

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

Objet du marché :

**17004V FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE
POUR LES RESTAURANTS DES ECOLES MATERNELLES
ET ELEMENTAIRES, DES ACCUEILS DE LOISIRS
MUNICIPAUX ET DES ETABLISSEMENTS D'ACCUEIL DE
LA PETITE ENFANCE SITES SUR LE TERRITOIRE DE LA
VILLE DE STRASBOURG**

Date et heure limites de réception des offres

7 mars 2017 à 10 Heures

**LES OFFRES SERONT DEPOSÉES EXCLUSIVEMENT PAR VOIE
DÉMATÉRIALISÉE SUR <https://alsacemarchespublics.eu>**

**LES OFFRES SOUS FORMAT PAPIER ENVOYÉES PAR VOIE
POSTALE OU DEPOSÉES PHYSIQUEMENT NE SERONT NI
OUVERTES NI ANALYSÉES.**

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

SOMMAIRE

<u>ARTICLE PREMIER : OBJET ET ETENDUE DE LA CONSULTATION</u>	3
1.1 - OBJET DE LA CONSULTATION	3
1.2 - ETENDUE DE LA CONSULTATION	3
1.3 - DECOMPOSITION DE LA CONSULTATION	3
1.4 - CONDITIONS DE PARTICIPATION DES CONCURRENTS	4
1.5 - NOMENCLATURE COMMUNAUTAIRE	4
<u>ARTICLE 2 : CONDITIONS DE LA CONSULTATION</u>	4
2.1 - DUREE - DELAIS D'EXECUTION	4
2.2 - VARIANTES ET PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES OU ALTERNATIVES	4
2.3 - DELAI DE VALIDITE DES OFFRES	4
2.4 - MODE DE REGLEMENT ET MODALITES DE FINANCEMENT	4
2.5 – CONDITIONS PARTICULIERES D'EXECUTION	5
<u>ARTICLE 3 : CONTENU DU DOSSIER DE CONSULTATION</u>	5
<u>ARTICLE 4 : PRESENTATION DES CANDIDATURES ET DES OFFRES</u>	6
4.1 - DOCUMENTS A PRODUIRE	6
4.2 - VARIANTES	7
<u>ARTICLE 5 : SELECTION DES CANDIDATURES ET JUGEMENT DES OFFRES</u>	7
<u>ARTICLE 6 : CONDITIONS D'ENVOI OU DE REMISE DES PLIS</u>	15
6.1 – TRANSMISSION SOUS SUPPORT PAPIER	15
6.2 – TRANSMISSION ELECTRONIQUE	16
<u>ARTICLE 7 : RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES</u>	17
7.1 - DEMANDE DE RENSEIGNEMENTS	17
7.2 - DOCUMENTS COMPLEMENTAIRES	17
7.3 - VISITES SUR SITES ET/OU CONSULTATIONS SUR PLACE	17

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

Article premier : Objet et étendue de la consultation

1.1 - Objet de la consultation

La présente consultation concerne : **17004V Fourniture de repas en liaison froide pour les restaurants des écoles maternelles et élémentaires, des accueils de loisirs municipaux et des établissements d'accueil de la petite enfance situés sur le Territoire de la Ville de Strasbourg**

Lieu(x) d'exécution : Territoire de la Ville de Strasbourg

Reprise du personnel :

L'obligation de reprise du personnel, prévue par les articles L 1223-1 et suivants du Code du travail et par la convention collective s'applique.

La liste des personnels à reprendre dans le cadre de la réponse à la présente consultation concerne uniquement le lot 2 - Ecoles et accueils de loisirs municipaux quartiers Centre-Est, et plus particulièrement le personnel affecté au restaurant de l'école élémentaire du Conseil des XV, situé 6 rue de la Wallonie à Strasbourg. Les informations relatives à la reprise sont communiquées à l'acte d'engagement.

1.2 - Etendue de la consultation

Les prestations font l'objet **d'accords-cadres à bons de commande sans montants minimum ni maximum passés selon la procédure adaptée** en application des articles 28, 78 et 80 du Décret 2016-360 du 25 mars 2016.

Ces accords-cadres fixent toutes les stipulations contractuelles. Ils sont exécutés au fur et à mesure de l'émission des bons de commande.

L'acheteur public garantit au titulaire l'exclusivité de la fourniture de repas pour les restaurants scolaires et établissements de la petite enfance d'ores et déjà inclus dans le périmètre du marché. Il se réserve cependant la possibilité de recourir à une consultation séparée pour la fourniture de repas des restaurants dont l'ouverture est prévue en cours d'exécution du marché.

1.3 - Décomposition de la consultation

La présente consultation se décompose en 4 lots désignés ci-après :

Lot n°	Désignation
1	Ecoles et accueils de loisirs municipaux quartiers Centre-Ouest
2	Ecoles et accueils de loisirs municipaux quartiers Centre-Est
3	Ecoles et accueils de loisirs municipaux quartiers Centre-Sud
4	Etablissements d'accueil de la petite enfance

Chacun des lots fera l'objet d'un accord-cadre à bons de commande sans montant minimum ni maximum.

