

AVIS D'APPEL PUBLIC A LA CONCURRENCE

1-Identification de l'organisme qui passe marché

Commune de SAINT-GERVASY 1 Avenue Georges Taillefer
30320 SAINT-GERVASY
Tél : 04 66 75 24 76- Fax 04 66 75 17 99

2-Procédure de passation

Marché d'appel d'offre à procédure adaptée (art 28 code des marchés publics)
Marché à bons de commande (art 77 code des marchés public)

3- Objet du marché

Fourniture de repas pour la cantine scolaire avec préparation sur site

4- Date limite de réception de candidature

Jeudi 28 Mai 2015 à 12 Heures

5- Lieu de retrait du dossier de consultation

Mairie de SAINT-GERVASY
Téléchargeable sur site de la Mairie : www.mairie-saint-gervasy.com

6- Adresse où les candidatures doivent être transmises

Mairie de SAINT-BERNARD

7-Critères de sélection des candidats

Le candidat sera retenu en fonction des critères suivants :

- Coût de la prestation 40%
- Valeur technique de l'offre 60%

8- Délai de validité de l'offre : 90 jours

9- Présentation de l'offre

Conforme au DCE (visite obligatoire)

10-Date de Publication : 27 Avril 2015

**MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE PASSE EN
APPLICATION DE L'ARTICLE 28 DU CODE DES MARCHES
PUBLICS**

Personne habilitée à donner les renseignements prévus à l'article 109 du Code des marchés publics :

Monsieur le Maire de la Commune de Saint-Gervasy

Ordonnateur :

Monsieur le Maire de la Commune de Saint-Gervasy

Comptable public assignataire des paiements :

Monsieur le Receveur Municipal

Le présent marché a pour objet :

**MARCHE A BONS DE COMMANDE POUR LA FOURNITURE DE REPAS
A CONFECTIONNER SUR SITE
POUR LA CANTINE SCOLAIRE DE SAINT GERVASY**

I / ENGAGEMENT FINANCIER DU CANDIDAT

Contractant

Nom, prénom, qualité et adresse professionnelle du signataire :

M

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- agissant pour mon propre compte¹ ;
- agissant pour le compte de la société² :

¹ Cocher la case correspondante à votre situation

² Indiquer le nom, l'adresse, le numéro SIREN, Registre du commerce, numéro et ville d'enregistrement ou répertoire des métiers, numéro et ville d'enregistrement ou les références de son inscription à un ordre professionnel ou référence de l'agrément donné par l'autorité compétente quand la profession à laquelle il appartient est réglementée

.....
.....
.....
.....

- agissant en tant que mandataire du groupement solidaire³
- agissant en tant que mandataire solidaire du groupement conjoint
- agissant en tant que mandataire non solidaire du groupement conjoint

pour l'ensemble des prestataires groupés qui ont signé la lettre de candidature du/...../.....

- après avoir pris connaissance des clauses administratives particulières (II) et des documents qui y sont mentionnés,
- et après avoir fourni les pièces prévues aux articles 44 à 46 du Code des marchés publics,

Je m'**ENGAGE** ou j'**ENGAGE le groupement dont je suis mandataire**⁴, sans réserve, conformément aux conditions, clauses et prescriptions imposées par les clauses administratives particulières, à exécuter les prestations qui me concernent, dans les conditions ci-après définies.

Le montant total des commandes est compris entre des montants minimum et maximum annuels, définis comme suit :

- **Seuil minimum : 40.000 Euros H.T.**
- **Seuil maximum : 60 000 Euros H.T.**

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

Le paiement des sommes dues au titre du marché sera effectué sur le compte suivant :

- *Compte ouvert à l'organisme bancaire* :.....
 - *A (domiciliation bancaire)* :
.....
 - *au nom de* :
 - *sous le numéro* :
- Code banque : Code guichet : Clé :
(Joindre un R.I.B. ou un R.I.P.)

Le marché est à prix unitaires. Il est rémunéré au vu des prix du bordereau des prix unitaires (BPU) figurant en annexe 1 des présentes.

Si le montant du marché est supérieur à 50 000 € H.T., le titulaire déclare :

- refuser de percevoir l'avance prévue à l'article 87 du CMP;
- accepter de percevoir l'avance prévue à l'article 87 du CMP.

³ Cocher la case correspondante à la nature de votre groupement
⁴ Rayer la mention inutile

J'affirme (nous affirmons) sous peine de résiliation du marché, ou de mise en régie à mes (nos) torts exclusifs que la (les) société(s) pour laquelle (lesquelles) j'interviens (nous intervenons) ne tombe(nt) pas sous le coup des interdictions découlant des articles 43 et 44 du Code des marchés publics.

