



Hôtel de Ville
58 bis rue Poincaré
59 160 CAPINGHEM
Téléphone : 03.20.92.17.66 – Fax : 03.20.92.58.99
accueilag@ville-capinghem.fr

MARCHE PUBLIC SERVICES

**REGLEMENT DE CONSULTATION
VALANT
CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIERES**

Objet du marché :
**FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON CHAUDE
POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE**

**DATE LIMITE DE RECEPTION DES OFFRES :
LUNDI 12 JUIN 2017 A 17H00**

SOMMAIRE

Article 1° - Pouvoir adjudicateur

1-1 Nom et adresse du pouvoir adjudicateur

1-2 Adresse auprès de laquelle des informations complémentaires peuvent être obtenues

1-3 Adresse auprès de laquelle les documents peuvent être obtenus

1-4 Adresse à laquelle les candidatures et les offres doivent être envoyées ou déposées

Article 2° - Dispositions générales

2.1 Objet du marché

2.2 Mode de consultation

2.3 Durée

2.4 Variantes

2.5 Options

2.6 Sous-traitance

Article 3° - Pièces constitutives du marché

3.1 Pièces particulières

3.2 Pièces générales

Article 4° - Condition d'exécution des prestations

Article 5° - Constatation de l'exécution des prestations

Article 6° - Prix du marché

Article 7° - Modalité de règlement des comptes

Article 8° - Dossier de consultation des entreprises

Article 9° - Modalités de présentation des candidatures et des offres

9.1 Pièces constitutives de la candidature

9.2 Pièces constitutives de l'offre

Article 10° - Date limite de remise des offres et validité des offres

10.1 Validité des offres

10.2 Date limite de remise des offres

Article 11 ° - Jugement des candidatures et des offres

11.1 Sélection des candidatures

11.2 Jugement des offres

Article 12° - Prescriptions particulières

Article 13° - Pénalités

Article 14° - Responsabilité - Assurances

Article 15° - Résiliation

Article 16° - Règlement des différends

Article 1° - Pouvoir adjudicateur

1-1 Nom et adresse du pouvoir adjudicateur

Mairie de Capinghem, 58 bis rue Poincaré, 59160 CAPINGHEM

1-2 Adresse auprès de laquelle des informations complémentaires peuvent être obtenues

Mairie de Capinghem, Service Enfance 03 20 92 83 55 ***periscolaire@ville-capinghem.fr***

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h.

Les renseignements complémentaires éventuels sur les cahiers des charges sont communiqués tout au long du délai de remise des offres.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'apporter, au plus tard 8 jours calendaires avant la date limite de remise des offres, des modifications de détail au dossier de consultation.

1-3 Adresse auprès de laquelle les documents peuvent être obtenus

Par téléchargement sur site internet - www.capinghem.fr; rubrique vie municipale ; Marchés Publics
- www.cdg59.fr; rubrique marchés publics

Sous format papier à la Mairie de Capinghem, le lundi de 13h30 à 17h et du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h - le samedi de 9h à 12h

1-4 Adresse à laquelle les candidatures et les offres doivent être envoyées ou déposées

Mairie de Capinghem, 58 bis rue Poincaré, 59160 CAPINGHEM

Article 2° - Dispositions générales

2-1 Objet du marché

La présente consultation concerne la fourniture et la livraison en liaison chaude de repas pour la restauration municipale (temps scolaire et vacances scolaires).

Afin de pourvoir au bon fonctionnement et à la bonne organisation du service de restauration scolaire, le titulaire assurera également l'assistance technique pour la confection des menus.

Il devra en outre parfaire la qualité du service, améliorer la compétence professionnelle et technique des agents communaux et développer leurs connaissances en matière d'hygiène et de sécurité.

Les offres des entreprises doivent prendre en compte les prescriptions quantitatives et qualitatives indiquées au Cahier des Clauses Techniques Particulières ; elles seront analysées au regard de ce document.

2-2 Mode de consultation

La consultation est lancée sous la forme d'une procédure adaptée (MAPA > 90 000€) en application des articles 28 et 40-II du Code des Marchés Publics.

La négociation est possible avec tous les candidats dont l'offre est jugée recevable.

Cette négociation peut porter sur tous les éléments, y compris sur le prix.

2-3 Durée

Le présent marché est conclu pour une durée de 4 ans, à compter de sa notification au titulaire.

2-4 Variantes

Les variantes sont autorisées.

2.5 Sous-traitance

La sous-traitance de tout ou partie du marché est interdite.

