

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES ET DE SERVICES

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

Personne publique :

Mairie de CHALLUY
4 rue du 19 mars 1962
58000 CHALLUY

Objet du marché : REST2027

Fourniture et livraison de repas en liaison froide aux restaurants scolaires des communes de **Challuy, Gimouille, Montigny-Aux-Amognes, Saincaize-Meauce, Saint-Jean-Aux-Amognes, Saint-Sulpice, Sermoise sur Loire et Vaux d'Amognes.**

Etabli en application du Code de la commande publique -

La procédure de consultation utilisée est la suivante :
Marché à bons de commande (Code de la commande publique)

Date et heure limites de remise des offres : 27 novembre 2026 à 12h00

Article 1 - Pouvoir adjudicataire

Mairie de Sermoise-sur-Loire agissant en qualité de coordonnateur du groupement de commande des communes membres composé de :

- Mairie de Challuy
- Mairie de Gimouille
- Mairie de Montigny-Aux-Amognes
- Mairie de Saincaize-Meauce
- Mairie de Saint-Jean-Aux-Amognes
- Mairie de Saint-Sulpice
- Mairie de Sermoise-sur-Loire
- Mairie de Vaux d'Amognes

Article 2 - Objet de la consultation

Le présent marché a pour objet la fabrication, le conditionnement et la livraison de repas suivant le procédé de liaison froide, aux restaurants scolaires des communes suivantes :

- Commune de Challuy
- Commune de Gimouille
- Commune de Montigny-Aux-Amognes
- Commune de Saincaize-Meauce
- Commune de Saint-Jean-Aux-Amognes
- Commune de Saint-Sulpice
- Commune de Sermoise sur Loire
- Commune de Vaux d'Amognes

Cette consultation ne comporte qu'un lot unique et concerne environ 56 000 repas par an à compter du 1^{er} janvier 2027.

Les repas seront à livrer pour les déjeuners des lundi, mardi, jeudi et vendredi pendant les périodes d'activité scolaire dans les groupes scolaires primaires et maternelles des communes du groupement ainsi que les mercredis exceptionnellement déterminés par l'inspection académique.

Pendant les périodes extra scolaires ou péri scolaires, le prestataire devra livrer les communes qui ont un service d'accueil de loisirs, principalement le mercredi, et éventuellement pendant les vacances scolaires.

Au regard de la variation du nombre d'élèves scolarisés, les communes ne peuvent s'engager sur un nombre ferme de repas à réaliser. Aucune réclamation ne sera acceptée de la part du titulaire du marché si le nombre de repas varie à la hausse ou à la baisse.

Article 3 - Conditions de la consultation

Le marché est un marché de fournitures et services, la présente procédure adaptée, à bons de commande est soumise aux dispositions du code de la commande publique.

3.1 Durée de la prestation :

Le délai des prestations à fournir est fixé du 1^{er} janvier 2027 au 31 décembre 2028, pour une période de fonctionnement de 20 mois, hors vacances scolaires estivales.

3.2 Conditions de participation des candidats :

L'offre qu'elle soit présentée par une seule entreprise ou par un groupement devra indiquer tous les sous-traitants connus lors de son dépôt. Elle devra également indiquer les prestations et leur montant dont la sous-traitance est envisagée, la dénomination et la qualité des sous-traitants qui l'exécuteront à la place du titulaire.

En cas de groupement, la forme souhaitée par le pouvoir adjudicateur est un groupement solidaire.

Il est interdit aux candidats de présenter plusieurs offres en agissant à la fois :

- En qualité de candidats individuels et de membres d'un ou plusieurs groupements,
- En qualité de membre de plusieurs groupements.

Il n'est pas prévu de composition en tranches ou en lots.

Les candidats n'ont pas à apporter de complément au CCP.

3.3 Variantes et prestations supplémentaires ou alternatives :

Les variantes au CCP sont admises mais doivent être justifiées et détaillées. Elles n'ont aucun caractère obligatoire pour le pouvoir adjudicataire. Les variantes seront jugées selon les mêmes critères et selon les mêmes modalités que l'offre de base.

3.4 Nomenclature communautaire :

La ou les classifications principales et complémentaires conformes au vocabulaire commun des marchés européens CPV sont :

Service de préparation des repas : 55321000-6

Service de livraison des repas : 55521200-0

Service de l'élaboration (cuisson) des repas : 55322000-3

3.5 Mode de règlement du marché :

Les prestations, objet du présent marché, seront rémunérées dans les conditions fixées par les règles de comptabilité publique.

Le règlement des factures s'effectuera sur présentation de celles-ci à chaque membre, établies en euros et en distinguant les temps scolaires et les temps extra-scolaires. Le paiement se fera par mandat administratif à réception.

Article 4 - Contenu et retrait du dossier de consultation
--

Le dossier de consultation des fournisseurs est remis gratuitement à chaque candidat et comprend les documents suivants :

Le règlement de consultation

L'acte d'engagement ATTRI 1

Le CCP

Le DC1

Le DC2

Le DC4

Les propositions doivent être rédigées en langue française et les prix exprimés en euros.

Il est rappelé que le signataire de l'offre doit être habilité à engager la société. Le dossier à remettre par les candidats sera présenté sous la forme de manière dématérialisée et pourra contenir les pièces suivantes, datées et signées ou tout autre document considéré comme équivalent.