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

1.4 - Conditions de participation des concurrents

L'acheteur ne souhaite imposer **aucune forme de groupement** à l'attributaire de l'accord-cadre.

Les candidats pourront présenter plusieurs offres en agissant à la fois :

- En qualité de candidats individuels et de membres d'un ou plusieurs groupements ;
- En qualité de membres de plusieurs groupements.

Conformément aux dispositions de l'article 48-III du décret du 25 mars 2016, une même personne ne peut représenter plus d'un candidat pour un même marché public.

1.5 - Nomenclature communautaire

Les classifications principales conformes au vocabulaire commun des marchés européens (CPV) sont communes à l'ensemble des lots et listées ci-dessous :

<i>Classification principale</i>	<i>Classification complémentaire</i>
Services de restauration scolaire. (555231003)	
Services d'élaboration (cuisson) de repas. (553220003)	
Services de préparation de repas. (553210006)	
Services de livraison de repas. (555212000)	

Article 2 : Conditions de la consultation

2.1 - Durée - Délais d'exécution

La durée du marché est fixée à l'acte d'engagement et dans le CCP. Les délais d'exécution sont fixés dans le CCP.

2.2 - Variantes

Aucune variante n'est autorisée.

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 réception des offres.

2.4 - Mode de règlement et modalités de financement

Les prestations seront financées selon les modalités suivantes : Ressources propres de la collectivité 100 %.

Les sommes dues au(x) titulaire(s) et au(x) sous-traitant(s) de premier rang éventuel(s) du marché, seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des factures ou des demandes de paiement équivalentes.

2.5 – Conditions particulières d'exécution

Conformément aux dispositions de l'article 38 de l'Ordonnance n° 2015-899 du 23 Juillet, cette consultation comporte des conditions d'exécution à caractère social :

- réaliser les heures d'insertion et de formation prescrites à l'acte d'engagement (300 heures d'insertion par tranche de 100 000 € HT de prestation facturée, se décomposant en 292 heures de présence effective sur le ou les postes de travail et 8 heures de formation) ;
- participation à une réunion semestrielle de suivi du volet social

Les volumes d'heures indiqués constituent des **minima obligatoires**. Le titulaire pourra, s'il le souhaite, **aller au-delà de ces obligations, sans que cela n'ait une incidence sur la notation de son offre**.

Le respect des dispositions ci-dessus est une condition de la conformité de l'offre. Ainsi, une offre comportant des réserves sera déclarée irrégulière au motif du non-respect du cahier des clauses particulières.

Le titulaire concerné devra mettre en œuvre tous les moyens dont il dispose pour respecter ces objectifs dans le cadre de l'exécution des prestations.

Le détail et les modalités pratiques de mise en œuvre de ces mesures en faveur de la promotion de l'emploi figurent à l'article 4 du cahier des clauses particulières (CCP) du marché.

Par ailleurs, le guide pratique relatif aux clauses sociales est joint en annexe du règlement de la consultation.

Aucune prestation n'est réservée au profit d'entreprises ou d'établissements visés par les articles 13 et 14 du décret 2016-360 du 25 Mars 2016 relatif aux marchés publics.

Article 3 : Contenu du dossier de consultation

Le dossier de consultation est constitué des pièces suivantes :

- le règlement de la consultation (RC) et ses annexes « guide pratique des clauses sociales » et « dématérialisation des marchés publics »
- l'acte d'engagement (AE) et ses annexes :
 - **Annexe 1** : relative à la déclaration de sous-traitance
 - **Annexe 2** : « désignation des cotraitants et répartition »
- le cahier des clauses particulières (CCP) commun aux lots 1 à 3 et ses cinq annexes :
 - **Annexe 1** : Synthèse des besoins en restauration par lot
 - **Annexe 2** : Allotissement et localisation des restaurants
 - **Annexe 3** : Calendrier de saisonnalité des fruits et légumes bio
 - **Annexe 4** : Repas d'urgence et liste des sites concernés
 - **Annexe 5** : Prestation de service supplémentaire et missions des agents
- le cahier des clauses particulières (CCP) du lot 4 et ses quatre annexes :
 - **Annexe 1** : Synthèse des besoins en restauration petite enfance
 - **Annexe 2** : Localisation des restaurants de la petite enfance
 - **Annexe 3** : Etat des lieux des enfants de plus de 3 ans en structures petite enfance
 - **Annexe 4** : Calendrier de saisonnalité des fruits et légumes bio

- le bordereau des prix propre à chaque lot accompagné de son mode opératoire
- les déclarations du candidat (DC1 et DC2)

Le dossier de consultation est consultable et téléchargeable gratuitement sur la plate-forme de dématérialisation de l'acheteur, accessible uniquement à l'adresse suivante : <https://alsacemarchespublics.eu>

Lors du téléchargement du dossier de consultation, il est recommandé à l'entreprise de créer un compte sur la plate-forme de dématérialisation où elle renseignera notamment le nom de l'organisme soumissionnaire, et une adresse électronique afin de la tenir informée des modifications éventuelles intervenant en cours d'une procédure (ajout d'une pièce au DCE, envoi d'une liste de réponses aux questions reçues, . . .).

