

VILLE DE NANTES

DIRECTION DE L'ÉDUCATION

**Fourniture de denrées et plats cuisinés pour
le Service Municipal de la Restauration de la
Ville de Nantes**

RÈGLEMENT DE LA CONSULTATION

Procédure formalisée

**Procédure entièrement dématérialisée depuis <https://marchespublics.nantesmetropole.fr>
(cf. Annexe au présent règlement de la consultation)**

La date limite de remise des offres est indiquée dans l'avis d'appel public à la concurrence (A.A.P.C.)

L'offre devra comporter des échantillons pour certains lots (cf. art. 4.2)

Article 1^{er} - Objet de la consultation

1.1 - Objet de la consultation

La présente consultation porte sur la fourniture de denrées alimentaires et plats cuisinés.

Le marché se présentera sous les traits d'un accord-cadre mono-attributaire (4 maximum), donnant lieu à l'émission de bons de commande, dépourvu de tout montant minimum, mais assorti d'un montant maximum arrêté, pour la durée contractuelle globale, périodes de reconduction comprises (soit, 4 ans), et tous lots confondus, à **3 400 000 € HT** (le montant maximum de chacun des lots est arrêté à l'article 1.1 du C.C.A.P.).

1.2 - Mode de consultation

Procédure formalisée soumise aux articles R2161-2 et suivants du Code de la commande publique.

1.3 - Décomposition de la consultation

Les prestations sont réparties en 6 lots.

Lot	Intitulé
1	Boulettes de riz bio fourrées
2	Crêpes et gâteaux à partager type cake
3	Micro-pousses
4	Produits à base de pommes HVE ou équivalent
5	Produits de la mer surgelés
6	Rôtis de porc cuits bio réfrigérés

Chacun des lots fera l'objet d'un marché séparé. Néanmoins, un même soumissionnaire pourra se voir attribuer plusieurs lots.

Les candidats pourront présenter une offre pour un ou plusieurs lots.

1.4 - Groupement d'entreprises

L'acheteur ne souhaite imposer aucune forme de groupement à l'attributaire du marché.

Les candidats peuvent présenter une offre, soit en qualité de candidats individuels, soit en qualité de membres d'un ou plusieurs groupements. **Ils ne peuvent donc pas cumuler les deux qualités.**

Un même prestataire ne pourra pas être mandataire de plus d'un groupement pour un même marché.

Le mandataire devra fournir, si le groupement est désigné attributaire, un document d'habilitation signé par les autres membres du groupement et précisant les conditions de cette habilitation.

1.5 - Nomenclature

N° de lot	Intitulé lot	Famille – nomenclature achats internes	Code CPV
1	Boulettes de riz bio fourrées réfrigérées	DEF32	15614000-5
2	Gâteaux à partager type cake et crêpes	DEF20	15810000-9
3	Micro-pousses	DEF09	15872000-1
4	Produits à base de pommes HVE ou équivalent	DEF30	15330000-0
5	Produits de la mer surgelés	DEF35	15221000-3 15250000-5

6	Rôtis de porc cuits bio réfrigérés	DEF07	15131400-9
---	------------------------------------	-------	------------

Article 2 - Conditions de la consultation

2.1 - Durée – Délais d'exécution

L'accord-cadre prendra effet à compter du 1^{er} juillet 2024 ou, s'il n'était pas notifié avant cette date, à compter de la date de sa notification, et ce jusqu'au 30 juin 2025.

Il pourra être reconduit trois fois, par périodes successives de 1 an.

2.2 - Variantes et Prestations supplémentaires ou alternatives

Aucune variante n'est autorisée, et aucune prestation supplémentaire ou alternative n'est prévue.

2.3 - Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est fixé à **5 mois** à compter de la date limite de remise des offres.

