



MAIRIE DE CURIS AU MONT D'OR

MARCHE DE SERVICES A PROCEDURE ADAPTEE

FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LE RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL

REGLEMENT DE CONSULTATION

**DATE LIMITE DE RECEPTION DES OFFRES :
JEUDI 21 JUIN 2018 A 17H00**

Mairie de Curis au Mont d'Or

Rue de la Mairie

69 250 CURIS AU MONT D'OR

Téléphone : 04 78 91 24 02

Courriel : secretariat@curis.fr

<http://www.curis.fr>

Article 1 – Objet de la consultation

Le marché a pour objet la fabrication, le conditionnement et la livraison suivant le procédé de liaison froide d'environ 17 300 repas annuels au restaurant scolaire de l'école de la commune de CURIS AU MONT D'OR.

Au regard du nombre d'élèves scolarisés qui peut varier d'une année à l'autre, la commune ne peut s'engager sur un nombre ferme de repas à réaliser. Toutefois, le nombre moyen de repas estimé, à raison de 4 jours par semaine, hors jours fériés et vacances scolaires, soit 36 semaines dans l'année, est de :

NOMBRE DE REPAS EN MOYENNE	Les lundis, mardis, jeudis et vendredis
Elèves (maternelle + élémentaire)	120 repas quotidiens
Adultes	1 repas hebdomadaire

Ces chiffres sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas contractuellement la commune. Aucune réclamation du titulaire du marché ne sera acceptée au regard d'un nombre inférieur ou supérieur de repas à confectionner.

Article 2 – Conditions de la consultation

2-1 - Etendue de la consultation et mode d'appel d'offres

La présente procédure adaptée ouverte est soumise aux dispositions de l'article 27 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics.

La présente consultation est une consultation initiale.

Il n'y a qu'un seul lot, sans option, sans tranche.

2-2 - Durée du marché

Le marché est passé du 1er au dernier jour de l'année scolaire 2018/2019.

Il pourra être reconduit pour une durée équivalente à la durée initiale deux fois par tacite reconduction. La durée totale du marché ne peut donc excéder 3 ans, soit jusqu'au dernier jour de l'année scolaire 2020/2021.

2.3 – Conditions de participation des candidats

L'offre qu'elle soit présentée par une seule entreprise ou par un groupement devra indiquer tous les sous-traitants connus lors de son dépôt. Elle devra également indiquer les prestations et leur montant dont la sous-traitance est envisagée, la dénomination et la qualité des sous-traitants qui l'exécuteront à la place du titulaire.

2-4 – Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est fixé à 120 jours. Il court à compter de la date limite fixée pour la remise des offres.

2-5 –Mode de règlement

Le paiement s'effectuera sous 30 jours à réception de la facture, par mandat administratif, selon les règles de la comptabilité publique. Seules les quantités commandées seront payées.

2-6 – Dossier de consultation des entreprises :

Le dossier de consultation des entreprises contient les pièces suivantes :

- le présent règlement de la consultation et les documents contractuels suivants qui, classés par ordre de priorité décroissante, régissent le marché :
- l'acte d'engagement
- le cahier des clauses administratives et techniques particulières
-

2-7 – Modification de détail au dossier de consultation

La collectivité se réserve le droit d'apporter au plus tard 10 jours avant la date limite fixée pour la remise des offres, des modifications de détail au règlement 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 par les candidats, la date limite fixée pour la remise des offres est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

Les candidats ne doivent pas apporter de modifications au Cahier des Charges.

Article 3 : Modalités d'obtention du dossier de consultation des entreprises

Le pouvoir adjudicateur informe les candidats que le dossier de consultation peut être envoyé de manière dématérialisée. Une demande doit être faite à secretariat@curis.fr

Le candidat peut renseigner le nom de l'organisme soumissionnaire, le nom de la personne physique téléchargeant les documents et une adresse électronique permettant de façon certaine une correspondance électronique, afin qu'il puisse bénéficier de toutes les informations complémentaires diffusées lors du déroulement de la présente consultation, en particulier les éventuelles précisions ou report de délais.

Le candidat ne pourra porter aucune réclamation s'il ne bénéficie pas de toutes les informations complémentaires diffusées lors du déroulement de la présente consultation en raison d'une erreur qu'il aurait fait dans la saisie de son adresse électronique, ou en cas de suppression de ladite adresse électronique.

