

# REGLEMENT DE CONSULTATION

( R.C.)



Maître de l'ouvrage

**Commune de COURCELLES SUR SEINE  
( 27940 )**

Objet du marché

*Restauration du groupe scolaire Claude MONET et de la  
restauration extrascolaire du centre de loisirs :  
Préparation et livraison de repas en liaison froide*

Remise des offres

**Date limite de réception      Mardi 02 mai 2023**

**Heure limite de réception      12 heures 00**

# Table des matières

Article 1er - Objet de la consultation .....	3
1.1. Objet de la procédure .....	3
1.2. Objet du marché .....	3
1.3. Option .....	3
1.4. Lieu de livraison des fournitures .....	3
1.5. Divisions en lots et en tranches.....	4
1.5.1. Lots.....	4
1.5.2. Tranches.....	4
1.6. Forme du marché .....	4
1.7. Suivi.....	4
Article 2. Conditions de la consultation .....	4
2.1. Personne publique contractante .....	4
2.2. Organisation de la personne publique .....	4
2.3. Etendue de la consultation : .....	4
2.4. Limitation du nombre de candidats.....	5
2.5. Phase de négociation.....	5
2.6. Organisation de la consultation.....	5
2.7. Délai de validité des offres .....	5
2.8. Variantes et Prestations Supplémentaires Eventuelles .....	5
2.9. Marché réservé .....	5
2.10. Modalité de règlement et prix .....	5
2.11. Visite sur site .....	6
Article 3. Présentation des offres.....	6
Article 4. Conditions d'envoi ou de remise des offres.....	7
Article 5 - Critères & Attribution du marché.....	8
5.1. Critères d'attribution .....	8
5.3. Attribution .....	9
Article 6. Renseignements complémentaires.....	10

# Article 1er - Objet de la consultation

## 1.1. Objet de la procédure

Le pouvoir adjudicateur est le groupement de commandes constitué de la collectivité suivante :

la commune de Courcelles sur Seine - Ecole Claude MONET et l'ALSH (**si ouverture en septembre 2023**)

La procédure concerne un marché de prestation de service de restauration scolaire intégrant la fourniture de denrées alimentaires favorisant le développement durable selon la procédure formalisée en appel d'offres ouvert conformément aux dispositions du code de la commande publique – article L2123-1.

## 1.2. Objet du marché

La consultation a pour objet la livraison des fournitures suivantes :

**Prestations de service de cuisine collective et fourniture de denrées alimentaires et au restaurant scolaire situé 8 route des Champs – 27940 COURCELLES SUR SEINE**

La prestation devra intégrer **la fourniture de denrées alimentaires respectant la réglementation (Lois « EGAlim » et « Climat et Résilience »)** ainsi que les différentes exigences exprimées au travers du Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP).

Pour répondre aux attentes de la collectivité, le candidat devra se positionner sur :

**Offre de base** (= respect strict de la loi EGAlim)

**Variante (sans entrée)**

La ville de Courcelles sur Seine souhaite que le candidat se positionne sur une prestation à 5 composantes garantissant **a minima a minima 50% de produits de qualité** au sens de la loi EGAlim, dont **a minima 30% de produits issus de l'Agriculture Biologique** (en valeurs d'achats) et cela, réparti de façon régulière sur l'ensemble des repas et produits achetés.

La ville de Courcelles sur Seine **souhaite au travers de ce marché promouvoir le développement durable, l'ancrage territorial de la collectivité au niveau de la production des denrées alimentaires et de l'économie.** De plus, La ville de Courcelles sur Seine souhaite favoriser la qualité nutritionnelle, organoleptique des produits qui seront utilisés pour la confection des plats.

Ces volontés sont traduites et détaillées dans les différents articles du cahier des clauses techniques particulières (CCTP).

## 1.3. Option

Sans objet

## 1.4. Lieu de livraison des fournitures

Ecole Claude MONET - Restaurant Scolaire  
8 route des Champs  
27940 COURCELLES SUR SEINE

Pour l'ALSH, les repas seront servis dans le restaurant scolaire de l'école Claude Monet.

## **1.5. Divisions en lots et en tranches**

### **1.5.1. Lots**

Les fournitures ne sont pas divisées en lots, considérant que le titulaire doit être seul à utiliser les équipements mis à disposition par la commune.

### **1.5.2. Tranches**

Les fournitures ne sont pas divisées en tranches.

## **1.6. Forme du marché**

La présente consultation est un marché de prestation de services de restauration scolaire intégrant la **fourniture de denrées alimentaires favorisant le développement durable, respectant à minima les objectifs réglementaires (Lois « EGAlim » et « Climat et Résilience »)** passé selon la procédure d'appel d'offres ouvert conformément au Code de la Commande Publique.