Article 3 - Contenu du dossier de consultation (DCE)

Le DCE contient les pièces suivantes :

- x Le présent Règlement de consultation (R.C.) et son annexe « Dématérialisation »
- x L'Acte d'engagement (A.E.) et son annexe Co-traitance
- x Le Cahier des clauses administratives particulières (C.C.A.P.) et son annexe
- x Le Cahier des clauses techniques particulières (C.C.T.P.)
- x Le cadre de réponse au mémoire technique pour chacun des lots
- x Les Bordereaux des prix unitaires (B.P.U.), assortis des Détails quantitatifs estimatifs (D.Q.E.) propres à chaque lot
- x Le protocole de sécurité
- x L'origine des produits pour chacun des lots
- x La fiche « intermédiaires »
- x Le calendrier de remise des échantillons

L'acheteur se réserve le droit d'apporter au plus tard 15 jours avant la date limite pour la remise des offres, des modifications de détail au dossier de consultation. 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 limite fixée pour la remise des offres est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

Article 4 - Présentation des candidatures et des offres électroniques

Les candidatures et les offres des concurrents seront rédigées en langue française ou accompagnées d'une traduction en langue française certifiée par un traducteur assermenté et exprimées en EUROS.

Chaque candidat aura à produire un dossier complet comprenant les pièces listées aux articles suivants.

L'acheteur procède à l'examen des offres avant celui des candidatures, conformément à l'article R2161-4 du Code de la Commande Publique. Dès lors, l'acheteur ne procède à l'analyse de la candidature que du seul titulaire pressenti, cette vérification s'effectuant au plus tard avant l'attribution du marché.

En application de l'article R. 2144-7 du code de la commande publique, si l'opérateur économique concerné ne satisfait pas aux conditions de participations fixées, ne peut produire dans le délai imparti les documents justificatifs, les moyens de preuves, les compléments ou les explications demandées, sa candidature est déclarée irrecevable et son offre est éliminée. Le soumissionnaire dont l'offre a été classée immédiatement après la sienne est alors sollicité pour produire les documents nécessaires.

4.1 - Contenu de la candidature électronique

Pièces à remettre au titre de la candidature (aucune signature n'est exigée à ce stade)
Renseignements relatifs à la situation juridique du candidat
Formulaire DC1* (Lettre de candidature) , que la candidature soit présentée à titre individuel ou en groupement
Renseignements relatifs à la capacité économique / financière du candidat
Chiffre d'affaires global et chiffre d'affaires concernant les prestations objet du contrat, réalisées au cours des 3 derniers exercices disponibles
Renseignements relatifs à l'aptitude à exercer l'activité professionnelle et aux capacités techniques et professionnelles
Effectifs moyens annuels du candidat pour chacune des 3 dernières années
Références du candidat effectuées au cours des 3 dernières années : montant, date, nature des prestations/travaux réalisés et identité du client (privé ou public).


*disponibles gratuitement sur le site www.economie.gouv.fr

Le candidat peut présenter sa candidature, accompagnée de l'ensemble des informations décrites dans le tableau ci-dessus) sous la forme du Document Unique de Marché Européen (DUME) prévu à l'article R2143-4 du Code de la commande publique.

Les candidats peuvent par ailleurs bénéficier des dispositions des articles R2143-13 et R2143-14 du Code de la Commande publique.

Enfin, un candidat qui ne disposerait pas, à titre individuel, des capacités suffisantes à la réalisation du marché est libre de faire valoir (en les prouvant) les capacités d'autres entités, soit notamment en répondant en groupement, soit en présentant un ou plusieurs sous-traitants. Dans ce dernier cas, le candidat apportera, par tout moyen approprié, la preuve qu'il disposera effectivement, en cas d'attribution, des moyens de ce ou ces sous-traitants. Cette preuve peut notamment prendre la forme d'un engagement écrit de ce ou ces derniers.

