



Mairie de St Geniès de Malgoirès
1 rue du 19 mars 1962

**ELABORATION, FOURNITURE & LIVRAISON DE REPAS
EN LIAISON FROIDE
AUX RESTAURANTS SCOLAIRES
ECOLE PRIMAIRE & MATERNELLE**

**MARCHÉ A PROCEDURE ADAPTÉE
Selon les dispositions L2123-1 et
R2123-1 du code de la commande publique**

**REGLEMENT DE LA CONSULTATION
(R.C.) 30255 -2021-02**

**DATE LIMITE DE RÉCEPTION DES OFFRES
LE : 22 NOVEMBRE 2021**



Mairie de St Geniès de Malgoirès
1 rue du 19 mars 1962

REGLEMENT DE LA CONSULTATION (R.C.) 30255 -2021-02

SOMMAIRE

Article 1 - Objet de la consultation

- 1.1 Nature et consistance de la prestation
- 1.2 Forme et durée du marché
- 1.3 Offre de base
- 1.3.1 Variantes

Article 2 - Organisation de la consultation

- 2.1 Procédure de passation
- 2.2 Délai de validité des offres
- 2.3 Modification de détail au dossier de consultation
- 2.4 Retrait du dossier
- 2.5 Présentation des offres

Article 3 - Critères de jugement des offres

Article 4 - Modalités de remise des offres

Article 5 - Renseignements complémentaires

- 5.1 Restauration scolaire – Fourniture de repas en liaison froide – R.C. 2021

Article 1 : Objet de la consultation

1.1 Nature et consistance de la prestation

La consultation porte sur la l'élaboration, la fourniture et la livraison de repas préparés en liaison froide, pour la restauration scolaire destinée aux enfants des écoles maternelles et élémentaires.

1.2 Forme et durée du marché

Le contrat est passé pour l'année 2022/2023, reconductible sur deux années sans que la durée totale du marché ne puisse excéder trois années (soit décembre 2025).

1.3 Offre de base

L'offre de base devra comporter :

Pour l'école Maternelle,

- composantes : (plat protidique- légume, fromage, dessert ou fruit) les lundis, mardis, jeudis et vendredis

Pour l'école Primaire,

- composantes (Entrée, plat protidique-légume, dessert ou fruit) les lundis, mardis, jeudis et vendredis

1.3.1 Variantes

Le candidat doit proposer une ou plusieurs variantes aux spécifications définies dans le cahier des charges sans aucune restriction.

La variante doit être impérativement présentée avec l'offre de base (l'offre de base étant en tous points conforme aux spécifications du cahier des charges).

La réponse à l'offre de base est obligatoire :

2 repas « bio » et 2 « végétariens » par semaine

Si le candidat propose une variante, il devra établir séparément deux offres (une pour la solution de base et une pour la variante).

La variante devra proposer des repas :

Option A : 1 repas « bio », 1 repas classique et 2 « végétariens par semaine

1.4.1 Règlement

Modalités de Règlement

Le fournisseur propose un prix de repas. Le prix est ferme et définitif sur la durée du marché. Il comprend le coût des denrées, de la fabrication, du conditionnement, du transport et de la mise à disposition d'un dispositif de maintien à température nécessaire ainsi que tous les éléments pouvant avoir une incidence pour la détermination du prix de telle sorte qu'aucun supplément de prix ne pourra être exigé.

- *Réactualisation des tarifs :*

Selon la Nomenclature Coicop : 11.1.2.0 – Cantines - INSEE (identifiant 001762334)

L'augmentation en pourcentage, qui est appliquée, correspond, à la variation : N (année en cours) / $N-1$ (année précédente)

De L'indice **des prix à la consommation harmonisé (IPCH)**

(l'IPCH permettant d'apprécier le respect du critère de convergence portant sur la stabilité des prix, dans le cadre du traité de l'Union européenne (Maastricht).

Pour Information : ANNEE 2020

Valeur	105,59
---------------	--------

L'indice 2021 sera connu vers le 15 janvier 2022

L'augmentation du tarif, se fera au 1^{er} septembre de l'année scolaire en cours (pour notre cas septembre 2022) et devra être présentée sous forme de tableau envoyé à la commune au plus tard le 1er juillet pour accord.

Chaque fin de mois, le prestataire remettra à la Commune de Saint Geniès de Malgoirès, un état récapitulatif valant facture.

Après vérification de cet état, la Commune de SAINT GENIES DE MALGOIRES fera procéder au mandatement dans les 30 jours à compter de la date de réception de la facture.

Article 2 - Organisation de la consultation

2.1 Procédure de passation

Le marché est passé selon la procédure adaptée en application selon les dispositions L2123-1 et, R2123-1 du code de la commande publique.

2.2 Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est de 90 jours à compter de la date limite de remise des offres. Elaboration, fourniture, & livraison de repas en liaison froide... R.C. 2021

2.3 Modification de détail au dossier de consultation

La Commune de SAINT GENIES DE MALGOIRES se réserve le droit d'apporter au plus tard 15 jours avant la date limite fixée pour la remise des offres des modifications de détail au dossier de la consultation.

