

MARCHE PUBLIC de FOURNITURES COURANTES ET SERVICES
COMMUNE de MAILLANE



COMMUNE DE MAILLANE
Hôtel de Ville,
Place de l'Eglise,
13910 MAILLANE

MARCHÉ À PROCÉDURE ADAPTÉE

FOURNITURE DE REPAS AU RESTAURANT SCOLAIRE et a L'A.L.S.H
DE LA COMMUNE DE MAILLANE

REGLEMENT DE LA CONSULTATION
(R.C.)

Date et heure limites de remise des offres :
Le 19 août 2020 à 12 heures

Objet du marché : Service de restauration de la commune de MAILLANE portant sur la fourniture des repas en liaison froide pour la restauration scolaire et leur service, dans le cadre d'un marché en procédure adaptée ouverte en application de l'ordonnance n°2018-1074 du 26 novembre 2018 et du décret n°2018-1075 du 3 décembre 2018. Il s'agit d'un

accord cadre mono attributaire à bons de commande de prestations de services, sans minimum et avec un maximum de 220 000€HT (Deux cent vingt mille euros hors taxe).

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION

ARTICLE 2 : ETENDUE DE LA CONSULTATION

- 2.1. Mode de passation du marché**
- 2.2. Forme du marché**
- 2.3. Date limite de réception des offres**
- 2.4. Délai de validité des offres**
- 2.5. Visites des sites**
- 2.6. Forme juridique de l'attributaire**

ARTICLE 3 : PIECES CONSTITUANT LE DOSSIER DE CONSULTATION

ARTICLE 4 : PRESENTATION DES OFFRES

- 4.1. Enveloppe d'envoi**
- 4.2. Enveloppe de l'offre**

ARTICLE 5 : PROCEDURE DE JUGEMENT DES OFFRES ET D'ATTRIBUTION

ARTICLE 6 : CONDITIONS D'ENVOI ET REMISE DES OFFRES

ARTICLE 7 : MODE DE REGLEMENT DU MARCHE

ARTICLE 8 : COMMUNICATION DES DOCUMENTS APRES ATTRIBUTION

ARTICLE 9 : RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

ARTICLE 10 : MODIFICATION DE DETAIL AU DOSSIER DE LA CONSULTATION

ARTICLE 11 : VOIES DE RECOURS

ARTICLE 1 - OBJET DE LA CONSULTATION

La consultation a pour objet la passation d'un marché de service portant sur la fourniture des repas en liaison froide pour la restauration scolaire et leur service, et ponctuellement, du centre d'accueil et de loisirs sans hébergement, dans le cadre d'un marché en procédure adaptée en application des articles L. 2123-1 et R. 2123-1 1° du Code de la commande publique, sans minimum et avec un maximum de 220 000€HT (deux cent vingt mille euros hors taxe).

L'accord-cadre avec maximum est passé en application des articles L2125-1 1°, R. 2162-1 à R. 2162-6, R. 2162-13 et R. 2162-14 du Code de la commande publique. Il donnera lieu à l'émission de bons de commande.

Le maximum pour la durée totale du contrat est fixé à 220 000 euros HT, sans plafond annuel.

Il s'agit d'un accord cadre qui sera exécuté au fur et à mesure de l'émission de bons à commande.

ARTICLE 2 – ETENDUE DE LA CONSULTATION

2.1. Mode de passation du marché

Marché passé en application des articles L. 2123-1 et R. 2123-1 1° du Code de la commande publique

2.2 Forme et durée du marché

2.2.1. Forme

Le marché Est un accord-cadre mono attributaire à bons de commande de prestations de services, sans minimum et avec un maximum de 220 000€HT (deux cent vingt mille euros hors taxe), sans remise en concurrence lors de l'attribution des bons de commande.

2.2.2. Durée

Le marché est passé pour une période initiale de 1 (un) an à compter du 2 septembre 2019 jusqu'au 31 août 2020, reconductible autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que le maximum de 220 000€HT soit atteint. Il pourra ainsi être reconduit par année ou pour des périodes de 1 à 3 mois selon la volonté de l'organisme acheteur. La durée totale du contrat ne pourra excéder 4 années.

