REGLEMENT
DE LA CONSULTATION

Objet du marché	**Fourniture et livraison de repas en liaison froide pour le restaurant scolaire / Groupe scolaire Jules Bruant**
Procédure	Marché à procédure adaptée conformément au code de la commande publique et au vu de l'estimation du montant du marché
Numéro du marché	2022/03/MAPA
Pouvoir adjudicateur	Jean-Yves PORTA, Maire Commune de Vaulnaveys-le-Haut 584, avenue d'Uriage 38410 Vaulnaveys-le-Haut tel : 04 76 89 18 05 fax : 04 76 89 10 85

Date limite de réception des offres :
Lundi 30 mai 2022 – 12h00

ARTICLE 1 : DÉSIGNATION DU POUVOIR ADJUDICATEUR ET DE L'ACHETEUR PUBLIC

Le pouvoir adjudicateur est le représentant de la Commune de Vaulnaveys-le-Haut, à savoir Monsieur le Maire de ladite commune. Ses coordonnées sont indiquées en page de garde du présent document.

L'acheteur public est l'agent municipal chargé de la consultation. Les demandes de documents de la consultation, demandes d'informations complémentaires et d'envoi des offres de participation peuvent être faites auprès de :

Marjorie ASSELINEAU, Directrice Générale des Services
Mairie de Vaulnaveys-le-Haut
584, avenue d'Uriage
38410 Vaulnaveys-le-Haut
accueil : 04 76 89 18 05
adresse internet : www.vaulnaveys-le-haut.fr
adresse mail : mairie@vaulnaveys-le-haut.fr

ARTICLE 2 : DESCRIPTION DU MARCHÉ

2.1 Objet et forme du marché

Accord-cadre à bons de commande de confection et livraison des repas du midi en liaison froide, tous les jours de classe, pour le restaurant scolaire (maternelle, élémentaire et adultes).

La consultation concerne un accord-cadre à bons de commandes avec minimum et maximum en application des articles L 2125-1 et R2162-1 suivants du code de la commande publique, passé pour les quantités de repas (quelque soit la nature du repas commandé, maternelle, élémentaire ou adulte) suivantes :
Quantité annuelle minimale : 10.000 ;
Quantité annuelle maximale : 35.000.

N.B : *Un contrat pourra être conclu entre le prestataire retenu et l'A.C.L (Association des Centre de Loisirs – Grenoble), gestionnaire indépendant du Centre de loisirs de la commune, accueilli dans les locaux du groupe scolaire. Le nombre de repas sera approximativement le suivant : 70 repas le mercredi en période scolaire, 90 repas sur les petites vacances et 110 repas chaque jour en juillet et août.*

2.2 Visite du site

A la demande des candidats et sur rendez-vous, une visite du site est possible avant la remise des offres, en dehors des périodes de service. Contact pour le rendez-vous : Monsieur Julien THOLLON julien.thollon@vaulnaveys-le-haut.fr ou tél : 04 76 89 02 32

2.3 Lieu d'exécution du marché

Restaurant du groupe scolaire Jules Bruant – 22 route des écoles – 38410 Vaulnaveys-le-Haut.

2.4 Décomposition du marché

Le marché est global. Il ne comporte ni lot ni tranche.

2.5 Durée du marché

Le marché est d'une durée d'un an à compter du 1er septembre 2022, reconductible trois fois par tacite reconduction sauf dénonciation par l'une ou l'autre des parties par lettre recommandée 3 mois avant la date anniversaire du marché. La durée maximale du marché est donc de 4 ans, soit une fin prévisionnelle du marché le 31 août 2026.

ARTICLE 3 : TYPE DE PROCÉDURE

Le présent marché est un marché de services portant sur des services relevant d'un régime de passation identifié dans le CCP.

En effet, aux termes de l'article R2123-1-3° du code de la commande publique (CCP) : « L'acheteur peut recourir à une procédure adaptée pour passer : (…) 3° Un marché ayant pour objet des services sociaux et autres services spécifiques, dont la liste figure dans un avis annexé au présent code, quelle que soit la valeur estimée du besoin ; »

Or, selon l' « avis relatif aux contrats de la commande publique ayant pour objet des services sociaux et autres services spécifiques », qui figure en annexe au CCP: « I.- Les services sociaux et autres services spécifiques mentionnés aux articles L. 2113-15 et R. 2123-1 du code de la commande publique sont les suivants :

7. Services d'hôtellerie et de restauration	De 55100000-1 à 55410000-7 [Services d'hôtellerie, d'hébergement, de camping, de centres aérés, de colonies de vacances, de wagons-lits, de restaurant, de débit de boisson…] ; De 55510000-8 à 55524000-9 [Services de cantine, de restauration scolaire, de traiteur et de livraison de repas].

En application du code de la commande publique et au vu de l'estimation du montant du marché, la procédure est adaptée.

