

Commune de Cappelle en Pévèle



REGLEMENT DE CONSULTATION

Objet du marché :

**MARCHE PUBLIC DE FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE ET
MISE A DISPOSITION DE MATERIEL POUR LA RESTAURATION
COLLECTIVE DE L ECOLE EMILIE CARLES DE CAPPELE EN PEVELE**

Date et heures limites de réception des offres : 14 MAI 2024 , 12h00

SOMMAIRE

Article 1 : Pouvoir Adjudicateur	3
Article 2 : Objet du marché	3
Article 3 : Procédure de consultation	3
Article 4 : Allotissement et forme des groupements	3
4.1 Forme du groupement	3
Article 5 : Forme et durée du marché	3
5.1 Forme du marché	3
5.2 Durée du marché	3
5.3 Options et variantes	4
Article 6 : Délai de validité des offres	4
Article 7 : Présentation des offres	4
7.1 Documents relatifs à la candidature	4
7.2 Documents relatifs à l'offre	4
7.3 Conditions d'envoi ou de réception des offres	5
8.1 Critères de jugement des candidatures	5
8.2 Critères de jugement des offres	6
Article 9 : Renseignements complémentaires	7
Article 10 : Voies de recours	7

Article 1 : Pouvoir Adjudicateur

Commune de Cappelle-en-Pévèle
47 rue du Général de Gaulle
59242 CAPPELLE-EN-PEVELE
Tel : 0320792232 – mairie@cappelle-en-pevele.fr

Représenté par son maire : Bernard CHOCRAUX

Article 2 : Objet du marché

Le présent Cahier des charges a pour objet de :

- Fourniture et la livraison de repas en liaison froide pour le restaurant scolaire de la commune pendant les périodes scolaires et certaines périodes de vacances scolaire comme décrit dans l'article 4 ;
- Définir la fourniture et la livraison des piques-niques avec mise à disposition de caissons isothermes le cas échéant ;
- Mise à disposition de matériel professionnel pour la cuisine ;

Article 3 : Procédure de consultation

La présente consultation est passée selon la procédure adaptée conformément à l'article L2123-1 du Code de la Commande Publique.

Article 4 : Allotissement et forme des groupements

4.1 Forme du groupement

Les offres seront présentées librement. En cas de groupement conjoint, le mandataire sera solidaire de chacun de ses membres pour ses obligations contractuelles vis-à-vis du pouvoir adjudicateur.

Article 5 : Forme et durée du marché

5.1 Forme du marché

Le présent marché est passé sous la forme d'un accord cadre monoattributaire à bon de commande conformément à l'article 14 du décret n°2018-1075 du 3 décembre 2018 avec une quantité de 21500 repas minimum et maximum de 32500 annuels.

5.2 Durée du marché

Le marché sera passé à compter du 1^{er} septembre, pour une durée de 12 mois reconductibles 2 fois. Le marché est reconductible par reconduction tacite. La durée totale du marché, reconduction comprise, est de 3 ans

5.3 Options et variantes

La variante est autorisée. Le candidat peut répondre soit à l'offre de base, soit à la variante soit aux 2.

La variante doit être basée sur une offre plus exigeante que ce qui est imposé par la loi EGAlim 3. Le minimum constitutif de cette offre de variante est détaillé dans le CCTP.

Article 6 : Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est de 120 jours à compter de la limite fixée pour la réception des offres.

Article 7 : Présentation des offres

Tous les documents devront être rédigés en langue française. L'unité monétaire retenue est l'euro. Les entreprises devront produire un dossier complet avec l'ensemble des documents demandés dans le présent article.

7.1 Documents relatifs à la candidature

Dossier administratif : les documents, certificats, attestations :

- Lettre de candidature - Désignation du mandataire par ses cotraitants (DC1) ;
- Déclaration du candidat individuel ou du membre du groupement (DC2) ;
- une description de l'équipement technique, des lieux de fabrication, des mesures employées par le candidat pour s'assurer de la qualité ;
- une déclaration indiquant les effectifs moyens annuels du candidat et l'importance du personnel d'encadrement pour chacune des trois dernières années.

Dossier technique : les justifications relatives aux qualités et capacités requises pour présenter une offre (les références du candidat en matière de restauration scolaire...).

7.2 Documents relatifs à l'offre

Dossier de l'offre : les pièces du marché :

- le Bordereau des Prix Unitaires ;
- un mémoire technique présentant :
 - Un exemple de menus sur 4 semaines : 2 semaines types en hiver, 2 semaines types au printemps, spécifiant les produits de qualité et durables et régionaux (voir article 3 du CCTP) ;
 - 8 propositions de menus végétariens. Les variantes devront également présenter 4 faits maison, avec les fiches techniques des 4 recettes maison ;
 - Rédigez sur une page maximum votre réponse à la question suivante :
 - Indiquez également sur une autre page la liste des fournisseurs en circuits courts concernés et précisez s'ils sont engagés dans une démarche de qualité : bio, label rouge ... ;

- En sus, pour la variante : « Quelle est votre stratégie d’approvisionnement en circuits courts pour les produits productibles en région Hauts-de-France ? »
- un calendrier d’actions prévisionnelles permettant la lutte contre le gaspillage alimentaire.