- La lettre de candidature dûment signée et complétée (DC1)
- La déclaration du candidat dûment remplie, datée et signée (DC2) accompagnée en annexe des documents permettant d'apprécier les capacités suivantes :

Capacités techniques : moyens humains (qualification du personnel, formation...) et matériels.

Capacités financières : chiffres d'affaires ou résultats de clôture sur les 3 derniers exercices.

Capacités professionnelles : différents agréments (cuisine centrale, services vétérinaires...) qualifications et compétences professionnelles.

- Une déclaration sur l'honneur dûment datée et signée attestant que le candidat a satisfait à ses obligations en matière d'impôts, taxes et cotisations sociales ou formulaire NOTI 2
- Une liste de références des prestations similaires assurées par le candidat.
- Une déclaration sur l'honneur pour justifier que le candidat n'entre dans aucun des cas mentionnés à l'article 43 du code des marchés publics, qu'il n'a pas fait l'objet ni d'une interdiction de concourir, ni au cours des 5 dernières années d'une condamnation inscrite au bulletin N°2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L.342-9, L.324-10, L.341-6, L.125-1 et L.125-3 du code du travail.

Conformément au code de la commande publique, le candidat retenu ne saurait être désigné définitivement comme titulaire du marché qu'à la condition de produire dans un délai imparti par le pouvoir adjudicateur les certificats et attestations prévus au présent code.

4.1 Un projet de marché comprenant :

- L'acte d'engagement daté et signé par les représentants qualifiés de tous les prestataires candidats ayant vocation à être titulaires du marché ; cet acte d'engagement sera accompagné éventuellement par les demandes d'acceptation des sous-traitants, et d'agréments des conditions de paiement, pour tous les sous-traitants désignés au marché.

- Que des sous-traitants soient désignés ou non au marché, le candidat devra indiquer dans l'acte d'engagement le montant des prestations qu'il envisage de sous-traiter et, par différence avec son offre, le montant maximal de la créance qu'il pourra présenter en nantissement ou céder.
- Un mémoire justificatif des dispositions que l'entreprise se propose d'adopter pour l'exécution des prestations et qui comprendra :
 - La composition des menus fournis : les choix proposés, les grammages correspondant à la prestation (le candidat doit être en capacité de fournir à la demande de la mairie des repas sans porc, sans œuf, sans viande, sans poisson, sans viande rouge).
 - Le candidat devra également présenter un plan d'introduction d'éléments « bio » en précisant le type d'éléments proposés et leur provenance.
 - L'engagement qualité : les moyens techniques et humains affectés à l'objet du marché, les principales mesures prévues pour assurer la sécurité et l'hygiène, les moyens mis en œuvre pour optimiser le degré de satisfaction des usagers.
 - Les indications concernant la provenance des principales fournitures et éventuellement les références des fournisseurs correspondants.
 - Le tableau hebdomadaire du planning de fabrication et de livraison établi par rapport au jour de consommation y compris le lieu de fabrication.
 - Les propositions de menus pour les 8 premières semaines de fonctionnement du marché.
 - Les différentes autorisations en liaison froide.
 - L'agrément sanitaire du lieu de production des repas destinés à l'exécution du présent marché délivré par les services de l'Etat.
 - Les dispositions des loi EGALIM et Climat et Résilience à savoir notamment au moins 50% de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits biologiques ; une information annuelle des usagers sur la part de produits durables et de qualité ; un développement de l'acquisition de produits issus des PAT ; un bilan statistique annuel sur la part de produits durables et de qualité biologiques ; mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Article 5 - Conditions d'envoi et de remise des offres

Les candidats transmettent leur proposition sur la plateforme ternum-bfc.fr

Remise des plis par voie électronique :

Conformément aux dispositions du code de la commande publique, la personne publique accepte la transmission des candidatures et des offres par voie électronique à l'adresse suivante : <https://marches.ternum-bfc.fr> (authentification préalable indispensable)

Article 6 - Jugement des offres

Le jugement des offres sera effectué au moyen des critères suivants, classés par ordre décroissant d'importance par la commission d'appel d'offres :

Candidatures :

Garanties professionnelles : références, moyens et compétences générales

Offres :

Les critères de jugement des offres seront :

Prix des prestations (pondérations 40 %)

Valeur technique de l'offre en fonction du mémoire justificatif tenant compte de la diversité des produits, de leur traçabilité et de leur qualité (pondération de 60 %)

Le maître d'ouvrage se réserve la possibilité de négocier la réalisation de prestations avec le(s) candidat(s) dont l'offre sera la plus en adéquation avec ses attentes.

Article 7 - Variantes

Les variantes sont libres.

Article 8 - Délai de validité des offres

Le délai de validité des propositions est de 120 jours à compter de la date limite fixée pour la réception des propositions.

Article 9 - Renseignements complémentaires

Pour obtenir tous renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats devront s'adresser à Mme la secrétaire générale 03 86 37 59 88 dgs.challuy@gmail.com

Article 10 -Litiges

En cas de désaccord, le litige sera porté devant le tribunal administratif de DIJON.

Tribunal Administratif de Dijon

22 rue d'Assas

21 000 DIJON

Tel : 03.80.73.91.00 – Fax : 03.80.73.39.89

@ : greffe.ta-dijon@juradm.fr

Tout litige devra faire l'objet d'une tentative de conciliation entre les parties avant d'être porté devant le tribunal.