4.2 - Contenu de l'offre électronique

Pièces à produire au titre de l'offre (aucune signature n'est exigée à ce stade)
L'Acte d'engagement (A.E.) et ses annexes , dûment complété par les représentants qualifiés des entreprises ayant vocation à être titulaires du contrat
En cas de déclaration de sous-traitance, un formulaire DC4 (www.economie.gouv.fr) dûment renseigné
Le Bordereau des prix unitaires (B.P.U) - Détail quantitatif estimatif (D.Q.E.) , dûment complété (il est précisé que le D.Q.E. est dénué de toute valeur contractuelle et n'a d'autre finalité que celle de permettre le jugement des offres)
Le cadre de réponse au mémoire technique spécifique à chaque lot dûment rempli , accompagné des documents qui y sont demandés le cas échéant.
 Pour les lots n°1, 2, 4, 5 et 6 Le soumissionnaire produira les échantillons dont le Calendrier de remise des échantillons dresse la liste.

Ces échantillons seront déposés à la date mentionnée dans ce même Calendrier, et à l'adresse et horaires suivants :

**Cuisine centrale de la ville de Nantes
6 impasse du Petit Châtelier
entre 7h30 et 10h30**

La remise d'échantillons ne donnera pas lieu à indemnisation.

Aucun échantillon n'est à fournir pour le lot n°3.

Article 5 - Sélection des candidatures et jugement des offres

Les critères intervenant pour la sélection des candidatures sont : Aptitude à exercer l'activité professionnelle, capacité économique et financière, capacités techniques et professionnelles

Les critères pondérés retenus pour le jugement des offres sont les suivants :

Lots n°1 et 4	
Critères	Coefficient
Valeur technique	40
- Qualités nutritionnelles, qualité des ingrédients et/ou morceaux, qualité de la traçabilité, qualité des fiches techniques, adéquation du conditionnement	20
- Qualités organoleptiques sur la base des échantillons remis	15
- Performance de la fréquence et du délai de livraison, de la gestion des commandes urgentes et des modifications de commandes	5
Performance Développement durable	20
- Capacité de mise en œuvre de circuits courts dans le cycle de production et de distribution (description du circuit d'approvisionnement et du nombre d'intermédiaires (en concordance avec la « fiche intermédiaires »))	4
- Pertinence de l'organisation actuelle pour réduire l'impact environnemental des emballages et des livraisons et pertinence des engagements pris pour gérer les déchets et les emballages, notamment la réduction de l'usage du plastique	6
- Pertinence et récurrence des actions pédagogiques proposées en vue de sensibiliser les convives et le personnel des restaurants à un mode d'élevage et/ou de production respectueux au plan sanitaire et environnemental	10
Prix D.Q.E.	40

Lots n°2 et 5	
Critères	Coefficient
Valeur technique	50
- Qualités nutritionnelles, qualité des ingrédients et/ou morceaux, qualité de la traçabilité, qualité des fiches techniques, adéquation du conditionnement	25
- Qualités organoleptiques sur la base des échantillons remis	20
- Performance de la fréquence et du délai de livraison, de la gestion des commandes urgentes et des modifications de commandes	5
Performance Développement durable	10

- Capacité de mise en œuvre de circuits courts dans le cycle de production et de distribution (description du circuit d'approvisionnement et du nombre d'intermédiaires (en concordance avec la « fiche intermédiaires »))	4
- Pertinence de l'organisation actuelle pour réduire l'impact environnemental des emballages et des livraisons et pertinence des engagements pris pour gérer les déchets et les emballages, notamment la réduction de l'usage du plastique	6
Prix D.Q.E.	40

Lot n°3	
Critères	Coefficient
Valeur technique	40
- Qualités nutritionnelles, qualité des ingrédients et/ou morceaux, qualité de la traçabilité, qualité des fiches techniques, adéquation du conditionnement	35
- Performance de la fréquence et du délai de livraison	5
Performance Développement durable	20
- Capacité de mise en œuvre de circuits courts dans le cycle de production et de distribution (description du circuit d'approvisionnement et du nombre d'intermédiaires (en concordance avec la « fiche intermédiaires »))	4
- Pertinence de l'organisation actuelle pour réduire l'impact environnemental des emballages et des livraisons et pertinence des engagements pris pour gérer les déchets et les emballages, notamment la réduction de l'usage du plastique	6
- Pertinence et récurrence des actions pédagogiques proposées en vue de sensibiliser les convives et le personnel des restaurants à un mode d'élevage et/ou de production respectueux au plan sanitaire et environnemental	10
Prix D.Q.E.	40

