

MAPA VILLA ARSON

2022 – 04 - 00

Exécution des prestations nécessaires à
l'exploitation du Restaurant du Personnel
de l'Établissement Public Administratif
Villa Arson



RÈGLEMENT DE
CONSULTATION

Table des matières

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ.....	2
ARTICLE 2 - MODE DE PASSATION – ALLOTISSEMENT – TYPE DE CONTRAT - NOMENCLATURE.....	2
2.1 - MODE DE PASSATION	2
2.2 - ALLOTISSEMENT	2
ARTICLE 3 - CONDITIONS DE LA CONSULTATION	2
3.1 - FORME JURIDIQUE DU GROUPEMENT	2
3.2 - COMPLÉMENTS À APPORTER PAR LES CANDIDATS	3
3.3 - OPTIONS	3
3.4 - VARIANTE AUTORISÉE.....	3
3.5 - CONFIDENTIALITÉ ET MESURES DE SÉCURITÉ	3
ARTICLE 4 - DURÉE DU MARCHÉ.....	4
ARTICLE 5 - PIÈCES DU DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES	4
5.1 - PRÉCISION RELATIVE AUX ANNEXES À L'AE.....	4
ARTICLE 6 - VISITE OBLIGATOIRE DES INSTALLATIONS DU RESTAURANT	5
ARTICLE 7 - DATE ET HEURE LIMITES DE RÉCEPTION DES OFFRES DE SERVICES.....	5
ARTICLE 8 - CONDITIONS D'ENVOI ET DE REMISE DES PLIS	5
8.1 - DURÉE DE VALIDITÉ DES OFFRES.....	5
8.2 - RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES	5
8.3 - COMMUNICATION	5
8.4 - REPORT DE LA DATE DE REMISE DES OFFRES	5
8.5 - ABSENCE DE RÉMUNÉRATION DES OFFRES.....	5
8.6 - CONFIDENTIALITÉ	5
ARTICLE 9 - TRANSMISSION DES ÉLÉMENTS DE REPRISE DES PERSONNELS.....	6
ARTICLE 10 - PRÉSENTATION DES CANDIDATURES ET DES OFFRES	6
10.1 - PIÈCES DE LA CANDIDATURE.....	6
10.2 - PIÈCES DE L'OFFRE DES CANDIDATS	7
10.3 - TRANSMISSION ÉLECTRONIQUE	8
ARTICLE 11 - EXAMEN DES CANDIDATURES ET DES OFFRES.....	8
11.1 - SÉLECTION DES CANDIDATURES	8
11.2 - ATTRIBUTION DU MARCHÉ	8
ARTICLE 12 - CRITÈRES D'ANALYSE DES OFFRES	8
12.1 - CRITÈRES SPÉCIFIQUES AUX OFFRES DE BASE.....	9
12.2 - CRITÈRES SPÉCIFIQUES AUX VARIANTES ÉVENTUELLES.....	10
12.3 - NOTATION DU CRITÈRE N°1	10
12.4 - NOTATION DU CRITÈRE N°2	11
ARTICLE 13 - AUDITION DES CANDIDATS – DEMANDE DE PRÉCISIONS – NÉGOCIATION – MISE AU POINT ÉVENTUELLE	11
ARTICLE 14 - INFORMATION DES CANDIDATS NON RETENUS.....	11
ARTICLE 15 - SUITE À DONNER À LA CONSULTATION	11
15.1 - JUSTIFICATIFS À FOURNIR	11
15.2 - SIGNATURE DE LA CANDIDATURE ET DE L'OFFRE :	12
ARTICLE 16 - INTÉGRITÉ DES FICHIERS TRANSMIS	12

ARTICLE 17 - TRAITEMENT DES INFORMATIONS COMPORTANT DES DONNÉES PERSONNELLES 12
ARTICLE 18 - MODIFICATIONS DE DÉTAIL AU DOSSIER DE CONSULTATION..... 12
ARTICLE 19 - LITIGE ET ATTRIBUTION DE JURIDICTION 12

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché concerne l'exécution des prestations nécessaires à l'exploitation du Restaurant des étudiants et du personnel ; de l'Établissement Public Administratif Villa Arson, 20 avenue Stephen Liégeois 06105 NICE Cedex 2 et de l'Institut National Supérieur du Professorat et de l'Éducation, 43 avenue Stephen Liégeois (selon la convention signée avec l'Université Côte d'Azur).

