

Commune de
VOGLANS

Téléphone : 04 79 54 40 58
Email : mairie@voglans.fr
Site : www.mairie-voglans.fr

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LA
RESTAURATION SCOLAIRE MUNICIPALE**

Règlement de la consultation

**DATE LIMITE DE RECEPTION DES OFFRES :
Lundi 17 juin 2024 à 12 heures 00**

SOMMAIRE

ARTICLE PREMIER : OBJET DE LA CONSULTATION	3
<u>PRESTATIONS PARTICULIERES</u>	
ARTICLE 2 : CONDITION DE LA CONSULTATION	3
<u>FORME JURIDIQUE DES SOUMISSIONNAIRES</u>	4
<u>FORME DU MARCHE</u>	
<u>MODE DE PASSATION</u>	
<u>DUREE DU MARCHE</u>	
<u>CARACTERE EXCLUSIF DU MARCHE</u>	
<u>REGLE DE CONTINuite DU SERVICE PUBLIC</u>	
<u>2-1 – Contenu et remise du dossier de consultation</u>	4
<u>2-2 – Présentation des offres</u>	5
<u>CANDIDATURE</u>	
<u>OFFRE</u>	
<u>2-3 – Dépôt des offres</u>	6
<u>REMISE DES PLIS PAR VOIE ELECTRONIQUE</u>	
<u>2-4 – Délai de validité des offres</u>	6
<u>2-5 – Jugement des candidatures</u>	7

ARTICLE PREMIER : OBJET DE LA CONSULTATION

Le présent marché a pour objet la conception, la fourniture et la livraison des repas en liaison froide pour le restaurant scolaire de la commune de Voglans implanté 30 chemin de Sonnaz, le lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi, selon le calendrier scolaire.

Le nombre de repas annuel est estimé à environ **24 000** (effectif prévisionnel sans valeur contractuelle), répartis de la façon suivante :

- maternelle : 7 200
- élémentaire : 15 800
- adulte : 1 000

TYPE DE PROCEDURE :

Les offres des sociétés de restauration seront établies dans le strict respect du cahier des charges décrivant les prestations attendues et leurs spécificités techniques.

Les prestations assurées par le futur titulaire du contrat revêtent une réelle importance dans la mesure où :

- L'alimentation des enfants à une importance capitale pour leur santé, leur développement physique et intellectuel et leur acquisition d'habitudes alimentaires ;
- Les prestations en question doivent nécessairement participer à l'éducation du goût des enfants ;
- Ces prestations induisent un certain nombre d'obligations de la part du prestataire quant à la qualité sanitaire et nutritionnelle des mets servis.

Le service de la restauration collective est un enjeu fort qui contribue à la bonne perception du service public communal.

La société retenue aura pour mission essentielle d'assurer une prestation de qualité au quotidien, ce qui entend aussi, variété, rapidité, convivialité et compétitivité des prix.

ARTICLE 2 : CONDITION DE LA CONSULTATION

La société de restauration aura en charge :

- La proposition des menus en respectant le GEMRCN,
- L'achat des matières premières et des produits nécessaires,
- La fourniture, la maintenance et le renouvellement du matériel nécessaire au bon fonctionnement de la liaison choisie : FROIDE,
- La confection des repas,
- La livraison des repas au restaurant scolaire,
- Le nettoyage quotidien des conteneurs servant au transport des repas et des plats de conditionnement,
- La responsabilité du respect des normes d'hygiène et de salubrité applicables en matière de restauration collective.

La société de restauration sera seule responsable de la gestion financière, notamment vis-à-vis de ses fournisseurs et du personnel employé par elle.

Elle fera son affaire des résultats d'exploitation de son contrat, dans les conditions définies au cahier des charges, sans pouvoir exercer quelque recours que ce soit contre la commune.

Les propositions de menus devront être remises à la commune dans les 15 jours précédant un cycle de menus de 4 semaines.

Le nombre de repas à livrer sera pré-commandé la semaine précédente la livraison et confirmé la veille avant 11 h.

FORME JURIDIQUE DES SOUMISSIONNAIRES

Le marché sera conclu avec un prestataire unique.

FORME DU MARCHE

Unique à prix HT

MODE DE PASSATION

La présente consultation fera l'objet d'un marché public passé selon la procédure adaptée, en vertu de l'article 27 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016. Il s'agit d'un marché, relatif aux marchés publics, sans minimum, ni maximum.

DUREE DU MARCHE

Période fixe d'une année, avec possibilité de reconduction trois fois, à compter du 1^{er} septembre 2024.

CARACTERE EXCLUSIF DU CONTRAT

Le titulaire du marché aura l'exclusivité du service de conception, de fourniture et de livraison des repas pour le restaurant scolaire de la commune de Voglans.

REGLE DE CONTINUITE DE SERVICE PUBLIC

Le présent marché ayant pour objet l'exécution d'un service public régi par le principe de la continuité du service, le titulaire s'engage à assurer l'approvisionnement des repas en cas de grève, de congé de maladie de son personnel.

