



COMMUNE DE CHARNAY

FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE AU RESTAURANT SCOLAIRE DE L'ECOLE DES MATINS CLAIRS

Marché public de travaux conclu
selon une procédure adaptée

(Articles L. 2123-1, R. 2123-1 et suivants, R. 2131-12, R. 2431-1 et suivants
du Code de la Commande Publique)

REGLEMENT DE CONSULTATION (RC)

DATE LIMITE DE RECEPTION DES OFFRES
6 JUILLET 2021 à 12 HEURES 00

SOMMAIRE

1 – Identification du pouvoir adjudicateur	3
2 – Objet du marché	3
3 – Type de marché	3
4 – Documents constitutifs du marché	4
5 – Variante / option	4
6 – Négociation	5
7 – Sous-traitance	5
8 – Condition de participation	5
9 – Durée du marché	5
10 – Conditions d’envoi et de remise des offres	7
11 – Critères de jugement de candidature et des offres	7
12 – Renseignements complémentaires et visites	8
13 – Procédures de recours	8

1 – IDENTIFICATION DU POUVOIR ADJUDICATEUR

Commune de CHARNAY, représentée par son Maire, M. Laurent DUBUY,

1 place du Château, 69380 CHARNAY

Tél : 04 78 43 90 69

Courriel : mairie@charnay-en-beaujolais.fr

2 – OBJET DU MARCHÉ

La présente consultation a pour objet la fabrication des repas destinés au service de restauration scolaire de la commune de Charnay. Les prestations confiées à l'entreprise comprennent :

- La conception des menus
- La fabrication des repas
- La livraison des repas en liaison froide

3 – TYPE DE MARCHÉ

Le marché est un marché public de prestations de services. À ce titre, le cahier des clauses administratives générales des marchés publics de fournitures courantes et de services (CCAG-FCS) en vigueur au jour de la signature du présent marché lui est applicable.

Le marché est conclu à l'issue d'une procédure adaptée fondée sur les articles L2123-1 et R2122-8 du Code de la Commande Publique.

C'est un accord cadre à bons de commande en application de l'article L2125-1 du même code. C'est accord cadre est conclu avec un seul titulaire, et donne lieu à l'émission de bons de commande. Il est conclu pour une moyenne de 12 500 repas par an (environ 85 repas/jour). L'accord cadre est traité à prix unitaire. Les prix unitaires du bordereau seront appliqués au nombre de repas réellement commandés.

Le marché n'est pas alloti parce que son objet ne permet pas l'identification de prestations distinctes (article L2113-10 du Code de la Commande Publique). Il ne comporte pas de tranche optionnelle.

4 – DOCUMENTS CONSTITUTIFS DU MARCHÉ

Les pièces constitutives du marché sont, exclusivement, et par ordre de priorité :

- a) L'Acte d'engagement
- b) Le présent Règlement de Consultation (R.C.)
- c) Le Cahier des Clauses Particulières (C.C.P)
- d) Le mémoire technique

Toutes les pièces du marché sont rédigées en français.

5 – VARIANTE/OPTION

Sans objet

6 - NEGOCIATION

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de négocier avec un ou plusieurs candidats

7 – SOUS-TRAITANCE

La sous-traitance est acceptée, mais ne donnera en aucun lieu à un paiement direct au sous-traitant.

8 – CONDITIONS DE PARTICIPATION

Critère de sélection des candidatures

Seront retenues les candidatures qui seront recevables, c'est-à-dire qui auront fourni toutes les pièces justificatives demandées et qui garantiront que les candidats disposent de l'aptitude à exercer l'activité professionnelle, de la capacité économique et financière ou des capacités techniques et professionnelles nécessaires à l'exécution du marché.

