



Maître d'Ouvrage :
Commune de Serrières en Chautagne – 2 place Jules Masse
73310 SERRIERES EN CHAUTAGNE

RESTAURATION SCOLAIRE

MARCHE 2025-001

Objet du marché :

***Fourniture et livraison de repas en liaison froide pour la restauration scolaire
des enfants de l'école élémentaire de Serrières en Chautagne***

Comptable public assignataire des paiements :

Monsieur le Trésorier Payeur – Service de Gestion Comptable
CS 80452
73104 AIX LES BAINS

Marché public passé selon la procédure adaptée Article L2123-1
du Code de la commande publique)

REGLEMENT DE LA CONSULTATION (RC) JUN 2025

**DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES
JEUDI 3 JUILLET 2025 A 12h00**

1. **Objet du marché :**

Le présent marché a pour objet de définir les conditions d'intervention du prestataire de services en vue d'assurer le service de restauration de la commune de Serrières en Chautagne portant sur la fourniture des repas pour la restauration scolaire dans le cadre d'un marché à bons de commande en application des articles R2162-13 et suivants du code de la commande publique, sans minimum ni maximum.

La base de la prestation est fixée à titre indicatif à environ 10 050 repas par an, soit 5530 repas pour les enfants de la primaire et 4520 repas pour la maternelle, par jour scolaire par an à compter du 1^{er} septembre 2025 au matin, les lundis, mardis, jeudis et vendredis en période scolaire et dans tous les cas chaque jour de classe.

Ces chiffres sont donnés à titre indicatif et n'engage pas contractuellement la Commune.

2. **Mode de passation choisi :**

Marché passé selon la procédure adaptée (L2123-1 CCP)

3. **Forme du marché :**

Marché à bons de commande en application de l'article L2162-13 du code de la commande publique.

4. **Lieu de livraison des repas :**

1 site de livraison : bâtiment de Fortis salle de restauration, situé 90 Place Franceline Pressevot 73310 Serrières en Chautagne.

5. **Tranches, lots :**

Il n'est pas prévu de décomposition en tranches ou de découpage par lots.

6. **Prix :**

Les prix du présent marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de réception des offres. Ce mois est appelé « mois zéro ».

Les répercussions sur le ou les prix du marché des variations des éléments constitutifs sont réputées réglées par les stipulations ci-après :

Les prix s'entendent fermes pour un an. Ils seront ensuite ajustés annuellement, par année scolaire, selon la formule paramétrique suivante :

$$P = P_0 \times (I)$$

I_0

Dans laquelle :

P = le prix nouveau ajusté

P₀ = le prix forfaitaire de base correspondant à la date de notification du marché.

I₀ = Valeur de l'indice annuel des prix de repas dans un restaurant scolaire ou Universitaire (**Identifiant INSEE : 001765066 - Nomenclature COICOP : 11.1.2.1**) à la date de notification du marché.

I = valeur de ce même indice correspondant à l'année précédant l'ajustement des prix.

7. **Délais de validité des offres :**

Le délai de validité des offres est fixé à : 60 jours à compter de la date limite de remise des offres.

8. **Date d'achèvement des prestations – durée du marché :**

Le marché s'exécutera à partir du 1^{er} septembre 2025 pour une durée de 1 an, renouvelable 2 fois pour la même période, soit 3 années scolaires maximum. Il pourra être mis fin au marché chaque année, 3 mois avant le terme soit le 1^{er} juin, par LRAR.

9. **Variante / Option :**

Les préconisations de la loi Egalim, complétée par la loi Climat et Résilience font partie de l'offre de base : le candidat devra proposer au moins 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique ou en conversion, et 60% de produits durables et de qualité dans la

famille de denrées « viandes et poissons ».

Option : La commune souhaite considérer une option portant la proportion de produits durables et de qualité à 60 %.

Toutefois, la non-production de cette option n'exclut pas l'offre considérée.

10. Dossier de Consultation :

Le dossier de consultation est composé comme suit :

- Un règlement de consultation (RC),
- Un acte d'engagement (A.E) et ses annexes,
- Un cahier des clauses particulières (C.C.P),
- Un bordereau de prix unitaires (B.P.U),

Les documents applicables sont ceux en vigueur à la date de la remise des offres :

- Le CCAG et le CCTG applicables aux marchés de fournitures courantes et de services,
- Les recommandations du Groupe Permanent des Etudes des marchés de Denrées Alimentaires (GPEMDA) relative à la nutrition,
- Les normes en vigueur (HACCP),
- Le programme national nutrition santé (PNNS),
- Le programme national de l'alimentation (PNA).

