SIVOS de LA GERVANNE

Mairie 26400 SUZE

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES ET DE SERVICES

passé en procédure adaptée en application de l'Article 28 de la réglementation des Marchés Publics

REGLEMENT DE LA CONSULTATION
(RC)

MAITRE DE L'OUVRAGE :
SIVOS DE LA GERVANNE

OBJET DE L'ACCORD-CADRE :
Confection et livraison de repas préparés en liaison chaude ou froide pour les restaurants scolaires du SIVOS DE LA GERVANNE

Date limite de réception des offres : 16 août 2018 à 12H00

SOMMAIRE

ARTICLE I - OBJET DU REGLEMENT DE CONSULTATION

1-1 Procédure de passation

1-2 Objet de la consultation

ARTICLE II - CONDITIONS DE LA CONSULTATION

2. 1 Absence de décomposition en tranches

2. 2 Délai de validité des offres

2. 3 Dossiers de consultation
2.3.1 Contenu du dossier
2.3.2 Obtention du dossier
2.3.3 Modification de détail du dossier de consultation

2. 4 Mode de règlement du marché

ARTICLE III - DOSSIER DE CONSULTATION - PRÉSENTATION DES OFFRES

3. 1 Documents à renvoyer remplis par les candidats
3. 1. 1 Pièces relatives à la candidature
3. 1. 2 Pièces relatives à l'offre

ARTICLE IV - JUGEMENT DES OFFRES

4. 1 Critères de sélection et classement des offres
4. 1. 1 Critères de choix des offres
4. 1. 2 Classement des offres

4. 2 Cas de discordance constatée dans une offre

ARTICLE V - CONDITIONS D'ENVOI OU DE REMISE DES OFFRES

5.1 Transmission sur support papier

5.2 Renseignements complémentaires

ARTICLE I - OBJET DU REGLEMENT DE CONSULTATION

1. 1 <u>Procédure de passation</u>
Le présent accord-cadre est lancé sur la base de l'article 28 de la réglementation des Marchés Publics. Il s'inspire des dispositions de l'article 77 de la réglementation des Marchés Publics concernant le marché à bons de commande.

1. 2 <u>Objet de la consultation</u>
La présente consultation concerne :
La confection et la livraison de repas préparés en liaison chaude ou froide pour les restaurants scolaires du SIVOS DE LA GERVANNE
L'accord-cadre prévoit un maximum de 7 000 repas par an.
Le présent accord cadre est conclu pour une durée de un an à compter du 1er septembre 2018, renouvelable deux fois, pour s'achever au 31 août 2021. La reconduction de l'accord cadre sera effectuée par une décision écrite du président du SIVOS trois mois avant la fin du marché.

Le candidat devra proposer une offre de base et une option.

L'offre de base comprenant **au minimum trois composantes issues de l'agriculture biologique** et notamment pour les **produits laitiers et/ou les fruits et légumes et/ou la viande par repas**. Un repas sur deux comprendra un fruit ou un légume issu de l'agriculture biologique.
Le fournisseur proposera **deux composantes issues d'approvisionnements directs** de l'agriculture par menu. Afin de proposer une fréquence plus élevée de produits issus de l'agriculture biologique, le fournisseur mettra en place des plats ou repas **semi-alternatifs ou alternatifs à une fréquence minimum de 10 tous les vingt repas tous les 20 repas**. Si cette fréquence n'est pas atteignable pour des raisons règlementaires, le prestataire proposera le maximum des repas semi-alternatifs et alternatifs (repas où les protéines animales sont remplacées par des protéines végétales) et expliquera règlementairement son choix. La fréquence importante des repas alternatifs et semi-alternatifs sera compensée par l'utilisation de **viande issue de l'agriculture biologique** à une fréquence minimum de 5 fois tous les 20 repas.

OPTION COMPLEMENTAIRE : en plus de l'offre de base les candidats devront répondre à l'option 4 composantes issus de l'agriculture biologique par menu et 2 composantes issues d'approvisionnements directs de l'agriculture par menu.

ARTICLE II - CONDITIONS DE LA CONSULTATION

2. 1 <u>Absence de décomposition en tranches</u>
Les prestations ne sont pas décomposées en tranches.
Les prestations font l'objet d'un marché unique.

2. 2 <u>Délai de validité des offres</u>
Le délai de validité des offres est fixé à 90 jours.
Il court à compter de la date limite fixée pour la remise des offres.

