RÈGLEMENT DE LA CONSULTATION

Marché de fabrication et de livraison de repas et goûters en liaison froide

Accueils de loisirs et micro-crèche de la CCVA – période du 1er mars 2027 au 28 février 2031

Marché n° 202611FS

MARCHÉ RÉSERVÉ PASSÉ SELON UNE PROCÉDURE ADAPTÉE (ARTICLES L2113-12, R2123-1 3° ET R2123-4 DU CODE DE LA COMMANDE PUBLIQUE)

Date limite de réception des offres : 18 Décembre 2026 à 12 h 00

74, grande Rue
39380 Chamblay

contact@valdamour.com
T. 03 84 37 74 74

www.valdamour.com

ARTICLE 1 – IDENTIFICATION DE L'ACHETEUR

Communauté de Communes du Val d'Amour (CCVA), 74, Grande Rue – 39380 Chamblay. Téléphone : 03 84 37 74 74 – contact@valdamour.com.
Représentée par son Président, ROUGEAUX Etienne.
Profil d'acheteur (plateforme de dématérialisation) : **https://marches.ternum-bfc.fr/entreprise**.

ARTICLE 2 – OBJET DE LA CONSULTATION

La consultation porte sur la fabrication et la livraison en liaison froide de repas, de goûters et de pique-niques pour les huit accueils de loisirs périscolaires et extrascolaires et pour la micro-crèche de la CCVA, dans les conditions définies au cahier des charges. Le service des repas aux enfants est assuré par le personnel de la CCVA.
Classification CPV : 55321000-6 (préparation de repas) ; 55521200-0 (livraison de repas)
Lieux d'exécution : sites listés aux articles 3.1.1 et 3.2.1 du cahier des charges.

Article 3 – PROCEDURE ET MARCHE RESERVE

La consultation est passée selon une procédure adaptée, en application des articles R2123-1 3° et R2123-4 du code de la commande publique, s'agissant de services sociaux et autres services spécifiques.
En application des articles L2113-12 et R2113-7 du code de la commande publique, le marché est réservé aux entreprises adaptées (EA), aux établissements et services d'aide par le travail (ESAT) ainsi qu'aux structures équivalentes, qui emploient une proportion minimale de 50 % de travailleurs handicapés. Les candidatures émanant d'autres opérateurs seront déclarées irrecevables.

ARTICLE 4 – FORME DU MARCHE, ALLOTISSEMENT, VARIANTES

4.1 – FORME

Le marché prend la forme d'un accord-cadre mono-attributaire exécuté au moyen de bons de commande, en application des articles R2162-2 et R2162-13 à R2162-14 du code de la commande publique. Il est conclu sans montant minimum et avec un montant maximum de 1 100 000,00 € TTC sur toute sa durée (article R2162-4).

4.2 – ALLOTISSEMENT

Conformément à l'article L2113-11 du code de la commande publique, le marché n'est pas alloti. Les prestations (fabrication en cuisine centrale, conditionnement, livraison et reprise des contenants sur l'ensemble des sites, y compris la micro-crèche partageant ses locaux avec l'accueil de loisirs de La Loye) reposent sur une chaîne logistique unique ; leur dévolution en lots séparés rendrait l'exécution techniquement plus difficile et financièrement plus coûteuse, et compromettrait la cohérence des menus et du suivi des obligations EGALIM.

4.3 – VARIANTES ET PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES

Les variantes ne sont pas autorisées. Aucune prestation supplémentaire éventuelle n'est prévue.

ARTICLE 5 – DUREE DU MARCHE

Le marché est conclu pour une période initiale d'un an, du 1er mars 2027 au 29 février 2028. Il peut être reconduit de manière expresse trois fois par période d'un an, sans pouvoir excéder une durée totale de quatre ans, soit jusqu'au 28 février 2031 (article 13.1 du cahier des charges).

ARTICLE 6 – DOSSIER DE CONSULTATION

Le dossier de consultation des entreprises (DCE) comprend :

- le présent règlement de la consultation et son annexe (cadre de réponse technique) ;
- le cahier des charges et ses annexes : annexe 1 (grammages et fréquences), annexe 2 (bordereau des prix unitaires, valant annexe financière à l'acte d'engagement) et annexe 3 (détail quantitatif estimatif) ;
- l'acte d'engagement (formulaire ATTRI1).

Le cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services (CCAG-FCS), approuvé par l'arrêté du 30 mars 2021, n'est pas joint : il est réputé connu des candidats et consultable librement en ligne.