La moyenne des convives hors vacances scolaire est estimée entre 150 et 200 repas par jour.

Le lieu des prestations est :

EPA Villa Arson

20, avenue Stephen Liégeois

06105NICE Cedex 05

Le pouvoir adjudicateur est le directeur de la Villa Arson

La personne morale responsable du suivi de l'exécution du marché est le secrétaire général de la Villa Arson.

Les personnes habilitées à donner des renseignements sont la direction de la Villa Arson

Le comptable apte à donner des informations de trésorerie est la responsable comptable et financière de la Villa Arson.

ARTICLE 2 - MODE DE PASSATION – ALLOTISSEMENT – TYPE DE CONTRAT - NOMENCLATURE

2.1 -Mode de passation

Cette consultation s'appuie sur les dispositions du Code de la Commande publique relative aux marchés à procédure adaptée.

2.2 - Allotissement

Ce marché n'est pas alloti dans la mesure où il concerne des prestations de même nature.

Nomenclature

La classification conforme au vocabulaire commun des marchés européens (CPV 2020) est :

Objet	Objet principal	Objet complémentaire
Service de préparation de repas	55321000-6	
Service de cantine et autres services de cafétéria pour clientèle restreinte		55511000-5

ARTICLE 3 - CONDITIONS DE LA CONSULTATION

3.1 -Forme juridique du groupement

La Villa Arson ne souhaite imposer aucune forme de groupement à l'attributaire de l'appel d'offre. Les soumissionnaires peuvent se présenter sous forme d'entreprise individuelle ou de groupement d'opérateurs économiques.

En application de l'article L 2141-13 du Code de la commande publique, il est interdit aux candidats de présenter plusieurs offres en agissant à la fois en qualité de candidats individuels et de membres d'un ou plusieurs groupements ou en qualité de membres de plusieurs groupements.

En application de l'article R 2142-22 du Code de la commande publique, la Villa Arson impose que le mandataire du groupement conjoint soit solidaire, pour l'exécution du présent accord cadre, de chacun des membres du groupement pour ses obligations contractuelles.

3.2 - Compléments à apporter par les candidats

Les candidats n'ont pas à apporter de complément ni au Cahier des Clauses Administratives Particulières, ni au Cahier des Clauses Techniques Particulières et ses annexes, ni au Pilotage du marché.

En participant à la consultation, les candidats et donc le Titulaire acceptent l'intégralité des clauses présentées.

3.3 - Options

Le candidat proposera deux options selon deux possibilités :

- Option 1 : Pour l'ensemble des convives attendus, les étudiants et personnels de la Villa Arson et de l'INSPÉ, soit environ 200 couverts jours
- Option 2 : Pour les seuls étudiants et personnels de la Villa Arson soit environ 100 couverts jour.

3.4 - Variante autorisée

En complément des « offres de base » produites par les candidats en relation directe avec les besoins exprimés dans le CCTP, les candidats sont autorisés à présenter une variante. Les variantes sont autorisées pour les MAPA (article R. 2151-8 du code de la commande publique).

La Villa Arson autorise une variante par candidat.

La variante éventuellement proposée par les candidats devra obligatoirement être présentée dans un dossier distinct de celui de l'offre de base.

Les caractéristiques évoquées à l'article 3 du CCTP sont considérées comme intangibles.

La production sur place de tout ou partie des composantes des repas proposés aux convives est une caractéristique susceptible d'être modifiée.

Dans tous les cas, la variante éventuellement proposée par les candidats devra présenter les avantages techniques et financiers par rapport à la solution de base. Les contraintes éventuelles relatives au déploiement de la variante devront être clairement identifiées.