2. 3 Dossiers de consultation

2.3.1 Contenu du dossier
Le dossier comporte :
- Le présent règlement de consultation (RC)
- Un acte d'engagement (AE)
- Un cahier des clauses particulières (CCP)

2.3.2 Obtention du dossier
Les pièces nécessaires à la consultation des candidats au marché leur sont remises gratuitement, sur simple demande écrite ou par mail au SIVOS DE LA GERVANNE
Il est également téléchargeable à l'adresse suivante : https://www.gervanne-sye.com/
et https://www.mairiedecobonne.fr/….

2.3.3 Modifications de détail au dossier de consultation
Le Pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'apporter au plus tard 8 jours avant la date limite fixée pour la réception des offres, des modifications de détail au dossier de consultation. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever aucune réclamation à ce sujet.

Si pendant l'étude du dossier la date limite ci-dessus est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date

2. 4 Mode de règlement de l'accord-cadre
Le mode de règlement est précisé dans le C.C.P. (Cahier des Clauses Particulières).

2.5 Forme du marché
En application de l'article 4 de l'ordonnance du 23 juillet 2015, ce présent accord cadre mono attributaire est exécuté au fur et à mesure par l'émission de bons de commandes dans les conditions fixées à l'article 80 du décret 2016-360. Ce marché est conclu avec un maximum de 28000 euros HT/an.

2.6 Variantes :
Les variantes sont expressément autorisées.
Les exigences techniques minimum sont celles prévues au CCTP.

ARTICLE III - DOSSIER DE CONSULTATION - PRÉSENTATION DES OFFRES

Les offres des candidats seront rédigées en langue française et en euros.
La transmission des offres par voie électronique est autorisée.

3. 1 Documents à renvoyer remplis par les candidats

3. 1. 1 Pièces relatives à la candidature
Les candidats devront fournir les pièces prévues à l'article 44 et 45 de la réglementation des marchés publics avec les précisions suivantes :

- DC1 (Lettre de candidature et d'habilitation du mandataire par ses cotraitants)
- DC2 (Déclaration du candidat) dont notamment :
    - descriptif détaillé des moyens matériels et humains dont dispose le candidat
    - liste de références identifiables (date, montant, destinataire) pour des prestations équivalentes
    - tout certificat attestant des qualifications professionnelles des candidats

Ces formulaires sont disponibles à l'adresse suivante :
http://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-candidat-dc

En cas de groupement (et/ou de sous-traitance), ces pièces sont à fournir pour chaque intervenant.

3. 1. 2 Pièces relatives à l'offre

Le projet d'accord-cadre (pièces constituant l'offre) comprend :

☛Un **acte d'engagement** (AE) établi en un seul original, **daté et signé** par l'entrepreneur ou son représentant dûment habilité, sans que celui-ci puisse représenter plus d'un candidat pour un même accord-cadre. En cas de groupement, l'A.E. est signé soit par l'ensemble des entreprises groupées, soit par le mandataire dûment habilité à représenter ces entreprises au stade de la passation de l'accord-cadre, sans qu'un même mandataire puisse représenter plus d'un groupement pour un même accord-cadre.

En cas de groupement, l'acte d'engagement doit être accompagné d'une annexe qui indique le montant et la répartition des prestations par membre du groupement.

Cet acte d'engagement sera accompagné éventuellement par les demandes d'acceptation des sous-traitants et d'agrément des conditions de paiement, pour les sous-traitants désignés à l'accord-cadre.
Que des sous-traitants soient désignés ou non à l'accord-cadre, le candidat devra indiquer dans l'acte d'engagement, le montant des prestations qu'il envisage de sous-traiter et, par différence avec son offre, le montant maximal de la créance qu'il pourra présenter en nantissement.

☛Un **bordereau des prix unitaires** précisant le prix pour un repas livré en liaison chaude et pour un repas livré en liaison froide.

☛Le **cahier des clauses particulières** daté et signé

☛Un **mémoire** permettant au pouvoir adjudicateur d'apprécier la valeur technique du dossier, celui-ci devant s'articuler autour des points suivants :

- **Proposition de menus envisageables sur une période de 4 semaines**, soit vingt jours, avec mention des grammages et des produits sous signe de qualité afin de permettre au SIVOS d'apprécier les éléments suivants :
    1- La diversité alimentaire et respect de la saisonnalité des produits
    2- L'équilibre nutritionnel des menus

3- La capacité du prestataire à proposer des menus semi alternatifs et alternatifs variés et de saisons

- **<u>Référence du candidat</u>** et de son chef cuisinier (formations déjà réalisées ou prévues) notamment en ce qui concerne son expérience en matière d'approvisionnements en produite bio et d'approvisionnements directs de produits de l'agriculture selon les dispositions de l'article 53-1 de la réglementation des marchés publics
- **<u>Sources d'approvisionnement</u>** : le candidat fournira une liste de ces fournisseurs bio, ainsi que de ces fournisseurs directs de produits de l'agriculture

<u>Remarque importante :</u> le SIVOS de la GERVANNE vérifiera régulièrement les produits bio et issus des circuits courts qui auront été introduits sur chaque période de 6 ou 7 semaines (de vacances à vacances). Pour faciliter le suivi, le prestataire devra obligatoirement transmettre le fichier xls « suivi des produits bio et locaux » (joint en annexe 1) dûment complété, à l'issue de chaque période.