Les candidats devront transmettre leur offre sous deux plis cachetés distincts, portant les mentions « candidature » et « offre »

Composition du dossier de candidature :

Le dossier de candidature comprendra :

- Lettre de candidature (formulaire DC1) comportant l'ensemble des indications permettant d'identifier le candidat ou l'ensemble des membres du groupement en cas de réponse en groupement.
- La déclaration du candidat (DC2) établie par un candidat individuel, ou en cas de candidature groupée, par chaque membre du groupement. Cette déclaration complète la lettre de candidature (DC1) et donne des indications notamment sur le chiffre d'affaires hors taxes des trois derniers exercices disponibles.
- Une attestation d'assurance pour les risques professionnels (Responsabilité civile Professionnelle en cours de validité)
- L'attestation sur l'honneur jointe en annexe, datée et signée
- La présentation d'une liste des principales prestations exécutées au cours des trois dernières années indiquant le montant, la date et le destinataire public ou privé. Les prestations sont prouvées par des attestations du destinataire ou, à défaut, par une déclaration de l'opérateur économique.
- Une déclaration indiquant l'outillage, le matériel et l'équipement technique dont le candidat dispose pour la réalisation de marchés de même nature.
- Une déclaration indiquant les effectifs moyens annuels du candidat et l'importance du personnel d'encadrement pour chacune des trois dernières années.
- Des certificats établis par des services chargés du contrôle de la qualité et habilités à attester la conformité des prestations par des références à certaines spécifications techniques. Le pouvoir adjudicateur acceptera toutefois d'autres preuves de mesures équivalentes de garantie de la qualité produites par les candidats, si ceux-ci n'ont pas accès à ces certificats ou n'ont aucune possibilité de les obtenir dans les délais fixés.

Composition du dossier d'offre :

Le dossier comprendra :

- Un mémoire sur l'organisation et les moyens. Ce mémoire décrira l'organisation et les moyens (personnel et moyens techniques) que l'entreprise prévoit de mettre en œuvre pour exécuter l'ensemble des tâches concourant à la prestation de service faisant l'objet du présent marché, conformément aux obligations décrites dans les pièces de ce marché. Cette description de l'organisation et des moyens sera donnée pour chacune des fonctions majeures de ce cycle de production, à savoir :
 - La conception des menus

- L'approvisionnement en denrées (une attention particulière sera portée sur la qualité des produits : au moins 50% de produits de qualité et durables dont au moins 20% de produits biologiques – Loi Egalim)
 - La fabrication des repas (mode de fabrication, conditionnement, suppression de contenants alimentaires en plastiques)
 - La logistique (stockage et transport)
 - La gestion administrative et financière (délai et modalité de réservation des commandes)
- Une proposition d'une série de 20 menus successifs, en proposant un menu à thème au choix par semaine (végétarien, cuisine du monde, thème des couleurs, thème saisonnier...), en donnant, pour chacun d'eux, toutes les précisions sur la qualité et le grammage des aliments, et toutes les explications utiles sur le choix de ces menus par rapport aux exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel.
 - La proposition de menu de repas froid type pour les sorties scolaires
 - Proposition de gouters en emballages individuels de type laitages, compotes, fruits, barres chocolat, biscuits
 - L'acte d'engagement rempli, daté et signé
 - Le cahier des charges accepté
 - Le présent règlement de consultation à accepter sans aucune modification, daté et signé.
 - Une proposition tarifaire unitaire pour repas enfants, adultes et goûters (€ HT et € TTC) qui intégrera : l'ensemble des denrées alimentaires et le coût de fabrication, l'ensemble du matériel nécessaire au transport des repas, le coût de la livraison...
 - Un RIB/IBAN

9 – DUREE DU MARCHÉ

La durée du marché est fixée à un an à compter du début des prestations, soit le 1^{er} septembre 2021. Il pourra ensuite, à l'initiative de la collectivité contractante, faire l'objet de trois reconductions d'un an, sans que toutefois sa durée totale ne puisse excéder 4 ans. L'autorité compétente du pouvoir adjudicateur prendra à cet effet la décision de reconduire le marché par la signature d'un avenant prolongeant la durée de validité du marché, aux mêmes conditions financières. Dans le cas où le pouvoir adjudicateur ne souhaite pas reconduire le marché, il en informera le titulaire dans un délai de trois mois avant la fin de l'année scolaire en cours, par lettre recommandée avec accusé réception.

10 - CONDITIONS D'ENVOI ET DE REMISE DES OFFRES

Remise des plis sous format papier. La réponse du candidat sera transmise à l'adresse postale du maître d'ouvrage, soit par lettre recommandée avec accusé réception, soit remise en mains propre contre récépissé. Si plusieurs offres sont successivement transmises par un même candidat, seule est ouverte la dernière offre reçue par le pouvoir adjudicateur dans le délai fixé pour la remise des offres. En cas d'oubli d'un document, un nouveau dépôt doit être effectué en joignant l'ensemble des pièces de l'offre.

