

MARCHE DE FOURNITURES

Règlement de consultation pour la fourniture des repas en liaison froide pour le restaurant scolaire de l’école

Les Platanes de la commune de Cavignac

MARCHE N°2020LIAISONFROIDE

Mairie de Cavignac

61 avenue de Paris

33620 CAVIGNAC

Tél : 05.57.68.60.40

mairie@cavignac.fr

Date et heure limites de réception des offres :

Le 24 juillet à 12h00

Sommaire

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION p.3

ARTICLE 2 : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU MARCHE p.3

2.1 Quantité et structure des repas p.3

2.2 Variantes – solution alternative à l’initiative du candidat p.3

2.3 Variantes obligatoires – solution alternative imposée par le pouvoir adjudicateur p.4

ARTICLE 3 : CONDITIONS DU MARCHE p.4

3.1 Type de marché p.4

3.2 Type de contrat p.4

3.3 Etendue des prestations p.4

3.4 Décomposition des lots p.5

3.5 Mode de règlement p.5

3.6 Délai de validité des offres p.5

ARTICLE 4 LE DOSSIER DE CONSULTATION p.5

4.1Constitution du dossier p.5

4.2 Note explictive p.6

ARTICLE 5 CRITERES DE SELECTION p.7

ARTICLE 6 CONDITIONS D’ENVOI ET DE REMISES DES CANDIDATURES DE L’OFFRE p.8

6.1 Remise des candidatures et offres sous forme dématérialisée p.8

6.2 Date de limite d’envoi des offres p.8

ARTICLE 7 RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES p.8

**ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION**

L’accord-cadre porte sur la fourniture et livraison des repas, en liaison froide, pour le restaurant scolaire, pendant une durée d’un an pour l’année scolaire 2020/2021, renouvelable 1 fois de manière expresse. Une année scolaire s’entend du 1er septembre d’une année N au 31 août d’une année N+1.

**ARTICLE 2 : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU MARCHE**

2.1 Quantité et structure des repas

Nombre de repas à livrer en moyenne :

Environ 180 repas par jour (ce chiffre pouvant varier en plus ou e moins selon les journées) sur 140 jours/an hors vacances scolaires et jours fériés.

Entre 5 et 10 repas adulte par jour

Nombre de goûter à livrer :

Environ 50 goûters par jour (ce chiffre pouvant varier en plus ou en moins selon les journées) sur 140 jours/an hors vacances scolaires et jours fériés.

Lieu de livraison

Restaurant scolaire de l’école Les Platanes, 100 Avenue de Paris, 33620 CAVIGNAC

Structure des repas :

Menus à 5 composantes :

* 1 entrée
* 1 plat protidique
* 1 plat d’accompagnement (séparé du plat protidique dans la mesure du possible)
* 1 fromage ou laitage
* 1 fruit de saison ou dessert
* Pain

Structure du goûter :

* 1 produit céréalier
* 1 fruit ou jus de fruit
* 1 laitage

2.2 Variantes – solution alternative à l’initiative du candidat

Les variantes à l’initiative du candidat sont autorisées. Le candidat doit obligatoirement répondre à l’offre de base si ce dernier souhaite proposer une variante.

Une variante proposée non accompagnée d’une réponse à l’offre de base n’est pas analysée. En cas de variante, le candidat dépose un sous-dossier distinct nommé « variante » en plus du dossier de « l’offre de base ». Deux actes d’engagement distincts doivent ainsi être déposés, ainsi que deux Bordereaux de Prix Unitaires (BPU) et deux mémoires techniques.

Dans le mémoire technique de la variante, le candidat précise les avantages de cette solution alternative.

2.3 Variantes obligatoires – solution alternative imposée par le pouvoir adjudicateur

Le candidat chiffre :

* La variante obligatoire n°1 : Prix unitaire d’un repas complet issus de l’agriculture biologique. Si ce dernier ne chiffre pas cette option, son offre est déclarée irrégulière et n’est pas analysée par le pouvoir adjudicateur.
* La variante obligatoire n°2 : Prix unitaire d’un repas comportant au moins une composante issue de l’agriculture biologique. Si ce dernier ne chiffre pas cette option, son offre est déclarée irrégulière et n’est pas analysée par le pouvoir adjudicateur.

