

## MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES

CONFECTION ET LIVRAISON DE REPAS  
EN LIAISON FROIDE AU RESTAURANT  
SCOLAIRE ET ACCUEIL DE LOISIRS DES  
MINEURS DE LA COMMUNE DE  
BESSE NAY

## REGLEMENT DE LA CONSULTATION

ORGANISME QUI PASSE LE MARCHE

COMMUNE DE BESSE NAY  
11 RUE DE LA MAIRIE  
69690 BESSE NAY

DATE ET HEURE LIMITE S DE REMISE DES OFFRES

LE VENDREDI 13 JUIN 2025 A 12 H 00 EN MAIRIE

ARTICLE 1 – OBJET DE LA CONSULTATION

ARTICLE 2 – CONDITIONS DE LA CONSULTATION

- 2.1. Mode de la consultation
- 2.2. Décomposition de la consultation
- 2.3. Délai de validité des offres
- 2.4. Variantes

ARTICLE 3 – CONDITIONS RELATIVES AU CONTRAT

- 3.1. Durée du contrat ou délai d'exécution
- 3.2. Modalités essentielles de financement et de paiement

ARTICLE 4 – CONTENU DU DOSSIER DE CONSULTATION

ARTICLE 5 – PRESENTATION DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

- 5.1 Contenu de la candidature
- 5.2 Contenu de l'offre

ARTICLE 6 – CONDITIONS D'ENVOI OU DE REMISES DES PLIS

ARTICLE 7 – EXAMEN DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

- 7.1 Admission des candidats
- 7.2 Critères de sélection des offres
- 7.3 Classement des offres

ARTICLE 8 – RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

ARTICLE 9 – PROCEDURE DE RECOURS

## ARTICLE 1 - OBJET DE LA CONSULTATION

La présente consultation concerne la fourniture et la livraison de repas selon le principe de la liaison froide pour le restaurant scolaire et l'accueil de loisirs des mineurs de la commune de Bessenay.

## ARTICLE 2 – CONDITIONS DE LA CONSULTATION

### 2.1 Mode de la consultation

La présente procédure adaptée ouverte est soumise aux dispositions des articles L.2123-1 et R.2123-1 du Code de la Commande Publique et suivants.  
La présente consultation est une consultation initiale.

### 2.2 Décomposition de la consultation

Il n'est pas prévu de décomposition en lots.

### 2.3 Délai de validité des offres

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

### 2.4 Variantes

Variantes telles qu'indiquées au CCP obligatoires.

## ARTICLE 3 – CONDITIONS RELATIVES AU CONTRAT

### 3.1 Durée du contrat ou délai d'exécution

Le délai d'exécution du marché est fixé à un an, renouvelable 2 fois par tacite reconduction sauf dénonciation par lettre recommandée avec accusé réception trois mois avant la date d'échéance.

### 3.2 Modalités essentielles de financement et de paiement

Les sommes dues seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des factures et des demandes de paiement équivalentes.

## ARTICLE 4 – CONTENU DU DOSSIER DE CONSULTATION

Le dossier de consultation des entreprises (DCE) contient les pièces suivantes :

- Le règlement de la consultation (RC),
- Le Cahier des Clauses Particulières (CCP),
- L'Acte d'Engagement (AE),
- Le cadre du mémoire technique,
- Le Bordereau des Prix Unitaire (BPU).

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'apporter des modifications de détail au dossier de consultation au plus tard 10 jours avant la date limite de réception des offres. Ce délai est décompté à partir de la date d'envoi par le pouvoir adjudicateur des

modifications aux candidats ayant retiré le dossier initial. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié.

## **ARTICLE 5 – PRESENTATION DES CANDIDATURES ET DES OFFRES**

Les candidatures et offres des concurrents seront entièrement rédigées en langue française et exprimées en euro.

### 5.1 Contenu de la candidature

- Une lettre de candidature établie sur un imprimé DC1 complété et signé,
- Un formulaire DC2 complété.
- Attestations d'assurance en cours de validité,
- Agrément sanitaire du lieu de production des repas destiné à l'exécution du présent marché.
- Attestations de régularité fiscale et sociale.