Le dossier de consultation des entreprises peut être demandé EN VERSION NON DEMATERIALISEE au maximum 10 jours avant la date limite de remise des offres par les soumissionnaires auprès de :

Monsieur le Maire de Curis au Mont d'Or

Rue de la Mairie

69 250 CURIS AU MONT D'OR

Téléphone : 04 78 91 24 02

Courriel : secretariat@curis.fr

Article 4 – Conditions de présentation, d'envoi ou de remise des offres

4-1 – Conditions de présentation des offres

Les offres des candidats seront entièrement rédigées en langue française et les prix seront indiqués en euros.

Il est rappelé que le signataire doit être habilité à engager la Société.

Le dossier à remettre par chaque candidat concernant l'offre sera placé sous enveloppe cachetée comprenant :

- Un acte d'engagement : ci-joint à compléter, à dater, à tamponner et à signer par le représentant qualifié ayant vocation à être titulaire du marché.
- Le Cahier des Clauses Administratives et Techniques Particulières à accepter sans modification (date, signature, tampon).
- Le prix unitaire des repas
- **Un mémoire justificatif (maximum de 6 pages)** des dispositions que l'entreprise se propose d'adopter pour l'exécution des prestations et qui comprendra :
 - La composition des menus fournis : les choix proposés (à la portion, assiette complète...), les grammages correspondant à la prestation, les objectifs nutritionnels, les modes de conditionnement.
 - Le candidat devra également présenter un plan d'introduction d'éléments « bio » à hauteur de 50% (plus le pain) en précisant le type d'éléments proposés, les fournisseurs et leur provenance.
 - L'engagement qualité : les moyens techniques et humains affectés à l'objet du marché, les principales mesures prévues pour assurer la sécurité et l'hygiène, les moyens mis en œuvre pour optimiser le degré de satisfaction des usagers.
 - Les indications concernant la provenance des principales fournitures et éventuellement les références des fournisseurs correspondants.
 - Les délais de commande et de livraison.
 - La liste des outils informatiques utilisés pour la gestion des commandes
 - Les propositions de menus pour les six premières semaines de fonctionnement du marché.
 - Les différentes autorisations de livraison en liaison froide
 - L'agrément sanitaire du lieu de production des repas destinés à l'exécution du présent marché délivré par la Direction des Services Vétérinaires.

Le candidat doit fournir tous documents, certificats, attestations ou déclarations permettant d'évaluer les compétences techniques et professionnelles des candidats, conformément aux conditions fixées aux articles 43, 44, 45 et 46 du Code des Marchés Publics, soit :

1 – Une lettre de candidature dûment signée et complétée qui peut suivre le modèle DC1 de la Direction des Affaires Juridiques du Ministère de l'Economie (DAJ).

2 – Une déclaration du candidat dûment remplie, datée et signée (qui peut suivre le modèle DC2 de la DAJ), accompagnée en annexe de document(s) permettant d'apprécier les capacités suivantes :

Capacités techniques : moyens humains (qualification du personnel, formation...) et matériels (comme la liste du matériel et de l'équipement dont le candidat dispose pour la réalisation de marchés de même nature).

Capacités financières : chiffres d'affaires ou résultats de clôture sur les trois dernières années, preuve d'une assurance pour les risques professionnels...

Capacités professionnelles : le cas échéant, agrément cuisine centrale, agrément des services vétérinaires concernant la fabrication des plats cuisinés à l'avance ; justificatifs de qualifications et compétences professionnelles (identifications ou certificats délivrés par des organismes professionnels), certificats de qualités (certificat attribué par un organisme certificateur ou attestant de l'existence d'un manuel de qualité et de procédure)...

3 – Une déclaration sur l'honneur dûment datée et signée attestant que le candidat a satisfait à ses obligations en matière d'impôts, taxes et cotisations sociales ou formulaire NOTI 2 (état annuel des certifications reçues).

4 – Une liste des références des prestations similaires assurées par le concurrent (pour chaque référence, le candidat devra communiquer les coordonnées d'un responsable que la collectivité pourra contacter ou plusieurs certificats n'ayant pas plus de un an de date délivrés par un maître d'ouvrage se rapportant à des prestations de nature et d'importance comparables à ceux du présent appel d'offres, exécutées depuis moins de trois ans n'ayant pas depuis donné lieu à réserves).

5 – Une déclaration sur l'honneur pour justifier que le candidat n'entre dans aucun des cas mentionnés à l'article 43 du Code des Marchés Publics, qu'il n'a pas fait l'objet ni d'une interdiction de concourir, ni au cours des cinq dernières années d'une condamnation inscrite au bulletin n° 2 du casier judiciaire pour les infractions visées au L 324-9, L 324-10, L 341-6, L 125-1 et L 125-3 du Code du Travail.

