au traitement de ces données. L'exercice de ces droits ne peut être effectué en premier lieu qu'auprès du service acheteur visé au présent règlement de consultation, le cas échéant l'acheteur mandataire du groupement, puis, si nécessaire, auprès du délégué de la protection des données désigné comme tel par l'acheteur dont l'adresse mail est la suivante : donneespersonnelles@finistere.fr ou enfin, directement auprès de la CNIL (www.cnil.fr).

Durée de conservation des données personnelles : Les données personnelles sont conservées au même titre et conditions d'archivage que celles prévues aux articles R2184-12 et R2184-13 du Code de la commande publique.

Informations de l'attributaire : Les informations concernant l'attributaire seront exploitées dans le cadre de l'exécution du contrat afin de permettre le bon déroulement des prestations. Aucune donnée personnelle ne sera contenue dans les informations faisant

l'objet de prescriptions à l'égard de l'acheteur en matière de communication et mise à disposition publiques découlant de la réglementation applicable.

Documents et liens utiles :

Code de la commande publique (legifrance)
Formulaires candidats (DAJ)
Médiateur des entreprises
CCAG Fournitures courantes et services du 30 mars 2021

Fait à Brest le 14 mars 2025
C. BOENNEC
Principale