Aucune demande d'envoi du dossier sur support physique électronique n'est autorisée.

Toute modification, quel que soit le support (numérique ou papier) de l'une des pièces constitutives du marché et notamment de ses spécifications techniques, entraîne l'irrégularité de l'offre du candidat.

En cas de discordance entre les pièces du marché remises par le titulaire dans son offre et les documents de la consultation conservés par l'acheteur dans ses archives, ces derniers prévalent.

L'acheteur se réserve le droit d'apporter, au plus tard 10 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.

Le délai précité court à compter de la date d'envoi des modifications aux candidats.

Si, pendant l'étude du dossier par les candidats, la date limite de réception des offres est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

Article 4 : Présentation des candidatures et des offres

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

Si les offres des concurrents sont rédigées dans une autre langue, elles doivent être accompagnées d'une traduction en français; cette traduction doit concerner l'ensemble des documents remis dans l'offre.

4.1 - Documents à produire

Chaque candidat aura à produire un dossier complet comprenant les pièces suivantes :

Pièces de la candidature :

Les renseignements concernant la situation juridique de l'entreprise tels que prévus à l'article 48 du Décret n°2016-360 du 25 mars 2016 :

- Les candidats peuvent utiliser les formulaires DC1 (lettre de candidature) et DC2 (déclaration du candidat) ou le Document Unique de Marché Européen (DUME) pour présenter sa candidature. Ces documents sont disponibles gratuitement sur le site www.economie.gouv.fr.

Pour justifier des capacités professionnelles, techniques et financières d'autres opérateurs économiques sur lesquels il s'appuie pour présenter sa candidature, le candidat produit les mêmes documents concernant cet opérateur économique que ceux qui lui sont exigés par l'acheteur. En outre, pour justifier qu'il dispose des capacités de cet opérateur économique pour l'exécution des prestations, le candidat produit un engagement écrit de l'opérateur économique.

Pièces de l'offre :

Un projet d'accord-cadre comprenant :

- L'acte d'engagement (A.E.) et ses annexes : à compléter par les représentants qualifiés des entreprises ayant vocation à être titulaires du contrat. Sa signature est recommandée dès le dépôt de l'offre.
- Le bordereau des prix unitaires propre à chaque lot, dûment complété
- Le mémoire technique des lots 1 à 3, de préférence un par lot
- Le mémoire technique propre au lot 4
- L'agrément attestant de la conformité au regard du Paquet Hygiène (règlement CE 178/2002, complété par les règlements 852 et 853 de 2004) de l'unité centrale de préparation de repas et de l'ensemble des prestations qu'il mobilisera dans le cadre de l'exécution du présent marché, à produire au plus tard à la notification du marché
- toute(s) pièce(s) justificative(s) émanant d'une Direction Départementale de la Protection des Populations (D.D.P.P.) attestant de la capacité de l'entreprise à produire les prestations objet de l'accord-cadre, à produire au plus tard à la notification du marché.

Les candidats veilleront particulièrement à renseigner dans l'article 1 de l'acte d'engagement :

- **Le numéro SIRET sur lequel sera imputée la facturation. Il doit correspondre à celui de l'établissement du soumissionnaire.**
- **Une adresse électronique de référence afin de permettre les échanges nécessaires à la consultation et à l'exécution du marché.**

Le dossier sera transmis au moyen d'un pli électronique contenant les pièces de la candidature et de l'offre.

4.2 - Variantes

Aucune variante n'est autorisée.

Article 5 : Sélection des candidatures et jugement des offres

Ce jugement sera effectué dans les conditions prévues aux articles 55, 59, 60 et 62 du Décret n°2016-360 du 25 mars 2016 et donnera lieu à un classement des offres.

En application de l'article 68 du décret du 25 mars 2016 relatif aux marchés, l'acheteur se réserve la possibilité d'examiner les offres avant les candidatures.

Les critères intervenant pour la sélection des candidatures sont :

Garanties et capacités techniques et financières
Capacités professionnelles

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

Critères	Pondération
1-Valeur technique et développement durable	60%
<i>Mémoire technique</i>	45 %
<i>Dégustation</i>	15%
2-Prix des prestations	40%
<i>Simulation intégrant les prix unitaires</i>	30%
<i>Ratio entre le coût des denrées et le prix total des repas</i>	10%

L'attention des candidats est attirée sur le fait que toute offre **incomplète sera immédiatement écartée, à l'exception des offres :**

- pour lesquelles le mémoire technique ne serait que partiellement complété ou excéderait le nombre maximum de pages prescrit pour chaque item qui le compose ;

- ne comportant pas l'agrément attestant de la conformité au regard du Paquet Hygiène et/ou les justificatifs émanant d'une D.D.P.P., lesquels pourront être produits avant la notification du marché.

Le critère **valeur technique et développement durable** sera apprécié sur la base du mémoire technique et de la dégustation dont le détail est décliné ci-dessous.