Un tableau de synthèse analogue à celui présenté ci-dessous devra être produit à l'appui de la variante.

Identification de la caractéristique dérogeant à l'offre de base	Plus-value pour la Villa Arson	Plus-value pour le convive	Identification des Contraintes éventuelles pour le candidat pour la mise en œuvre	Propositions du candidat pour répondre aux contraintes éventuelles

Pour permettre la prise en compte de la variante éventuellement proposée, le candidat devra obligatoirement renseigner les annexes 1, 7, 8 et 10 à l'AE.

3.5 - Confidentialité et mesures de sécurité

Les candidats doivent respecter l'obligation de confidentialité et les mesures particulières de sécurité prévues pour l'exécution des prestations.

L'attention des candidats est particulièrement attirée sur les dispositions du Cahier des Clauses Administratives Particulières qui énoncent les formalités à accomplir et les consignes à respecter du fait de ces obligations de confidentialité et de sécurité.

ARTICLE 4 - DURÉE DU MARCHÉ

Les prestations démarreront à partir du 3 janvier 2023 ou à défaut de notification avant cette date, à compter de la date indiquée dans sa notification.

Le Titulaire prendra toutes les dispositions nécessaires pour exécuter les prestations selon les dispositions et les modalités mentionnées au CCTP et ses annexes.

Il aura dès lors l'entière responsabilité de toutes les prestations prévues dans le cadre du marché.

La durée du marché est d'un an. Il est renouvelable, par tacite reconduction, au maximum trois fois par période d'un an, soit une durée maximale de 4 ans.

Une prolongation du délai d'exécution peut être accordée par la Villa Arson dans les conditions de l'article 13.3 du CCAG-FCS 2021.

ARTICLE 5 - PIÈCES DU DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES

Les pièces du DCE sont les suivantes :

- L'Acte d'Engagement (ATTR1) et ses 11 annexes,
 - Annexe 1 AE : Prix, des denrées et boissons, (Version .xlsx)
 - Annexe 2 AE : Prestations Cafétéria – Vente à emporter, (Version .xlsx)
 - Annexe 3-1 AE : Organisation mise en place et frais de personnels hors charges (Option 1, 200 couverts jour), (Version .xlsx)
 - Annexe 3-2 AE : Organisation mise en place et frais de personnels hors charges (option 2, 200 couverts jour), (Version .xlsx)
 - Annexe 4 AE : Taux moyen toutes charges sur salaires (version.xlsx)
 - Annexe 5-1 AE : Frais de fonctionnement et marge brute (Option 1, 200 couverts jour), (Version .xlsx)
 - Annexe 5-2 AE : Frais de fonctionnement et marge brute (Option 2, 100 couverts jour), (Version .xlsx)
 - Annexe 6 AE : Budget global de fonctionnement (hors denrées), (Version .xlsx)
 - Annexe 7 AE : Cadre de Réponse Technique pour l'offre de base pour l'option 1, 200 couverts jours. (Version .pdf et version .docx)
 - Annexe 8 AE : Cadre de Réponse Technique pour l'offre de base pour l'option 2, 100 couverts jour. (Version .pdf et version .docx)
 - Annexe 9 AE : Cadre de Réponse Technique pour la variante éventuelle pour l'option 1. (Version .pdf et version .docx)
 - Annexe 10 AE : Cadre de Réponse Technique pour la variante éventuelle pour l'option 2. (Version .pdf et version .docx)
- Le Cahier Des Clauses Administratives Particulières,
- Le Cahier des Clauses Techniques Particulières et ses annexes,
 - Annexe 01 CCTP / Présentation des installations
 - Annexe 02 CCTP / Inventaire du matériel,
 - Annexe C CCTP / Fiches nettoyage,
 - Annexe D CCTP / Fréquentation,

Les éléments de reprise des personnels en cas de changement d'opérateur économique seront transmis lors de la visite des installations.