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de négocier avec les candidats, sur le prix ou sur un autre élément d'appréciation de l'offre.

ARTICLE 4 : CONDITIONS D'EXÉCUTION DES PRESTATIONS

4.1 Formation juridique des groupements

Les groupements d'entreprises devront prendre la forme de groupements solidaires.

4.2 Mode de paiement

Le règlement des prestations s'effectuera par mandat administratif, dans un délai de 30 jours à compter de la réception de la facture. Le règlement sera effectué sur le compte désigné dans l'acte d'engagement. Si la proposition émane d'un groupement d'entreprises, le paiement sera effectué sur un compte unique.

4.3 Modalités d'exécution des prestations

La consultation est lancée sans variante.

Elle comporte deux options :
1/ « Fourniture de produits carnés de qualité d'origine régionale (Auvergne-Rhône-Alpes) dans le plat principal au moins une fois par semaine (exprimé en coût supplémentaire par repas - hors repas froid à emporter) ».
L'option doit obligatoirement être renseignée dans l'acte d'engagement, sous peine de rejet de l'offre.
Le pouvoir adjudicateur décidera de retenir ou non l'option au moment de l'attribution du marché.

2/ « Fourniture d'un repas bio par semaine (exprimé en coût supplémentaire par repas - hors repas froid à emporter) ».
L'option doit obligatoirement être renseignée dans l'acte d'engagement, sous peine de rejet de l'offre.
Le pouvoir adjudicateur décidera de retenir ou non l'option au moment de l'attribution du marché.

Les conditions d'exécution administratives et techniques du marché sont indiquées dans le Cahier des clauses particulières.

ARTICLE 5 : DURÉE DE VALIDITÉ DES OFFRES

La durée de validité des offres est de 90 jours entre la date limite de remise des offres et la notification du marché au candidat retenu.

ARTICLE 6 : CONTENU DU DOSSIER DE CONSULTATION

Le dossier de consultation des entreprises permettant de répondre à la présente consultation comprend les documents suivants :

- Le présent règlement de la consultation,
- Le cadre d'acte d'engagement et son annexe intitulée « attestation sur l'honneur »,
- Le cahier des clauses particulières.

ARTICLE 7 : PRÉSENTATION DES OFFRES

Les offres sont entièrement rédigées en langue française.
L'unité monétaire est l'euro.
Chaque candidat aura à produire un dossier complet, comprenant les pièces suivantes dont chacune sera dûment complétée (sans rature, ni ajout), datée et signée par une personne habilitée à représenter l'entreprise,

7.1 Les éléments relatifs à la candidature

- ***La lettre de candidature, ou formulaire DC1 disponible sur le site Internet du ministère de l'économie et des finances,***
- ***L'annexe intitulée « attestation sur l'honneur » ou un formulaire DC2 disponible sur le site Internet du ministère de l'économie et des finances,***

- ***Attestation d'une assurance des risques professionnels pertinents***

- ***Renseignements concernant la capacité économique et financière de l'entreprise :***
    - Déclaration concernant le chiffre d'affaires global du candidat et, le cas échéant, le chiffre d'affaires du domaine d'activité faisant l'objet du marché public, portant au maximum sur les trois derniers exercices disponibles en fonction de la date de création de l'entreprise ou du début d'activité de l'opérateur économique, dans la mesure où les informations sur ces chiffres d'affaires sont disponibles ;
    - Références pour des prestations de même nature : Liste des principales livraisons effectuées ou des principaux services fournis au cours des trois dernières années

- ***Tout élément permettant d'évaluer les capacités professionnelles, techniques et financières du candidat :***
    - Moyens matériels (outillage, matériels et équipements techniques...)
    - Moyens en personnel (effectif dans le domaine concerné par le marché et moyens mis à disposition du marché...) et qualifications professionnelles

7.2 Les éléments relatifs à l'offre

- ***L'acte d'engagement, dûment complété (sans rature, ni ajout), daté et signé par une personne habilitée à représenter l'entreprise,***

- ***Un mémoire technique décrivant la proposition du candidat au minimum sur les points suivants :***
    - *La composition des repas et la diversité des denrées proposées*
    - *L'origine, la provenance et la diversité des fournitures notamment concernant la proportion de légumes frais dans les plats - hors période du 1er décembre au 31 mars (Cf. critères de choix des offres),*
    - *Les attestations d'origines des produits employés précisant quelles sont les denrées surgelées et les denrées fraîches mises en œuvre*
    - *L'hygiène des produits (locaux, agrément vétérinaire, certification, etc.)*
    - *La composition et l'organisation de l'équipe (formation et expériences)*
    - *Les modalités de suivi de la commande*
    - *La gestion des déchets*
    - *La réactivité du candidat en cas d'urgence*
    - *Des exemples de menus sur 3 mois,*
    - *Le programme des repas à thèmes et l'information associée,*
    - *La description des menus terroirs proposés, l'origine des produits et l'information associée,*
    - *Et la description technique des emballages servant au conditionnement des repas.*

