



MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES

Maître d'ouvrage : COMMUNE DE GOUESNOU Place des Fusillés – 29850 GOUESNOU,
agissant entant que coordonnateur du groupement de commande avec l'OGEC de
Gouesnou.

FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE

POUR LES TROIS RESTAURANTS SCOLAIRES ET L'ALSH

GROUPEMENT DE COMMANDE

COMMUNE DE GOUESNOU ET ECOLE ST JOSEPH (OGEC)

REGLEMENT DE CONSULTATION

Personne publique : Commune de GOUESNOU

Responsable du marché : Monsieur Stéphane ROUDAUT, Maire de GOUESNOU

Date d'envoi à la publication : 09/03/2016

Date limite de remise des offres : 29/04/2016 à 12 h

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION

Le présent marché est à bons de commande.

Il concerne la fourniture et la livraison en liaison froide de repas, **y compris le pain**, aux trois restaurants scolaires (école du Château d'Eau, école du Moulin et école Saint Joseph) et à l'accueil de loisirs, à compter de la rentrée scolaire 2016-2017.

Est également indiqué le suivi de la prestation en termes d'information, de mise en œuvre d'animations, de formation des personnels concernés, de participation aux commissions de menus et de prises en compte des adaptations nécessaires qu'il conviendrait d'apporter le cas échéant à la prestation fournie.

ARTICLE 2 : CONDITIONS DE LA CONSULTATION :

2.1 Mode de consultation :

La présente consultation est lancée suivant la procédure de mise en concurrence adaptée (articles 28, 30, 52 et 77 du code des marchés publics). Il est précisé qu'il s'agit d'un marché de fournitures à bons de commandes sans minimum ni maximum.

2.2 Nature de l'attributaire :

Le marché sera conclu avec un prestataire unique.

Si le titulaire du marché souhaite sous-traiter tout ou partie de la prestation faisant l'objet du marché, il devra obtenir l'accord de la personne responsable du marché pour le sous-traitant proposé et l'agrément des conditions de paiement du contrat de sous-traitance.

En vue d'obtenir cette acceptation et cet agrément, il précise en complément de l'acte d'engagement :

- a) la nature des prestations pour lesquelles la sous-traitance est prévue,
- b) le nom, la raison ou la dénomination sociale et l'adresse du sous-traitant proposé, les garanties professionnelles qu'il présente,
- c) les conditions de paiement prévues par le projet de contrat de sous-traitance et le montant envisagé au sous-traité,

En tout état de cause, il restera solidairement responsable avec le sous-traitant envers la collectivité du parfait accomplissement de toutes les clauses et conditions du présent marché.

2.3 Cahier des charges :

Chaque candidat doit apporter une offre entièrement conforme au dossier de consultation. Toute proposition non conforme sera rejetée.

2.4 Mode de règlement :

Le mode de règlement défini par le maître d'ouvrage est le paiement par virement administratif pour les commandes concernant la commune et par chèque bancaire pour les commandes concernant l'OGEC.

2.5 Modifications du dossier de consultation :

Le maître d'ouvrage 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 dossier de consultation. Les candidats devront répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever aucune réclamation à ce sujet.

2.6 Durée de validité des offres :

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

2.7 Garanties particulières, assurances, sécurité

Le candidat devra, à chaque instant, respecter toute la réglementation en vigueur relative à la restauration scolaire et notamment à la liaison froide.

2.8 Monnaie et langue :

Les offres seront présentées en euros et rédigées en langue française.

ARTICLE 3 : PRESENTATION DES OFFRES :

3.1 Dossier de consultation :

Le dossier remis aux candidats est constitué par :

- le présent règlement de consultation
- le cahier des charges (CCAP/CCTP).
- l'acte d'engagement
- le plan de situation des équipements desservis

3.2 Présentation des offres :

Les candidats répondront sous enveloppe cachetée portant les mentions « objet de la consultation : fourniture de repas en liaison froide pour les restaurants scolaires et l'ALSH » et « ne pas ouvrir ».

Les offres contiendront les pièces suivantes (formulaire disponibles à l'adresse <http://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-candidat>) :

Pièces	Au moment de la candidature	Au moment de l'attribution (1)
Lettre de candidature DC1 . Unique même en cas de groupement	X	
Déclaration de groupement le cas échéant DC2 Chaque membre du groupement fournira les documents listés ci après	X	
Si le candidat est en redressement judiciaire, jugement attestant de sa capacité à poursuivre son activité au delà de la durée du marché	X	
Copie des pouvoirs donnant délégation de signature au signataire des documents	X	
Liste des principaux services effectués au cours des 3 années en indiquant le montant, la date et le destinataire	X	
Attestations sociales et fiscales de moins de 6 mois NOTI2		X
Attestation d'assurances		X
Documents relatifs aux articles D 8222-5/7 et 8 du code du travail		X
Acte d'engagement signé et complété	X	
Cahier des charges signé et paraphé	X	
Mémoire technique (2)	X	
Règlement de consultation signé et paraphé	X	

(1) ces pièces peuvent également être transmises au moment de la candidature

(2) **le mémoire technique est une pièce IMPERATIVE**. Il devra comprendre notamment : les modes opératoires mis en œuvre pour l'exécution des prestations notamment moyens humains et matériels – moyens de contrôle mis en place pour assurer la bonne exécution des prestations – démarche qualité, fiche de suivi – note indiquant les principales mesures prévues pour assurer la sécurité et l'hygiène – les dispositions prévues pour assurer la

continuité du service – toute information que le candidat jugera nécessaire permettant de mesurer la valeur technique de l'offre.

4- Jugement et classement des offres

Le pouvoir adjudicateur éliminera les offres non conformes à l'objet du marché ou au présent règlement de consultation.