6 – La photocopie complète de leur carte de qualification et classification professionnelle ou identifications équivalentes (délibération...).

7 – Si le prestataire est en redressement judiciaire, la copie du ou des jugements prononcés à cet effet ; si le prestataire est un établissement public, les copies des comptes administratifs des dernières années et éventuellement, le cas échéant, les copies des lettres d'observations de la Chambre Régionale des Comptes.

8 – Les attestations d'assurances responsabilité civile et décennale en cours de validité.

L'offre doit être complète avec tous les justificatifs et documents demandés. Dans le cas contraire, l'offre sera rejetée pour non-conformité.

Conformément à l'article 46.III du code des marchés publics, le candidat retenu ne saurait être désigné comme titulaire du marché qu'à la condition de produire dans un délai imparti par le pouvoir adjudicateur les certificats et attestations prévus au I et II du même code.

4-2 – Conditions d'envoi ou de remise des offres

Les candidatures et les offres doivent être remises avant le jeudi 21 juin 2018 à 17h00 à l'adresse et à l'attention de la personne suivante :

Monsieur le Maire de Curis au Mont d'Or

Rue de la Mairie

69 250 CURIS AU MONT D'OR

Téléphone : 04 78 91 24 02

Courriel : secretariat@curis.fr

Les enveloppes devront porter la mention « OFFRE POUR LE MARCHE DE FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LE RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL – Ne pas ouvrir ».

Elles seront :

- soit envoyées par La Poste à l'adresse ci-dessus par pli recommandé avec accusé de réception,
- soit remises contre récépissé au secrétariat de la Mairie de Curis au Mont d'Or aux jours et heures d'ouverture habituels, à savoir les lundi, de 14h à 17h et les mardi, mercredi et jeudi de 10h à 12h et les vendredi de 13h30 à 16h et les samedi 9 et 23 juin et de 9h à 12h.

Les dossiers qui seraient remis ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure fixées ci-dessus ne seront pas retenus et seront renvoyés à leurs auteurs.

Article 5 – Elimination des candidats, jugement des offres

5-1 – Elimination des candidats

Si, à l'ouverture des candidatures, le pouvoir adjudicateur constate que des pièces sont manquantes, il pourra demander au candidat de les fournir dans un délai qui ne pourra pas être inférieur à trois jours calendaires.

5-2 – Jugement des offres

La Commune sélectionne l'offre économiquement la plus avantageuse au regard des critères définis ci-dessous et pondérés sous forme de pourcentages de la manière suivante :

- Valeur technique : 70%
- Prix : 30%

VALEURS TECHNIQUE DE L'OFFRE	70 %
Pourcentage d'origine d'agriculture biologique des ingrédients principaux de chaque plat proposé	15 %
Diversité des menus	10%
Expérience, références	5 %
Heure de livraison	5 %
Relations administratives	5%
Interface informatique pour la prise de commande	15%
Proposition de menus à la portion	15%
PRIX	30 %

Le candidat dont l'offre n'est pas retenu en est informé par courrier. Il peut demander à la commune une explication concernant les motifs qui ont conduit au rejet de son offre.

En cas de discordance constatée dans une offre, les indications portées en lettres prévaudront sur toutes autres indications de l'offre et le montant des autres pièces de l'offre sera rectifié en conséquence. Les erreurs de multiplication, d'addition ou de report qui seraient constatées, seront également rectifiées, et pour le jugement des offres, c'est le montant ainsi rectifié qui sera pris en considération.

Toutefois, si l'entrepreneur concerné est sur le point d'être retenu, il sera invité à rectifier le sous-détail de prix avec le prix unitaire correspondant ; en cas de refus, son offre sera éliminée comme étant non cohérente.

5-3 – Négociation

La commune de Curis au Mont d'Or se réserve le droit de négocier, par tout moyen qu'elle jugera utile, avec les entreprises ayant fait les meilleures propositions après analyse des offres.

Article 6 – Renseignements complémentaires

Pour obtenir tous les renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats devront faire parvenir au plus tard 8 jours avant la date limite de remise des offres une demande écrite à :

Monsieur le Maire de Curis au Mont d'Or

Rue de la Mairie

69 250 CURIS AU MONT D'OR

Téléphone : 04 78 91 24 02

Courriel : secretariat@curis.fr

Une réponse sera alors adressée en temps utile à tous les candidats ayant retiré le dossier.