Article 3° - Pièces constitutives du marché

Les pièces constitutives du marché sont les suivantes, par ordre de priorité :

3-1 Pièces particulières

- Le DUME
- Le présent Règlement de Consultation valant Cahier des Clauses Administratives Particulières
- Le Cahier des Clauses Techniques Particulières et ses annexes

3-2 Pièces générales

- Le Cahier des Clauses Administratives Générales applicable aux marchés publics de fournitures courantes et de services (C.C.A.G. FCS) auquel il sera fait référence en tout point non mentionné dans le présent C.C.A.P.,
- Le Cahier des Clauses Techniques Générales (C.C.T.G. FCS) applicable aux marchés de fournitures courantes et de services, auquel il sera fait référence en tout point non mentionné dans le présent C.C.T.P.,
- La recommandation relative à la nutrition du 4 mai 2007 du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN)
- L'ensemble des normes françaises,
- Le Code des Marchés Publics

Article 4° - Conditions d'exécution des prestations

Les commandes seront adressées par mail par les services municipaux chaque fin de semaine pour la suivante.

Les effectifs pourront être ajustés jusqu'à la veille.

Les repas sont livrés en liaison chaude chaque matin à la salle Robert Gesquière, côté cuisine située rue d'Ennetières, (avant 8h pour les pique-niques).

Les spécifications qualitatives et quantitatives sont celles indiquées aux articles 1, 2, 4 et 5 du CCTP.

En période « temps scolaire », les repas sont servis à table pour les élèves de maternelle, en self pour ceux de primaire ainsi que pour les adultes.

En période de vacances scolaires, les repas sont servis à table pour tout le monde.

Les repas se décomposent de la sorte :

- Hors d'œuvre ou potage (2 choix possibles en formule self)
- Plat protéique (viande, volaille, poisson ou œuf)
- Garniture de légumes et féculents
- Fromage ou dessert (2 choix possibles en formule self)

Pour les adultes, il y aura obligatoirement fromage **ET** dessert.

Les projets de menus des huit semaines à venir seront élaborés puis transmis à la commission restauration. Après validation, ils seront envoyés à la commune au plus tard une semaine avant la période concernée.

Le titulaire livrera en complément du nombre de repas fixé un plat témoin par type de repas, qui sera conservé dans la chambre froide de la commune pendant 7 jours.

Article 5° - Constatation de l'exécution des prestations

Les propositions de menus par période de huit semaines seront systématiquement validées par la commission restauration municipale.

Des vérifications quantitatives, qualitatives, nutritionnelle et de salubrité seront effectuées systématiquement par un agent communal à chaque arrivage des denrées.

La commune peut, à tout moment et sans en référer au titulaire du marché, procéder à des contrôles qu'elle jugerait utiles ; elle peut également faire appel à un agent spécialisé.

Article 6 ° - Prix du marché

Les prix sont établis hors TVA.

Ils sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de juillet 2014, appelé mois zéro.

Une distinction sera faite par catégorie de repas (primaire, maternelle, adulte) et apparaîtra dans le bordereau annexé à l'acte d'engagement.

Les prix seront révisés au mois de septembre de chaque année ; les prix ainsi révisés sont fermes jusqu'à la révision annuelle.

La formule de révision est celle indiquée à l'article XI du Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP).

Article 7 ° - Modalité de règlement des comptes

Les comptes sont réglés mensuellement au vu du décompte établi en 2 exemplaires des prestations exécutées le mois précédent et adressé à la Collectivité.

Le titulaire joindra également la commande envoyée par mail par la commune.

Le paiement sera opéré par mandat administratif sous 30 jours suivant la réception de ces documents.

Le décompte devra distinguer les différents types de repas facturés (Temps scolaire – vacances scolaires - primaire, maternelle et adulte).

Article 8°- Dossier de Consultation des Entreprises

L'ensemble du dossier permettant de répondre à la consultation est remis ou téléchargeable gratuitement à chaque candidat conformément à l'article 1-3 du présent document.

Il comprend :

- L'Avis d'Appel Public à la Concurrence
- Le DUME
- Le bordereau de prix
- Le présent règlement de consultation valant CCAP
- Le Cahier des Clauses Techniques Particulières ainsi que ses 2 annexes

Article 9°- Modalités de présentation des candidatures et des offres

Les offres seront adressées sous pli cacheté.

Elles devront être envoyées ou remises contre récépissé avant la date limite indiquée dans l'avis d'appel public à la concurrence.

L'enveloppe portera la mention suivante : **marché de fourniture de repas en liaison froide pour la restauration scolaire « ne pas ouvrir ».**

Tous les documents seront rédigés en langue française.