5.1 -Précision relative aux annexes à l'AE

Il est demandé au candidat de renseigner les annexes à l'AE en prenant en compte une tranche située entre 200 et 250 couverts par jour. Pour les besoins du service et permettre une adaptation des moyens à la fréquentation, le Titulaire mentionnera également les coûts d'admission (Annexe 7 AE) pour la tranche inférieure (200) et pour la tranche supérieure (250).

Les formats numériques des documents en annexe ne devront pas être modifiés.

ARTICLE 6 - VISITE OBLIGATOIRE DES INSTALLATIONS DU RESTAURANT

La visite du restaurant de la Villa Arson est obligatoire afin de prendre parfaite connaissance des locaux et des prestations à réaliser. Chaque candidat pourra de fait, apprécier pleinement toutes les conditions d'exécution de la prestation.

Le candidat ne pourra, lors de l'exécution de ses prestations, arguer d'imprécision ou d'insuffisances techniques pour se soustraire à ses obligations contractuelles de résultat ou modifier le prix soumissionné.

Pour programmer sa visite, le candidat doit transmettre une demande auprès de : marchespublics@villa-arson.org

Le point de RDV est situé devant l'entrée de la Villa Arson au niveau de l'accueil.

Après réalisation de la visite, une attestation de visite délivrée par le représentant de la Villa Arson présent sera remise au candidat.

ARTICLE 7 - DATE ET HEURE LIMITES DE RÉCEPTION DES OFFRES DE SERVICES

Les plis doivent parvenir au plus tard le (heure de Paris), se référer à la date et à l'heure indiquée sur le site des appels d'offres BOMP.

ARTICLE 8 - CONDITIONS D'ENVOI ET DE REMISE DES PLIS

Le dossier comprenant l'offre du candidat doit être soumis par voie électronique avant la date limite de remise des offres via la plateforme du profil acheteur du site suivant :

Toutes les offres seront considérées comme des engagements contractuels.

8.1 -Durée de validité des offres

La durée de validité des offres est de cent-quatre-vingts jours (180 jours) à compter de la date de remise des offres.

8.2 -Renseignements complémentaires

Les demandes de renseignements complémentaires émises par les candidats concernant le marché sont **à émettre par voie électronique uniquement** via la plateforme du profil acheteur à l'adresse suivante :

marchespublics@villa-arson.org

La Villa Arson ne répond plus aux questions des candidats reçues après la date de la remise des offres indiquée sur le site des appels d'offres BOMP.

Les réponses seront transmises par écrit et de la même manière, via la plateforme de profil acheteur, à l'ensemble des candidats.

8.3 -Communication

LA VILLA ARSON qui pilote la procédure sera le seul point de contact des soumissionnaires durant tout le processus du marché à procédures adapté (MAPA).

8.4 -Report de la date de remise des offres

LA VILLA ARSON pourra à sa discrétion proroger la date limite fixée pour la remise des offres, auquel cas tous les droits et obligations de la Villa Arson et des soumissionnaires seront régis par la nouvelle date limite.

8.5 -Absence de rémunération des offres

Les offres ne sont pas rémunérées. Aucun dégrèvement des dépenses engagées pour la préparation des réponses au présent MAPA ne sera effectué par la Villa Arson.

8.6 -Confidentialité

Le présent MAPA et toute information communiquée aux soumissionnaires, ou à laquelle ceux-ci pourraient avoir accès à l'occasion du présent appel, sont confidentiels et sont strictement réservés à l'usage du présent marché.

LA VILLA ARSON informe les candidats que l'intégralité des pièces du Marché a été déposée auprès de l'Agence pour la Protection des Programmes (APP) comme propriété intellectuelle.

ARTICLE 9 - TRANSMISSION DES ÉLÉMENTS DE REPRISE DES PERSONNELS

LA VILLA ARSON transmettra lors des visites des installations du RIA aux candidats présents en accompagnement des pièces contractuelles du DCE, les éléments utiles en application des dispositions qui fixent les conditions d'une garantie d'emploi et de la continuité des contrats de travail du personnel en cas de changement de prestataire.