Le Pouvoir adjudicateur prend la décision expresse, sous forme de courrier recommandé avec AR, de reconduire le marché dans les trois mois qui précèdent la date anniversaire du contrat.

Le titulaire ne peut refuser la reconduction. En cas de non-reconduction, le titulaire reste engagé jusqu'à la fin de la période en cours.

Le marché expirera en tout état de cause au plus tard le 31 août 2023.

2.2.3. Allotissement

Le marché n'est pas alloti.

2.2.4. Options et variantes

2.2.4.1 Variantes : ne sont pas autorisées.

2.2.4.2 Options :

Option 1 : Elaboration et livraison d'un repas Bio par semaine (le jeudi).

Option 2 : Elaboration et livraison de tous les repas en Bio.

Pour chacune des options, le candidat devra présenter une offre complète, totalement séparée de la solution de base.

2.3. Date limite de réception des offres

Les plis devront parvenir à destination, dans les délais fixés à la page 1 du présent règlement de la consultation.

2.4. Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est de **CENT VINGT JOURS (120)** à compter de la date limite de remise des offres.

2.5. Visite des sites

Une visite des locaux est facultative mais vivement conseillée.

Les entreprises devront se faire connaître auprès de Monsieur TEILLIER-MOURET, Directeur Général des Services au 04.90.95.74.06.

2.6. Forme juridique de l'attributaire

La personne publique interdit aux candidats de présenter leurs offres en agissant à la fois en qualité de candidats individuels ou de membres d'un ou plusieurs groupements. Le pouvoir adjudicateur n'impose pas la forme du groupement.

ARTICLE 3 – PIÈCES CONSTITUANT LE DOSSIER DE CONSULTATION

Le dossier de consultation se compose des pièces suivantes :

- un Acte d'Engagement,
- un Cahier des Clauses Administrative Particulières,
- un Cahier des Clauses Techniques Particulières,
- le candidat mentionnera en annexe, de façon LISIBLE les prix des prestations ainsi que la décomposition des prix unitaires présentant la part respective des denrées alimentaires, des frais de main d'œuvre, des coûts de livraison, de conditionnement, des frais généraux et de rémunération par catégorie de repas.

ARTICLE 4 – PRESENTATION DES OFFRES

Les offres des concurrents seront entièrement rédigées en langue française.

L'unité monétaire retenue est l'euro.

Les entreprises auront à produire un dossier complet comprenant les pièces suivantes :

4.1. Documents relatifs à la candidature

Afin de faciliter leur étude, il est souhaité que les documents soient répartis dans 2 chemises : dossier administratif A, dossier technique B.

Dossier administratif A. Les documents, certificats, attestations et déclarations visées à l'article 44 du code des marchés publics, soit :

- DC 1 (Lettre de candidature, disponible à l'adresse suivante : <https://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat>)

DC 2 (Déclaration du candidat, disponible à l'adresse suivante : <https://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat>)

- Déclaration indiquant les effectifs moyens annuels du candidat et l'importance du personnel d'encadrement pour chacune des trois dernières années (si cette déclaration n'est pas déjà demandée dans le cadre du DC 2)

- Présentation d'une liste des principales fournitures ou des principaux services effectués au cours des trois dernières années, indiquant le montant, la date et le destinataire public ou privé (si cette présentation n'est pas déjà demandée dans le cadre du DC 2)

- En matière de fournitures et services, une description de l'équipement technique, des mesures employées par l'opérateur économique pour s'assurer de la qualité et des moyens d'étude et de recherche de son entreprise

- Le pouvoir de la personne habilitée à engager l'entreprise

- Si les documents fournis par le candidat ne sont pas rédigés en langue française, ils doivent être accompagnés d'une traduction en français certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté

- Si le candidat s'appuie sur d'autres opérateurs économiques pour présenter sa candidature :

- Production d'un engagement écrit de chacun de ces opérateurs justifiant que le candidat dispose de leurs capacités pour l'exécution du marché (si cet engagement n'est pas déjà demandé dans le cadre du DC 4 -)

Dossier technique B :

Les justifications relatives aux qualités et capacités pour présenter une offre :

- Les références en activité du candidat en matière de restauration municipale, en indiquant pour chaque référence les renseignements suivants :

- Nom de la ville et département ;
- La cuisine où sont fabriqués les repas ;
- Le type de rapports contractuels (marchés, DSP, etc.).