7.3 Conditions d’envoi ou de réception des offres

Les candidatures et offres doivent être transmises par voie électronique via la plateforme de de dématérialisation des marchés publics : <https://marchespublics596280.fr>

Les candidats répondant par voie dématérialisée devront tenir compte des indications suivantes, afin de garantir au mieux le bon déroulement de cette procédure dématérialisée.

La liste des formats de fichiers acceptés est la suivante :

- Portable Document Format (Adobe .pdf),
- Rich Text Format (.rtf),
- Compressés (exemples d’extensions : .zip, .rar),
- Applications bureautiques (exemples d’extensions : .doc, .xls, .pwt, .pub, .mdb),
- Multimédias (exemples d’extensions : gif, .jpg, .png).

Les documents nécessitant une signature, transmis par voie dématérialisée, sont signés individuellement par le candidat au moyen d’un certificat de signature électronique conforme au RGS (référentiel général de sécurité).

Les candidats s’assureront avant l’envoi de leur pli que les fichiers transmis ne comportent pas de virus. Tout fichier constitutif de la candidature ou de l’offre devra être traité préalablement par le candidat par un anti-virus régulièrement mis à jour. Si un virus est détecté, le pli sera considéré comme n’ayant jamais été reçu, et le candidat en sera averti.

7.4 Date limite de réception des offres

Il est rappelé que la date limite de réception des offres est fixée au 14 mai 2024 avant 12h00, heure de Paris.

Article 8 : Jugement des offres

8.1 Critères de jugement des candidatures

L’éviction des candidats pourra être prononcée pour :

- insuffisance de garanties professionnelles, techniques et/ou financières.
- non-conformité administrative : candidat entrant dans un des cas d’interdiction de soumissionner ou n’étant pas en règle au regard des articles L5212-1 à L5212-11 du Code du Travail sur l’emploi des travailleurs handicapés.

8.2 Critères de jugement des offres

Le marché sera attribué au candidat ayant présenté l'offre économiquement la plus avantageuse. Celle-ci sera appréciée en fonction des critères énoncés par ordre de priorité décroissante et pondérés de la façon suivante :

CRITÈRE	ÉVALUATION DU CRITÈRE	PONDÉRATION
1. PRIX DE LA PRESTATION	→ jugé au regard du prix unitaire des repas proposés par le candidat	40
2. QUALITÉ DE LA PRESTATION		60
2.1 Politique nutritionnelle Sous critère a: Variété des menus (10%) Sous critère b: Variété et qualité des repas végétariens (10%)	→ <u>sous-critère a</u> : jugé au regard de la lecture des menus sur 4 semaines (2 semaines à l'automne-hiver, 2 semaines au printemps-été) → <u>sous-critère b</u> : jugé au regard de 8 propositions de menus végétariens	20
2.2. Produits issus de l'agriculture biologique - Part des produits bio proposés		10
2.3 Produits durables ou de qualité (SIQO, HVE, équivalents) - Part des produits durables ou de qualité proposés	→ jugé au regard de la lecture des menus proposés sur 4 semaines (2 semaines à l'automne-hiver, 2 semaines au printemps-été) et du mémoire technique (cf liste des pièces à fournir)	5
2.4 Saisonnalité des produits - Respect de la saisonnalité des produits frais		5
2.5 Performance en matière de développement des approvisionnements directs	☑ jugé au regard de la question posée sur les circuits courts dans le mémoire technique	10
2.6 Lutte contre le gaspillage alimentaire - Contenu du programme d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire proposé	→ Jugé au regard d'un calendrier prévisionnel des actions et animations à mettre en place sur l'année et d'une liste des autres actions proposées par le candidat	10
TOTAL		100 %

Article 9 : Renseignements complémentaires

Pour obtenir tous les renseignements administratifs et techniques complémentaires qui leur seraient nécessaires, les candidats devront impérativement faire parvenir une demande écrite via la plateforme de mise en ligne <https://marchespublics596280.fr>. Une réponse sera alors adressée, par écrit, à toutes les entreprises ayant retiré le dossier et ayant renseignés leurs coordonnées (fax et/ou e-mail), six jours francs au plus tard avant la date limite de réception des offres.

Article 10 : Voies de recours

La juridiction compétente pour tout recours relatif à la présente consultation est le :

Tribunal Administratif de Lille

Tél. : 03 59 54 23 42

Fax : 03 59 54 24 45

Email : greffe.ta-lille@juradm.fr