Ces éléments sont transmis par le « prestataire sortant » comme étant représentatifs à date de la situation. Ils n'engagent pas la Villa Arson.

ARTICLE 10 - PRÉSENTATION DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

Les candidatures et les offres des candidats sont entièrement rédigées en langue française et exprimées en Euro.

Si les offres des candidats 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.

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

10.1 - Pièces de la candidature

Pièces de la candidature telles que prévues aux articles L2142-1, R2142-3, R2142-4, R2143-3 et R. 2143-4 du Code de la commande publique :

A / Renseignements concernant la situation juridique de l'entreprise :

Déclaration sur l'honneur pour justifier que le candidat n'entre dans aucun des cas d'interdiction de soumissionner.

Renseignements sur le respect de l'obligation d'emploi mentionnée aux articles L5212-1 à L5212-11 du Code du travail. La lettre de candidature Habilitation du mandataire par ses cotraitants (DC1) La déclaration du candidat individuelle ou du membre du groupement (DC2)

B / Renseignements concernant la capacité économique et financière de l'entreprise :

Déclaration concernant le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires concernant les prestations objet du contrat, réalisées au cours des trois derniers exercices disponibles.

Déclaration appropriée de banques ou preuve d'une assurance pour les risques professionnels.

C / Renseignements concernant les références professionnelles et la capacité technique de l'entreprise :

Déclaration indiquant les effectifs moyens annuels (en nombre d'ETP par qualification) de l'opérateur économique qui sont déployés sur les sites de ses clients et l'importance de son personnel d'encadrement (en nombre d'ETP) pour chacune des trois dernières années.

Une liste minimale de prestations analogues effectuées pour des opérateurs (un minimum de 5 opérateurs publics et/ou privés) au cours des trois dernières années, indiquant obligatoirement : l'identité du client, l'année de démarrage du marché, le montant forfaitaire (en KE/an), et l'interlocuteur habituel.

L'opérateur économique préviendra les références clients ci-dessus désignées, qu'elles seront susceptibles d'être contactées dans le cadre de la présente procédure.

Description des mesures employées par l'opérateur économique pour s'assurer de la qualité de ses prestations.

Au vu des seuls renseignements relatifs aux candidatures, celles qui ne peuvent être admises en application des dispositions des articles R2144-1 à R2144-7 du CCP sont éliminées par la Villa Arson.

En cas de candidatures incomplètes, la Villa Arson pourra demander aux candidats concernés de compléter celles-ci.

Pour information, les formulaires DC1 (lettre de candidature) et DC2 (déclaration du candidat) sont téléchargeables sur le site du MINEFE : <http://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires>.

10.2 - Pièces de l'offre des candidats

- o L'Acte d'Engagement (ATTRI1) et ses 9 annexes

Annexe 1 AE : Prix, des denrées et boissons, (Version .xlsx)

Annexe 3-1 AE : Organisation mise en place et frais de personnels hors charges (Option 1, 200 couverts jour), (Version .xlsx)

Annexe 3-2 AE : Organisation mise en place et frais de personnels hors charges (option 2, 200 couverts jour), (Version .xlsx)

Annexe 4 AE : Taux moyen toutes charges sur salaires (version.xlsx)

Annexe 5-1 AE : Frais de fonctionnement et marge brute (Option 1, 200 couverts jour), (Version .xlsx)

Annexe 5-2 AE : Frais de fonctionnement et marge brute (Option 2, 100 couverts jour), (Version .xlsx)

Annexe 6 AE : Budget global de fonctionnement (hors denrées), (Version .xlsx)

Annexe 7 et 8 AE : Cadre de Réponse Technique pour les offres de base. (Version .pdf et version .docx)