Mémoire technique (45 points)

- Plan alimentaire et menus - **9 points**
- Gestion des approvisionnements de denrées, préparation des plats - **12 points**
- Conditionnements, contenants et étiquetage - **9 points**
- Transport et livraison - **6 points**
- Accompagnement des équipes - **6 points**
- Mise à disposition d'équipements et de matériel - **3 points**

Dégustation (15 points)

- Qualité organoleptique des préparations - **8 points**
- Présentation des plats - **5 points**
- Equilibre des menus - **2 points**

❖ Concernant le mémoire technique :

La présentation du mémoire technique respectera de préférence **l'ordre des rubriques** tel que défini dans le présent règlement de la consultation, en corrélation avec le cahier des clauses particulières. Pour chacune de ces rubriques, les réponses attendues se déclineront selon un certain nombre d'items.

Un **effort de synthèse** est attendu de la part des candidats dans la rédaction de leur mémoire technique. En cas de dépassement du nombre maximum de pages indiqué à côté de chaque item (police de caractère Arial 10), la Ville de Strasbourg n'analysera pas la rubrique considérée, qui obtiendra donc une note de 0.

Toute **rubrique du mémoire technique qui serait incomplète ou non traitée** entraînera une moins-value au niveau de l'analyse du critère « valeur technique et développement durable ».

Aux fins de facilitation de l'analyse de son offre par la collectivité, le candidat remettra de préférence un mémoire technique par lot.

MEMOIRE TECHNIQUE DES LOTS 1 A 3 :

RUBRIQUE 1 : PLAN ALIMENTAIRE ET MENUS PROPOSES (respectant les déclinaisons de l'article 3.2 du CCP : typologie de repas, service à table/self-service, repas thématiques)

- plan alimentaire de 4 semaines, soit 20 repas consécutifs intégrant les mercredis et incluant la totalité des prestations prévues (4 pages A4 maximum)
- un exemple de 4 semaines de menus automne/hiver et de 4 semaines de menus printemps/été (sur la base de 25% de produits issus de l'agriculture biologique), et reprenant les informations que la Ville de Strasbourg souhaite voir figurer sur le cycle de menus, conformément à l'article 3.2.5 du CCP (8 pages A4 maximum)
- tableaux de fréquences du GEMRCN correspondant au plan alimentaire et aux menus proposés (4 pages A4 maximum)
- trois exemples de thématiques d'animation et de supports de communication envisagés (3 pages A4 maximum)
- deux menus pique-nique déclinés par typologie de repas (1 page A4 maximum) avec les fiches techniques des produits industriels élaborés
- un repas d'urgence (1 page A4 maximum) et les fiches techniques afférentes : que les lots 1 à 3
- trois exemples de déclinaison de repas froids (sans viande) les jours de grève (article 3.2.4 du CCP) (1 page A4 maximum)
- un exemple de repas mis en place en cas de circonstances exceptionnelles et imprévisibles impactant les outils de production, de stockage ou de livraison (article 3.2.4 du CCP) (1 page A4 maximum) et les fiches techniques afférentes aux produits industriels élaborés
- les fiches techniques de la vaisselle à usage unique et des serviettes jetables

RUBRIQUE 2 : GESTION DES APPROVISIONNEMENTS DE DENREES ET DE PREPARATION DES PLATS (ARTICLE 3.3 DU CCP)

- la localisation et l'organisation de la ou des cuisines centrales assurant la production des repas et autres prestations propres à ce marché (3 pages A4 maximum + plans + agrément attestant de la conformité au regard du Paquet Hygiène (règlement CE 178/2002, complété par les règlements 852 et 853 de 2004) de l'unité centrale de préparation de repas et de l'ensemble des prestations mobilisées dans le cadre de l'exécution du présent marché + justificatifs émanant d'une Direction Départementale de la Protection des Populations (D.D.P.P.) attestant de la capacité de l'entreprise à produire les prestations objet de l'accord-cadre).
- le tableau de répartition des approvisionnements par famille de produits en identifiant la part de produits frais, surgelés, conserves, 4^e et 5^e gammes utilisés (2 pages A4 maximum)
- les modalités de référencement, d'approvisionnement et de traçabilité (10 pages A4 maximum) permettant de répondre aux exigences du cahier des charges et déclinées par famille de produits selon les éléments suivants :