ENGAGEMENT DU CANDIDAT

Fait en un seul original
A
Le

Signature du candidat
Porter la mention manuscrite
« Lu et approuvé »

ACCEPTATION DE L'OFFRE PAR LE POUVOIR ADJUDICATEUR

*Est acceptée la présente offre (solution
de base)
pour valoir acte d'engagement*
A Saint-Gervasy

Le

**Signature du représentant du pouvoir
adjudicateur**

Le Maire

Joël VINCENT

II / CONDITIONS ADMINISTRATIVES PARTICULIERES

Article 2.1 : Structure de la consultation

La consultation ne fait pas l'objet d'allotissement. Les prestations donneront lieu à un marché unique.

Article 2.2 : Pièces contractuelles

- Le présent **marché** et son annexe éventuelle en cas de sous-traitance, daté et signé, composé de ses différentes parties classées dans l'ordre de priorité suivant :
 - La partie I relative à l'engagement financier du candidat
 - La partie II relative aux conditions administratives particulières
 - La partie III relative aux clauses techniques
- Une note technique du candidat
- Le Bordereau des prix unitaires.
- Le **Cahier des Clauses Administratives Générales** (C.C.A.G.) applicables en fonction de la nature des prestations, aux marchés publics de fournitures courantes et de services approuvé par l'arrêté du 19 janvier 2009, en vigueur au mois d'établissement des prix.
Les dispositions des CCAG sont applicables à défaut de dispositions particulières.

Article 2.3 : Durée-délais

Le marché est conclu pour une durée de un an qui court à compter de la rentrée scolaire 2015/2016, à savoir le 31 août 2015.

Le marché sera reconductible 2 fois par tacite reconduction pour une période d'un an.

En cas de non-reconduction éventuelle, le pouvoir adjudicateur avise le titulaire par écrit au moins 2 mois avant la fin de la durée de validité du marché initial.

Les délais particuliers applicables à l'exécution des prestations sont indiqués à l'article 3.1 du présent document.

Article 2.4 : Prix - Modalités de paiement- Avance

Les prix sont révisables annuellement, les 1^{er} septembre de chaque année, et ce pour la 1^{ère} fois le 1^{er} septembre 2016, par application de la formule ci-après : (prix hors taxe en euros).

Pr du repas = $0,15 \times P_o + 0,85 \times P_o (0,50 I/I_o + 0,50 I''/I''_o)$

Pr = le prix révisé du repas (calculé spécifiquement pour chaque catégorie de repas)
Po = le prix du mois d'établissement (la somme hors taxe de l'alimentation et des frais fixes telle qu'inscrite en page 3 du présent document).

I = dernière valeur publiée à la date d'ajustement de l'indice des prix à la consommation « Restauration » publié par l'INSEE sous l'identifiant 0639022

Io = valeur du même indice pris pour base lors de l'ajustement précédent

I' = dernière valeur publiée à la date d'ajustement de l'indice des prix à la consommation « Repas dans un restaurant scolaire ou universitaire » publié par l'INSEE sous l'identifiant 0639025

I'o = valeur du même indice prise pour base lors de l'ajustement précédent

Nota : il sera présenté chaque mois par le prestataire une facture faisant apparaître le détail des prestations facturées.

Les factures établies en 3 exemplaires seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de leur réception à l'adresse suivante : Mairie de Saint-Gervasy –1 Avenue Georges Taillefer – 30320 – Saint-Gervasy.

Le paiement sera effectué en une fois après constatation du service fait, ou, si l'exécution est supérieure à 1 mois, sous la forme d'acomptes mensuels correspondants aux prestations réalisées.

Conformément aux dispositions du décret n° 2013-269 du 29 mars 2013 relatif à la lutte contre le retard de paiement dans les contrats de la commande publique :

- Tout retard de paiement au-delà du délai de 30 jours donnera lieu à versement d'intérêts moratoires correspondant au taux marginal de refinancement de la Banque centrale européenne, majoré de 8 points.

- Le montant de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement est fixé à 40 euros, en sus des intérêts moratoires. (Article 40 de la loi du 28 janvier 2013.)

Pour tout marché supérieur à 50 000 € H.T. et sauf refus de sa part, une avance est versée au titulaire. Son montant et les modalités de son remboursement sont ceux fixés à l'article 87 du CMP.

Article 2.5 : Normes et spécifications techniques :

Les prestations objet du marché doivent être conformes aux clauses techniques indiquées au III du présent document.

Elles doivent également être conformes aux normes ou à d'autres documents équivalents énoncés à l'article 3 de l'arrêté du 28 août 2006 relatif aux spécifications techniques dans les marchés et accords-cadre.