Le DCE est téléchargeable gratuitement sur le profil d'acheteur. L'acheteur se réserve le droit d'apporter des modifications de détail au DCE au plus tard [6] jours avant la date limite de réception des offres ; les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié.

ARTICLE 7 – QUESTIONS DES CANDIDATS ET VISITE

Les questions des candidats sont posées exclusivement par écrit sur le profil d'acheteur, au plus tard 8 jours calendaires avant la date limite de réception des offres.
Les réponses sont publiées sur le profil d'acheteur et communiquées à l'ensemble des candidats ayant retiré le dossier de consultation, au plus tard 6 jours calendaires avant cette même date.
Lorsque l'une de ces échéances tombe un samedi, un dimanche ou un jour férié, elle est avancée au dernier jour ouvré qui précède. Les questions reçues après le délai ci-dessus pourront ne pas recevoir de réponse.

Les candidats peuvent visiter les sites de livraison sur rendez-vous auprès du pôle animation de la vie locale : Dominique MOREL – 03 84 51 86 29 – dominique.morel@valdamour.com. Cette visite est facultative.

ARTICLE 8 – CONTENU DES CANDIDATURES

Le candidat produit, au choix, les formulaires DC1 et DC2 ou le document unique de marché européen (DUME), accompagnés des pièces suivantes :

- une déclaration sur l'honneur attestant qu'il n'entre dans aucun des cas d'exclusion prévus aux articles L2141-1 à L2141-5 et L2141-7 à L2141-11 du code de la commande publique ;
- le justificatif de son statut d'ESAT (arrêté d'autorisation), d'entreprise adaptée (contrat pluriannuel conclu avec l'État) ou de structure équivalente, et de la proportion de travailleurs handicapés qu'il emploie ;
- le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires relatif aux prestations de restauration collective des trois derniers exercices disponibles ;
- une liste des principales prestations de restauration collective réalisées au cours des trois dernières années (nature, volume, destinataire public ou privé) ;

- la description des moyens humains (dont diététicien(ne)) et matériels (cuisine centrale, véhicules de livraison) ;
- le numéro d'agrément sanitaire de la cuisine centrale ;
- une attestation d'assurance de responsabilité civile en cours de validité.

Conformément à l'article R2143-13 du code de la commande publique, le candidat n'est pas tenu de fournir les documents que l'acheteur peut obtenir directement par un système électronique gratuit, ni ceux déjà transmis lors d'une précédente consultation et qui demeurent valables.
Si l'acheteur constate que des pièces de la candidature sont absentes ou incomplètes, il peut demander à tous les candidats concernés de les compléter dans un délai identique pour tous (article R2144-2).

ARTICLE 9 – CONTENU DES OFFRES

L'offre comprend :

- l'acte d'engagement (formulaire ATTRI1) complété ; la signature n'est pas exigée au stade du dépôt, elle sera demandée à l'attributaire ;
- le bordereau des prix unitaires (annexe 2) complété, valant annexe financière à l'acte d'engagement ;
- le détail quantitatif estimatif (annexe 3), calculé automatiquement à partir du bordereau ;
- un mémoire technique rédigé selon le cadre de réponse technique annexé au présent règlement ;
- un plan de menus de quatre semaines consécutives pour les accueils de loisirs et pour la micro-crèche (par tranche d'âge), avec les grammages et les produits bio et durables identifiés ;
- la fiche technique des contenants proposés (composition, caractère réutilisable ou non, absence de plastique, modalités de reprise et de lavage).

Les prix sont indiqués au bordereau des prix unitaires en euros hors taxes, avec le taux de TVA applicable et le montant toutes taxes comprises (TTC). Le jugement des offres et l'exécution du marché (montant maximum, facturation) sont établis sur la base des montants TTC.

ARTICLE 10 – CONDITIONS DE REMISE DES OFFRES

Les candidatures et les offres sont transmises exclusivement par voie électronique sur le profil d'acheteur, avant le18 Décembre 2026 à 12h00. Les plis reçus hors délai ne sont pas ouverts. Les offres transmises sur support papier ou par courriel ne sont pas acceptées.
Le candidat peut transmettre en parallèle une copie de sauvegarde sur support physique électronique ou papier, dans les conditions fixées par l'arrêté du 22 mars 2019 relatif à la copie de sauvegarde.
Formats acceptés : PDF, formats bureautiques usuels (.docx, .xlsx, .odt, .ods). Le bordereau des prix est remis au format tableur fourni.