- produits de saison,
 - produits régionaux,
 - produits issus de l'agriculture biologique,
 - produits issus du commerce équitable,
 - produits tenant compte du bien-être animal,
 - produits labellisés.
 - Produits halal
- les procédures d'analyse des risques et d'autocontrôles réguliers du producteur au consommateur qui seront mis en place dans le cadre de l'exécution du marché (5 pages A4 maximum)
 - les fiches techniques permettant de vérifier la conformité des spécifications relatives aux approvisionnements de denrées correspondant aux produits industrialisés proposés dans le cadre des menus (printemps/été, automne/hiver) présentés dans l'offre, incluant les collations hydriques et les goûters
 - les fiches techniques complémentaires des produits industrialisés utilisés dans la cadre des prestations proposées dans le cadre du présent marché :
 - potages de légumes en brique,
 - jambon blanc
 - ovo produits (œufs durs et omelettes)
 - steaks hachés de bœuf et de veau – traditionnels et halal si prévu dans l'offre
 - filets de poisson panés
 - cordon bleu de volaille – traditionnel et halal
 - les fiches de production (recettes) des plats principaux (plats protidiques et garnitures) pour les menus de la première semaine de chaque cycle de menu proposé (printemps/été, automne/hiver), pour l'ensemble des typologies de repas et spécifiant notamment les grammages par catégorie de convive
 - l'organisation et la mise en œuvre pour les repas halal (fabrication, conditionnement, réassort) (3 pages A4 maximum)
 - le dispositif, inclus dans le prix de la prestation, permettant la conservation journalière de plats témoins sur les sites de restauration livrés en fin de tournée (article 3.3.5 du CCP) (3 pages A4 maximum)
 - le dispositif mis en place pour limiter le gaspillage alimentaire en cuisine centrale, en amont de la chaîne de production (adaptation des grammages en fonction des produits et des taux de prises, préparation et présentation des plats,...) (3 pages A4 maximum)
 - les dispositifs de gestion et de valorisation des déchets en cuisine centrale et/ou de gestion des repas non livrés (surplus de production) (3 pages A4 maximum)

RUBRIQUE 3 : MISE A DISPOSITION D'EQUIPEMENTS ET DE MATERIEL (article 3.4 du CCP)

- le dispositif de mise en place des fours dans les offices de restauration (3 pages A4 maximum + fiches techniques): description (fiches techniques), nombre par office, modalités de maintenance et de suivi, dispositif prévu en cas de panne
- le descriptif et modalités de mise en place de la signalétique envisagée pour les selfs (2 pages A4 maximum).

RUBRIQUE 4 : CONDITIONNEMENTS, CONTENANTS ET ETIQUETAGE (article 3.5 du CCP)

- le descriptif et les fiches techniques des contenants multi-portions et individuels proposés (composition, formats, autres prescriptions techniques ou observations éventuelles) (2 pages A4 maximum + fiches techniques) :
 - contenants réutilisables inertes
 - barquettes recyclables
- le dispositif envisagé pour la reprise et le lavage des contenants réutilisables inertes, incluant la question du transport (2 pages A4 maximum)
- le dispositif envisagé pour atteindre l'objectif d'évolution exclusive vers du contenant réutilisable inerte (article 3.5.1 du CCP) (3 pages A4 maximum)
- le dispositif d'étiquetage conforme aux prescriptions de l'article 3.5.3 du CCP (2 pages A4 maximum)

RUBRIQUE 5 : TRANSPORT ET LIVRAISON (article 3.6 du CCP)

- une présentation des tournées prévisionnelles de livraison s'inscrivant dans une démarche environnementale et incluant les trajets, les points de livraison (y compris ceux concernant éventuellement d'autres clients (si tournée mutualisée)), le nombre, le type et l'âge des véhicules utilisés, le nombre de chauffeurs, les horaires approximatifs d'arrivée par point de livraison, le dispositif prévu pour le réassort (jusqu'au passage au dispositif de commande anticipée). (5 pages A4 maximum)
NB : pour les sites situés en centre-ville, le candidat tiendra compte des dispositions de l'article 3.6.2 du CCP
- la fiche de liaison dans laquelle seront consignées les non-conformités qualitatives et quantitatives des produits livrés (1 page A4 maximum)
- le suivi et la prise en charge des non conformités (2 pages A4 maximum)

RUBRIQUE 6 : ACCOMPAGNEMENT DES EQUIPES DE LA VILLE DE STRASBOURG DANS UNE DEMARCHE D'AMELIORATION CONTINUE (article 3.7 du CCP)

- le programme de formation pour les agents de restauration de la Ville de Strasbourg (1/2 journée par an) (2 pages A4 maximum)
- le dispositif mis en œuvre pour l'accompagnement technique des équipes de restauration municipales (fréquences de passage sur sites, contenu des interventions, outils de suivi...) (3 pages A4 maximum)
- la démarche de sensibilisation prévue dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire (préconisations permettant de réduire le gaspillage dans l'assiette) (3 pages maximum)

MEMOIRE TECHNIQUE PROPRE AU LOT 4 :

RUBRIQUE 1 : PLAN ALIMENTAIRE ET MENUS PROPOSES (respectant les déclinaisons de l'article 3.2 du CCP : typologie de repas, service à table/self-service, repas thématiques)

- plan alimentaire de 4 semaines, soit 20 repas consécutifs intégrant les mercredis et incluant la totalité des prestations prévues y compris les collations hydriques matinales et les goûters par tranche d'âge (4 pages A4 maximum)
- un exemple de 4 semaines de menus automne/hiver et de 4 semaines de menus printemps/été (sur la base de 40 % de produits issus de l'agriculture biologique), intégrant les collations hydriques matinales et les goûters par tranche d'âge et reprenant les informations que la Ville de Strasbourg souhaite voir figurer sur le cycle de menus, conformément à l'article 3.2.5 du CCP (8 pages A4 maximum)
- tableaux de fréquences du GEMRCN correspondant au plan alimentaire et aux menus proposés (4 pages A4 maximum)
- trois exemples de thématiques d'animation et de supports de communication envisagés (3 pages A4 maximum)
- deux menus pique-nique déclinés par typologie de repas (1 page A4 maximum) avec les fiches techniques des produits industriels élaborés
- trois exemples de déclinaison de repas froids (sans viande) les jours de grève (article 3.2.4 du CCP) (1 page A4 maximum)
- un exemple de repas mis en place en cas de circonstances exceptionnelles et imprévisibles impactant les outils de production, de stockage ou de livraison (article 3.2.4 du CCP) (1 page A4 maximum) et les fiches techniques afférentes aux produits industriels élaborés
- les fiches techniques de la vaisselle à usage unique et des serviettes jetables