Le dossier est téléchargeable sur le site <https://www.marches-securises.fr>

Pour tout renseignement, contacter la :

Mairie de Serrières en Chautagne – 2 Place Jules Masse – 73310 Serrières en Chautagne

Tél : 0479637013 / sg-rh@serrieres-en-chautagne.fr

Et se reporter à l'article 16 du présent règlement de consultation

11. Dossier de Candidature :

Le dossier de candidature devra contenir :

1. Lettre de candidature (formulaire DC1),
2. Déclaration du candidat (formulaire DC2), qui doit être dûment remplie et signée par le candidat, Déclaration sur l'honneur du candidat justifiant qu'il n'entre dans aucun des cas mentionnés à l'article R2143-3 du code de la commande publique concernant les interdictions de soumissionner ;
3. Références relatives à l'exécution de marchés de même nature et de moins de 3 ans ;
4. Un extrait de l'inscription au registre du commerce et des sociétés (K ou K bis) ;
5. Une carte d'identification justifiant de l'inscription au répertoire des métiers ;
6. Une attestation d'assurance.

12. Dossier d'offre :

L'offre devra contenir :

a. Pièces Administratives :

- L'acte d'engagement libellé en euros, datés et signés par les représentants qualifiés de l'entreprise,
- Le Cahier des Clauses Particulières (C.C.P.), ci-joint, à accepter sans modification, à parapher et signer sur la dernière page,
- Le Bordereau de Prix unitaires (B.P.U) rempli, daté et signé.

b. Annexes à l'acte d'engagement :

Au projet de marché seront joints des documents explicatifs, notamment :

1. Des indications concernant la provenance des fournitures et références des fournisseurs dans le respect des préconisations du programme national pour l'alimentation (P.N.A.). – redécouverte des produits locaux et circuits courts,
2. Des indications concernant les procédés d'exécution envisagés et les moyens utilisés, les dispositions que le candidat se propose d'adopter pour l'exécution du service (qualification du personnel, formation, respect des horaires de livraison...),

3. Modèles de menus sur 5 semaines et composition des menus de secours,
4. Un cahier de grammaire (maternelle et primaire),
5. Propositions d'animations,
6. Distance du lieu de fabrication au lieu de livraison,
7. Référence en prestation similaire.

13. Date limite de remise des offres : LE JEUDI 3 JUILLET 2025 à 12h00

14. Jugement des candidatures et des offres :

Le jugement des candidatures se fera au regard des pièces réclamées à l'article 13 du présent règlement et suivant les critères suivants :

- La capacité technique à assurer les prestations prévues par le présent marché ; notamment au travers de références professionnelles similaires ou de tout autre élément permettant de déterminer les capacités du candidat ;
- Les conditions d'annulation de commande pour cause extérieure au maître d'ouvrage (grèves, crise sanitaire...) et conditions de commande ;
- La capacité financière au regard de l'ampleur du marché.

Il sera retenu l'offre économiquement la plus avantageuse en fonction des critères énoncés ci-dessous :

- **Prix des repas 40%** selon la formule (il est précisé que ce critère sera jugé à partir de l'offre de base)

$$\text{Note} = 20 \times \left(1 - \frac{\text{Offre étudiée} - \text{Offre mieux classée}}{\text{Moyenne des offres}} \right)$$

- **Qualité de la prestation 50% :**

- 30 points** : qualité des ingrédients : le prestataire devra préciser la proportion des produits : frais/conserves/produits surgelés/BIO/label rouge,
- 30 points** : diversité de l'offre alimentaire : présentation d'un projet de menus pour 5 semaines,
- 10 points** : proposition d'un plan d'animation annuel,
- 10 points** : communication et informations,
- 10 points** : équipe et exploitation du restaurant, (présentation de l'équipe affectée, gestion des fins de service, plan de formation, hygiène HACCP et suivi bactériologique),
- 10 points** : propositions de lutte anti-gaspillage alimentaire / contenants sans plastique / économie d'emballages...

- **Conditions de modification ou annulation des repas et conditions de Commande : 10%**

Après examen de l'ensemble des offres, le pouvoir adjudicateur pourra, s'il le souhaite, rencontrer et engager des négociations avec au maximum les trois premiers candidats ayant présentés les offres les plus intéressantes. Au terme de ces négociations, le pouvoir adjudicateur attribuera le marché au candidat dont l'offre est jugée la plus avantageuse aux regards des critères énoncés précédemment.

15. Condition d'envoi et de remise des offres :

Les candidatures et les offres des candidats seront entièrement rédigées en langue française ainsi que les documents de présentations associés. Cette obligation porte également sur tous les documents techniques justifiant de la conformité d'un produit à une norme ou d'une marque de qualité non française dont l'équivalence est soumise à l'appréciation du pouvoir adjudicateur. Les offres seront établies en euros.

L'offre est à déposer sur la plateforme <https://www.marches-securises.fr>. **La remise sur support papier est proscrite.**

16. Renseignements complémentaires :

Pour obtenir tous renseignements complémentaires d'ordre administratif qui leur seraient nécessaires pour l'élaboration de leur offre, les candidats transmettront leur question sur le profil acheteur de la commune de la plateforme : <https://www.marches-securises.fr> , **de façon à parvenir à destination 7 jours calendaires avant la date et l'heure limites de réception des offres fixées en page de garde du présent Règlement de consultation (RC).**