9-1 Pièces constitutives de la candidature

- DUME
- Déclaration relative à la lutte contre le travail dissimulé (imprimé DC6)
- Etat annuel des certificats reçus (formulaire NOTI 2)

9-2 Pièces constitutives de l'offre

- Le présent Règlement de Consultation valant Cahier des Clauses Administratives Particulières **paraphé et signé**
- Le Cahier des Clauses Techniques Particulières (ainsi que ses annexes) **paraphés et signés**
- Le Bordereau des prix par type de repas (temps scolaire, vacances scolaire, primaire, maternelle, adulte)
- Polices d'assurances
- Un mémoire technique comprenant :
 - °La présentation de l'entreprise
 - ° La distance et le temps de transport entre le lieu de production et de livraison
 - °Un descriptif des moyens mis en œuvre afin d'assurer un suivi d'hygiène et de sécurité
 - °Un exemple de plan alimentaire sur 40 jours consécutifs en précisant la saison

pour laquelle les produits sont proposés (il pourra s'agir des 40 premiers jours de la prestation à compter de la rentrée 2014) **en y indiquant la conformité à la fréquence recommandée des plats**

°Un descriptif faisant apparaître les compositions nutritionnelles des principaux produits transformés utilisés dans ce plan alimentaire

°Un descriptif des origines des produits utilisés dans ce plan alimentaire

°Un descriptif faisant apparaître les grammages des portions servies pour des enfants en maternelle, en primaire et pour des adultes

°Un descriptif des animations mises en place dans l'année (thématique et fréquence).

L'animation autour de la semaine du goût est OBLIGATOIRE.

Article 10°- Date limite de présentation et validité des offres

10-1 Validité des offres

Elle est fixée à 30 jours à compter de la date limite de remise des offres. Passé ce délai, l'entreprise est tacitement déliée de ses engagements.

10-2 Date limite de présentation des offres

Les enveloppes contenant les candidatures et les offres devront parvenir avant le **lundi 12 juin 2017, à 17h00, par envoi en recommandé avec avis de réception ou remise contre récépissé à l'adresse du pouvoir adjudicateur.**

Article 11°- Jugement des candidatures et des offres

11-1 Sélection des candidatures

Le jugement des candidatures s'effectuera en application de l'article 52 du Code des marchés Publics et portera sur les renseignements demandés à l'article 9-1 du présent document.

11-2 Jugement des offres

L'offre économiquement la plus avantageuse sera appréciée en fonction des critères suivants :

- Valeur technique **(65%)**
 - °Equilibre nutritionnel (conformité au GEMRCN et grammage) **30%**
 - °Diversité et périodicité des repas proposés **15%**
 - DONT** °Provenance des produits **10%**
 - °Mesure d'hygiène et de sécurité **10%**
- Prix **(35%)**

Article 12°- Prescriptions particulières

Dans le cadre d'une démarche de développement durable, le titulaire s'efforcera de recourir à des producteurs et fournisseurs locaux.

Article 13°- Pénalités

Le titulaire s'engage à assurer la continuité du service. Il s'engage à livrer les repas, même en cas de grève, de congés ou de maladie de son personnel.

A défaut, la collectivité se réserve la possibilité de faire assurer le service aux frais et risques du titulaire, par toute personne ou tous moyens.

En cas de faute grave ou de non respect du CCTP, (non respect de la fraîcheur, qualité, recommandations nutritionnelles), une pénalité proportionnelle sera appliquée sur le nombre total de repas servis dans la journée, après simple avis par lettre recommandée. (Article XIII du CCTP)

Article 14°- Responsabilité - Assurances

Le titulaire sera responsable de tous risques et litiges résultant de sa mission. Il sera seul responsable vis-à-vis des tiers de tous accidents, dégâts ou dommages résultant de son exploitation.

Le titulaire s'engage à justifier qu'il est couvert par un contrat d'assurance au titre de la responsabilité

civile.

Il s'engage à souscrire toute assurance nécessaire pour couvrir d'une manière suffisante, la responsabilité qu'elle peut encourir soit de son fait, soit du fait des personnes qu'elle emploie, à l'occasion de la préparation des repas ainsi que pendant le transport.

Article 15°- Résiliation

Le présent marché peut être résilié à tout moment par l'une ou l'autre des parties, à la condition de prévenir l'autre 3 mois à l'avance, par lettre recommandée avec avis de réception.

La résiliation du marché pourra cependant être prononcée par la collectivité, sans indemnisation du fournisseur, dans les cas suivants :

- En cas de décès ou incapacité civile du fournisseur
- En cas de faillite ou de mise en liquidation judiciaire
- En cas de faute grave avérée
- En cas de non respect des règles relatives au droit du travail

Article 16°- Règlement des différends

Le tribunal administratif de Lille est seul compétent pour le règlement des litiges qui pourraient survenir pendant la durée du présent marché.

Le candidat (représentant habilité pour signer le marché)
Cachet et signature