Il choisira l'offre économiquement la plus avantageuse, suivant les critères ci-dessous :

- La qualité de la prestation et des produits : 35 % ;

- La performance environnementale : 35 %

- Prix des produits : 30 % ;

Le critère qualité (35 %) sera appliqué comme suit : sur la base de fiches techniques et détaillées que les candidats fourniront dans leur offre conformément aux exigences du cahier des clauses particulières (origine, composition, traçabilité, respect des grammages, labels...)

- 1) La qualité nutritionnelle et organoleptique des produits sur la base des fiches techniques fournies par les candidats présentant les produits proposés, la conformité aux exigences du cahier des clauses techniques particulières. **15 points**

- 2) Les signes de qualité et la traçabilité des produits. **10 points**

- 3) Le conditionnement sera apprécié sur la base des fiches techniques des produits. **5 points**

- 4) Les modalités de passation des commandes, le service et les jours de livraison. **5 points**

Pour les éléments 1 et 2 l'analyse sera appréciée par rapport au contenu du mémoire technique et en appliquant la notation suivante :

o très satisfaisant : 15 points pour l'élément 1 et 10 points pour l'élément 2.

o satisfaisant : 10 points pour l'élément 1 et 8 points pour l'élément 2.

o moyennement satisfaisant : 7 points pour l'élément 1 et 5 points pour l'élément 2.

o insatisfaisant : 4 points pour l'élément 1 et 2 points pour l'élément 2.

o absence de réponse : 0 point.

Pour les éléments 3 et 4 l'analyse sera appréciée par rapport au contenu du mémoire technique et en appliquant la notation suivante :

- très satisfaisant : 5 points
- satisfaisant : 4 points
- moyennement satisfaisant : 3 points
- insatisfaisant : 2 points
- absence de réponse : 0 point

Le critère performance environnementale (35 %) sera appliqué comme suit :

- 1) Des engagements pris par l'entreprise en matière de développement durable, par exemple : gestion des tournées de livraison, formation des chauffeur à l'éco conduite, réduction des emballages à la source, recyclage, emploi de salariés porteur de handicap etc.

. 10 points

- 2) Sur le mode de production, l'appréciation de la réalité de l'approvisionnement en circuits courts et donc de la réduction des intermédiaires, la distance parcourue par le produit depuis sa production jusqu'à sa destination finale, tel qu'exigé dans le cahier des charges.**25 points**

Pour l'élément 1, l'analyse sera réalisée par rapport au contenu du mémoire technique et en appliquant la notation suivante :

- très satisfaisant : 10 points
- satisfaisant : 8 points
- moyennement satisfaisant : 5 points
- insatisfaisant : 2 points
- absence de réponse : 0 point

Pour l'élément 2, l'analyse sera réalisée par rapport au contenu du mémoire technique et en appliquant la notation suivante :

- très satisfaisant : 25 points
- satisfaisant : 20 points
- moyennement satisfaisant : 10 points
- insatisfaisant : 2 points
- absence de réponse : 0 point

Le critère Prix (30%) sera appliqué comme suit :

Le pouvoir adjudicateur examinera l'offre de base des candidats pour établir un classement. Le critère prix sera noté de la façon suivante et d'après les bordereaux de prix avec simulation prévus à cet effet :

- l'offre la moins-disante dite A obtient la note maximale de 30
- les autres offres à partir de B, sont notées par application du coefficient de pondération de 30 % au rapport entre le montant de l'offre la moins-disante et le montant de l'offre à considérer :

Montant de l'offre la moins-disante / montant de l'offre considérée x 30.

Les offres seront analysées sur la base de ces critères puis classées par ordre décroissant. Après analyse, tenant compte des critères pondérés énoncés ci-dessus, les offres sont classées par ordre décroissant en fonction des notes obtenues.

Le Maître d'ouvrage se réserve la possibilité de négocier avec une ou plusieurs entreprises parmi les 3 entreprises ayant proposé les offres les mieux classées : la négociation portera uniquement sur la proposition tarifaire à l'exclusion des autres aspects de l'offre initiale.

L'offre la plus intéressante est celle qui a obtenu la note la plus élevée et est classée première.

Si le candidat retenu ne fournit pas les certificats ou la déclaration mentionnée à l'article 46 du CMP, son offre est rejetée. Dans ce cas, l'élimination du candidat est prononcée par le pouvoir adjudicateur qui présente la même demande au candidat suivant dans le classement des offres.

Tout rabais ou remise de toute nature qui n'est pas expressément autorisé par le règlement et l'acte d'engagement ne sera pas pris en compte.

En cas de discordance constatée dans une offre, les indications portées en lettres sur le bordereau des prix, prévaudront sur toute autre indication de l'offre et le montant de l'offre sera rectifié en conséquence. Les erreurs de multiplication ou d'addition qui seraient constatées dans le décompte de l'offre seront également rectifiées et, pour le jugement des offres, c'est le montant ainsi rectifié qui sera pris en compte.

Lors de l'examen des offres, le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de se faire communiquer les décompositions ou sous détails des prix, ayant servi à l'élaboration des prix, qu'elle estimera nécessaires.

Le pouvoir adjudicateur pourra, à tout moment, ne pas donner suite à la procédure pour des motifs d'intérêt général.

Le pouvoir adjudicateur pourra éventuellement engager des négociations avec les 3 entreprises les mieux classées. (délais de livraison, nombre de jours de livraison, gestion des commandes, qualité des informations sur les produits, relationnel commercial, traçabilité, recyclage des emballages, prise en charge des emballages par les fournisseurs, circuits courts...)

Fait à Gouesnou, le

Le Maire

Le titulaire du marché