- o La présentation de l'équipe et l'organigramme de la structure d'encadrement qui aura en charge la gestion du marché. Présentation des CV et un exemple de fiche de poste de gérant et de chef de cuisine ainsi que les conditions d'emploi (politique salariale ou sociale),
- o Les indications concernant les procédés et moyens d'exécution envisagés, ainsi que les moyens mis en œuvre pour respecter les protocoles HACCP dans les locaux mis à disposition,
- o La présentation de la chaîne d'approvisionnement. La liste des principaux fournisseurs par famille de produits, dont ceux de proximité, sans oublier le pain, et les actions envisagées dans le cadre du développement durable,
- o Les critères de qualité nutritionnelle et gustative pris en compte dans la politique de référencement (composition, origine, mode de préparation ou de présentation),
- o Une note sur la continuité de la prestation en situation dégradée (cas de pandémie inclus), la gestion de l'imprévu en cas de changement de menu, de rupture d'approvisionnement ou absence du personnel,
- o La présentation de la signalétique, de l'affichage de prix et des informations nutritionnelles et qualitatives (fait maison, bio, produits frais, régionaux ou circuit court, frais etc.) que le Titulaire entend développer, illustrés le cas échéant, de documents représentatifs,
- o Le plan de formation et les différents modules de formation envisagés et qui seront proposés aux personnels,
- o Les principales mesures prévues pour assurer la sécurité l'hygiène et les conditions de travail sur le site, la prévention du risque, les formations à la sécurité, la protection des salariés,
- o Le dispositif prévu pour la mise en place du tri et la valorisation des déchets,
- o Présentation des animations qui seront organisées.

Annexe 9 et 10 AE : Cadre de Réponse Technique pour les variantes éventuelles. (Version .pdf et version .docx)

- o La présentation de l'équipe et l'organigramme de la structure d'encadrement qui aura en charge la gestion du marché,
- o Les indications concernant les procédés et moyens d'exécution envisagés, ainsi que les moyens mis en œuvre pour respecter les protocoles HACCP dans les locaux de production si ceux-ci sont délocalisés,
- o La présentation de la chaîne d'approvisionnement. La liste des principaux fournisseurs par famille de produits, dont ceux de proximité, sans oublier le pain, et les actions envisagées dans le cadre du développement durable,
- o Les critères de qualité nutritionnelle et gustative pris en compte dans la politique de référencement (composition, origine, mode de préparation ou de présentation),
- o Une note sur la continuité de la prestation en situation dégradée (cas de pandémie inclus), la gestion de l'imprévu en cas de changement de menu, de rupture d'approvisionnement ou absence du personnel,
- o La présentation de la signalétique, de l'affichage de prix et des informations nutritionnelles et qualitatives (fait maison, bio, produits frais, régionaux ou circuit court, frais etc.) que le Titulaire entend développer, illustrés le cas échéant, de documents représentatifs,
- o Les principales mesures prévues pour assurer la sécurité l'hygiène et les conditions de travail sur le site, la prévention du risque, les formations à la sécurité, la protection des salariés,
- o Le dispositif prévu pour la mise en place du tri et la valorisation des déchets,
- o Présentation des animations qui seront organisées.

1. Le Cadre de déclaration de sous-traitant(s) éventuel(s) (ATTRI2)
2. L'attestation de visite obligatoire remise le jour de la visite. (Version .pdf)

Le cadre de déclaration de sous-traitant(s) éventuel(s) n'est pas fourni dans les pièces de la consultation. Ce document « ATTRI2 » est téléchargeable sur le site du MINEFE : <http://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires>.

L'offre, qu'elle soit présentée par une seule entreprise ou par un groupement, devra indiquer tous les sous-traitants connus lors de son dépôt. Elle devra également indiquer les prestations dont la sous-traitance est envisagée, la dénomination et la qualité des sous-traitants.

10.3 - Transmission électronique

Les plis doivent être déposés avant les dates et heures limites indiquées, de manière électronique sur le profil d'acheteur : <https://www.marches-publics.gouv.fr/>

ARTICLE 11 - EXAMEN DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

11.1 - Sélection des candidatures

Avant de procéder à l'examen des candidatures, s'il apparaît que des pièces du dossier de candidature sont manquantes ou incomplètes, la Villa Arson peut décider de demander à tous les candidats concernés de produire ou compléter ces pièces dans un délai maximum de 10 jours.