RUBRIQUE 2 : GESTION DES APPROVISIONNEMENTS DE DENREES ET DE PREPARATION DES PLATS (ARTICLE 3.3 DU CCP)

- la localisation et l'organisation de la ou des cuisines centrales assurant la production des repas et autres prestations propres à ce marché (3 pages A4 maximum + plans + agrément attestant de la conformité au regard du Paquet Hygiène (règlement CE 178/2002, complété par les règlements 852 et 853 de 2004) de l'unité centrale de préparation de repas et de l'ensemble des prestations mobilisées dans le cadre de l'exécution du présent marché + justificatifs émanant d'une Direction Départementale de la Protection des Populations (D.D.P.P.) attestant de la capacité de l'entreprise à produire les prestations objet de l'accord-cadre).
- le tableau de répartition des approvisionnements par famille de produits en identifiant la part de produits frais, surgelés, conserves, 4^e et 5^e gammes utilisés (2 pages A4 maximum)
- les modalités de référencement, d'approvisionnement et de traçabilité (10 pages A4 maximum) permettant de répondre aux exigences du cahier des charges et déclinées par famille de produits selon les éléments suivants :
 - produits de saison,
 - produits régionaux,
 - produits issus de l'agriculture biologique,
 - produits issus du commerce équitable,
 - produits tenant compte du bien-être animal,
 - produits labellisés.
 - Produits halal

- les procédures d'analyse des risques et d'autocontrôles réguliers du producteur au consommateur qui seront mis en place dans le cadre de l'exécution du marché (5 pages A4 maximum)
- les fiches techniques permettant de vérifier la conformité des spécifications relatives aux approvisionnements de denrées correspondant aux produits industrialisés proposés dans le cadre des menus (printemps/été, automne/hiver) présentés dans l'offre, incluant les collations hydriques et les goûters
- les fiches techniques complémentaires des produits industrialisés utilisés dans la cadre des prestations proposées dans le cadre du présent marché :
 - potages de légumes en brique,
 - jambon blanc
 - ovo produits (œufs durs et omelettes)
 - steaks hachés de bœuf et de veau – traditionnels et halal si prévu dans l'offre
 - les produits infantiles si prévus dans l'offre
- les fiches de production (recettes) des plats principaux (plats protidiques et garnitures) et les goûters pour les menus de la première semaine de chaque cycle de menu proposé (printemps/été, automne/hiver), pour l'ensemble des typologies de repas et spécifiant notamment les grammages par catégorie de convive
- l'organisation et la mise en œuvre pour les repas halal (fabrication, conditionnement, réassort) (3 pages A4 maximum)
- le dispositif, inclus dans le prix de la prestation, permettant la conservation journalière de plats témoins sur les sites de restauration livrés en fin de tournée (article 3.3.5 du CCP) (3 pages A4 maximum)
- le dispositif mis en place pour limiter le gaspillage alimentaire en cuisine centrale, en amont de la chaîne de production (adaptation des grammages en fonction des produits et des taux de prises, préparation et présentation des plats,...)(3 pages A4 maximum)
- les dispositifs de gestion et de valorisation des déchets en cuisine centrale et/ou de gestion des repas non livrés (surplus de production) (3 pages A4 maximum)

RUBRIQUE 3 : MISE A DISPOSITION D'EQUIPEMENTS ET DE MATERIEL (article 3.4 du CCP)

- le dispositif de mise en place des fours dans les offices de restauration (3 pages A4 maximum + fiches techniques):description (fiches techniques), nombre par office, modalités de maintenance et de suivi, dispositif prévu en cas de panne

RUBRIQUE 4 : CONDITIONNEMENTS, CONTENANTS ET ETIQUETAGE (article 3.5 du CCP)

- le descriptif et les fiches techniques des contenants multi-portions et individuels proposés (composition, formats, autres prescriptions techniques ou observations éventuelles) (2 pages A4 maximum + fiches techniques) :
 - contenants réutilisables inertes
 - barquettes recyclables
- le dispositif envisagé pour la reprise et le lavage des contenants réutilisables inertes, incluant la question du transport (2 pages A4 maximum)
- le dispositif envisagé pour atteindre l'objectif d'évolution exclusive vers du contenant réutilisable inerte (article 3.5.1 du CCP) (3 pages A4 maximum)

- le dispositif d'étiquetage conforme aux prescriptions de l'article 3.5.3 du CCP (2 pages A4 maximum)