### **1.7. Suivi**

La prestation - objet du marché – fera l'objet d'un suivi de la part de la ville de Courcelles sur Seine afin de valider le respect des objectifs détaillés dans le présent marché.

## **Article 2. Conditions de la consultation**

### **2.1. Personne publique contractante**

Les personnes publiques contractantes sont :

Ville de Courcelles sur Seine  
Place de la mairie  
27940 COURCELLES SUR SEINE

Dont l'autorité compétente est :  
Monsieur Joël LE DIGABEL, Maire.

### **2.2. Organisation de la personne publique**

Le service chargé de la procédure (coordonnateur du groupement de commande) est :

Ville de Courcelles sur Seine  
Monsieur Joël LE DIGABEL, Maire  
Place de la mairie  
27940 COURCELLES SUR SEINE

Téléphone : 02.32.53.05.14  
Mail : mairie.courcelles@wanadoo.fr

### **2.3. Etendue de la consultation :**

Elle est soumise aux dispositions des articles L2124-1 du code de la commande publique.

## **2.4. Limitation du nombre de candidats**

Il n'y a pas de nombre de candidats maximum.

Le marché pourra être attribué à une entreprise ou à un groupement d'entreprises. Conformément à l'article R2142-23 du code de la commande publique, le candidat ne peut pas présenter pour ce marché plusieurs offres en agissant à la fois en qualité de candidat individuel ou de membre d'un ou plusieurs groupements.

## **2.5. Phase de négociation**

Sans objet

## **2.6. Organisation de la consultation**

Le dossier de consultation comprend les pièces suivantes :

- ◇ règlement de consultation ;
- ◇ acte d'engagement (A.E.) et ses annexes éventuelles ; commun aux collectivités membres du groupement
- ◇ cahier des clauses administratives particulières (C.C.A.P.) ;
- ◇ cahier des clauses techniques particulières (CCTP) et ses annexes;
- ◇ le bordereau des prix unitaires ( B.P.U) – 1 par collectivité membre du groupement

## **2.7. Délai de validité des offres**

Le délai de validité des offres est fixé à 90 jours à compter de la date limite fixée pour la remise des offres présente sur la page de garde du Règlement de consultation.

## **2.8. Variantes et Prestations Supplémentaires Eventuelles**

Le présent marché comporte 1 offre sur laquelle le candidat devra obligatoirement se positionner.

Cette offre est :

- **Offre de base** correspondant à des repas à 5 composantes avec l'objectif en valeur d'achats à 50% de produits EGAlim dont 30% de produits AB.
- **Variante - sans entrée** - correspondant à des repas à 5 composantes avec l'objectif en valeur d'achats à 50% de produits EGAlim dont 30% de produits AB.

Seules les variantes mieux disantes en matière de qualité de la prestation de service et mieux disantes en matière de développement durable seront analysées.

## **2.9. Marché réservé**

Sans objet.

## **2.10. Modalité de règlement et prix**

Les prix devront être exprimés en euros, unitaires et révisables annuellement.

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges (fiscales, parafiscales ou autres) concernées par la prestation.

Le règlement des factures se fera sous 30 jours à la date de leur réception.

## 2.11. Visite sur site

**Les candidats devront obligatoirement visiter le site de restauration** avec inscription en mairie et prendre connaissance des installations existantes notamment concernant la partie service où la commune de Courcelles sur Seine a investi dans un fonctionnement par self service dans le but de réduire le gaspillage alimentaire.

Une visite obligatoire sera organisée sur rendez-vous.

L'inscription est obligatoire par courriel à [mairie.courcelles@wanadoo.fr](mailto:mairie.courcelles@wanadoo.fr) (merci d'indiquer le(s) nom(s) et coordonnées de la(les) personne(s) présente(s) et le nom de l'entreprise).

## Article 3. Présentation des offres

**Les dossiers devront obligatoirement être rédigés en langue française. Les dossiers qui ne seront pas rédigés en français seront considérés comme non conformes et ne seront pas analysés.**

Chaque candidat aura à produire un dossier complet comprenant les pièces suivantes datées et signées par son représentant légal :

**A – Les justificatifs à produire prévus aux articles R2143-6 à R2143-14 du code de la commande publique, en particulier :**