Article 2.6 : Assurances

Avant tout commencement d'exécution, le titulaire devra justifier qu'il est couvert par un contrat d'assurance en cours de validité au titre de la responsabilité civile découlant des articles 1382 à 1384 du Code civil ainsi qu'au titre de sa responsabilité professionnelle, et garantissant en particulier :

- les dommages corporels,
- les risques résultant d'intoxications alimentaires,
- les dommages causés aux biens mis à disposition,
- le prestataire s'engage à renoncer, aux recours qu'il pourrait exercer à l'encontre de la ville de Saint-Gervasy pour tout dommage y compris la perte de marchandise faisant suite à une défaillance de meubles frigorifiques.

En cas de reconduction, le titulaire devra à nouveau justifier sa couverture assurancielle. La commune de Saint-Gervasy peut, en outre, à toute époque, exiger du prestataire de service la justification du paiement régulier des primes d'assurances.

Toutefois, cette communication n'engage en rien la responsabilité de la commune de Saint-Gervasy pour le cas où, à l'occasion d'un sinistre, l'étendue des garanties ou le montant de ces assurances s'avèreraient insuffisants.

Le défaut d'assurance entraîne la résiliation du marché aux frais et risques du prestataire.

Article 2.7 : Pénalités

2.7.1 Pénalités pour non respect des dispositions concernant la lutte contre le travail dissimulé

Le titulaire subira, conformément aux dispositions prévues à l'article L. 8222-6 du Code du travail, une pénalité de 5% du montant du contrat en cas de non respect des formalités mentionnées aux articles L. 8221-3 et L. 8221-5 dudit code.

2.7.2 Pénalités de retard ou de non livraison

Lorsque le délai contractuel est dépassé, par le fait du titulaire, ou en cas de non livraison ou de non réalisation des prestations celui-ci encourt, sans mise en demeure préalable des pénalités fixées dans les conditions suivantes :

Ces pénalités correspondent à :

- **5 % du montant de la prestation livrée ou réalisée en retard,**
- **15 % du montant de la prestation non réalisée.**

Article 2.8 : Mesures d'urgence

Outre les mesures prévues par l'article 2.7, la commune de Saint-Gervasy peut prendre d'urgence en cas de carence grave du prestataire de service, ou de menace à l'hygiène ou à la sécurité publique, toute décision adaptée à la situation, y compris la fermeture temporaire du service de restauration.

Les conséquences d'une telle décision sont à la charge du prestataire de service, sauf dans les cas de force majeure.

Article 2.9 : Sanction résolutoire / la déchéance

En cas de faute d'une particulière gravité, notamment si le prestataire de service n'assure pas le service dans les conditions prévues par le présent contrat depuis plus de cinq jours, la commune de Saint-Gervasy peut, outre les mesures prévues par les articles 2.7-2 et 2.8, prononcer la déchéance du prestataire de service.

Cette mesure doit être précédée d'une mise en demeure restée sans effet pendant un délai de deux semaines.

Les conséquences financières de la déchéance sont à la charge du prestataire de service.

Article 2.10 : Cas de fin de marché

Le contrat cesse de produire ses effets dans les conditions prévues aux articles ci-après :

1. A la date d'expiration,
2. En cas de résiliation du contrat,
3. En cas de déchéance du prestataire de service.

Article 2.11 : Expiration du marché

Continuité du service en fin de marché

Afin d'assurer la continuité du service de restauration, la commune de Saint-Gervasy peut prendre, pendant les derniers six mois, toutes les mesures nécessaires pour faciliter le passage progressif de l'ancien au nouveau régime d'exploitation, sans qu'il en résulte un droit à indemnités pour le prestataire de service.

Le prestataire de service doit, dans cette perspective, fournir à la commune de Saint-Gervasy tous les éléments d'information qu'elle estimerait utile.

Article 2.12 : Résiliation du marché

La commune de Saint-Gervasy peut mettre fin au contrat avant son terme normal, pour des motifs d'intérêt général.

La décision ne peut prendre effet qu'après un délai minimum d'un mois à compter de la date de sa notification dûment motivée, adressée par lettre recommandée avec accusé de réception au lieu du domicile du prestataire de service.

Dans ce cas, le prestataire de service a droit à l'indemnisation intégrale du préjudice subi.

Les indemnités dues correspondent notamment aux éléments suivants :

- Bénéfices raisonnables prévisionnels,
- Autres frais et charges engagés par le prestataire de service pour assurer l'exécution du présent contrat, pour la partie non couverte à la date de prise d'effet de la résiliation,

- Frais liés à la rupture des contrats de travail qui devraient nécessairement être rompus à la suite de cette résiliation dans le cas où la poursuite de ces contrats ne pourraient être prévue chez le nouveau prestataire.

