

MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURES

DE DENRÉES ALIMENTAIRES

**RÈGLEMENT DE LA CONSULTATION (R.C.)
COMMUN AUX 5 LOTS**

Personne publique

COLLÈGE JEAN MONNET
193, rue de Domfront
BP 329
61 106 FLERS Cedex

Objet de la consultation

Fournitures et livraison de denrées alimentaires de base pour les besoins du restaurant scolaire du collège
Jean Monnet - FLERS.

Remise des offres

Date et heure limites de réception : **le mercredi 17 novembre à 12 h 00.**

RÈGLEMENT DE CONSULTATION

SOMMAIRE

-oOo-

1. OBJET, FORME, DURÉE ET ÉTENDUE DU MARCHÉ

- A. Objet
- B. Forme
- C. Durée
- D. Quantités

2. RÉPARTITION DU MARCHÉ

3. CONTENU DES OFFRES

- A. Réponse à cette consultation
- B. Nature des offres
- C. Eléments de réponse du candidat
- D. Forme et présentation des prix
- E. Fiches techniques

4. ÉCHANTILLONNAGE POUR LA COMPARAISON DES OFFRES

5. JUGEMENT DES OFFRES

- A. Critères d'attribution du marché
- B. Classement des offres

6. MODE DE RÈGLEMENT

7. CONCLUSION DU CONTRAT ET CLAUSES RÉSOLUTOIRES

8. PRÉSENTATION ET ENVOI DES OFFRES

- A. Présentation du dossier de consultation
- B. Composition de l'offre remise par le(s) candidat(s)
- C. Condition d'envoi ou de remise des offres
- D. Renseignements complémentaires

1 - OBJET, FORME, DURÉE ET ÉTENDUE DU MARCHÉ

A. OBJET

La présente consultation concerne la fourniture et la livraison de denrées alimentaires de base pour les besoins du restaurant scolaire du collège Jean Monnet - FLERS.

B. FORME

La présente consultation est lancée selon la procédure «marché à procédure adaptée» définie à l'article 27 et 28 du Code des Marchés publics.

Les prestations font l'objet d'un marché à lots conformément aux dispositions de l'article 10 du Code des Marchés publics et à bons de commande conformément aux dispositions des articles 72, 77 du Code des Marchés publics.

C. DURÉE

Les marchés sont passés pour une période de 12 mois :
· du **1^{er} janvier 2022**
· jusqu'au **31 décembre 2022**.

D. QUANTITÉS

Pour information, il est actuellement servi 250 repas par jour, en moyenne, au restaurant scolaire du collège. Ce restaurant est ouvert 5 jours par semaine (fermé tous les week-end et durant les vacances scolaires - Zone B).

2. RÉPARTITION DU MARCHÉ

La consultation comporte 5 lots désignés ci-après :

Lots	
Lot n°1 :	Produits laitiers, frais & Frites sous vide
Lot n°2:	Viande fraîche
Lot n°3 :	Volaille, Lapin
Lot n°4 :	Produits surgelés
Lot n°5 :	Epicerie

**Les candidats peuvent présenter des offres pour un ou plusieurs lots.
Chaque lot sera attribué indépendamment.**

Chaque lot sera attribué individuellement au(x) candidat(s) ayant fait la meilleure offre évaluée selon la procédure indiquée à l'article 5 « jugement des offres » du présent Règlement et des critères d'attribution.

3. CONTENU DES OFFRES

A. RÉPONSE À CETTE CONSULTATION

Les candidats peuvent présenter des offres pour un ou plusieurs lots.
Chaque lot sera attribué indépendamment.

B. NATURE DES OFFRES

Les candidats peuvent présenter des variantes à condition de répondre au cahier des charges et de n'en proposer qu'une par produit, dans ce cas :

- une fiche technique sera présentée en appui de chaque proposition de variante ;
- une note pourra préciser les avantages présentés par cette variante.

L'établissement étant inscrit dans une démarche de développement durable, nous souhaitons développer l'usage de produits issus de l'agriculture biologique, aussi les candidats s'attacheront à proposer une version bio pour l'ensemble des produits présents dans leur catalogue.

Les candidats s'engagent :

- à fournir les produits dans leur emballage d'origine ;
- à les livrer aux lieux et dans les conditions fixées à l'article 5 du C.C.P.

C. ELÉMENTS DE RÉPONSE DU CANDIDAT

Les candidats sont invités à répondre par un tableau récapitulatif intitulé « bordereaux des prix » selon le modèle joint.