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.

11.2 - Attribution du marché

Le jugement des offres sera effectué dans les conditions prévues aux articles L2152-1 à L2152-4, R2152-1 et R2152-2 du Code de la commande publique et donnera lieu à un classement des offres.

L'attention des candidats est attirée sur le fait que toute offre irrégulière pourra faire l'objet d'une demande de régularisation. Si une offre est jugée anormalement basse, le candidat est invité par la Villa Arson à justifier le prix proposé dans son offre en fournissant toutes les précisions jugées utiles sur sa composition, dans les conditions définies par l'article R2152-3 du Code. Si les conditions de l'article R2152-4 du Code sont remplies, l'offre peut être rejetée. En revanche, toute offre inacceptable ou inappropriée sera éliminée.

ARTICLE 12 - CRITÈRES D'ANALYSE DES OFFRES

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

12.1 - Critères spécifiques aux offres de base

Critères	Libellé	Pondération en %
Critère N°1	Critère Qualité technique	60 %
Sous-critère 1.1	Présentation de l'équipe et l'organigramme de la structure d'encadrement qui aura en charge la gestion du marché. Présentation des CV et un exemple de fiche de poste de gérant et de chef de cuisine ainsi que les conditions d'emploi (politique salariale ou sociale, ...)	10 %
Sous-critère 1.2	Indications concernant les procédés et moyens d'exécution envisagés, ainsi que les moyens mis en œuvre pour respecter les protocoles HACCP dans les locaux mis à disposition	7,5 %
Sous-critère 1.3	Présentation de la chaîne d'approvisionnement. Liste des principaux fournisseurs par famille de produits, dont ceux de proximité, sans oublier le pain, et les actions envisagées dans le cadre du développement durable.	7,5 %
Sous-critère 1.4	Critères de qualité nutritionnelle et gustative pris en compte dans la politique de référencement (composition, origine, mode de préparation ou de présentation)	5 %
Sous-critère 1.5	Note sur la continuité de la prestation en situation dégradée, la gestion de l'imprévu en cas de changement de menu, de rupture d'approvisionnement ou absence du personnel	5 %
Sous-critère 1.6	Présentation de la signalétique, de l'affichage de prix et des informations nutritionnelles et qualitatives (fait maison, bio, produits frais, régionaux ou circuit court, frais etc.) que le Titulaire entend développer, illustrés le cas échéant, de documents représentatifs	5 %
Sous-critère 1.7	Plan de formation et les différents modules de formation envisagés et qui seront proposés aux personnels	5 %
Sous-critère 1.8	Principales mesures prévues pour assurer la sécurité l'hygiène et les conditions de travail sur le site, la prévention du risque, les formations à la sécurité, la protection des salariés	5 %
Sous-critère 1.9	Dispositif prévu pour la mise en place du tri et la valorisation des déchets	7,5 %
Sous-critère 1.10	Présentation des animations qui seront organisées	2.5 %
Critères	Libellé	Pondération en %
Critère N°2	Critère Prix	40 %
Sous-critère 2.1	Coût de l'admission	30 %
Sous-critère 2.5	Prix des prestations à emporter sur DQE	10%