D'autre part, en cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés aux articles 44 et 46 du Code des marchés publics ou de refus de produire les pièces prévues à l'article D. 8222-5 du Code du travail ou de non respect des dispositions prévues à l'article L. 8222-6 du Code du travail conformément à l'article 46-I.1^o du Code des marchés publics, il sera fait application aux torts du titulaire des conditions de résiliation prévues par le marché.

Par ailleurs, dans le cas où le prestataire commettrait une faute lourde et inexcusable, la commune de Saint-Gervasy serait en droit de résilier le marché sans indemnité. Il sera respecté un délai de préavis de 8 jours.

Article 2.13 : Jugement de contestations

Les contestations qui s'élèvent entre le prestataire de service et la commune de Saint-Gervasy au sujet du présent contrat sont soumises au tribunal administratif de Nîmes.

III / CLAUSES TECHNIQUES

Article 3.1 : Modalités de la commande et délais de livraison

La commune de Saint-Gervasy se réserve la possibilité d'effectuer la commande par tous moyens à sa convenance.

De manière générale, le nombre de repas est confirmé au prestataire en fin de mois pour le mois suivant.

Lors de la commande, il est communiqué le nombre d'enfants et le nombre d'adultes. Les adultes sont les agents municipaux qui participent au service.

Pour les plateaux repas, les commandes sont effectuées ponctuellement.

La fourniture des repas s'effectue le lundi, mardi, jeudi et vendredi les jours de classes, et exceptionnellement si classe le mercredi.

La livraison sera effectuée sur le site « cantine des écoles » à 9 heures.

Un stock de secours sera livré en début d'année scolaire, et renouvelé chaque année.

Article 3.2 : Prix des repas

Les offres qui seront proposées devront comporter le prix unitaire HT pour chaque catégorie (enfants maternelles, enfants élémentaires, adultes, plateau-repas). L'exigence de régimes alimentaires particuliers n'aura aucune incidence sur le prix du repas.

Le prix unitaire HT sera décomposé par poste et devra faire apparaître parallèlement sous forme de pourcentage :

- Matière premières alimentaires
- Frais de personnel
- Frais autres que ceux liés aux matières premières alimentaires et aux frais de personnel.

Le prix tient compte des prestations suivantes :

- confection & conditionnement des repas
- livraison
- contrôles bactériologiques en cuisine centrale
- fourniture des résultats de contrôle bactériologiques à la commune au minimum une fois par trimestre
- équilibre alimentaire
- repas adaptés – sans porc
- repas à thème
- formation du personnel de cuisine ; aide technique et d'hygiène
- impression et diffusion des menus à l'attention des parents, commune et personnel de cuisine

- mise à disposition d'un stock de dépannage
- fourniture des serviettes en papier en quantité suffisante par jour et par repas livré.

Article 3.3 : Composition des repas

Dans tous les cas, les menus doivent être :

- o établis sous la direction d'un diététicien(ne),
- o **variés et diversifiés** d'une livraison à l'autre,
- o **équilibrés** pour chaque repas et à la semaine,
- o constitués d'une entrée, d'un plat principal, d'un légume, d'un fromage, d'un dessert
- o accompagnés de pain frais (en quantité suffisante), sel, poivre et assaisonnements ainsi que des serviettes en papier servis à volonté,
- o présentés de manière ludique et en couleur.

a) Solution de base :

La solution de base est le menu avec 5 composants ci-dessous :

- une entrée : potage ou hors d'œuvre ou entrée chaude
- un plat principal : protéine (plat de viande ou volaille ou poisson ou œuf)
- un légume : féculents ou légumes (choix de légume vert chaque semaine) ou mixte
- un fromage ou laitage
- un dessert

Le pain, l'assaisonnement et les serviettes en papier sont compris.

Le nombre d'entrées, de plats principaux, de légumes, de fromages et de desserts pourront faire l'objet de variations en quantité au choix de l'école lors de la commande. Il comportera un repas bio une fois par mois.

Nota : il est souhaité que les repas soient réalisés en privilégiant les produits issus de l'agriculture raisonnée, biologique, labellisée et issus des filières courtes.

Le prestataire devra également prévoir les cas des repas sans porc pour chaque type de repas.

Par ailleurs :

1/ Le prestataire de service respectera les avis prononcés par le GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition) notamment en matière de grammages par catégorie de consommateurs, l'équilibre alimentaire, la lutte contre l'obésité.

2/ Le prestataire devra exécuter son savoir-faire de façon à ce que le repas (denrées, goût, assaisonnement, présentation) soit conforme à la circulaire du ministère de l'Education Nationale, n° 2001-118 du 25 juin 2001.