1 repas Bio par semaine sera servi.

**ARTICLE 3 : CONDITIONS DU MARCHE**

3.1 Type de marché

La présente consultation est lancée sous la forme d’un marché de fourniture à procédure adaptée selon l’article L2123-1 du code de la Commande Publique.

Dans le cadre de ce marché, la collectivité se réserve la possibilité de négocier les offres des candidats.

3.2 Type de contrat

Le contrat objet de la présente consultation est un accord-cadre à bons de commande conclu avec un montant minimum et un montant maximum annuel de commande. Il est passé en application des articles R2162-13 et R2162-14 du code de la Commande Publique. Il donne lieu à l’émission de bons de commande.

3.3 Etendue des prestations

Les prestations seront rémunérées par application aux quantités réellement exécutées des pris unitaires fixés dans le bordereau des prix unitaires.

Ces prestations seront rémunérées dans la limite des montants ci-après mentionnés pour toute la durée de l’accord cadre

|  |  |
| --- | --- |
| Minimum annuel HT | Maximum annuel HT |
| 70 000,00 € | 106 900,00 € |

3.4 Décomposition des lots

Il n’est pas prévu de découpage en lots

Le marché sera conclu avec un fournisseur unique. Le titulaire du marché ne pourra pas sous-traiter tout ou partie dudit marché.

3.5 Mode de règlement

Le mode de règlement choisi par la Collectivité qui passe le marché est le paiement par mandat administratif.

3.6 Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est fixé à 30 jours. Il court à compter de la date de signature de l’acte d’engagement par le titulaire.

**ARTICLE 4 LE DOSSIER DE CONSULTATION**

Le pouvoir adjudicateur informe les candidats que le dossier de consultation est dématérialisé.

Le dossier de consultation est téléchargeable sur le site <http://demat-ampa.fr>

Les offres des candidats seront entièrement rédigées en langue française.

Lors du téléchargement du dossier de consultation, il est recommandé à l’entreprise de créer un compte sur la plateforme de dématérialisation où elle renseignera notamment le nom de l’organisme soumissionnaire, et une adresse électronique afin de la tenir informée des modifications éventuelles intervenant en cours de procédure.

Les prix proposés seront indiqués en euros.

4.1 Constitution du dossier

Il comprendra les pièces suivantes qui devront être complétées, datées et signées par le représentant du prestataire ayant vocation à être titulaire du marché :

Pièces relatives à la candidature :

* Une lettre de candidature conforme au modèle (DC1)
* La déclaration du candidat (DC2) et NOTI 1 (ancien DC6) dûment remplie et signée
* L’agrément sanitaire du lieu de production des repas destinés à l’exécution du présent marché délivrée par la Direction des Services Vétérinaires
* L’attestation de jouissance pour l’entreprise du lieu de production au moins jusqu’à l’achèvement du présent contrat, soit la veille du jour de la rentrée 2021
* Une déclaration sur l’honneur, dûment datée et signée par le candidat attestant :
* Que le candidat n’a pas fait l’objet, au cours des 5 dernières années, d’une condamnation inscrite au bulletin n°2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L324-9, L324-10, L341-6 et L125-1 à 125-3 du code du travail
* Que le candidat justifie qu’il n’est pas frappé d’interdiction de soumissionner
* Que le candidat a satisfait à l’ensemble des obligations fiscales et sociales
* Que le travail sera réalisé avec des salariés régulièrement employés au regard des articles L143-3, L143-5, L341-6-4 et L620-3 du code du travail
* Que le candidat satisfait à l’obligation d’emploi de travailleurs handicapés prévue à l’article L323-1 du code du travail
* L’attestation d’assurance en responsabilité civile
* Si le garant est en redressement judiciaire, la copie du ou des jugements prononcé à cet effet
* Les références techniques et financières (moyens personnels et matériels dont dispose le candidat)
* Le certificat de capacité ou de qualification professionnelle
* La liste des références de prestations similaires assurées par l’entreprise

Le candidat devra fournir le chiffre d’affaires HT des 3 dernières années ou des 3 derniers exercices clos.