En cas de défaillance ou retard dans les délais de livraison des repas, la commune de Voglans peut assurer le service, aux frais et risques du titulaire du marché, par toute personne et tous moyens appropriés.

2-1 - Contenu et remise du dossier de consultation

Le dossier de consultation est à télécharger sur la plateforme de dématérialisation <https://ledauphine.marchespublics-eurolegales.com> et sur le site de la commune, www.mairie-voglans.fr

La personne publique se réserve le droit d'apporter au plus tard 15 jours avant la date limite fixée par 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.

Selon l'article R 2123-5 du Code de la Commande publique, le pouvoir adjudicateur peut négocier avec les candidats ayant présenté une offre. Cette négociation peut porter sur tous les éléments de l'offre.

Contenu du dossier de consultation

Le dossier de consultation contient les pièces suivantes :

- Le règlement de consultation (RC)
- Le Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP)
- Le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)
- Le formulaire DC1 « Déclaration du candidat » + sa notice
- Le formulaire DC2 « Lettre de candidature » + sa notice
- Le Bordereau des Prix Unitaires (BPU)

2.2 – Présentation des offres

Chaque candidat aura à produire un dossier complet, entièrement rédigé en langue française et exprimé en euros.

Ce dossier sera composé des pièces mentionnées ci-après, **datées et signées par lui**.

A - Pièces relatives à la candidature

- Ø La « lettre de candidature » (formulaire DC1)
- Ø La « déclaration du candidat » (formulaire DC2)
- Ø La copie de jugement si le candidat est en en cours de redressement judiciaire
- Ø L'attestation de visite du site de présence délivrée lors de la visite des sites
- Ø Une note de présentation de l'équipe comprenant :
 - o Les moyens matériels
 - o Les moyens en personnel
 - o Les références pour les prestations de même nature sur les 3 derniers exercices

Conformément à l'article 50 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics, si le candidat s'appuie sur les capacités d'autres opérateurs économiques, il justifie des capacités de ce ou ces opérateurs économiques et apporte la preuve qu'il en disposera pour l'exécution du marché public. Cette preuve peut être apportée par tout moyen approprié.

B - Pièces relatives à l'offre

- Ø Le Bordereau des Prix Unitaires (BPU) à compléter, dater et signer
- Ø Un mémoire technique contenant :
 - o L'origine, la provenance et la diversité des fournitures
 - o Un exemple de menus sur 4 semaines avec offre variée : sans porc/sans viande/végétarien
 - o La composition et l'organisation de l'équipe dédiée à ce marché
 - o Les modalités de suivi des commandes
 - o La qualité du service après-vente
 - o La gestion des déchets
 - o L'optimisation des tournées de livraison
 - o La réactivité en cas de d'urgence ou d'imprévision
 - o La disponibilité et l'importance des stocks
 - o Le nombre, l'âge et la mise à disposition des véhicules frigorifiques
 - o Une proposition d'animations à thème pour une année scolaire

2.3 – Dépôt des offres

La date limite de remise des offres est fixée au **lundi 17 juin 2024 à 12 H 00**.

Conditions d'envoi ou de remise des plis

A - Transmission électronique

La transmission des candidatures et des offres par voie électronique s'effectue dans les conditions définies par l'ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015 et du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatifs aux marchés publics.

Dans le cas de candidatures groupées, le mandataire assure la sécurité et l'authenticité des informations transmises au nom des membres du groupement.

Copie de sauvegarde

Le candidat qui répond de façon dématérialisée peut, s'il le désire, envoyer à l'adresse mentionnée à l'article 4-3 du présent règlement une copie de sauvegarde de sa réponse (sur support physique électronique : CD-Rom, clé USB...).

IX - Renseignements complémentaires

Pour obtenir des renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires, les candidats devront faire parvenir une demande écrite sur la plateforme <https://ledauphine.marchespublics-eurolegales.com>

Une réponse sera alors adressée, à toutes les entreprises ayant retiré un dossier de consultation, 6 jours au plus tard avant la date limite de réception des offres.

Pour pouvoir faire une offre électronique, l'entreprise doit s'assurer de répondre aux prérequis techniques de la plateforme <https://ledauphine.marchespublics-eurolegales.com>.

Pour chaque document sur lequel une signature est exigée, la signature doit émaner d'une personne habilitée à engager le candidat.

2.4 – Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est fixé à **90 jours à compter de la date limite de réception des offres**.

2.5 – Jugement des candidatures et des offres

La sélection des candidatures et le jugement des offres seront effectués dans le respect des principes fondamentaux de la commande publique.

Les critères retenus pour le jugement des offres sont pondérés de la manière suivante.

CRITERES	PONDERATION
Prix des prestations	30%
Valeur technique et qualitative de l'offre au regard des moyens mis en œuvre pour respecter les exigences de qualité nutritionnelles et gustatives, les exigences de sécurité alimentaire	30%
Critère de développement durable : approvisionnement de produits issus des circuits courts, de l'agriculture biologique de proximité et de saison	40%

A Voglans, le 17 mai 2024

Le Maire,
M. Yves MERCIER