- Justificatifs sur la situation juridique du candidat
  - ◇ Lettre de candidature et habilitation du mandataire par ses co-traitants (imprimé Cerfa DC1) ou, à défaut d'utiliser l'imprimé DC1 :  
Lettre de candidature ou déclaration d'intention de soumissionner, établie sur papier libre, dûment datée et signée et précisant :
    - \* le nom et l'adresse du candidat ;
    - \* éventuellement le numéro et la nature du (des) lot(s) concerné(s) ;
    - \* si le candidat se présente seul ou en groupement ; dans ce dernier cas, désignation des membres du groupement et habilitation donnée au mandataire ;
    - \* document relatif aux pouvoirs de la personne habilitée à engager le candidat.
  - ◇ Déclaration du candidat (imprimé Cerfa DC2)
  - ◇ Déclaration sur l'honneur du candidat concernant les interdictions de soumissionner visées conformément au code de la commande publique (si imprimé Cerfa DC2 n'est pas produit)
  - ◇ Production pour chacun de ces opérateurs des mêmes documents qui sont exigés du candidat pour justifier de ses capacités professionnelles, techniques et financières
- Justifications à produire quant à la capacité économique et financière
  - ◇ Déclaration concernant le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires concernant les fournitures objet du marché, réalisées au cours des trois derniers exercices disponibles
- Justifications à produire concernant les références professionnelles et la capacité technique

- ◇ Liste des producteurs locaux (Eure et départements limitrophes) avec lesquels le candidat travaille et la part (en pourcentage) des approvisionnements de ces producteurs locaux au niveau des restaurants scolaires.
- ◇ Certificat(s) de qualité ou de capacité délivré(s) par des organismes indépendants ou moyens de preuves équivalents, notamment, certificats de qualifications professionnelles ou de conformités à des spécifications techniques
- ◇ Attestation d'assurance couvrant les risques professionnels

#### **B – Le projet de marché comprenant :**

- Un acte d'engagement - document(s) joint(s) à compléter, dater et signer ;
  - ◇ *L'attention des candidats est attirée sur le fait que s'ils veulent renoncer au bénéfice de l'avance prévue à l'article 9 du cahier des clauses administratives particulières, ils doivent le préciser au paragraphe E de l'acte d'engagement.*
  - ◇ *En cas de groupement, l'acte d'engagement est signé soit par l'ensemble des entreprises groupées, soit par le mandataire s'il justifie des habilitations nécessaires pour représenter ces entreprises.*
- Note méthodologique , engagement et moyens mis en œuvre afin de satisfaire au cahier des charges;
- BPU (1 par collectivité membre du groupement)
- Attestation de visite de la cuisine

## **Article 4. Conditions d'envoi ou de remise des offres**

Les offres sont transmises en une seule fois. Si plusieurs offres sont adressées ou transmises successivement par un même candidat, seule la dernière reçue dans le délai fixé pour la remise des offres sera ouverte.

Les candidatures et les offres devront parvenir à destination avant la date et l'heure limites indiquées au niveau de la page de garde du présent règlement, soit **le mardi 02 mai 2023 à 12h00**. Toute offre reçue hors délai ne sera pas prise en compte.

Par voie dématérialisée, la transmission par voie électronique des offres est obligatoire sur la plateforme de dématérialisation dont l'adresse est : <http://mpe27.fr>

Les candidatures seront transmises dans des conditions permettant d'authentifier la signature (de la personne habilitée à engager le candidat). Les documents devront être signés.

La réception de tout fichier contenant un virus sera détruite sans lecture, ce qui engendrera l'irrecevabilité de la candidature.

Il ne pourra être utilisé des formats exécutables, ni de macro, ni de cryptage.

Les formats de fichiers acceptés doivent être : Word, PDF, Excel.

Les candidats veilleront à communiquer une adresse mail valide et régulièrement consultée sur laquelle les notifications pourront être transmises. La responsabilité de l'acheteur ne saurait être recherchée si le candidat a communiqué une adresse erronée ou s'il n'a pas consulté ses mails en temps et en heure.

Toute modification du dossier de consultation fait l'objet d'un envoi automatique de message électronique à l'adresse e-mail qui a été indiquée lors du téléchargement du dossier. Il est donc nécessaire de vérifier très régulièrement les messages reçus.

# Article 5 - Critères & Attribution du marché

## 5.1. Critères d'attribution

La pondération des critères d'attribution est la suivante :

**30 % Valeur technique / note méthodologique**

**20 % Approvisionnements en direct de producteurs, en circuits courts**

**10% Qualité gustative des échantillons de plat végétarien**

**10 % Actions en faveur du développement durable**

**20 % Prix des prestations**

**10 % Qualité de service**

### >> Valeur technique (20 points)

La valeur technique sera appréciée à partir des engagements pris par le candidat sur le respect des objectifs qualitatifs des denrées alimentaires proposées d'un point de vue de l'approvisionnement (respect strict des objectifs EGAim et « Climat et Résilience », de la production, de la qualité organoleptique, de la part des produits frais dans les menus...