### 5.2 Contenu de l'offre

- L'acte d'Engagement dûment complété, paraphé, daté et signé,
- Le règlement de la consultation dûment complété, paraphé, daté et signé,
- Le C.C.P dûment complété, daté et signé,
- La Liste des principales prestations effectuées au cours des trois dernières années indiquant le montant, la date et le destinataire,
- Le mémoire technique.

## **ARTICLE 6 - CONDITIONS D'ENVOI OU DE REMISE DES PLIS**

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 candidatures et des offres sera ouverte.

Les offres peuvent être adressées ou remises dans les conditions suivantes : **par transmission électronique.**

La présentation sur un support physique électronique, l'envoi des offres par voie postale et la remise des offres contre récépissé ne sont pas autorisées.

Tout manquement aux règles de transmission rendra la candidature et l'offre irrégulières. Celles-ci seront rejetées et ne seront pas analysées.

Conformément à l'arrêté du 27 juillet 2018 fixant les modalités de mise à disposition des documents de la consultation et de la copie de sauvegarde, les candidats pourront également déposer leur offre sur support papier à titre de copie de sauvegarde dans les délais impartis.

Cette copie doit être placée dans un pli portant la mention « copie de sauvegarde », ainsi que le nom du candidat et l'identification de la procédure concernée.

Elle est ouverte dans les cas suivants :

- lorsqu'un programme informatique malveillant est détecté dans le pli transmis par voie électronique ;
- lorsque le pli électronique est reçu de façon incomplète, hors délai ou n'a pu être ouvert, à condition que sa transmission ait commencé avant la clôture de la remise des plis.

Les formats électroniques dans lesquels les documents peuvent être transmis sont les suivants : PDF et XLS.

L'offre doit être transmise dans sa totalité sur la plateforme avant la date et heure limites indiquées ci-dessous.

La signature électronique des offres n'est pas exigée dans le cadre de cette consultation.

Il est conseillé aux candidats d'anticiper 24 h à l'avance le dépôt des plis sur la plateforme afin de pouvoir pallier à tout problème technique ou lenteur de transmission.

**Les offres devront parvenir à destination avant le vendredi 13 Juin 2025 à 12h00.**

## ARTICLE 7 – EXAMEN DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

### 7.1 Admission des candidats

Avant de procéder à l'examen des candidatures, s'il apparaît que des pièces du dossier de candidature sont manquantes ou incomplètes, le pouvoir adjudicateur peut décider de demander à tous les candidats concernés de produire ou compléter ces pièces dans un délai maximum de 10 jours.

Les candidatures conformes et recevables seront examinées, à partir des seuls renseignements et documents exigés dans le cadre de cette consultation, pour évaluer leur situation juridique ainsi que leurs capacités professionnelles, techniques et financières.

### 7.2 Critères de sélection des offres

Le jugement des offres sera effectué dans les conditions prévues aux articles R.2152-1 à 13 du Code de la Commande Publique.

Les critères retenus pour le jugement des offres sont pondérés de la manière suivante :

- Valeur technique : 50 %,
- Prix des prestations : 30 %,
- Qualité de l'échantillon de dégustation : 20 %

La valeur technique prendra en compte les sous-critères suivants qui doivent être détaillés dans le cadre du mémoire technique :

- Qualité, provenance et saisonnalité des produits / 20
- Variété des menus, attache des services d'un diététicien, grammage / 20
- Performances environnementales mise en œuvre (traitement des déchets et transport) / 10

Jugement du critère prix: Les offres se verront attribuer une note de prix par application de la formule  $N = P_o/P*30\%$ , où

$P_o$  = montant de l'offre la plus basse

$P$  = montant de l'offre dont on cherche à définir la note

$N$  = note de l'offre

La qualité de l'échantillon de dégustation sera estimée à partir :



## ANNEXE 1

### ELABORATION DES ECHANTILLONS DANS LE CADRE DU JURY DE DEGUSTATION

ECHANTILLON 1	
Menu Ordinaire, de saison	
Entrée	De type quiche, tarte salée...
Plat Protidique	Poisson en sauce
Accompagnement	Légumes de saison, féculent au choix
Produit laitier	Fromage sec
Dessert	Fruits de saison

ECHANTILLON 2	
Menu Végétarien	
Entrée	A base de crudités
Plat Protidique	Gratin
Accompagnement	Légumes de saison
Produit laitier	Yaourt
Dessert	Dessert pâtissier