RUBRIQUE 5 : TRANSPORT ET LIVRAISON (article 3.6 du CCP)

- une présentation des tournées prévisionnelles de livraison s'inscrivant dans une démarche environnementale et incluant les trajets, les points de livraison (y compris ceux concernant éventuellement d'autres clients (si tournée mutualisée)), le nombre, le type et l'âge des véhicules utilisés, le nombre de chauffeurs, les horaires approximatifs d'arrivée par point de livraison, le dispositif prévu pour le réassort (jusqu'au passage au dispositif de commande anticipée). (5 pages A4 maximum)
NB : pour les sites situés en centre-ville, le candidat tiendra compte des dispositions de l'article 3.6.2 du CCP
- la fiche de liaison dans laquelle seront consignées les non-conformités qualitatives et quantitatives des produits livrés (1 page A4 maximum)
- le suivi et la prise en charge des non conformités (2 pages A4 maximum)

RUBRIQUE 6 : ACCOMPAGNEMENT DES EQUIPES DE LA VILLE DE STRASBOURG DANS UNE DEMARCHE D'AMELIORATION CONTINUE (article 3.7 du CCP)

- le programme de formation pour les agents de restauration de la Ville de Strasbourg (1/2 journée par an) (2 pages A4 maximum)
- le dispositif mis en œuvre pour l'accompagnement technique des équipes de restauration municipales (fréquences de passage sur sites, contenu des interventions, outils de suivi...) (3 pages A4 maximum)
- la démarche de sensibilisation prévue dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire (préconisations permettant de réduire le gaspillage dans l'assiette) (3 pages maximum)

❖ Concernant la dégustation:

Dans le cadre de l'analyse des offres sera organisée une séance de dégustation à laquelle participeront des membres de la Commission d'appel d'offres ainsi que des représentants des services de la Ville de Strasbourg.

Postérieurement à la date limite de remise des offres et à la demande de la Direction de l'Enfance et de l'éducation, les candidats fourniront une liste de menus effectivement servis dans une structure de leur choix (restaurant scolaire de préférence pour les lots 01 à 03 ou structure petite enfance pour le lot 04) pour la semaine qui sera indiquée.

Sur la base de cette liste de menus, la Direction de l'Enfance et de l'éducation passera commande auprès des candidats, au plus tard deux jours ouvrés avant la date effective de la séance de dégustation, de deux menus complets différents.

Les repas en question seront livrés gracieusement selon des modalités qui seront communiquées le moment venu à chaque candidat (conditionnement, date, horaire, lieu).

Objectifs de la dégustation : la dégustation, organisée dans le strict respect des principes d'égalité de traitement entre les candidats et de confidentialité des préparations remises aura pour objectif d'évaluer les repas fournis en regard notamment de la présentation des plats, de la qualité organoleptique des préparations et de l'équilibre des menus. La note obtenue dans le cadre de la dégustation sera prise en compte dans l'appréciation globale de la valeur technique.

Pour apprécier le critère **prix des prestations (40 points)**, il sera tenu compte des prix indiqués par le candidat dans le bordereau des prix propre à chaque lot (joint au présent dossier de consultation des entreprises).

Ce critère sera évalué sur la base :

- d'une simulation intégrant les prix unitaires indiqués par le candidat dans le bordereau des prix pour chaque catégorie de prestations – **30 points**
- du ratio entre le coût des denrées et le prix total des repas – **10 points**

Concernant **l'agrément attestant de la conformité au regard du Paquet Hygiène et les pièces justificatives émanant de la D.D.P.P. :**

Si l'agrément attestant de la conformité au regard du Paquet Hygiène et les pièces justificatives émanant de la D.D.P.P. ne sont pas fournis par l'entreprise attributaire au moment de la remise de l'offre, la collectivité demandera à l'attributaire leur transmission dans un délai qu'elle prescrira et qui **conditionnera la notification de l'accord-cadre.**

En cas de non production de ces pièces dans les délais prescrits, la collectivité pourra faire appel au second classé qui devra produire, s'il ne l'a pas déjà fait, les mêmes documents. S'il produit ces documents, l'accord-cadre pourra lui être notifié. Dans le cas contraire, la collectivité se réserve la possibilité de passer au troisième classé dans les mêmes conditions et ainsi de suite jusqu'à notification de l'accord-cadre.

En cas de cotraitance ou de sous-traitance, cet agrément et ces justificatifs seront à produire pour **chacun des cotraitants ou sous-traitants dès lors que la partie cotraitée ou sous-traitée intègre la fabrication des repas.**

Le ou les candidats retenus produisent les certificats et attestations de l'article 51 du Décret n°2016-360 du 25 mars 2016. Le délai imparti par l'acheteur pour remettre ces documents ne pourra être supérieur à 10 jours. A défaut, le candidat classé immédiatement après sera sollicité pour produire les documents nécessaires à l'attribution de l'accord cadre et visés à l'article 55 dudit décret.

Article 6 : Conditions d'envoi ou de remise des plis

6.1 – Transmission sous support papier

Aucune transmission par voie papier n'est autorisée pour cette consultation.