3/ Sont interdits les viandes reconstituées, les boulettes et tout aliment contenant des O.G.M.

4/ Il est demandé au prestataire d'intégrer dans ses menus des produits frais et locaux.

5/ Les fromages seront à forte teneur en calcium de préférence Bio ou AOC.

6/ Les fruits et légumes seront présentés avec épluchage.

7/ Le candidat devra respecter la saisonnalité des produits.

8/ Le candidat devra respecter un mode de production économe en intrant.

9/ Le prestataire pourra intégrer des menus d'animations (selon un thème ou une fête calendaire).

10/ Un repas amélioré sera servi avant les vacances de Noël sans majoration de tarif.

11/ Si dans le cadre scolaire, une sortie est prévue, le prestataire organisera en remplacement un repas froid équivalent de tarif.

Article 3.4 : Elaboration de menus

L'ensemble des menus sera confectionné par le cuisinier gestionnaire sous la responsabilité d'un diététicien diplômé d'Etat.

Les menus programmés devront être respectés. Si pour des raisons d'approvisionnement cette obligation ne pouvait pas être respectée, la commune en sera immédiatement avisée.

Article 3.5 : Obligations

Le prestataire fournira :

- les sacs poubelles et les produits lessiviels pour la vaisselle, le sol et l'hygiène des mains.
- l'équipement vestimentaire permettant au personnel de respecter les règles d'hygiène.
- les serviettes de table en papier

Par ailleurs, un système de surveillance et de maîtrise de l'hygiène (analyse micro biologique, suivi des températures, étiquettes des produits) sera mis en place par le prestataire. Il conservera chaque jour un échantillon de chaque plat préparé (plat témoin) pendant 5 jours à des fins d'analyse.

- des contrôles bactériologiques seront effectués, aux frais du prestataire, par un laboratoire spécialisé deux fois par mois. Les résultats de ces analyses seront communiqués directement par le laboratoire à la

- commune de Saint-Gervasy ; les effectifs du jour seront communiqués au cuisinier gestionnaire au plus tard à 9h30 ;
- les repas devront être prêts à consommer à partir de 11h30 ;
 - le prestataire veillera au respect de la réglementation concernant le tri sélectif des ordures ménagères ; les containers mis à disposition, ne resteront pas en bordure de rue sans raison, ils seront rapatriés à proximité de la cuisine dès qu'ils seront vidés de leur contenu par le service de nettoyage.
 - les huiles de friteuse devront être recyclées.

Article 3.6 : Missions

Le prestataire fera son affaire des achats et de la gestion des stocks de marchandises. Il devra assurer avec régularité :

- les menus à périodicité hebdomadaire certifiés par un diététicien diplômé d'Etat
- un menu « BIO » par mois
- la fourniture journalière des repas avec fabrication sur le site « cantine des écoles »
- la fourniture ponctuelle de plateaux repas à emporter
- la sensibilisation et la formation du personnel municipal de service
- la propreté de la cuisine, des lieux de stockage
- la liaison avec les services départementaux (vétérinaires et hygiène)
- le portage jusqu'au laboratoire des prélèvements pour analyse sur le site Internet du prestataire 1 mois avant le mois en cours.
- Les menus du mois devront être accessibles sur le site du titulaire du marché et transmis en mairie pour être sur le site de la Mairie

Article 3.7 : Encadrement de l'activité

Le prestataire est tenu de prévoir le passage hebdomadaire d'un cadre de l'entreprise qui assurera la liaison permanente entre la commune et la société de restauration, et qui sera l'interlocuteur des services municipaux.

Article 3.8 : Sous-traitance

Par ailleurs, aucune sous-traitance n'est acceptée

Article 3.9 : Production ponctuelle de repas

En cas d'événements exceptionnels, imprévisible, la commune pourra faire appel au prestataire pour organiser un service de repas. Le prestataire s'engage à mettre en œuvre les moyens de base nécessaire pour que ce service soit opérationnel rapidement. Il sera appliqué les prix du présent marché.

Article 3.10 : Indisponibilité des installations

Le prestataire devra être en mesure de produire des repas en nombre et en qualité équivalents à partir d'un autre site de son choix en cas de travaux rendant impossible l'utilisation de la cuisine « cantine des écoles » et ce durant des travaux. Dans cette hypothèse, il devra impérativement donner toute précision sur le dispositif qu'il envisage de mettre en œuvre (site de production, moyens matériels et humains, etc...).