ARTICLE 11 – DELAI DE VALIDITE DES OFFRES

Le délai de validité des offres est de 120 jours à compter de la date limite de réception des offres.

ARTICLE 12 – EXAMEN DES CANDIDATURES ET JUGEMENT DES OFFRES

12.1 – EXAMEN DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

L'acheteur vérifie d'abord que chaque candidat relève bien du marché réservé : statut d'établissement ou service d'aide par le travail (ESAT), d'entreprise adaptée (EA) ou de structure équivalente, et emploi d'au moins 50 % de travailleurs handicapés, au vu des justificatifs demandés à l'article 8. Les candidatures qui ne remplissent pas cette condition sont déclarées irrecevables et les offres correspondantes ne sont pas examinées. Les capacités professionnelles, techniques et financières des autres candidats sont ensuite appréciées globalement, au regard des pièces de l'article 8.
Lorsque l'acheteur n'engage pas de négociation, les offres irrégulières, inacceptables ou inappropriées sont éliminées. L'acheteur peut toutefois autoriser tous les soumissionnaires concernés à régulariser les offres irrégulières dans un délai approprié, à condition qu'elles ne soient pas anormalement basses (article R2152-1). Toute offre paraissant anormalement basse fait l'objet d'une demande de justification (articles R2152-3 et R2152-4).

12.2 – CRITERES D'ATTRIBUTION

L'offre la plus avantageuse est choisie selon les critères pondérés suivants :

Critère	Pondération	Mode d'appréciation
1. Prix	**30 %**	Montant annuel TTC du détail quantitatif estimatif (annexe 3)
2. Valeur technique	**40 %**	Mémoire technique, menus et pièces de l'offre
2.1 Qualité, variété et équilibre des menus, adaptation aux âges (dont micro-crèche)	10 %	Questions 1 et 2 du cadre de réponse
2.2 Qualité des denrées : produits frais et de saison, part de fait maison, qualité gustative	15 %	Question 3
2.3 Organisation de la production et des livraisons, continuité du service, réactivité	10 %	Questions 4 et 5
2.4 Accompagnement du personnel de la CCVA et relation avec la collectivité	5 %	Question 6
3. Performance environnementale	**30 %**	Critère exigé par l'article L2152-7 du code de la commande publique
3.1 Part de produits durables et de qualité et de produits issus de l'agriculture biologique au-delà des minimums légaux	15 %	Engagement chiffré (question 7), selon le barème de l'article 12.3
3.2 Contenants et emballages : absence de plastique, réemploi, réduction des emballages	10 %	Question 8 et fiche technique des contenants
3.3 Lutte contre le gaspillage alimentaire	5 %	Question 9

12.3 – METHODE DE NOTATION

Prix (30 points) : note = 30 × (montant de l'offre la moins-disante / montant de l'offre examinée).

Valeur technique et sous-critères 3.2 et 3.3 : chaque sous-critère est noté de 0 à 5 (0 : non traité ; 1 : très insuffisant ; 2 : insuffisant ; 3 : satisfaisant ; 4 : bon ; 5 : très bon), puis la note est multipliée par la pondération du sous-critère divisée par 5.

Sous-critère 3.1 (15 points) : part totale, en valeur HT des achats annuels de denrées, des produits durables et de qualité (y compris bio) sur laquelle le candidat s'engage (minimum 50 %) :

- de 50 % à moins de 60 % : 3 points ;
- de 60 % à moins de 70 % : 6 points ;
- de 70 % à moins de 80 % : 9 points ;
- de 80 % à moins de 90 % : 12 points ;
- 90 % et plus : 15 points.

Une offre comportant un engagement inférieur à 50 % de produits durables et de qualité (y compris bio), à 20 % de produits issus de l'agriculture biologique ou à 60 % de viandes et poissons durables et de qualité est irrégulière.
L'engagement du candidat devient contractuel et son non-respect est sanctionné dans les conditions de l'article 14 du cahier des charges.

12.4 – NEGOCIATION

L'acheteur se réserve la possibilité de négocier avec l'ensemble des candidats ayant remis une offre. La négociation peut porter sur tous les éléments de l'offre, notamment sur le prix. Elle ne peut toutefois avoir pour effet de modifier les caractéristiques substantielles du marché définies dans les documents de la consultation. Elle est conduite dans le respect du principe d'égalité de traitement des candidats. Elle peut se dérouler par écrit (courriel, plateforme de dématérialisation) et/ou lors d'auditions. Les offres irrégulières ou inacceptables pourront être régularisées au cours de la négociation, à condition qu'elles ne soient pas anormalement basses (article R2152-2). L'acheteur peut également attribuer le marché sur la base des offres initiales, sans négociation.