6.2 – Transmission électronique

Les soumissionnaires doivent répondre obligatoirement par voie électronique à la présente consultation, avant la date et heures limites fixées sur la page de garde du présent document.

L'inscription sur la plate-forme de dématérialisation est gratuite et nécessaire pour répondre par voie électronique aux consultations. Elle se fait à l'adresse suivante : <https://alsacemarchespublics.eu>.

Chaque transmission fera l'objet d'une date certaine de réception et d'un accusé de réception électronique.

Vous trouverez des informations complémentaires relatives à la dématérialisation des procédures de passation et de l'exécution des marchés publics en annexe du présent règlement de la consultation (cf. fichier RC_ANNEXE_DEMAT).

Formats de fichiers acceptés

Pour les documents exigés par l'acheteur, le format autorisé en réponse est : PDF à l'exclusion des documents de prix qui doivent être retournés en format XLS / XLSX.

Si l'opérateur économique souhaite transmettre des documents supplémentaires autres que ceux exigés par l'acheteur alors il lui appartient de transmettre ces documents dans des formats réputés « largement disponibles » (ex. : DOC/DOCX, PPT/PPTX, RTF, DWG, JPG, AVI).

Tout document contenant un virus informatique fera l'objet d'un archivage de sécurité et sera réputé n'avoir jamais été reçu. Le candidat concerné en sera informé. Dans ces conditions, il est conseillé aux candidats de soumettre leurs documents à un anti-virus avant envoi.

Signature électronique des fichiers de la réponse

Seuls les certificats de signature conformes au RGS - Référentiel général de sécurité (ou à des conditions de sécurités équivalentes) doivent être utilisés.

Les entreprises sont invitées à signer leur acte d'engagement électroniquement avec un certificat de signature électronique RGS ** dès le dépôt de leur offre. La non-signature de l'acte d'engagement dès le dépôt de l'offre n'entraînera toutefois pas le rejet de cette dernière : en cas d'acte d'engagement non signé, l'entreprise concernée sera invitée, si elle est attributaire du marché, à produire son acte d'engagement signé électroniquement. A défaut, le marché ne pourra être signé par l'acheteur public et ne pourra être notifié à l'entreprise attributaire.

Exigences relatives au certificat de signature

Le certificat de signature est émis par une Autorité de certification mentionnée dans l'une des listes de confiance suivantes :

- RGS : <http://www.lsti-certification.fr/> (rubrique Prestataires qualifiés RGS);
- EU Trusted Lists of Certification Service Providers (Commission européenne) : <http://euts1.3xasecurity.com/tools/>

Dans ce cas, le soumissionnaire n'a **aucun justificatif à fournir** sur le certificat de signature utilisé pour signer sa réponse.

Toutefois, le candidat est libre d'utiliser le certificat de son choix si celui-ci est conforme aux obligations minimales résultant du RGS. Dans ce cas, il doit transmettre tous les éléments nécessaires à la vérification de cette conformité.

Copie de sauvegarde

Les soumissionnaires conservent la possibilité de transmettre, en parallèle à leur réponse envoyée par voie électronique, une copie de sauvegarde sur support physique électronique (CD, DVD, clé USB).

Cette copie, pour être éventuellement valablement utilisée, doit parvenir dans les délais impartis pour la remise des plis.

L'enveloppe d'envoi doit comporter les mentions suivantes « COPIE DE SAUVEGARDE - l'intitulé de la consultation et le N° SIRET / dénomination du candidat ».

Ce pli devra parvenir à l'adresse ci-dessous avant la date et l'heure limites indiquées en page de garde du présent document :

VILLE DE STRASBOURG
Service des Achats et de la Commande Publique
1 parc de l'Etoile
67076 STRASBOURG CEDEX

L'envoi d'une copie de sauvegarde n'est pas une obligation, c'est un droit du soumissionnaire qui peut décider ou non de l'exercer.

Les documents de la copie de sauvegarde doivent être signés (pour les documents dont la signature est obligatoire). Si le support physique choisi est le support papier, la signature est manuscrite. Si le support physique choisi est électronique, la signature est électronique.

Cette copie de sauvegarde pourra être ouverte en cas de défaillance du système informatique ou lorsqu'un virus est détecté dans le document électronique transmis par le candidat.

Les plis contenant la copie de sauvegarde, non ouverts, seront détruits à l'issue de la procédure par l'acheteur.

Article 7 : Renseignements complémentaires

7.1 - Demande de renseignements

Pour obtenir tous les renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats devront faire parvenir une demande écrite par l'intermédiaire du profil d'acheteur <https://alsacemarchespublics.eu>.

Une réponse sera alors adressée à toutes les entreprises ayant retiré le dossier ou l'ayant téléchargé après identification, 6 jours au plus tard avant la date limite de réception des offres. Il est donc important, pour pouvoir bénéficier de ces informations, que le candidat renseigne exhaustivement son profil sur la plateforme Alsace Marchés Publics et indique en particulier l'adresse e-mail à laquelle il souhaite être contacté.

7.2 - Documents complémentaires

Sans objet.

7.3 - Visites sur sites et/ou consultations sur place

Sans objet.