Les candidats devront 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 a été reportée, la disposition précédente serait applicable en fonction de cette nouvelle date.

2.4 Retrait du dossier

Le dossier est à retirer sur le site de la commune : <https://www.saintgeniesdemalgoires.fr>

Onglet : **VIE PRATIQUE – PROJETS ET MARCHES PUBLICS**

2.5 Présentation des offres

Les offres seront entièrement rédigées en français.

Le libellé des prix sera établi en euros et arrêté à la deuxième décimale.

Le dossier à remettre par les candidats comprendra les pièces suivantes :

- * le pouvoir de la personne habilitée à engager l'entreprise
- * l'extrait K bis (de moins de 6 mois)
- * Certificats fiscaux et sociaux au 31 décembre 2020 ou DC7 (état annuel des certificats reçus) (facultatif)
- * Le DC, DC2 et DC6 ou équivalents (facultatifs)
- * L'acte d'engagement complété, daté et signé
- * Le Règlement de la consultation, daté et signé
- * Le CCP daté et signé
- * Un dossier professionnel technique

a) Le candidat fournira une copie de l'attestation ou de l'agrément lui donnant capacité de réaliser les prestations demandées conformément à la législation en vigueur, la plus récente possible.

b) Références équivalentes et récentes

c) Pour les viandes et les poissons : les caractéristiques de production, les modalités de contrôle et les références des organismes qui en ont la charge. Les documents relatifs aux cahiers des charges des élevages concernés et les labels de viandes utilisées

d) La nature des conditionnements (matériaux et modèles)

e) La capacité de la cuisine centrale et le nombre de repas livrés par jour

f) L'organisation mise en place pour réaliser la prestation (moyens humains, matériels et de transport pour la préparation et la livraison des repas)

Lorsque le choix du candidat sera effectué, celui-ci devra fournir l'ensemble des certificats fiscaux et sociaux pour une situation au 31 décembre 2020, certifié sur l'honneur en original conformes aux originaux. A défaut, le candidat ne sera pas retenu. Pour le marché, Elaboration, fourniture, & livraison de repas en liaison froide... R.C. 2021

Article 3 - Critères de Jugement des offres

Seuls seront examinés les plis qui ont été reçus au plus tard à la date et l'heure limites de remise des offres sur la plateforme www.marches-securises.fr.

Après avoir rejeté les offres inappropriées, irrégulières et inacceptables au sens de l'article L 2152- 1 2 3 4 du code de la commande publique, le pouvoir adjudicateur attribuera le marché public au candidat ayant présenté l'offre la plus avantageuse au regard des critères de jugement énoncés ci-dessous : Critère	% de pondération
1. Critère économique (prix)	50 %
2. Critères qualitatifs et techniques décomposés comme suit :	50 %

2.1. Qualité générale de l'offre – qualité et variété des menus – Qualité de la présentation des plats – Sécurité alimentaire et hygiène – politique en matière environnementale – possibilité de goûter un repas « test » - Part de produits locaux, biologiques et labellisés	25 %
2.2. Suivi de la prestation – Conseil et formation du personnel municipal – Support de présentation des menus. Conditions matérielles – Moyens logistiques- Flexibilité et respect des délais de livraisons – Rapidité d'intervention en cas de défaillance – Compatibilité avec le matériel existant actuellement au restaurant municipal	25 %

Les candidatures qui ne sont pas accompagnées des pièces mentionnées aux articles 2.4 et 2.5 du présent règlement ou qui ne présentent pas les garanties demandées ne seront pas admises.

Les offres devront être conformes aux prescriptions des Cahiers des Clauses Techniques et Administratives Particulières.

Elles seront jugées sur la base des critères ci-dessus énoncé.

Article 4 – Modalités de remise des offres

Les offres pourront être envoyées sur support papier, sur support électronique par lettre recommandée ou être remises en mains propres contre récépissé à l'adresse suivante :

Mairie

1 Rue du 19 mars 1962

30190 SAINT GENIES DE MALGOIRES

L'enveloppe portera la mention :

« FOURNITURE & LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE »

« NE PAS OUVRIR »

Les plis qui seraient remis ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure limites de réception des offres, ainsi que les plis ne respectant pas les dispositions énoncées ci-dessus, ne seront pas retenus et seront renvoyés à leur auteur sans avoir été ouverts.

Article 5 – Renseignements complémentaires

Les candidats devront faire parvenir au plus tard 10 jours avant la date limite de remise des offres une demande via la messagerie : dgs@saintgeniesdemalgoires.fr

Les renseignements complémentaires éventuels sur les cahiers des charges sont communiqués par retour sur le site de la commune : <https://www.saintgeniesdemalgoires.fr> six jours au plus tard avant la date limite de réception des offres.

A Saint Geniès de Malgoirès, le 20 octobre 2021

La personne responsable du marché,

Le Maire, M Jean-François DURAND-COUTELLE