La cuisine est entièrement équipée de matériel nécessaire à la fabrication des repas. Le prestataire est responsable de l'ensemble du matériel de la cuisine mis à sa disposition. Toutefois, si le prestataire souhaite en augmenter la quantité disponible, il le fera à ses frais. Aucune transformation ne sera faite ou engagée sans l'accord de la commune de Saint-Gervasy.

Article 3.11: Personnel

Le prestataire doit fournir un cuisinier gestionnaire diplômé qui interviendra sur place, sous couvert d'un cadre de la société, conformément aux présents CCAP et CCTP. Un personnel municipal sans qualification particulière sera mis à sa disposition pour le seconder. En aucun cas, ce personnel ne pourra se substituer au cuisinier gestionnaire fourni par le prestataire de service. Le prestataire organisera des actions de formation pour le personnel municipal mis à sa disposition afin que ce dernier puisse acquérir une qualification lui permettant d'exécuter aux mieux les tâches confiées.

Article 3.12 : Continuité du service public de restauration scolaire

Le présent marché ayant pour objet de fournir à la commune de Saint-Gervasy les moyens d'exercer une mission de service public, le prestataire s'engage à assurer ses obligations contractuelles en toutes circonstances et notamment en cas de grève du personnel de sa société.

Article 3.13 : Frais de transport

Concernant les frais de transport des repas, ils seront à la charge du titulaire (livraison franco de port).

IV / MODALITES DE LA MISE EN CONCURRENCE

Date d'envoi du présent avis à la publication :

Avis envoyé à la publication le : **27 Avril 2015**

Date limite de réception des offres

Les offres doivent être parvenues à la collectivité le : **28 Mai à 12H00**

La date limite de remise des offres ne prend pas en compte le cachet de la poste mais la remise effective de l'offre à la commune de Saint-Gervasy ; ainsi, toute offre réceptionnée en dehors du délai imparti ne sera pas recevable.

Avant de remettre son offre, le candidat devra effectuer une visite de la cuisine de la cantine.

Prise de rendez-vous au 04.66.75.24.76.

Une liste des entreprises ayant visité le site sera établie par la commune qui en gardera copie lors de l'ouverture des plis. Il sera remis à toute entreprise le désirant, une attestation de visite.

Les offres des entreprises n'ayant pas effectué de visite seront déclarées irrégulières et par conséquent éliminées.

Article 4.1 : Conditions de la consultation

Lot n°	Lot unique
Solution de base	Oui
Option	Non
Variante	Non

Article 4.2 : Modalités de remise du dossier de consultation

Le projet de marché est retiré en Mairie.

Il est également remis gratuitement à chaque candidat qui en fait la demande écrite, soit par courrier, soit par télécopie, soit par courriel, à l'attention de

la Mairie de Saint-Gervasy, 1 Avenue Georges Taillefer, 30320 Saint-Gervasy –

Fax : 04.66.75.17.99 - e-mail : commune.saintgervasy@wanadoo.fr

Article 4.3 : Modalités de présentation des candidatures et des offres

Les offres des concurrents seront entièrement rédigées en **langue française** et exprimées en **EURO**.

Chaque candidat devra produire un dossier comprenant les pièces suivantes :

4.3.1 – Présentation des candidatures

- ⇒ Si le candidat est en redressement judiciaire, la copie du ou des jugements prononcés à cet effet ;
- ⇒ Des renseignements ou documents permettant d'évaluer l'expérience, les capacités professionnelles, techniques et financières du candidat, comportant :
 - Qualification : une liste de référence pour des prestations similaires.
 - Moyens : le candidat fournira les moyens de l'entreprise, à savoir nombre de salariés, personnel d'encadrement, matériels et équipements techniques en rapport avec l'objet du marché.
 - Chiffre d'affaires : le candidat produira le dernier ou les 3 derniers chiffres d'affaires connus.

4.3.2 – Présentation des offres

Un projet de marché comprenant :

- Le présent document valant **marché** et son(es) annexe(s) éventuelle(s) en cas de sous-traitance, dont la partie I (engagement financier du candidat) est à compléter par le(s) représentant(s) qualifié(s) de chaque entreprise, dater et signer ;
- Une note technique établie par le candidat et précisant notamment des propositions de menus, les procédés de fabrication des repas (respect des normes d'hygiène et de sécurité sanitaire), les filières d'approvisionnement (l'origine, la provenance et la diversité des fournitures), des propositions d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique ou agriculture raisonnée, l'approche environnementale ; les références professionnelles de l'équipe dédiée à la prestation, les moyens techniques affectés au présent marché.
- Un Bordereau des Prix Unitaires valant Devis Quantitatif Estimatif, à remplir entièrement, dater et signer.
- Un devis quantitatif estimatif (si bordeau des prix unitaires)

Article 4.4 : Analyse des candidatures et jugement des offres

4.4.1 – Analyse des candidatures

Les critères intervenant au moment de l'analyse de la candidature sont :

Garanties et capacités professionnelles, techniques et financières

Avant de procéder à l'examen des candidatures, si le pouvoir adjudicateur constate que des pièces dont la production était réclamée au titre de la candidature sont absentes ou incomplètes, il pourra demander à tous les candidats concernés de produire ou de compléter ces pièces dans un délai identique pour tous et qui ne saurait être supérieur à dix jours.