En outre, une fiche annexée précisera les conditions d'exécution des livraisons avec :

- les délais de passation des commandes avant livraison qui devront se situer entre :
 - . le délai minimal de : **48 heures**
 - . le délai maximal de : **15 jours.**
- les modalités requises pour la passation des commandes (courriel, téléphone, et horaires).
- le montant minimum de la commande par livraison si nécessaire. Si non renseigné, aucun seuil ne pourra être imposé ultérieurement.

D. FORME ET PRÉSENTATION DES PRIX

Pour tous les lots :

- La proposition prendra la forme d'un **bordereau des prix** regroupant tous les produits demandés.
- Si elle existe, le candidat proposera une version bio pour chaque produit.
- Les prix à l'unité, en euros hors TVA, peuvent être formulés avec trois chiffres après la virgule.
- Les prix s'entendent toutes charges et taxes comprises, rendus franco de port et d'emballage.

Clause de sauvegarde : dans l'hypothèse d'une modification imprévisible des conditions économiques, la personne responsable du marché aura la possibilité de dénoncer, sans indemnité, la partie du marché correspondant aux fournitures non exécutées dès lors que les nouveaux prix dépasseront les prix de soumission de plus de 3 %.

Pour les lots 1,2,3,4, et 5 :

- Pour ces denrées, les prix seront fermes pour la durée du marché.

E. FICHES TECHNIQUES

Pour présenter les caractéristiques des produits offerts, les candidats fourniront à l'appui de leur offre les fiches techniques des produits proposés dans le bordereau des prix. Celles-ci devront clairement mentionner la présence de substances allergènes, tels que : le gluten, l'arachide, les fruits à coque, les crustacés... (voir liste des 14 allergènes alimentaires majeurs publiée par la D.G.C.C.R.F.).

Ces fiches qui seront annexées au marché comporteront toutes les indications contractuelles attestant de leur conformité au produit demandé. Pour les produits industriels, les fiches techniques du fabricant peuvent servir de référence.

Les fiches techniques pourront comporter notamment des indications complémentaires relatives :

- Au conditionnement des produits et à leur présentation;
- A la composition du produit;
- Aux normes bactériologiques exigées;
- A son utilisation en cuisine, ses modes de cuisson ou de réchauffage recommandés;
- Aux informations portées sur les emballages concernant le fabricant telles que :
 - . sa marque commerciale;
 - . son numéro d'agrément sanitaire.

4. ÉCHANTILLONNAGE POUR LA COMPARAISON DES OFFRES

L'établissement scolaire se réserve le droit de demander des échantillons aux candidats. Les demandes pourront être adressées aux candidats après le dépôt de l'offre. Les échantillons devront parvenir au collège au plus tard le 1er décembre.

- Les produits échantillonnés feront l'objet d'une préparation en situation comparable à un service pour dégustation et évaluation selon les critères prévus à l'article 5 du présent règlement.

- Pour assurer leur fiabilité, ces échantillons seront livrés en unités de conditionnement d'origine, fermés et comportant toutes les mentions légales d'identification du produit ainsi que le nom du fournisseur et le numéro de lot.

- Les échantillons ne peuvent donner lieu à facturation. Cependant, lorsque ces demandes impliquent un investissement significatif pour les candidats, ils pourront demander à être indemnisés. Ils devront cependant en informer préalablement le collège.

- Le défaut de présentation d'échantillons sollicités par l'établissement scolaire, expose le candidat à une appréciation défavorable de son offre.

5. JUGEMENT DES OFFRES**A. CRITÈRES D'ATTRIBUTION DU MARCHÉ**

La sélection de la meilleure offre pour chaque lot se fera selon les critères et pondérations suivants :

- ✓ 30% \implies le prix. (Pour l'attribution du marché, le calcul de l'offre ne sera pas basé sur les prix des produits bio.)
- ✓ 30 % \implies l'évaluation de la qualité des produits proposés se fondera sur l'analyse des fiches techniques fournies et sur l'appréciation des articles déjà consommés ;
- ✓ 20 % \implies l'évaluation de la qualité du service du candidat se fondera sur :
 - les délais requis pour passer les commandes ;
 - le montant minimum de commande par livraison ;
 - le nombre de jours de livraison proposés ;
 - l'aptitude du candidat à livrer sous température dirigée les denrées prévues au marché ;
 - la fiabilité des livraisons et l'aptitude à respecter les jours et plages horaires ;
 - la qualité des informations fournies sur les produits.
 - le relationnel avec le commercial de l'entreprise.
 - prise en compte des recommandations GEMRCN dans les documentations commerciales (appui au chef de cuisine).
- ✓ 20 % \implies La prise en compte de la dimension environnementale associée à la fourniture des denrées alimentaires en se basant sur la fiche d'aide à l'évaluation des critères environnementaux. (emballage recyclé, prise en charge des emballages par les fournisseurs, circuits courts, etc).

