

REGLEMENT DE CONSULTATION

Date et heure limites de réception des offres :

Jeudi 15 mai 2025 à 11h30

Article 1 – Objet de la consultation

Lot unique : Fourniture de repas en « Liaison froide » pour la restauration scolaire et périscolaire de la Commune de Wolfisheim pour 2 années (années scolaires 2025/2026 et 2026/2027).

Article 2 – Procédure

Marché passé selon une procédure adaptée en application notamment des articles L2123-1 et R 2123-1 du Code de la Commande Publique.

Article 3 – Conditions de remise des offres

3.1 Retrait du dossier

Le dossier est à télécharger sur la plateforme dématérialisée : www.alsacemarchespublics.eu

3.2 Remise des offres

Les candidats déposeront leur offre via la plateforme dématérialisée précitée.

Les propositions qui seraient remises ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure limites fixées ci-dessus, ne seront pas retenues.

Les offres des candidats seront entièrement rédigées en langue française.

Article 4 – Délai d'exécution

Le délai d'exécution est fixé au premier jour de la rentrée scolaire 2025/2026 pour les prestations aux écoles.

Article 5 – Contenu des offres

Pièces de la candidature telles que prévues aux articles L. 2142-1, R. 2142-3, R. 2142-4, R. 2143-3 et R. 2143-4 du Code de la commande publique.

Pour présenter leur candidature, les candidats utilisent soit les formulaires DC1 (lettre de candidature) et DC2 (déclaration du candidat) disponibles gratuitement sur le site www.economie.gouv.fr, soit le Document Unique de Marché Européen (DUME).

Les candidatures devront notamment bien intégrer les éléments suivants :

- Une copie d'un extrait de l'inscription au registre du commerce et des sociétés (K ou K bis) ou une carte d'identification justifiant de l'inscription au répertoire des métiers ou document équivalent,
- Une attestation d'assurance professionnelle et responsabilité civile de moins de 3 mois,
- La liste des prestations similaires à l'objet du marché,

Commune de WOLFISHEIM
Fourniture de repas en « Liaison froide » pour la restauration scolaire et périscolaire

- Tous documents techniques et autres permettant de répondre aux demandes de l'article 6 (jugement des offres et critères d'attribution),
- Deux propositions de menus pour 5 semaines consécutives (Période 1 : Septembre- Octobre et Période 2 : Mars-Avril) sont à joindre à l'offre, ainsi que 5 semaines consécutives de menus 100% végétarien, afin d'apprécier la diversification des sources de protéines,
- Les Annexes 1 et 2 complétées et signées,
- L'AE complété et signé (accompagné du CCP signé).

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

Article 6 – Jugement des offres et critères d'attribution

Offre économiquement la plus avantageuse conformément aux critères ci-après.

1^{er} critère : la sécurité alimentaire (20 %)

Le candidat remettra un mémoire technique détaillant les points suivants :

- pour les viandes et poissons: les caractéristiques de production, les modalités de contrôle et les références des organismes qui en ont la charge ; les documents relatifs au cahier des charges des élevages concernés et les labels des viandes utilisées
- la traçabilité des produits : moyens mis en œuvre pour garantir la provenance de l'ensemble des produits et leur traçabilité
- une proposition de plan alimentaire accompagnée d'exemples de menus
- la nature des conditionnements (matériaux et modèle) conformes aux exigences, et notamment pour ce qui concerne les matériaux plastiques:
 - du règlement européen 1935/2004 du 27 octobre 2004
 - de la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets en matière plastique au contact des denrées alimentaires, à savoir, le règlement 10/2011 du 14 janvier 2011 abrogeant la directive 2002/72/CE du 6 août 2002,
 - du décret n° 2008-1469 du 30 décembre 2008, modifiant le décret n° 2007-766 du 10 mai 2007, abrogeant partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux.
 - la loi du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation, dite « EGAlim »
- la capacité de la cuisine centrale et le nombre de repas livrés par jour
- la qualité, la sécurité et la continuité de l'approvisionnement
- la qualification du personnel titulaire

Nous demandons également au candidat la possibilité de nous faire visiter son site de production ainsi qu'un des lieux de la distribution, auquel cas une dégustation serait faite par une équipe composée de représentants de la commune et de délégués de parents d'élèves.