12.5 – DEGUSTATION

L'acheteur se réserve la possibilité d'organiser une dégustation d'un repas type, fourni gratuitement par les candidats admis à la négociation ; ses résultats sont pris en compte au titre du sous-critère 2.2. Elle est organisée dans les mêmes conditions pour tous les candidats admis à la négociation. En l'absence de négociation, le sous-critère 2.2 est noté sur la seule base des pièces écrites de l'offre.

ARTICLE 13 – ATTRIBUTION DU MARCHE

Le candidat pressenti produit, s'ils n'ont pas déjà été fournis, dans un délai de 8 jours à compter de la demande de l'acheteur :

- les certificats attestant qu'il a satisfait à ses obligations fiscales et sociales (articles R2143-6 à R2143-10) ;
- l'attestation de vigilance URSSAF de moins de six mois (article D8222-5 du code du travail), à renouveler tous les six mois pendant l'exécution ;
- l'acte d'engagement signé.

À défaut, son offre est rejetée et le candidat classé immédiatement après est sollicité (article R2144-7). Les candidats non retenus sont informés du rejet de leur offre et des motifs de ce rejet.

ARTICLE 14 – VOIES ET DELAIS DE RECOURS

Instance chargée des procédures de recours : Tribunal administratif de Besançon, [30, rue Charles Nodier – 25000 Besançon Cedex], greffe.ta-besancon@juradm.fr.

Recours ouverts : référé précontractuel (article L551-1 du code de justice administrative) jusqu'à la signature du marché ; référé contractuel (article L551-13) dans les conditions des articles R551-7 et suivants ; recours en contestation de la validité du contrat dans un délai de deux mois à compter de l'accomplissement des mesures de publicité de l'attribution.

Pour un règlement amiable, les candidats peuvent saisir le comité consultatif interrégional de règlement amiable des différends ou litiges relatifs aux marchés publics (CCIRA) territorialement compétent.

ANNEXE AU REGLEMENT DE LA CONSULTATION – CADRE DE REPONSE TECHNIQUE

Le mémoire technique suit l'ordre des questions ci-dessous. Chaque réponse est précise, concrète et vérifiable ; les engagements pris deviennent contractuels.

N°	Question	Sous-critère
1	Élaboration des menus : rôle de la diététicienne, plan alimentaire, respect des fréquences et grammages de l'annexe 1, variété, menu végétarien hebdomadaire, repas à thème et menus de fête. Joindre le plan de menus sur 4 semaines.	2.1
2	Micro-crèche : adaptation des repas par tranche d'âge (6–12 mois, 12–18 mois, 18 mois et plus), textures, diversification alimentaire, prise en compte des allergies et des projets d'accueil individualisé (PAI).	2.1
3	Qualité des denrées : part de produits frais et de saison, part de préparations « maison » (pâtisseries, sauces), choix des produits carnés et du poisson, pain, limitation des produits ultra-transformés, démarche pour la qualité gustative.	2.2
4	Organisation de la production et des livraisons : cuisine centrale, horaires et circuit de livraison des sites, véhicules, maîtrise de la chaîne du froid et traçabilité, gestion des commandes et des modifications, pique-niques et livraisons ponctuelles (mini-camps).	2.3
5	Continuité du service : solutions en cas de panne, d'intempéries, d'absence de personnel ou de défaillance d'un fournisseur ; stock tampon ; délai de réaction.	2.3
6	Accompagnement du personnel de la CCVA (remise en température, présentation, hygiène), participation aux commissions, interlocuteur dédié, information des familles (menus, allergènes, origine des produits).	2.4
7	Engagement chiffré, en valeur HT des achats annuels de denrées : part de produits durables et de qualité (y compris bio) sur laquelle le candidat s'engage (minimum 50 %), dont part de produits issus de l'agriculture biologique (minimum 20 %), et part de viandes et poissons durables et de qualité (minimum 60 %). Indiquer les familles de produits concernées et les moyens de justification (factures, certificats).	3.1
8	Contenants et emballages : nature des contenants (absence de plastique, y compris film ou opercule), calendrier éventuel de passage à des contenants réutilisables en inox, modalités de reprise et de lavage, réduction des emballages à usage unique.	3.2
9	Lutte contre le gaspillage alimentaire : ajustement des quantités, adaptation des grammages, accompagnement des campagnes de pesée, actions proposées au titre du plan de progrès (article 15.3 du cahier des charges).	3.3