La date limite de remise des offres est fixée au 6 juillet 2021 à 12h00. Le délai minimum de validité des offres est de 120 jours à compter de la date limite de réception des offres.

11 - CRITERE DE JUGEMENT DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

Les offres seront jugées dans les conditions prévues à l'article R. 2152-7 du Code de la commande publique.

Les critères de jugement des offres sont indiqués ci-dessous et pondérés de la manière suivante :

- Le prix des prestations (40 %)
- La valeur technique (60 %)

Le prix des prestations (40 %)

Le critère prix sera apprécié sur la décomposition des prix fournie par le titulaire.

La note maximale (40) sera attribuée au moins disant. Les notes des autres candidats seront calculées selon la formule suivante :

Note du candidat = 40 x offre la moins disante / offre du candidat

En cas d'anomalies, d'erreurs ou d'omissions internes dans la décomposition de prix, le candidat, s'il est sur le point d'être retenu, sera invité à rectifier ces éléments pour les mettre en harmonie avec le prix global du devis détaillé. En cas de refus, son offre sera éliminée pour incohérence.

Ce critère sera noté sur quarante (40) points.

La valeur technique (60 %)

La valeur technique sera appréciée sur la base du mémoire technique remis par le soumissionnaire qui précisera notamment la méthodologie qu'entend mettre en œuvre le candidat. Pour une meilleure analyse des offres par le pouvoir adjudicateur, le mémoire technique devra respecter l'ordre de présentation des sous-critères décrits ci-dessous

La valeur technique est divisée selon les sous-critères suivants :

- Denrées alimentaires (20 points) :
 - Qualité des denrées proposées (10 points)
 - Fourniture de la traçabilité des denrées composant le repas (5 points)
 - Cohérence entre l'offre et les méthodes et procédés de cuisine (5 points)
- Menus (20 points)
 - Composition des menus (valeur diététique, fréquence des plats...) (5 points)
 - Originalité dans l'élaboration, la présentation et la diversité des plats proposés (5 points)
 - Propositions formulées pour les PAI ou autres menus spéciaux (sans porc, intolérance au gluten...) (5 points)
 - Moyens mis en œuvre pour respecter l'hygiène et la sécurité des prestations, (5 points)
- Animations (5 points)
 - Proposition de menus à thème variés, à raison d'un menu à thème par semaine, au choix du prestataire (végétarien, cuisine du monde, les couleurs, semaine du goût, carnaval, Halloween, Noël, liste de thèmes non exhaustive...) et information associée.
- Fonctionnement opérationnel (5 points)
 - Capacité à maintenir le service public de restauration, à accompagner le pouvoir adjudicateur dans l'évolution de la restauration, à résoudre les dysfonctionnements et à traiter les cas d'urgence.
- Performance environnementales (10 points)
 - Capacité à proposer des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service autre qu'en matière plastique (5 points)
 - Capacité à mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire (5 points)

Ce critère sera noté sur soixante (60) points.

11.3 Note finale des candidats sur 100 points

Un tableau final faisant apparaître les notes de chaque candidat et le total de celles-ci sera effectué pour l'attribution du marché, dans l'ordre décroissant de classement.

12 – RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES ET VISITES

Pour obtenir tous les renseignements complémentaires nécessaires au cours de leur étude, les candidats devront faire parvenir **au plus tard 8 jours avant la date limite de réception des offres**, une demande écrite par voie électronique via l'adresse ci-après : mairie@charnay-en-beaujolais.fr

Une réponse sera adressée à toutes les entreprises faisant acte de candidature, dans la mesure où celle-ci aura informé le maître d'ouvrage du retrait du dossier sur le site, et aura communiqué une adresse mail valide permettant d'être tenue informée.

Une visite des installations pourra être organisée à la demande des entreprises et devra parvenir par mail au moins 8 jours avant la date de fin de remise des offres.

13 - PROCEDURE DE RECOURS

Instance chargée des procédures de recours :

TRIBUNAL ADMINISTRATIF DE LYON

184 rue Dugesclin 69003 LYON

A..... , le

L'Entreprise,
(signature et cachet)