



## VILLE DE HAGONDANGE

PREPARATION ET LIVRAISON DE REPAS ET COLLATIONS EN  
LIAISON FROIDE OU CHAUDE POUR LA RESTAURATION DES  
ENFANTS DU MULTI-ACCUEIL DE LA MAISON DE L'ENFANCE

## REGLEMENT DE CONSULTATION

\* \* \*

<b>OBJET DE LA CONSULTATION</b>	<b>Fourniture de repas et de collations en liaison froide ou chaude pour la restauration des enfants de la Maison de l'Enfance</b>
<b>POUVOIR ADJUDICATEUR</b>	<b>Ville de Hagondange Place Jean Burger 57300 HAGONDANGE Tél : 03/87/71/50/10 Fax : 03/87/72/18/36 Mail : <a href="mailto:mairie@ville-hagondange.fr">mairie@ville-hagondange.fr</a></b>
<b>DATE D'ENVOI DE LA PUBLICATION</b>	<b>5 janvier 2017</b>
<b>DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES</b>	<b>31 janvier 2017 A 12 heures</b>
<b>LIEU DE RECEPTION DES OFFRES</b>	<b>Mairie de HAGONDANGE Place Jean Burger 57300 HAGONDANGE</b>

## **ARTICLE PREMIER – OBJET DE LA CONSULTATION**

La présente consultation a pour objet la préparation et la livraison des repas et collations en liaison froide ou chaude, au multi-accueil de la Maison de l'Enfance située rue Elsa Triolet à HAGONDANGE

La Maison de l'Enfance est ouverte du lundi au vendredi de 7h30 à 18h30. La structure est fermée entre Noël et Nouvel An, une semaine aux vacances de printemps et trois semaines et demi en été.

La Ville ne peut s'engager sur un nombre de repas. Les commandes fluctuent en fonction des besoins des familles aux plannings souvent atypiques, à titre indicatif 6900 repas sont servis à l'année.

L'organisation et le détail de la prestation sont explicités dans le cahier des clauses administratives particulières.

## **ARTICLE 2 - CONDITIONS DE LA CONSULTATION**

### **2.1 – mode de la consultation**

La présente consultation est soumise aux dispositions de l'article 27, du décret 2016-360 du 25 mars 2016

### **2.2 – durée du marché :**

Le marché est conclu pour la durée d'un an soit 01/04/2017 au 31/03/2018 , il pourra éventuellement être renouvelé deux fois par tranche d'un an. La Ville respectera un délai de préavis de trois mois pour informer le prestataire de la décision.

### **2.3 – désignation des offres**

La présente consultation comporte une offre de base :

<b>Fourniture et livraison de repas et collations en liaison froide ou chaude sur site</b>
--------------------------------------------------------------------------------------------

### **2.4 – variante**

Les variantes sont autorisées si elles améliorent ou confortent le niveau de la qualité des prestations attendues. Toutefois, les candidats présentant une variante devront obligatoirement fournir une note explicative succincte exposant les raisons, administratives ou techniques, qui les ont amenés à ne pas déposer d'offre de base, le cas échéant, mais une offre variante. Cette disposition a pour but d'analyser comparativement les diverses offres reçues.

### **2.5 – Négociations**

La Ville se réserve la possibilité d'engager des négociations après la remise des offres, dans le respect des dispositions du Code des Marchés Publics avec les trois entreprises les mieux disantes

### **ARTICLE 3 – DELAIS ET PROCEDURE :**

3.1 – Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'apporter au plus tard 10 jours avant la date limite fixée pour la remise des offres, des modifications de détail au dossier de consultation. Ces modifications n'altéreront pas les éléments substantiels du marché. Le pouvoir adjudicateur avertira alors tous les candidats dans des conditions respectueuses du principe d'égalité. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié.

3.2 – Les entreprises resteront engagées pendant un délai de deux mois à compter de la date de remise des offres.

3.3 – Les entreprises dont les offres n'auront pas été retenues en seront informées.

3.4 – Les notifications aux entreprises attributaires leur seront signifiées.

3.5 – Sur demande du pouvoir adjudicataire, l'entreprise devra fournir sous 7 jours, autant d'exemplaires de son dossier d'offres qu'il lui sera demandé.

3.6 – Le dossier d'offre devra être rédigé en langue française. La monnaie de compte est l'euro.

### **ARTICLE 4 – PIECES CONSTITUANT LE DOSSIER DE CONSULTATION**

- Le présent règlement de consultation,
- L'acte d'engagement et le détail estimatif
- Le Cahier des Clauses Administratives Particulières (C.C.A.P)

### **ARTICLE 5 – RETRAIT DES DOSSIERS**

Les candidats intéressés auront la possibilité de télécharger le dossier de consultation sur le site internet de la Ville de Hagondange : [www.ville-hagondange.fr](http://www.ville-hagondange.fr) (rubrique des marchés publics) ou sur le site [www.depoz.fr](http://www.depoz.fr) (ECRITECH).

### **ARTICLE 6 – MODALITES DE REGLEMENT :**

Les paiements se feront par mandat administratif sur le compte ouvert par le titulaire du marché, dans un délai maximum de 30 jours après présentation des factures à condition qu'elles le soient dans les formes et conditions recevables.