Seules les offres des candidatures jugées recevables seront examinées et négociées.

4.4.2 – Négociation

Le pouvoir adjudicateur engagera des négociations avec l'ensemble des candidats ayant remis une offre, y compris celles irrégulières et inacceptables.

Une offre irrégulière est une offre qui, tout en apportant une réponse au besoin du pouvoir adjudicateur, est incomplète ou ne respecte pas les exigences formulées dans l'avis d'appel public à la concurrence ou dans les documents de la consultation.

Une offre est inacceptable si les conditions qui sont prévues pour son exécution méconnaissent la législation en vigueur, ou si les crédits budgétaires alloués au marché après évaluation du besoin à satisfaire ne permettent pas au pouvoir adjudicateur de la financer.

Le principe d'égalité de traitement entre les candidats interdit cependant d'engager les négociations, avec un candidat ayant remis une offre inappropriée, assimilée à une absence d'offre (est inappropriée une offre qui apporte une réponse sans rapport avec le besoin du pouvoir adjudicateur et qui peut en conséquence être assimilée à une absence d'offre).

La négociation portera sur tout objet utile à l'acheteur public pour choisir l'offre économiquement la plus avantageuse, mais elle ne devra pas modifier l'objet ou les conditions initiales d'exécution du marché qui ont fait l'objet de la mise en concurrence.

A l'issue de la négociation et après avoir écarté les offres irrégulières ou inacceptables au sens du code des marchés publics, le pouvoir adjudicateur procédera au classement des offres conformément aux critères de choix.

Si aucune candidature ou aucune offre n'a été déposée ou seules des offres inappropriées ont été déposées, le pouvoir adjudicateur passera un marché à procédure adaptée sans publicité préalable et sans mise en concurrence pour autant que les conditions initiales du marché ne soient pas substantiellement modifiées.

Dans le cas où des erreurs purement matérielles (de multiplication, d'addition ou de report) seraient constatées dans l'offre du candidat, l'entreprise sera invitée à confirmer l'offre rectifiée ; en cas de refus, son offre sera éliminée comme non cohérente.

Offres anormalement basses :

Si une offre paraît anormalement basse, le pouvoir adjudicateur peut la rejeter par décision motivée après avoir demandé par écrit les précisions qu'il juge utiles et vérifié les justifications fournies.

4.4.3 – Jugement des offres

Les offres devront être conformes aux prescriptions des clauses techniques.

Pour une bonne compréhension de l'offre, des demandes de précisions ou de compléments pourront être effectuées. Elles ne doivent pas avoir pour effet de compléter une offre incomplète ou de modifier de manière substantielle la proposition initiale.

Les critères pondérés retenus pour le jugement des offres seront, par ordre d'importance relative décroissante, les suivants :

Critère	Sous critère	Note	Coefficient de pondération
Valeur technique	Le candidat fournira dans <u>une note technique</u> précisant notamment : <ul style="list-style-type: none"> - les références professionnelles de l'équipe dédiée à la prestation (cuisinier, diététicien(ne)), - les moyens techniques affectés au présent marché, - des propositions de menus (exemple sur une semaine type), - les modalités de suivi de la commande, - les procédés de fabrication des repas, - les filières d'approvisionnement (l'origine, la provenance et la diversité des fournitures), - propositions d'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique ou agriculture raisonnée, - la démarche environnementale de l'entreprise (le recours aux filières courtes, la gestion des déchets, recyclage, ...), - la réactivité du candidat en cas d'urgence. 	/10	0,6
Prix	Pas de sous-critère	/10	0,4

Notation

Prix	Note A = $P0/PA \times 10$	Note A= note affectée à l'entreprise A P0 = prix moins disant et non anormalement bas PA = prix de l'entreprise A
-------------	----------------------------	---

La formule de notation du prix se fera à partir du montant total du Détail Quantitatif Estimatif, renseigné notamment dans la partie « Engagement Financier du Candidat » du présent document.