- L'adresse de la cuisine proposée pour la fabrication des repas et sa présentation comprenant un descriptif des moyens techniques et humains de la cuisine proposée et la copie de l'agrément des services vétérinaires pour la cuisine concernée.

- Les attestations d'assurance professionnelle et responsabilité civile en cours de validité comprenant notamment la couverture du risque d'intoxication alimentaire.

Les annexes suivantes totalement renseignées :

- comme **annexe n° 1**, le coût des prestations rendues comprenant l'ensemble des coûts du prestataire, y compris le coût du personnel sur site, datée, signée et revêtue du cachet de l'entreprise ;

- comme **annexe n° 2**, une note présentant les menus à thèmes proposés, datée, signée et revêtue du cachet de l'entreprise ;

- comme **annexe n° 3**, la présentation d'un plan alimentaire pour six semaines, datée, signée et revêtue du cachet de l'entreprise ;

- comme **annexe n° 4**, un exemple de menu pour une période de quatre semaines, datée, signée et revêtue du cachet de l'entreprise ;

- comme **annexe n° 5**, une note présentant la catégorie des viandes servies, les modes préparatoires, datée, signé et revêtue du cachet de l'entreprise ;

- comme **annexe n° 6**, une note présentant la qualité des volailles servies, datée, signé et revêtue du cachet de l'entreprise ;

- comme **annexe n° 7**, une note présentant les poissons servables, datée, signé et revêtue du cachet de l'entreprise ;

- comme **annexe n° 8**, une note présentant les légumes préparés avec des produits frais, datée, signé et revêtue du cachet de l'entreprise ;

- comme **annexe n° 9**, la liste des fromages et laitages que l'entreprise entend servir, leur provenance et leur grammages, datée, signée et revêtue du cachet de l'entreprise ;
- comme **annexe n° 10**, la liste des pâtisseries que l'entreprise entend servir, leur provenance et leur grammage, datée, signée et revêtue du cachet de l'entreprise ;
- comme **annexe n° 11**, une note présentant les catégories de fruits datée, signée et revêtue du cachet de l'entreprise ;
- comme **annexe n° 12**, une note présentant les glaces à servir, type, grammages, datée, signée et revêtue du cachet de l'entreprise ;
- comme **annexe n° 13**, les grammages des prestations, daté, signé et revêtu du cachet de l'entreprise ;
- comme **annexe n° 14**, les conditionnements proposés, daté, signé et revêtu du cachet de l'entreprise ;
- comme **annexe n° 15**, le détail du dispositif que le candidat propose de mettre en place en ce qui concerne les repas dits de dépannage, signé et revêtu du cachet de l'entreprise ;
- comme **annexe n° 16**, le détail du dispositif que le candidat propose de mettre en place afin de pallier à une augmentation non prévisible du nombre de rationnaire, signé et revêtu du cachet de l'entreprise ;

En cas de groupement d'entreprises, les pièces ci-dessus sont signées par chacun des membres du groupement ou par le mandataire du groupement s'il justifie des habilitations des autres membres du groupement pour signer le marché.

4.2. Documents relatifs à l'offre :

Afin de faciliter leur étude, il est souhaité que les documents soient réunis dans 1 chemise :
Dossier offre C :

- **L'Acte d'Engagement** dûment complété, daté, signé paraphé et revêtu du cachet de l'entreprise ;
- **le présent Règlement de la Consultation** daté, signé, paraphé et revêtu du cachet de l'entreprise ;
- **Le cahier des clauses administratives particulières (C.C.A.P.)** : cahier ci-joint à accepter sans aucune modification daté, signé, paraphé et revêtu du cachet de l'entreprise ;
- **Le cahier des clauses techniques particulières (C.C.T.P.)**, cahier ci-joint à accepter sans aucune modification daté, signé, paraphé et revêtu du cachet de l'entreprise ;

En cas de groupement d'entreprises, les pièces ci-dessus sont signées par chacun des membres du groupement ou par le mandataire du groupement s'il justifie des habilitations des autres membres du groupement pour signer le marché.