Modalités de notation :

N : 5 Excellente, pour mémoire détaillé et adapté, N : 4 Très bonne, mémoire conforme, N 3 : Bonne, mémoire conforme, N : 2 Passable, mémoire adapté mais insuffisant, N : 1 Médiocre, mémoire insuffisant et/ou inadapté, N : 0 Pas de mémoire fourni.

2^{ème} critère : Valeur technique sur la qualité des produits et la qualité de la prestation (30%)

- la qualité nutritionnelle des produits (dont leur variété) des repas proposés
- le respect de la loi Egalim

Commune de WOLFISHEIM
Fourniture de repas en « Liaison froide » pour la restauration scolaire et périscolaire

- le respect des 20% (part en valeur d'achat) de bio, répartis sur toutes les familles de produits
- le respect des produits souhaités 100% bio
- le respect de la saisonnalité : exclusion des légumes d'été en hiver
- le pourcentage de produits frais utilisés pour chaque famille de produits
- une viande de première catégorie par semaine
- le mode de présentation (découpe, ...) des fruits de gros calibre (melon, pastèque, ananas etc...), des tartes et pâtisseries et des fromages
- une proposition de communication interactive à destination des familles
- des exemples d'animations proposées à différentes périodes de l'année

Modalités de notation :

N : 5 Excellente, pour mémoire détaillé et adapté, N : 4 Très bonne, mémoire conforme, N 3 : Bonne, mémoire conforme, N : 2 Passable, mémoire adapté mais insuffisant, N : 1 Médiocre, mémoire insuffisant et/ou inadapté, N : 0 Pas de mémoire fourni.

3ème critère : prise en compte du développement durable (20 %)

- émission de gaz à effet de serre concernant la production, le transport et la transformation des denrées
- part des produits issus de l'agriculture biologique
- Approvisionnement direct auprès de producteurs ou groupement de producteurs
- Pérennisation des approvisionnements via des producteurs et groupements de producteurs
- utilisation dans la production des denrées de produits phytosanitaires
- absence totale d'OGM dans la chaîne de production
- gestion des déchets et en particulier la réduction des emballages
- explication de la démarche de lutte contre le gaspillage

Modalités de notation :

Performances environnementales notées de 0 à 5

4ème critère : coût du repas (30 %)

Modalités de notation :

Note maximale 5 au prix le plus bas

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité d'engager une négociation au niveau du prix et des délais avec le/les candidat/s présentant les offres économiquement les plus avantageuses. Toutefois, le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité d'attribuer le marché sur la base des offres initiales, sans négociation.

La comparaison des prix des repas sera effectuée pour l'analyse des offres par comparaison des prix TTC de chaque candidat selon la formule : $((1 \text{ repas maternelle} \times 50) + (1 \text{ repas élémentaire} \times 120) + (1 \text{ repas adulte} \times 20) + (1 \text{ repas enfant ALSH} \times 30) + (1 \text{ repas adulte ALSH} \times 10)) / 230$

Article 7 – Renseignements complémentaires

Les opérateurs économiques sont informés que, pour la phase de passation du marché, tous les échanges avec le pouvoir adjudicateur se feront par le biais du profil acheteur (questions/réponses au cours de la consultation, demandes de précision, demande de pièces manquantes, invitation à négocier, lettres de rejet et de notification...).

Article 8 – Voies et délais de recours

Tribunal Administratif de Strasbourg
31 avenue de la Paix
BP 51038
67070 STRASBOURG CEDEX
Tél : 03.88.21.23.23 - Mail : greffe.ta-strasbourg@juradm.fr