Les candidats devront présenter pour cette partie tous les moyens techniques, matériels et humains pour répondre aux prescriptions du CCP et notamment celles relatives :

- à la capacité du prestataire à livrer en temps et en heure le nombre de repas commandés
- à la réactivité du prestataire en cas d'imprévus (baisse ou hausse du nombre de convives, repas spéciaux, etc.)
- la fabrication des repas, le transport des denrées, le respect de la chaîne du froid et des normes HACCP, etc.

Ils devront également apporter des précisions sur :

- la politique de l'entreprise en termes de gestion client
- L'expérience et la formation du personnel en matière de sécurité alimentaire et de diététique

Enfin, le candidat devra apporter toutes les informations utiles permettant d'évaluer la politique environnementale de l'entreprise, à savoir :

- Politique de l'entreprise en ce qui concerne la lutte contre le gaspillage alimentaire, réduction des emballages, économies d'énergie et d'eau, utilisation de produits respectueux au sein de sa cuisine centrale…

☛Les pièces complémentaires au mémoire technique :

- Agrément Cuisine centrale et dernier rapport d'audit des services de la DDPP
- Des exemples de menus sur trois mois calendaires
- Calendrier de saisonnalité régionale respectée par l'opérateur
- Liste des fournisseurs, leur localisation, les produits concernés, les signes officiels de qualité et l'origine des produits. L'opérateur veillera à être précis pour les produits issus de l'agriculture biologique et les produits issus d'approvisionnements directs de l'agriculture
- Liste des plats proposés fait-maison, c'est-à-dire élaborés à partir de matière premières brutes
- Listes des produits céréaliers non raffinés proposés (demi-complet, ou complet).
- Exemple de bon de livraison et/ou fiche de liaison utilisé

Les certificats AB de ses fournisseurs pourront être demandés.

ARTICLE IV - JUGEMENT DES OFFRES

4. 1 Critères de sélection et classement des offres

4. 1. 1 Critères de choix des offres

Lors de l'ouverture, seront éliminés les candidats dont les garanties professionnelles, techniques et financières sont insuffisantes.
Le prix des prestations alimentaires est exprimé à l'unité, HT et en euro.
Conformément aux articles 14 et 53-1 de la réglementation des marchés publics, le pouvoir adjudicateur accordera une importance certaine à la qualité de la prestation en lien avec la notion de développement durable, autrement dit il prendra en compte « les performances en matière de protection de l'environnement, les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture ».
Les quatre critères retenus sont les suivants : le prix des prestations, la qualité des prestations, les capacités techniques et la politique environnementale du candidat.

L'offre économiquement la plus avantageuse sera choisie au regard des critères pondérés suivants :

1) Le prix des prestations à 25 points au regard du prix du repas
Le prix de la prestation est affecté d'un coefficient de pondération de 25 %.
Pour ce critère, le prix le plus bas se verra affecter de la note maximale de 25/25, les autres offres étant notées de la manière suivante : note = 25 x (prix le plus bas / prix du candidat).

2) La qualité des prestations à 50 points :
La qualité des prestations est affectée d'un coefficient de pondération de 50 %.
Les candidats se verront affecter une note sur une échelle croissante allant de 0 à 50, cette note sera obtenue en additionnant le nombre de points du candidat (cf. indications ci-dessous).
Afin de juger de la valeur technique du dossier, le contenu du mémoire permettra au pouvoir adjudicateur d'apprécier les critères et sous-critères indiqués ci-dessous (l'absence de renseignement sur un critère équivaut à 0 point) :

Critères et sous-critères :

- **Présentation des menus : 10 points**
  Dont :
- Diversité dans la composition des menus : 4 points
- Mention des grammages et présentation de l'équilibre alimentaire : 2 points
- Proposition de menus évènementiels : 2 points
- Mention de l'origine des produits, labels de qualité, et des allergènes : 2 points

- **Qualité des produits et des préparations : 10 points**
  Dont :
- Traçabilité des produits : 4 points

- Présence de produits de saison : 2 points
- Présence de produits frais dans l'élaboration des plats : 2 points
- Présence de produits labellisés : 2 points

- **Introduction de produits biologiques : 15 points**
  Au regard des informations apportées sur le mémoire technique.
- **Performance en matière d'approvisionnements directs des produits de l'agriculture : 15 points**
  Au regard des informations apportées sur le mémoire technique.

