

Centre Communal d'Actions Sociales DE SAINT REMY SUR AVRE

ACCORD CADRE RELATIF A LA FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE PORTAGE DE REPAS AUX PERSONNES AGEES ET/OU HANDICAPEES

REGLEMENT DE CONSULTATION

Article 1 . OBJET DE L'APPEL D'OFFRES

La présente consultation concerne :

La fourniture et livraison de repas en liaison froide pour le portage des repas aux personnes âgées et/ou handicapées.

Article 2 . CONDITIONS DE LA CONSULTATION

2.1. Procédure :

Accord cadre passé en application de l'ordonnance 2015-899 du 23 juillet 2015 et du décret 2016-360 du 25 mars 2016 relatifs aux marchés publics

2.2. Division en lots :

La consultation se compose de 1 lot unique : Ce lot sera attribué à une entreprise unique.

L'offre du candidat devra faire apparaître dans les détails estimatifs, le prix unitaire hors taxes, le prix total H.T le total général H.T., T.V.A. détaillée, le total général TTC.

2.3. Délai de validité des offres :

Le délai pendant lequel le soumissionnaire reste engagé par son offre est de 90 jours à compter de la date limite de remise des offres.

2.4. Modifications de détail au dossier de consultation :

La personne responsable du marché se réserve le droit d'apporter au plus tard 6 jours avant la date limite pour la remise des offres, les modifications de détail au dossier de consultations.

Elle doit alors informer tous les candidats dans des conditions respectueuses du principe d'égalité.

Les candidats devront alors 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 fixée pour la remise des offres est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

2.5. Mode de règlement du marché :

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

Le mode de règlement choisi par la personne publique est le virement administratif.

Les sommes dues seront payées dans la limite de la réglementation en vigueur à compter de la date de réception des factures.

Article 3 . PRESENTATION DES OFFRES

3.1 Etablissement de l'offre :

Le dossier de consultation est remis gratuitement à chaque candidat :

Sur le profil d'acheteur à l'adresse suivante :

www.amf28.org/ccassaintremysuravre.

Les candidats auront à fournir un dossier complet, rédigé en langue française, comprenant les pièces suivantes, datées et signées :

1. le dossier de candidature. Chaque candidat doit fournir les justificatifs de qualités et capacités définis à l'article 51 de l'ordonnance 2015- 899 du 23 juillet 2015 et aux articles 50 et 51 du décret 2016-360 du 25 mars 2016
2. L'offre proprement dite **en euros**.

3.1.1 – Détail du contenu de la proposition :

3.1.1.1 dossier de candidature :

1 – déclaration concernant le chiffre d'affaire du candidat portant sur les trois dernières années.

2 – déclaration indiquant les effectifs moyens annuels du candidats et l'importance du personnel d'encadrement pendant les trois dernières années.

3 – L'attestation d'assurance de responsabilité professionnelle.

4 – Toute autre pièce que le candidat estime de nature à appuyer sa candidature et permettant d'évaluer ses capacités professionnelles techniques et financières.

5 – Copie de l'agrément des services vétérinaires concernant la fabrication de plats cuisinés à l'avance.

6 – Références auprès d'autres établissements (avec nombre de repas an, ancienneté de l'implantation).

3.1.1.2 offre du candidat :

L'offre du candidat sera constituée des pièces suivantes :

- . un acte d'engagement (AE) dûment complété, daté, signé et revêtu du cachet de l'entreprise.
- . le cahier des clauses administratives particulières (CCAP) à accepter sans aucune modification
- . le cahier des clauses techniques (CCTP) à accepter sans aucune modification
- . le dossier technique établi par le candidat et contenant les éléments permettant de juger de la prestation proposée. Ce dossier expliquera et justifiera en particulier les éléments suivants :
 - les sources d'approvisionnement en denrées et le mode d'organisation adopté pour obtenir la meilleure fraîcheur possible
 - les dispositions techniques utilisées pour la fabrication et la livraison des repas.
 - le plan alimentaire pour 6 semaines, comprenant au moins la composition des menus et la classification en pourcentage des produits utilisés.

Article 4 – JUGEMENT DES OFFRES :

4-1 – Jugement des offres :

Sur la base des critères ci-dessous énoncés, l'adjudicateur du marché choisit l'offre économiquement la plus avantageuse.

Rang	Critère du jugement des offres	Pondération
1	Prix	50 points sur 100
2	Valeur technique de l'offre	20 points sur 100
3	distance de livraison	30 points sur 100

Les erreurs de multiplication, d'addition qui seraient constatées dans l'acte d'engagement seront rectifiées et, pour le jugement des offres, c'est le montant ainsi rectifié qui sera pris en considération.

La notation du prix :

La note relative à ce critère sera calculée en fonction de l'écart qui les sépare de l'offre la moins disante qui aura la note de 10 :

Note de l'offre : (Montant de l'offre la moins disante/ Montant de l'offre examinée) x 10

Ensuite sera appliqué le coefficient du critère «prix des prestations»: 0,50

La notation du mémoire technique

La notation de ce critère est décomposée en quatre sous-critères qui seront notés chacun sur 2 points, attribués pour chaque élément suivant :

1/ - Les menus - composition et diversité : un échantillon (plateau repas midi et soir) viendra confirmer ce critère ; l'échantillon sera impérativement fourni le jour de remise des offres avant 12 heures.

2/ - Qualité et grammage proposés

3/ - La traçabilité

4/ - Moyens humains et matériels mis à disposition pour ces prestations

Ensuite sera appliqué le coefficient du critère «mémoire technique» : 0,20

Selon la grille de notation suivante par chaque poste à 2 points :

0,5 = sous critère non renseigné

1 = information incomplète

1,5 = information complète mais succincte

2 = information complète et détaillée

La notation de la distance de livraison

Ce critère permet de prendre en compte le coût du transport des repas (véhicule - personnel) effectué par la collectivité, condition économique indissociable de l'économie globale du marché. La note relative à ce critère sera calculée en fonction de l'écart qui sépare chaque candidat de celui qui aura obtenu la note de 10.

La note 10 sera attribuée à l'offre dont la distance est la plus courte entre le lieu de production et ST REMY SUR AVRE.

Note de l'offre : (la distance de livraison de l'offre ayant obtenue 10/ la distance de livraison de l'offre examinée) x 10.

Ensuite sera appliqué le coefficient du critère « la distance de livraison » : 0,30

Article 5 - DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES

Mardi 30 avril 2019 – 12 h 00

Toute offre qui parviendrait après cette date sera rejetée.

Article 6 – CONDITIONS D'ENVOI OU DE REMISE DES OFFRES

L'envoi des dossiers par voies électroniques s'effectuera sur la plateforme de dématérialisation à l'adresse suivante : www.amf28.org/ccassaintremysuravre

Article 7 - RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Pour obtenir tous renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de leurs études, les candidats devront faire parvenir au plus tard 8 jours avant la date limite de remise des offres, une demande écrite sur le profil d'acheteur : www.amf28.org/ccassaintremysuravre