
S.I.V.O.S

Des Ecoles Maternelles Jules VERNES et Primaires Thomas PESQUET de
BACQUEVILLE-EN-CAUX
76730

Tél : 02.35.83.21.03 – Fax : 02.35.83.79.12

MARCHE PUBLIC DE SERVICES

REGLEMENT DE CONSULTATION (RC)

PERSONNE PUBLIC

Pouvoir adjudicateur : SIVOS des écoles Primaire Thomas PESQUET et Maternelle Jules VERNES de Bacqueville en Caux
Place du Général de Gaulle - Mairie
76730 BACQUEVILLE EN CAUX
Tel : 02.35.83.98.16
Mail : sivos@bacquevilleencaux.fr

Représentant, ordonnateur et personne habilitée à donner les renseignements prévus aux articles R2191-1 et R2191-2 du code la commande publique : Monsieur Le Président du SIVOS de Bacqueville en Caux.

Comptable public assignataire : Mme La trésorière du SGC de Montville

OBJET DU MARCHE

Fourniture et livraison de repas en liaison froide pour les écoles élémentaire et maternelle publiques de Bacqueville en Caux

Marché à procédure adaptée en application de l'article R 2123-1 du Code de la Commande Publique.

Date limite de réception des offres
--

Le lundi 27 mai 2024 à 12h

ARTICLE 1 : Objet et étendue de la prestation

1.1 - Objet du marché et étendue de la mission

Les prestations objets du présent marché concernent la fourniture et la livraison de repas aux enfants fréquentant les écoles maternelles et élémentaires publiques de Bacqueville en Caux. Les prestations sont à réaliser pendant toutes les périodes scolaires.

Lieux de consommation

Cantine du groupe scolaire des écoles maternelles et élémentaires publiques de Bacqueville en Caux.

En cas de travaux dans les locaux, le lieu pourra être modifié.

1.2 – Type de marché

Il s'agit d'un marché de fournitures courantes et de services

1.3 – Forme du marché

Le marché est conclu sous forme de marché unique sans sous-traitance.

1.4 – Durée du marché

Le marché prendra effet de sa date de notification (prévue au 1^{er} septembre 2024) pour une durée ferme de deux ans.

La date du début d'exécution du marché est fixée au 1^{er} jour de la rentrée scolaire 2024.

1.5 – Modalités de fonctionnement du service de restauration scolaire

Le service de restauration est assuré :

- Pendant toutes les périodes scolaires

1.6 – Délais d'exécution

Les repas devront être produits dans le délai sanitaire suffisant pour pouvoir être distribués aux jours et heures précisés par le SIVOS de Bacqueville en Caux.

1.7 – Nombre estimé de repas

A titre indicatif, les nombres de repas par an sont les suivants :

Maternelle	5 600
Elémentaire	15 400

ARTICLE 2 : Procédure

Le présent marché est soumis à la procédure adaptée, conformément à l'article R.2123-1 du Code de la Commande publique. Il prend la forme d'un accord-cadre à bons de commande mono-attributaire, sans remise en concurrence en application des articles R.2162-1 à R2162-6 et R2162-13 et R2162-14 du Code de la Commande Publique.

2.1 – Complément à apporter au C.C.P.

Les candidats n'ont pas à apporter de complément au Cahier des Clauses Particulières(C.C.P.).

2.2 – Modification du dossier de consultation

Le Maître d'Ouvrage se réserve le droit d'apporter au plus tard HUIT jours avant la date limite fixée pour la réception des offres, des modifications de détail au dossier de consultation. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever de réclamation à ce sujet. La date limite de remise des offres sera ajustée en conséquence, sous réserve que la nature de la modification la justifie.

2.3 – Connaissance des installations

Les entreprises peuvent prendre rendez-vous auprès du SIVOS de Bacqueville en Caux afin de convenir d'une visite des installations via l'adresse mail suivante: sivos@bacquevilleencaux.fr.

2.4 – Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est limité à 60 jours à compter de la date limite fixée pour la remise des offres.

ARTICLE 3 : Dossier de consultation

3.1 – Modalités de retrait du dossier de consultation

Le dossier de consultation est téléchargeable gratuitement sur le profil d'acheteur : <https://marchespublics.adm76.com>

3.2 – Contenu du dossier de consultation

- Le présent règlement de consultation (RC)
- L'Acte d'Engagement (AE)
- Le Cahier des Clauses Particulières (CCP)

3.3 – Modalités de remise des offres

Date limite de remise des offres : lundi 27 mai 2024 à 12h00

Les documents sont à transmettre obligatoirement au pouvoir adjudicateur par voie électronique à l'adresse suivante : <https://marchespublics.adm76.com>

3.4 – Présentation des candidatures et des offres

Les offres des candidats seront entièrement rédigées en langue française. Les montants seront exprimés en euro (€).

Chaque candidat aura à produire un dossier comprenant les pièces suivantes, datées et signées par lui :

Pour les pièces concernant la candidature

Les candidats peuvent utiliser les formulaires DC1 (lettre de candidature) et DC2 (déclaration du candidat) pour présenter leur candidature, tout document équivalent.