Pièces relatives à l’offre :

* L’acte d’engagement (ATTRI1) et ses annexes éventuelles
* Le Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP)
* Le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)
* Le bordereau de prix unitaire (BPU)

4.2 Note explicative

Au projet de marché sera jointe une note explicative, comportant, à minima les éléments suivants :

- Les capacités de l’entreprise en termes de moyens humains (nombre de personnel affecté) et techniques, afin de répondre aux exigences du CCTP, en précisant les qualifications professionnelles du ou des employés qu'il affectera à la mise en œuvre du marché ainsi que le plan de formation proposé pour ses agents et ceux de la collectivité et les éventuelles propositions d’optimisation du service,

- les capacités de l’entreprise à respecter les délais d’intervention,

- les dispositions générales que le candidat se propose d’adopter pour l'exécution des prestations et ses modalités d’intervention,

- les moyens mis en œuvre pour assurer l’origine et la qualité des produits, la variété des menus, l'originalité des repas à thèmes, le respect des règles sanitaires,

- la fréquence des analyses bactériologiques et des visites d'hygiène qu’il propose, conformément aux normes en vigueur, et qu’il s’oblige à transmettre à la collectivité suivant une périodicité qu'il indiquera,

- la procédure de contrôle sanitaire des fournisseurs et des produits qu’il a mis en place,

- les coordonnées de sa centrale d’achats

- les moyens en termes de formation du personnel,

- le lieu de préparation des repas et d’implantation de la cuisine où les repas sont pratiqués pour la livraison en liaison froide

- la désignation d’un référent pour ce marché.

**ARTICLE 5 CRITERES DE SELECTION**

Le jugement des offres sera effectué dans les conditions prévues aux articles L2152-1 et R2152-6 du code de la Commande Publique et donnera lieu à un classement des offres.

L'attention des candidats est attirée sur le fait que toute offre irrégulière pourra faire l'objet d'une demande de régularisation, à condition qu'elle ne soit pas anormalement basse. En revanche, toute offre inacceptable ou inappropriée sera éliminée.

Après négociation, toute offre demeurant irrégulière pourra être régularisée dans un délai approprié.

La régularisation d'une offre pourra avoir lieu à condition qu'elle ne soit pas anormalement basse.

Les critères retenus pour le jugement des offres sont pondérés de la manière suivante :

|  |  |
| --- | --- |
| Critères | Pondération |
| 1- Prix des prestations (analysé selon le BPU) | 50.0 % |
| 2- Méthode de confection et de livraison proposée (analysée en fonction la note explicative fournie) | 30.0 % |
| 3 – Mise en œuvre de circuits courts et respect de l’environnement (analysée en fonction de la note explicative fournie) | 10.0 % |
| 4-Qualité des denrées proposées (analysée en fonction d’exemples donnés dans la note explicative) | 10.0 % |

**ARTICLE 6 CONDITIONS D’ENVOI ET DE REMISES DES CANDIDATURES DE L’OFFRE**

En application de des articles R2152-1 et suivants du code de la Commande Publique, seul le dépôt d’une offre par voie électronique est autorisé.

Si le candidat adresse plusieurs offres différentes, seule la dernière offre reçue, dans les conditions du présent règlement, sera examinée.

6.1 Remise des candidatures et offres sous forme dématérialisée

Le pouvoir adjudicateur impose la transmission des documents par voie électronique uniquement à l’adresse suivante : <http://demat-ampa.fr>

Le fuseau horaire de référence est celui de (GMT+01 :00) Paris, Bruxelles, Copenhague, Madrid

Format des fichiers accepté : PDF

6.2 Date de limite d’envoi des offres

Les offres des candidats doivent être envoyés au plus tard le 24 juillet 2020 à 12H00, heure limite de réception des offres

**ARTICLE 7 RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES**

Pour obtenir tous les renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats devront s’adresser à la mairie de Cavignac au 05.57.68.40.60 ou par mail sur le profil acheteur de la commune de CAVIGNAC : <http://demat-ampa.fr>