- ***Une note sur la politique du prestataire en matière de développement durable et de lutte contre le gaspillage alimentaire,***
- ***Le CCTP paraphé sur l'ensemble de ses pages,***
- ***Les attestations concernant l'hygiène alimentaire délivrées par la Direction Départementale de la Protection des Populations et les services vétérinaires, et les attestations relatives aux transports délivrées par la Préfecture.***

ARTICLE 8 : EXAMEN DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

L'examen des candidatures et des offres sera effectué dans les conditions prévues par chapitre IV du Titre IV du Code de la commande publique.

Chaque candidat devra veiller à remettre une offre complète et sans rature. Toute offre incomplète ou réceptionnée après la date et l'heure limite de remise des offres sera déclarée irrecevable.

La Commission d'analyse des offres attribuera le marché au candidat ayant remis l'offre économiquement la plus avantageuse, après une éventuelle phase de négociation, au vu des critères suivants :

1/ Prix des prestations (60 %).
Les prix seront notés sur 60 points, la notation s'effectuera suivant la règle arithmétique suivante :
Il sera attribué la note 60 au candidat offrant le prix le plus bas,
Les autres candidats se verront attribuer une note inversement proportionnelle, soit :
Note = (60 x montant de l'offre la plus basse) / montant de l'offre analysée

2/ Qualité des prestations (25%) **au regard**
notamment de la composition des repas et la diversité des denrées proposées ainsi que de l'origine, la provenance et la diversité des fournitures (notamment concernant la proportion de légumes frais dans les plats - hors période du 1er décembre au 31 mars)
ainsi que des éléments présentés dans le mémoire technique relatif à la gestion globale de la prestation

3/ Intérêt et qualité de l'animation proposée (10 %) au regard :
- ***Du programme des menus à thèmes proposés et de la qualité de l'information associée à ces événements (5%),***
- ***De la composition du repas terroir au regard de la culture locale et de l'information associée (5%).***

4/ Proposition d'emballage respectant l'environnement – caractère biodégradable et/ou recyclable des emballages (5%).

ARTICLE 9 : MODALITÉS D'ENVOI ET DE REMISE DES OFFRES

Le dossier de consultation est remis gratuitement à chaque candidat qui en fait la demande. Il peut être téléchargé sur le site Internet de la collectivité, sur le site www.marches-securises.fr, demandé par mail à l'adresse indiquée à l'article 1 du présent règlement de la consultation.

DEPOT SUR PLATEFORME MARCHE
Les candidats devront remettre leur candidature et leur offre de façon dématérialisée. Elles seront déposées sur la plateforme www.marches-securises.fr

La date limite de remise des plis est indiquée sur la page de garde du présent document.

Les plis qui arriveraient après la date et l'heure indiquées ci-dessus seront déclarés irrecevables.

Les documents transmis par voie électronique pourront être rematérialisés après ouverture des plis, en vue par exemple de la signature manuscrite d'un contrat papier.

ARTICLE 10 : RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Les renseignements complémentaires pourront être demandés jusqu'à 10 jours calendaires avant la date limite de remise des offres via la plateforme www.marches-securises.fr et les réponses seront transmises via la plateforme www.marches-securises.fr à l'ensemble des candidats ayant retiré le dossier. Les éléments seront ajoutés au dossier de consultation afin que tous les candidats aient accès aux mêmes informations.

ARTICLE 11 – NEGOCIATIONS ET DEGUSTATION

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'engager des négociations, avec les candidats ayant présenté les offres les plus avantageuses, selon des modalités qui seront à définir et qui ne saurait bouleverser l'économie du contrat.

Le nombre de candidat admis à négocier sera au maximum de trois.

La négociation pourra éventuellement porter sur les coûts et les prestations envisagées.

A l'issue des négociations, le pouvoir adjudicateur invitera les candidats sélectionnés à remettre une nouvelle offre et attribuera le marché selon les critères de jugement des offres définis ci-dessus.

L'acte d'engagement et l'offre seront, le cas échéant, complétés par la proposition finale et signé par les deux parties.

ARTICLE 11 –DEGUSTATION

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'organiser une dégustation.
Si cette possibilité est mise en œuvre, l'évaluation de la dégustation (qualités gustatives, présentation notamment) feront partie du critère 2 (Cf Article 8)

Le nombre de candidat admis à participer à la dégustation sera au maximum de trois.

Pour la dégustation, le candidat s'engage à livrer le menu prévu en production le jour choisi, sans adaptation. Le nombre de repas à fournir pour la dégustation sera de 5 à 8 repas. La collectivité prendra en charge le coût du repas au tarif proposé dans l'Acte d'Engagement.