### **ARTICLE 7 – CONTENU DES OFFRES :**

L'entrepreneur aura à produire un dossier comprenant les pièces suivantes datées et signées :

- Déclaration des candidats selon le formulaire type du Ministère (DC 1, 2 et 4) incluant une liste de références dans le domaine concerné, ses moyens humains et matériels, les certificats de qualifications et capacités professionnelles, ainsi que les déclarations sur l'honneur prévues notamment aux articles 48, 50 et 51 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016

- Acte d'engagement signé
- Cahier des Clauses Administratives Particulières signé
- Un mémoire technique précisant notamment :
  - Les procédés d'exécution envisagés et les moyens utilisés pour la réalisation de la prestation prévue au marché et celle envisagée pour l'option (qualification du personnel, formation,...)
  - L'agrément des services vétérinaires
  - La démarche qualité suivie par l'entreprise (démarche HACCP, traçabilité, label de qualité et d'une manière générale tout élément permettant d'apprécier ce domaine dans les prestations de l'entreprise)
  - La liste des menus et des collations sur une période de 4 semaines (au minimum deux exemples)
  - La provenance des fournitures et les références des fournisseurs
  - Le pourcentage de produits frais (légumes, fruits, viande et laitage) entrant dans la composition des menus ainsi que les catégories de produits, label, etc
  - Les modalités de réservation et de commande de repas détaillés, notamment les délais de commande

#### **ARTICLE 8 – CONDITIONS D'ENVOI ET DE REMISE DES OFFRES**

- Les candidats transmettront leur offre dans une enveloppe cachetée portant l'adresse suivante :

Monsieur le Maire  
Mairie de HAGONDANGE  
Place Jean Burger  
57300 HAGONDANGE

Et la mention :

**« CONSULTATION POUR LA PREPARATION DES REPAS POUR LA RESTAURATION DES ENFANTS DU MULTI ACCUEIL DE LA MAISON DE L'ENFANCE » – NE PAS OUVRIR –**

Elle sera remise contre récépissé **avant 31 janvier 2017 12 heures** ou sera envoyée en recommandé avec accusé de réception et devra parvenir avant la date et l'heure limites précitées.

Les plis qui seraient remis ou dont l'accusé de réception serait délivré après la date et l'heure limites précitées, ainsi que ceux remis sous enveloppe non cachetée, ne seront pas retenus.

Il est précisé que c'est la date de réception du pli par la Ville de HAGONDANGE qui est prise en compte et non le cachet de la poste.

Les offres peuvent être acheminées aussi par transmission électronique via la plateforme ECRITECH : [www.depoz.fr](http://www.depoz.fr)



La présentation sur support physique électronique n'est pas autorisée, sauf en ce qui concerne la copie de sauvegarde accompagnant une transmission électronique.

## **ARTICLE 9 – SELECTION DES CANDIDATURES ET JUGEMENTS DES OFFRES**

### **Présentation des candidatures :**

Les candidatures devront être conformes aux articles 48 et 51 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016.

### **Pondération des critères :**

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

a) Prix de la prestation pour **35 points**

Le prix des prestations des repas apparaîtra dans la fiche estimative jointe

b) Moyens techniques et humains pour **15 points** (3 sous critères)

- Capacité technique et professionnelle jugée à partir du mémoire technique présenté, contenant les références et qualifications des candidats, les moyens humains réellement prévus pour la réalisation de la prestation, la qualification du personnel, les moyens techniques mis en place tout au long du processus : la fabrication, le conditionnement, le transport le cas échéant **5 points**
- Capacité à proposer un système de commande répondant aux besoins du multi-accueil : mentionner la procédure de commande et la répartition des repas, délai de commande provisoire, délai d'ajustement du nombre de repas **5 points**
- Capacité à garantir la livraison en temps et heure et durant les heures d'ouverture de la Maison de l'Enfance **5 points**

c) Critères sur la qualité des produits utilisés pour **50 points** (2 sous critères)

- Aspect visuel et qualité gustative, variétés des menus proposés (deux exemples de menus sur 4 semaines) **25 points**
- Composition et origine des repas fournis : en priorité des produits frais et de saison issue de l'approvisionnement local et régional (30%), sans adjonction de sel, sucre, matières grasses et additifs, adaptés à la petite enfance et respectant les recommandations pédiatriques en matière de diversification alimentaire.  
Favoriser les produits issus de l'agriculture biologique (20%). **25 points**

➡ Calcul de la note des offres pour les critères en rapport au prix de la prestation :

Note candidat :  $X = (M_p/P_x) * 35$

$M_p$  = offre la plus basse

$P_x$  = prix proposé par le candidat X

➡ Calcul de la note des offres pour les critères moyens techniques et humains

On attribue une note sur 20 aux différents candidats en se basant sur le mémoire technique, puis on calcule la note finale en utilisant la méthode des ratios.

Note candidat X =  $(V_x/20) * 15$

$V_x$  = note obtenue par le candidat X

➡ Calcul de la note des offres pour les critères en rapport à la qualité des produits

On attribue une note sur 20 aux différents candidats en se basant sur les conditions demandées, puis on calcule la note finale en utilisant la méthode des ratios

Note candidat X =  $(V_x/20) * 50$

$V_x$  = note obtenue par le candidat X

La note finale utilisée pour le classement des offres est la somme des trois notes obtenues. La meilleure offre est celle ayant la note la plus élevée.

La Ville demande aux candidats de présenter à la Maison de l'Enfance le **jeudi 9 février 2017 à 10 heures** quelques plats témoins et échantillons relatifs au menu qui seront proposés aux enfants dans le cadre du marché.

## **10 – RENSEIGNEMENTS**

Pendant la période de consultation, les entreprises pourront obtenir, par écrit, tous renseignements utiles à l'établissement de leurs offres auprès de :

Mairie de HAGONDANGE

Madame RUBIO Myriam

Place Jean Burger

57300 HAGONDANGE

Téléphone : 03/87/71/50/10

Fax : 03/87/72/18/36

[mairie@ville-hagondange.fr](mailto:mairie@ville-hagondange.fr)

Une réponse sera alors adressée au plus tard 6 jours avant la date limite de réception des offres.