3) Capacités techniques du candidat à 15 points

Les candidats se verront affecter une note sur une échelle croissante allant de 0 à 15, cette note sera obtenue au vue des informations portées sur le mémoire technique et notamment concernant : les modalités de commande, livraison et délais de dépannage, la mise à disposition des menus, la capacité à proposer des repas de substitution et de secours, les modalités mises en œuvre pour respecter les normes sanitaires, de traçabilité et nutritionnelles, les modalités mises en œuvre pour communiquer avec le restaurant scolaire, les services associés proposés, etc.

4) Politique environnementale du candidat à 10 points

Les candidats se verront affecter une note sur une échelle croissante allant de 0 à 10, cette note sera obtenue au vue des informations portées sur le mémoire technique, et notamment concernant : les modes de productions économes en intrants et destinés à réduire les impacts sur l'environnement, les approvisionnements directs des produits de l'agriculture, la gestion des transports directs et indirects liés à la fabrication des repas et leur livraison, le conditionnement des livraisons, la gestion des emballages et le traitement des déchets afférents, etc.

Le mémoire technique devra répondre précisément à l'ensemble des exigences mentionnées. Indépendamment des informations demandées, le candidat pourra indiquer toute autre information utile apportant une valeur ajoutée à la prestation.

4. 1.2
L'addition des quatre notes obtenues par le candidat sur chacun des critères précités donnera la note globale pondérée ; la meilleure offre sera celle ayant obtenu la note globale pondérée la plus élevée sous réserve que le candidat (dont l'offre a été classée la première) ait produit les justifications demandées à l'article 46-I et II de la réglementation des Marchés Publics.

4. 2 <u>Cas de discordance constatée dans une offre</u>

Les indications portées en lettres sur l'Acte d'Engagement, prévaudront sur toutes autres indications de l'offre.

4.3 Négociation

Le SIVOS se réserve la possibilité d'une négociation avec les trois candidats dont les offres ont obtenu les meilleures notations.

Dans la phase de négociation, le SIVOS, ou toute personne qu'elle mandatera, pourra visiter les ateliers de confection et de conditionnement des opérateurs économiques. Cette phase pourra permettre également au maître d'ouvrage de déguster un menu type proposé par le candidat.

ARTICLE V - CONDITIONS D'ENVOI OU DE REMISE DES OFFRES

5.1 Transmission sur support papier

Les candidats transmettent leurs offres sous pli fermé à : SIVOS DE LA GERVANNE MAIRIE 26400 SUZE

Offre pour :

La confection et la livraison de repas en liaison chaude ou froide pour les cantines scolaires de Suze et de Cobonne.

« NE PAS OUVRIR »

NOM DU CANDIDAT

Au plus tard à la date indiquée sur la page de garde du présent règlement à 12 heures. Les dossiers qui seraient remis, ou dont l'avis postal serait délivré après la date et heure limite fixées ci-dessus; ainsi que ceux remis sous enveloppe non cachetée, ne seront pas retenus; ils seront renvoyés à leurs auteurs.

L'enveloppe devra être :

- envoyée par la poste à l'adresse susmentionnée en recommandé avec accusé de réception, et parvenir à destination avant ces mêmes date et heures.

Les dossiers qui seraient remis ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure limites fixées ci-dessus (et ce quelle que soit la raison du retard), ainsi que ceux remis sous enveloppe non cachetée, ne seront pas retenus. Ils seront renvoyés à leurs auteurs.

Une copie du dossier peut être adressée par mail à l'attention du Président du SIVOS mail : sivos26contact@gmail.com

5-2 Renseignements complémentaires

Pour obtenir des renseignements complémentaires ou des précisions sur l'accord-cadre dont il s'agit, les candidats devront faire parvenir une demande écrite à :

M. le Président du SIVOS Mairie 26400 SUZE (Une réponse sera alors adressée à toutes les entreprises).

PERSONNE A CONTACTER : Monsieur le Président du SIVOS – Bernard FANGEAT
bernard.fangeat@gmail.com tél 07 78 79 32 59 04 75 76 41 77
sivos26contact@gmail.com tél 09 72 54 12 42
mairie.suze@orange.fr tél 04 75 76 42 68