ARTICLE 5 – JUGEMENT DES OFFRES

5.1 – JUGEMENT DE L'OFFRE RELATIVE A LA SOLUTION DE BASE

Le jugement des offres sera effectué dans les conditions prévues aux articles L. 2112-2, L. 2112-3, L. 2152-1, R. 2152- 6, et R.2152-7 du code de la commande publique au moyen des critères suivants, classés par ordre décroissant d'importance :

Critères de jugement des candidatures :

- Capacités professionnelles
- Capacités techniques et financières

Critères de jugement des offres :

- 1) de la valeur technique de l'offre pondérée notée sur 80 ;
- 2) du prix noté sur 20.

La valeur technique est appréciée sur la base du dossier technique, selon les modalités suivantes :

15 points	Variété et diversité des produits – références – fiches/performances techniques des produits – fraîcheur des produits – Saisonnalité des produits
15 points	Prestations techniques : équilibre nutritionnel et quantité –
15 points	Performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture : calcul de l'impact en équivalent carbone du transport – optimisation des circuits d'approvisionnement, modes et durée des transports utilisés
15 points	Qualité des produits : Produits issu de l'Agriculture Biologique ou en conversion AB / Produits sous signe de qualité (AOP, IGP, Label Rouge...) / Produit avec une démarche de limitation des intrants / Sans OGM / Fraicheur du produit / Type de conditionnement, de conservation /
15 points	Conditions de service et de livraison : Moyens humains et délais de livraison / Capacité à faire face au délai de livraison « urgente » ou « dépannage » / Nombre de livraisons par semaine / Distance parcourue par les produits entre le lieu de production et le lieu de consommation (Valable pour les produits bruts. Ce critère ne saurait être justifié pour des produits transformés) / Délai de commande / Qualité des animations événementielles et ou pédagogiques
5 points	Clauses sociales d'exécution / insertion professionnelle des publics en difficulté : Emploi de personne(s) en situation de handicap / Emploi de personne(s) en insertion
Total : 80 points	

le prix, la formule sera la suivante :

$$\text{Note du candidat} = 20 \times \frac{\text{offre la moins-disante}}{\text{offre du candidat}}$$

A l'issue de cette phase, il pourra être décidé, soit de l'attribution du marché, soit de négocier avec un ou plusieurs candidats.

Les offres après négociations seront jugées en considération des critères et sous critères sus énoncés.

5.2 – JUGEMENT DE L'OFFRE RELATIVE A L'OPTION 1 (incluant un repas Bio par semaine ainsi qu'un repas végétarien)

Le jugement des offres sera effectué dans les conditions prévues aux articles L. 2112-2, L. 2112-3, L. 2152-1, R. 2152- 6, et R.2152-7 du code de la commande publique au moyen des critères suivants, classés par ordre décroissant d'importance :

Critères de jugement des candidatures :

- Capacités professionnelles
- Capacités techniques et financières

Critères de jugement des offres :

- 1) de la valeur technique de l'offre pondérée notée sur 80 ;
- 2) du prix noté sur 20.

La valeur technique est appréciée sur la base du dossier technique, selon les modalités suivantes :

15 points	Variété et diversité des produits – références – fiches/performances techniques des produits – fraîcheur des produits – Saisonnalité des produits
15 points	Prestations techniques : équilibre nutritionnel et quantité –
15 points	Performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture : calcul de l'impact en équivalent carbone du transport – optimisation des circuits d'approvisionnement, modes et durée des transports utilisés
15 points	Qualité des produits : Produits issu de l'Agriculture Biologique ou en conversion AB / Produits sous signe de qualité (AOP, IGP, Label Rouge...) / Produit avec une démarche de limitation des intrants / Sans OGM / Fraicheur du produit / Type de conditionnement, de conservation /
15 points	Conditions de service et de livraison : Moyens humains et délais de livraison / Capacité à faire face au délai de livraison « urgente » ou « dépannage » / Nombre de livraisons par semaine / Distance parcourue par les produits entre le lieu de production et le lieu de consommation (Valable pour les produits bruts. Ce critère ne saurait être justifié pour des produits transformés) / Délai de commande / Qualité des animations événementielles et ou pédagogiques
5 points	Clauses sociales d'exécution / insertion professionnelle des publics en difficulté : Emploi de personne(s) en situation de handicap / Emploi de personne(s) en insertion
Total : 80 points	