L'offre remise par le candidat au marché devra contenir impérativement des exemplaires de compositions de menus répondant aux critères suscités pour les différentes catégories de convives.

### **2 menus de 20 repas chacun devront être présentés dans l'offre du candidat :**

- **Menu 1 : Période septembre-octobre**

- **Menu 2 : Période février-Mars**

Les compétences et la qualité du cuisinier chef-gérant feront également partie de la notation de ce critère.

### >> Approvisionnements en direct de producteurs, en circuits courts (20 points)

Pour juger ce critère, les membres du groupement de commande observeront l'origine des approvisionnements en denrées alimentaires et notamment la part de produits que le candidat sera en mesure de proposer en direct de producteurs et en circuits courts. Le candidat devra se positionner clairement dans son offre. A ce titre, La ville de Courcelles sur Seine demande au candidat de lui présenter de façon très claire, les **fournisseurs - producteurs et groupements de producteurs** qu'il prévoit pour approvisionner de **façon régulière** la cuisine de Courcelles sur Seine. Le candidat détaillera également la souplesse qu'il offre vis-à-vis de l'approvisionnement direct de producteurs, ainsi que la part des approvisionnements totaux qu'il envisage de passer en circuits courts.

### >> Qualité gustative d' échantillons de plats végétariens (10 points)

Les candidats seront accueillis en mairie de de Courcelles sur Seine **au mois de mai 2023** pour une dégustation de 2 échantillons de plat végétarien. Les candidats recevront une convocation.

Cette dégustation devra être préparée pour 5 personnes sous forme de « bouchées ».

Pour juger de ce critère les membres du groupement de commande estimeront la qualité gustative des plats proposés.



### >> **Actions en faveur du développement durable (10 points)**

Pour juger ce critère, les membres du groupement de commande observeront l'approvisionnement en denrées alimentaires (sur les 50% restants des denrées alimentaires où il n'y a pas d'objectifs réglementaires, au niveau de la production des matières premières (*modes de production*) et sur l'implication du candidat pour s'adapter aux actions mises en place pour réduire le gaspillage alimentaire).

### >> **Prix des prestations (30 points)**

Ce critère sera divisé en 2 sous-critères :

- Prix de la prestation globale
- Coût des matières premières moyen

Notation mise en place pour :

- ✓ Prix de la prestation globale

Prix de la prestation globale la moins élevée x 15

Prix de la prestation globale du candidat

- ✓ Coût des matières premières moyen

Coût des matières premières moyen du candidat x15

Coût des matières premières moyen le plus élevé

Ces coûts seront renseignés dans le Bordereau des prix unitaires.

**La note globale pour le critère « Prix des prestations » sera l'addition des notes des 2 sous-critères cités ci-dessus.**

### >> **Qualité de service (10 points)**

Pour juger ce critère, les membres du groupement de commande seront attentifs au respect des horaires de livraison pour les approvisionnements, la communication sur les menus, la mise en place d'animations avec des producteurs et la transmission de bilans de suivi des objectifs du marché.

## **5.3. Attribution**

Le marché ne peut être attribué au candidat retenu que sous réserve que celui-ci produise dans un délai de 10 jours francs à compter de la date de réception de la demande de la personne publique les certificats délivrés par les administrations et organismes compétents prévus par le code de la commande publique.

Si le candidat retenu ne peut produire les certificats précités dans le délai fixé par la personne publique, son offre est rejetée. Dans ce cas, l'élimination du candidat est prononcée par la personne publique.

La personne publique présente la même demande au candidat suivant dans le classement des offres.

A tout moment la personne publique peut mettre fin à la procédure pour des motifs d'intérêt général.

## Article 6. Renseignements complémentaires

Les renseignements complémentaires peuvent être obtenus par demande **écrite via la plateforme dématérialisée** faite au plus tard 10 jours avant la date de remise des offres indiquée sur la page de garde du présent règlement.

### **Voies et délais de recours**

Tribunal Administratif de Rouen  
53 avenue Gustave FLAUBERT  
76000 ROUEN  
Tél. : 02.35.58.35.00  
Fax : 02.35.58.35.03  
Mail : greffe.ta-rouen@juradm.fr

Les voies de recours ouvertes aux candidats sont les suivantes : recours de plein juridiction ouvert aux tiers justifiant d'un intérêt lésé, et pouvant être exercé dans les deux mois suivant la date à laquelle la conclusion du contrat est rendue publique. Référé contractuel prévu aux articles L. 551-13 à L. 551-23 du code de justice administrative (CJA) et pouvant être exercé dans les délais prévus à l'article R.551-7 du CJA. Référé précontractuel prévu aux articles L.551-1 à L. 551-12 du CJA, et pouvant être exercé avant la signature du contrat.