Article 4.5 : Conditions d'envoi ou de remise des offres

Les candidats transmettent leur offre sous pli cacheté. L'**enveloppe intérieure** portera les mentions suivantes :

<p><u>Offre pour :</u></p> <p>MARCHE A BONS DE COMMANDE POUR LA FOURNITURE DE REPAS A CONFECTIONNER SUR SITE POUR LA CANTINE SCOLAIRE DE SAINT-GERVASY.</p> <p><i>Enveloppe intérieure</i></p> <p>NE PAS OUVRIR</p> <p><u>Candidat :</u></p>
--

L'**enveloppe extérieure** portera l'adresse et les mentions suivantes :

Adresse à porter sur l'enveloppe	MAIRIE DE SAINT-GERVASY 1 avenue Georges Taillefer 30320 Saint-Gervasy
Objet de la consultation	MARCHE A BONS DE COMMANDE POUR LA FOURNITURE DE REPAS A CONFECTIONNER SUR SITE POUR LA CANTINE SCOLAIRE DE SAINT-GERVASY.
<i>"NE PAS OUVRIR avant l'ouverture des plis"</i>	

Ce pli devra être remis contre récépissé ou, s'il est envoyé par la poste par pli recommandé avec avis de réception postal, parvenir à destination avant la date et l'heure limites de réception des offres et à l'adresse ci-dessus énoncées.

Les candidats ne sont pas autorisés à remettre leur offre par voie électronique.

Article 4.6 : Renseignements complémentaires

Pour obtenir tous les renseignements complémentaires, techniques et/ou administratifs, qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats devront faire parvenir au plus tard 8 jours avant la date limite de réception des offres, une **demande écrite** à l'attention de :

Mairie de Saint-Gervasy

Tél. 04.66.75.24.76

Fax. 04.66.75.17.99

e-mail : commune.saintgervasy@wanadoo.fr.

Heures d'ouverture 8H – 12 H – 13 H30 – 16 H 30

Pour tout renseignement complémentaire, contactez : le 04.66.75.24.76

Article 4.7 : Dispositions applicables au candidat dont l'offre est retenue

Le marché ne pourra être attribué au candidat retenu que sous réserve que celui-ci produise dans le délai de 10 jours à compter de la notification de sa désignation par le pouvoir adjudicateur, les certificats délivrés par les administrations et organismes compétents visés à l'article 46 du Code des marchés publics, à savoir :

- ⇒ Les **pièces prévues aux articles D 8222-5 (ex R. 324-4) ou D8222-7 et D8222-8 (ex R. 324-7) du code du travail** (les documents visés à l'article D 8222-5 du code du travail, qui doivent être produits conformément à l'article 46 du Code des marchés publics, devront être remis lors de la conclusion et tous les 6 mois jusqu'à la fin de l'exécution du marché conformément au décret n° 2005-1334 du 27 octobre 2005 relatif au **travail dissimulé**) - formulaire NOTI 1
- ⇒ Les attestations et certificats délivrés par les administrations et organismes compétents prouvant que le candidat a satisfait à ses obligations fiscales * au 31 décembre de l'année précédant celle du lancement de la consultation, et sociales** datant de moins de 6 mois, ou les documents équivalents, à savoir :
 - Formulaire NOTI 2 * **ou**
 - Attestation fiscale* (liasse 3666) **et**
 - Attestation URSSAF** ou MSA** **et**
 - Attestation de congés payés**
- ⇒ Le nouveau DC1 ou une déclaration sur l'honneur en application de la loi du 4 août 2014 pour l'égalité réelle entre les femmes et les hommes : le candidat doit :
 - ne pas avoir fait l'objet, depuis moins de cinq ans, d'une condamnation inscrite au bulletin n° 2 du casier judiciaire pour les infractions mentionnées à l'article L.1146-1 du code du travail ;
 - avoir au 31 décembre de l'année précédant celle au cours de laquelle a lieu de lancement de la consultation, mis en œuvre l'obligation de négociation prévue à l'article L2242-5 du code du travail ou, à défaut, avoir réalisé ou engagé la régularisation de cette situation à la date de la soumission.

MARCHE A BONS DE COMMANDE POUR LA FOURNITURE DE REPAS A CONFECTIONNER SUR SITE,
 POUR LA CANTINE SCOLAIRE

BORDEREAU DES PRIX UNITAIRES VALANT DEVIS QUANTITATIF ESTIMATIF

	Prix unitaire € HT	Prix unitaire € TTC	Quantité estimative annuelle	Prix total € HT	Prix total € TTC
SOLUTION DE BASE					
Repas enfant maternelle			4600		
Repas enfant primaire			10500		
Repas adulte			540		
Plateau repas			70		
PRIX TOTAL ESTIMATIF DE LA SOLUTION DE BASE					

Fait à	Fait à Saint-Gervasy
Le	Le
Signature et cachet du fournisseur	Le Maire Joël VINCENT