Concernant le prix, la formule sera la suivante :

$$\text{Note du candidat} = 20 \times \frac{\text{offre la moins-disante}}{\text{offre du candidat}}$$

A l'issue de cette phase, il pourra être décidé, soit de l'attribution du marché, soit de négocier avec un ou plusieurs candidats.

Il peut être demandé aux candidats de présenter un repas type aux membres de la Commission d'Appel d'Offres, ou des échantillons, afin que les membres puissent apprécier la qualité des produits.

Les offres après négociations seront jugées en considération des critères et sous critères sus énoncés.

5.2 – JUGEMENT DE L'OFFRE RELATIVE A L'OPTION 2 (tous les repas sont Bio et un repas végétarien)

Le jugement des offres sera effectué dans les conditions prévues aux articles L. 2112-2, L. 2112-3, L. 2152-1, R. 2152- 6, et R.2152-7 du code de la commande publique au moyen des critères suivants, classés par ordre décroissant d'importance :

Critères de jugement des candidatures :

- Capacités professionnelles
- Capacités techniques et financières

Critères de jugement des offres :

- 1) de la valeur technique de l'offre pondérée notée sur 80 ;
- 2) du prix noté sur 20.

La valeur technique est appréciée sur la base du dossier technique, selon les modalités suivantes :

15 points	Variété et diversité des produits – références – fiches/performances techniques des produits – fraîcheur des produits – Saisonnalité des produits
15 points	Prestations techniques : équilibre nutritionnel et quantité –
15 points	Performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture : calcul de l'impact en équivalent carbone du transport – optimisation des circuits d'approvisionnement, modes et durée des transports utilisés
15 points	Qualité des produits : Produits issu de l'Agriculture Biologique ou en conversion AB / Produits sous signe de qualité (AOP, IGP, Label Rouge...) / Produit avec une démarche de limitation des intrants / Sans OGM / Fraicheur du produit / Type de conditionnement, de conservation /
15 points	Conditions de service et de livraison : Moyens humains et délais de livraison / Capacité à faire face au délai de livraison « urgente » ou « dépannage » / Nombre de livraisons par semaine / Distance parcourue par les produits entre le lieu de production et le lieu de consommation (Valable pour les produits bruts. Ce critère ne saurait être justifié pour des produits transformés) / Délai de commande / Qualité des animations événementielles et ou pédagogiques
5 points	Clauses sociales d'exécution / insertion professionnelle des publics en difficulté : Emploi de personne(s) en situation de handicap / Emploi de personne(s) en insertion
Total : 80 points	

Concernant le prix, la formule sera la suivante :

$$\text{Note du candidat} = 20 \times \frac{\text{offre la moins-disante}}{\text{offre du candidat}}$$

A l'issue de cette phase, il pourra être décidé, soit de l'attribution du marché, soit de négocier avec un ou plusieurs candidats.

Les offres après négociations seront jugées en considération des critères et sous critères sus énoncés.

ARTICLE 6 – CONDITIONS D'ENVOI ET DE REMISE DES OFFRES

La transmission des offres sous format papier est souhaitée. Les candidats transmettent leur offre sous pli cacheté portant les mentions :

**OFFRE POUR : MARCHE RESTAURATION SCOLAIRE COMMUNE DE
MAILLANE - NE PAS OUVRIR**

Ce pli doit contenir les pièces définies à l'article 4 ci-dessus et devra être remis contre récépissé ou envoyé par la poste par pli recommandé avec avis de réception postal. Il devra parvenir à destination avant la date et l'heure limites de réception des offres à l'adresse suivante :

**COMMUNE DE MAILLANE
HOTEL DE VILLE
PLACE DE L'EGLISE
13910 MAILLANE**

La date limite de réception des offres est le **mercredi 19 août 2020 A 12H 00**.