Lot n°6	
Critères	Coefficient
Valeur technique	40
- Qualités nutritionnelles, qualité des ingrédients et/ou morceaux, qualité de la traçabilité, qualité des fiches techniques, adéquation du conditionnement	20
- Qualités organoleptiques sur la base des échantillons remis	15
- Performance de la fréquence et du délai de livraison	5
Performance Développement durable	25
- Capacité de mise en œuvre de circuits courts dans le cycle de production et de distribution (description du circuit d'approvisionnement et du nombre d'intermédiaires (en concordance avec la « fiche intermédiaires »))	4
- Pertinence de l'organisation actuelle pour réduire l'impact environnemental des emballages et des livraisons et pertinence des engagements pris pour gérer les déchets et les emballages, notamment la réduction de l'usage du plastique	6
- Pertinence et récurrence des actions pédagogiques proposées en vue de sensibiliser les convives et le personnel des restaurants à un mode d'élevage et/ou de production respectueux au plan sanitaire et environnemental	10

- Prise en compte du bien être animal : conditions d'élevage, de transport et d'abattage des animaux	5
Prix D.Q.E.	35

Chaque critère et sous critère sera noté sur 5.

Incohérences constatées dans les prix

En cas de discordance entre les prix ou les montants portés en lettres et ceux portés en chiffres, les montants ou les prix portés en lettres prévaudront et ceux portés en chiffres seront rectifiés en conséquence.

En cas de discordance constatée dans une offre, les indications portées au B.P.U. prévaudront sur toutes les autres indications de l'offre dont les montants pourront être rectifiés en conséquence. C'est le montant ainsi rectifié à partir des documents ci-dessus qui sera pris en considération. Toutefois, si le candidat concerné est sur le point d'être retenu, il sera invité à rectifier son offre pour la mettre en harmonie avec les mentions du B.P.U.. En cas de refus, son offre sera éliminée comme non cohérente.

Article 6 - Documents à produire par l'attributaire

L'acheteur enverra à l'attributaire un courrier listant les documents à produire par celui-ci à des fins de justification de sa non-interdiction de soumissionner conformément aux articles R2143-6 et R2143-10 du Code de la commande publique et de son respect des obligations induites par les dispositions idoines du Code du Travail.

Si l'attributaire ne produit ou ne peut produire dans le délai imparti ces documents justificatifs, il sera éliminée en application des dispositions de l'article R2144-7 du Code de la commande publique.

Dans ce cas, le soumissionnaire dont l'offre a été classée immédiatement après la sienne est sollicité pour produire les documents nécessaires.

Par ailleurs, le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité d'évincer l'attributaire s'il apparaît qu'il tombe sous le coup de l'une des interdictions de soumissionner visées à aux articles L2141-7 à L 2141-10 et suivants du Code de la commande publique. Avant qu'il ne prenne sa décision, et conformément aux dispositions de l'article L. 3141-11 du Code de la commande publique, l'acheteur invitera l'attributaire à prouver que son professionnalisme et sa fiabilité ne peuvent plus être remis en cause et, le cas échéant, que sa participation à la procédure de passation du marché public n'est pas susceptible de porter atteinte à l'égalité de traitement. Si les éléments et précisions fournis ne s'avèrent pas concluants, l'attributaire sera exclu.

Article 7 - Renseignements complémentaires

Pour tout renseignement complémentaire, les candidats devront transmettre impérativement leur demande écrite 10 jours au plus tard avant la date limite des offres par l'intermédiaire du profil d'acheteur : <https://marchespublics.nantesmetropole.fr>

Une réponse sera alors adressée depuis le profil acheteur au plus tard 6 jours avant la date limite de remise des offres.

En cas d'interrogations concernant les modalités de dépôt

contact.marches@nantesmetropole.fr