Ces documents sont disponibles gratuitement sur le site internet <http://www.economie.gouv.fr>.

Ils contiendront les éléments indiqués ci-dessous :

1. Les renseignements concernant la situation juridique de l'entreprise tels que prévus aux articles R.2143-6 à 2143-10 du Code de la Commande Publique :

2. Les renseignements concernant la capacité économique et financière de l'entreprise :
 - Déclaration concernant le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires concernant les services objet du contrat, réalisés au cours des trois derniers exercices disponibles.
3. Les renseignements concernant les références professionnelles et la capacité technique de l'entreprise :
 - Liste des principaux services effectués au cours des cinq dernières années - pour des prestations similaires à celle dont le présent marché fait objet - indiquant le montant, la date et le destinataire public ou privé ; Les prestations de services sont prouvées par des attestations du destinataire ou, à défaut, par une déclaration de l'opérateur économique ;
Toutes les références seront présentées sous forme de tableaux et seront classées par catégorie avec a minima les informations suivantes :
 - Description sommaire Date de démarrage et de fin de la mission
 - Identification du maître d'ouvrage
 - Montant des honoraires
 - Déclaration indiquant les effectifs moyens annuels du candidat et l'importance du personnel d'encadrement pour chacune des trois dernières années.
 - Présentation des moyens humains et techniques du candidat pour la réalisation des prestations
 - Les certificats de qualification professionnelle ou agréments
4. La déclaration appropriée de banques ou preuve d'une assurance pour les risques professionnels.
5. Si le candidat est en redressement judiciaire, la copie du ou des jugements prononcés à cet effet prouvant que le candidat est autorisé à poursuivre son activité au-delà de la durée du marché.
6. La copie des pouvoirs donnant délégation de signature au signataire des documents.

Pour les pièces concernant l'offre

Un projet de marché comprend :

- L'Acte d'Engagement (AE) à compléter, dater et signer par le candidat ;
- Le Cahier des Clauses Particulières (CCP) à accepter sans aucune modification ;
- Une note méthodologique démontrant que le candidat est en mesure de satisfaire au cahier des charges en termes de résultats et de qualité du rendu. Ce document devra notamment comporter les éléments suivants :
 - Une note de présentation de l'entreprise ;
 - Les noms et qualifications des intervenants dédiés à ce marché (*Curriculum vitae, références professionnelles, ...*) et les coordonnées du référent sur l'opération ;
 - Une note de présentation détaillée du déroulement des différentes prestations ;
 - Les moyens matériels ;
 - Les moyens que le candidat compte mettre en œuvre pour garantir le respect des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP ;
 - Les modalités d'échanges et de communication qui seront mises en place avec la collectivité, les usagers ;
 - Tout document ou renseignement demandés au CCTP ou jugé utile par le candidat afin d'aider à la compréhension de son offre ;
 - Un mémoire justificatif des dispositions que le candidat se propose d'adopter pour l'exécution de la prestation (moyens techniques, procédés d'exécution, mode de sélection des fournisseurs, effectifs), des exemples de

- menus confectionnés sur 4 semaines tenant compte des nouvelles directives ;
- Une note sur la localisation de l'entreprise, le lieu de décisions techniques et administratives et sur l'organisation interne ;
- Des justificatifs permettant d'évaluer les capacités professionnelles du candidat ;
- Une note sur les possibilités d'animation des repas que le candidat prévoit d'organiser en vue d'améliorer la prestation ;

Les candidats qui n'auront produit aucun renseignement concernant les points susvisés verront leur offre déclarée irrecevable car incomplète.

Le candidat retenu devra produire dans un délai maximal de dix jours à réception de la demande du maître d'ouvrage :

- Les attestations fiscales et sociales délivrées par les Administrations et organismes compétents ;
- Les attestations d'assurance

Le candidat établi dans un Etat membre de la Communauté Européenne devra produire, selon les mêmes modalités que celles prévues pour le candidat établi en France, les attestations et certificats fiscaux établis par les administrations et organismes du pays d'origine.

Le candidat établi dans un pays tiers devra, pour les impôts, taxes et cotisations sociales, ne donnant pas lieu à la délivrance d'un certificat par les administrations et organismes de ce pays, produire une déclaration sous serment effectuée par une autorité judiciaire ou administrative de ce pays, ou le cas échéant, une déclaration solennelle faite devant l'autorité judiciaire ou administrative compétente, un notaire ou un organisme qualifié du pays.

- Les pièces mentionnées à l'article R 324-4 du code du travail

A défaut de production des dits documents dans les délais impartis, le candidat verra son offre rejetée.

ARTICLE 4 : Critères de jugement des offres

Les critères de jugement des offres, à l'issue de l'ouverture des plis, s'établissent ainsi :

- 1- Qualité des prestations, composition et choix des menus : 50 points**
- 2- Prix des prestations : 50 points**

ARTICLE 5 : Variantes

Les variantes sont autorisées.