Le pli qui serait remis ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure limites précitées ainsi que remis sous enveloppe non cachetée, ne sera pas retenu ; il sera renvoyé à leurs auteurs.

La transmission des candidatures et des offres par voie électronique pourra être effectuées par courriel, à l'adresse suivante :

- dgs@mairiemaillane.fr

ARTICLE 7 – MODE DE REGLEMENT DU MARCHE

Le paiement s'effectuera trimestriellement selon les règles de la comptabilité publique sur présentation d'une facture, par mandat administratif.

Le financement est assuré par le budget principal de la Commune.

ARTICLE 8 – COMMUNICATION DES DOCUMENTS EN CAS D'ATTRIBUTION DU MARCHE

a) Pièces prévues aux articles D.8222-5 ou D.8222-7 et D.8222-8 du code du travail.

Ces pièces sont à produire tous les six mois jusqu'à la fin de l'exécution du marché ;

b) Attestations et certificats délivrés par les administrations et organismes compétents prouvant que le candidat a satisfait à ses obligations fiscales et sociales :

- état annuel des certificats reçus (DC 7) justifiant de la régularité de la situation du candidat au regard de ses obligations fiscales et sociales ;

- ou les certificats suivants :

Certificats attestant la souscription des déclarations et le paiement correspondant à l'impôt sur le revenu, à l'impôt sur les sociétés et à la taxe sur la valeur ajoutée par les services fiscaux et les comptables du trésor et des impôts (liasses no3666)

Certificat relatif aux cotisations sociales (conforme au modèle homologué S2353 – n° 60 3955)

- ou documents équivalents en cas de candidat étranger :

Lorsqu'un tel certificat n'est pas délivré par le pays concerné il peut être remplacé par une déclaration sous serment, ou dans les Etats où un tel serment n'existe pas, par une déclaration solennelle faite par l'intéressé devant l'autorité judiciaire ou administrative compétente, un notaire ou un organisme professionnel qualifié du pays.

Pour les entreprises créées postérieurement au 1er janvier de l'année de lancement du présent marché, le récépissé de dépôt de déclaration auprès d'un centre de formalités des entreprises se substituera aux attestations fiscales et sociales ci dessus demandées.

NB - Les pièces accompagnant le dossier de candidature rédigées en langue étrangère seront acceptées si elles sont accompagnées d'une traduction en langue française certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté.

ARTICLE 9 - RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

9.1. Demande de renseignements

Pour obtenir tous renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les concurrents devront faire parvenir au plus tard 5 (cinq) jours avant la date limite de remise des offres une demande écrite par courrier, par courriel ou par fax adressée à :

**COMMUNE DE MAILLANE
HOTEL DE VILLE
PLACE DE L'EGLISE
13910 MAILLANE**

04.90.95.74.06

Fax : 04.90.90.52.84
Courriel : dgsmailane@gmail.com

Les réponses aux questions posées seront communiquées à l'ensemble des candidats s'étant identifié auprès de la Commune.

9.2. Documents complémentaires

Les documents complémentaires au cahier des charges sont communiqués aux concurrents dans les 6 jours qui suivent la réception de leur demande.

ARTICLE 10 : MODIFICATION DE DETAIL AU DOSSIER DE LA CONSULTATION

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'apporter **au plus tard 8 jours** avant la date limite fixée pour la remise des offres des modifications de détail au dossier de la consultation.

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

Si, pendant l'étude du dossier par les candidats, la date limite fixée pour la remise des offres a été reportée, la disposition précédente serait applicable en fonction de cette nouvelle date.

ARTICLE 11 : VOIES DE RECOURS

La juridiction compétente pour tout recours relatif à la présente consultation est le Tribunal Administratif de MARSEILLE :

**24 Rue Breteuil,
13006 MARSEILLE**

Le
Lu et approuvé
Signature et cachet du (des) candidat (s)