B. CLASSEMENT DES OFFRES

La commission classera les offres par ordre décroissant pour chaque lot individuellement et décidera de l'attribution du marché à celle la mieux classée.

6. MODE DE RÈGLEMENT

Le mode de règlement choisi par la personne publique est le mandat administratif.

Le délai de règlement sera au maximum de 30 jours après réception de la facture.

7. CONCLUSION DU CONTRAT ET CLAUSES RÉSOLUTOIRES

Les marchés avec les attributaires des différents lots seront signés 10 jours après la notification aux candidats non retenus.

Le candidat retenu doit fournir à l'appui de sa candidature les documents mentionnés à l'article 44 du Code des Marchés Publics sous peine de résiliation de plein droit de son marché, ou de sa mise en régie, à ses torts exclusifs ou de ceux de la société qu'il représente.

Le candidat atteste sur l'honneur :

- Que le travail sera réalisé par des salariés recrutés régulièrement au regard du Code du Travail.
- Qu'il est en règle au regard de la législation sur les travailleurs handicapés.

Les candidats retenus sont invités dans les dix jours qui suivent la notification à adresser au collège les attestations ou certificats prévus à l'article 46 (NOTI 2 ex.DC7) du nouveau Code des Marchés publics attestant qu'ils ont satisfait à leurs obligations sociales et fiscales. Si le candidat ne peut produire ces documents dans le délai imparti, l'offre est rejetée et la candidature éliminée.

8. PRÉSENTATION ET ENVOI DES OFFRES

A. PRÉSENTATION DU DOSSIER DE CONSULTATION

Le dossier de consultation est remis ou transmis gratuitement à chaque candidat en un seul exemplaire.

Il est rappelé que le ou les signataires doivent être habilités à engager le candidat.

Le présent dossier de consultation est constitué par :

- le présent Règlement de la Consultation (R.C.) ;
- l'Acte d'Engagement à compléter (A.E.) ;
- le Cahier des Clauses particulières (C.C.P.) ;
- le bordereau des prix pour chacun des 5 lots ;
- fiche d'aide à l'évaluation des critères environnementaux

Le dossier de consultation peut vous être adressé par mail sur demande expresse à int.0610057f@ac-caen.fr ou annick.chalopin@ac-normandie.fr

B. COMPOSITION DE L'OFFRE REMISE PAR LE(S) CANDIDAT(S)

Le dossier remis par les candidats sera déposé en ligne ou placé sous enveloppe cachetée et comprendra les pièces suivantes :

1- un projet de marché comprenant :

① l'Acte d'Engagement (A.E.) : complété, daté et signé par le(s) représentant(s) qualifié(s) du/des prestataire(s) ;

Il est rappelé que le(s) fournisseur(s) doit remettre un acte d'engagement **PAR LOT**,

② le Cahier des Clauses particulières (C.C.P.) : daté et signé par le(s) représentant(s) qualifié(s) du/des prestataire(s) ;

③ le(s) bordereau(x) des prix : complété(s) sans modification, daté(s) et signé(s) par le(s) représentant(s) qualifié(s) du/des prestataire(s) ;

2- les documents explicatifs

④ les indications concernant les procédés et moyens d'exécution envisagés : conditionnement, transport et manutention.

⑤ la fiche d'aide à l'évaluation des critères environnementaux complétée.

C. CONDITIONS D'ENVOI OU DE REMISE DE L'OFFRE

L'offre sera déposée en ligne ou transmise par courrier sera sous pli cacheté et portera les mentions suivantes :

Denrées alimentaires **2022**
Collège Jean Monnet – FLERS
Lot n°

L'offre devra être adressée à l'adresse suivante :

Collège Jean Monnet
193, rue de Domfront
B.P 329
61106 FLERS CEDEX

Elle devra parvenir à destination avant la date et l'heure indiquées dans la page de garde du présent règlement.

D. RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES

Pour obtenir tous les renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires, les candidats peuvent formuler une demande écrite à l'adresse indiquée ci-dessus, ou bien par téléphone (02.33.64.99.33) ou par mail (int.0610057f@ac-caen.fr ou annick.chalopin@ac-normandie.fr).

Les candidats désirant se rendre sur le site devront s'adresser à :

- | | |
|--|-----------|
| - Lorelein LEMAZURIER (Gestionnaire) | poste 345 |
| - Annick CHALOPIN (Gestion restauration) | poste 340 |
| - Christine LAURENT (Chef cuisine) | poste 344 |

Fait à Flers, le 12 octobre 2021

La Principale,

Isabelle MOREL