12.2 - Critères spécifiques aux variantes éventuelles

Critères	Libellé	Pondération en %
Critère N°1	Critère Qualité technique	60 %
Sous-critère 1.1	Présentation de l'équipe et l'organigramme de la structure d'encadrement qui aura en charge la gestion du marché.	10 %
Sous-critère 1.2	Indications concernant les procédés et moyens d'exécution envisagés, ainsi que les moyens mis en œuvre pour respecter les protocoles HACCP dans les locaux dans les locaux de production si ceux-ci sont délocalisés,	7,5 %
Sous-critère 1.3	Présentation de la chaîne d'approvisionnement. Liste des principaux fournisseurs par famille de produits, dont ceux de proximité, sans oublier le pain, et les actions envisagées dans le cadre du développement durable.	7,5 %
Sous-critère 1.4	Critères de qualité nutritionnelle et gustative pris en compte dans la politique de référencement (composition, origine, mode de préparation ou de présentation)	5 %
Sous-critère 1.5	Note sur la continuité de la prestation en situation dégradée, la gestion de l'imprévu en cas de changement de menu, de rupture d'approvisionnement ou absence du personnel	10 %
Sous-critère 1.6	Présentation de la signalétique, de l'affichage de prix et des informations nutritionnelles et qualitatives (fait maison, bio, produits frais, régionaux ou circuit court, frais etc.) que le Titulaire entend développer, illustrés le cas échéant, de documents représentatifs	5 %
Sous-critère 1.7	Principales mesures prévues pour assurer la sécurité l'hygiène et les conditions de travail sur le site, la prévention du risque, les formations à la sécurité, la protection des salariés	5 %
Sous-critère 1.8	Dispositif prévu pour la mise en place du tri et la valorisation des déchets	7.5 %
Sous-critère 1.9	Présentation des animations qui seront organisées	2.5 %
Critère N°2	Critère Prix	40 %
Sous-critère 2.1	Coût de l'admission	30 %
Sous-critère 2.5	Prix des prestations à emporter sur DQE	10 %

Par convention, en fonction des éventuelles variantes présentées par les candidats, il pourra arriver qu'un ou plusieurs sous-critères techniques évoqués ci avant soit non avenu. Dans ce(s) cas le poids du/des critère(s) sera réparti de manière équitable sur les sous-critères restant.

12.3 - Notation du critère N°1

Cette notation est établie au regard du cadre de réponse technique.

Chaque sous-critère sera noté suivant l'échelle de notation suivante :

- Niveau 1 : Très mauvais, hors sujet, non répondu = 0 point,
- Niveau 2 : Mauvais ou sujet abordé partiellement = 25 % des points,
- Niveau 3 : Moyen ou sujet abordé succinctement = 50 % des points,
- Niveau 4 : Bon ou sujet traité = 75 % des points,
- Niveau 5 : Très bien. L'offre correspond parfaitement aux attentes = 100 % des points.

12.4 - Notation du critère N°2

Une fois écartées les offres anormalement basses, l'offre la moins disante « P0 » obtient la note maximale « NM ».

Les autres offres se verront attribuer une note selon la formule suivante : L'offre « 1 » obtient la note de : $N1 = NM \times (P0/P1)$

« P0 » est le montant de la proposition la moins disante et « P1 » est le montant de l'offre que l'on note.

Ainsi de suite pour l'offre 2, 3, ...

En ce qui concerne la notation du sous-critère 2.5, la notation sera faite suite à la prise en compte du résultat d'un devis caché.

Le devis caché n'est pas porté à la connaissance des candidats. Ce devis caché est élaboré avant la date limite de remise des offres sur la base d'un total mensuel de commandes fictive qui reprend une partie des prestations prévues au Bordereau des Prix Unitaires. Le devis caché sera donc renseigné par la Villa Arson et son conseil pour l'opération qui reporteront les prix mentionnés par les candidats dans leur Bordereau des Prix Unitaires.

ARTICLE 13 - AUDITION DES CANDIDATS – DEMANDE DE PRÉCISIONS – NÉGOCIATION – MISE AU POINT ÉVENTUELLE

LA VILLA ARSON va organiser l'audition des candidats.

À cette occasion, elle pourra demander aux candidats de préciser le contenu de leur offre.

Par ailleurs la Villa Arson se réserve la possibilité d'effectuer une négociation avec tous les candidats ayant remis une offre. Le cas échéant, cette négociation aura lieu durant l'audition de chaque candidat. Elle pourra porter sur tous les éléments de l'offre.

Les candidats seront invités à formaliser leur nouvelle offre, avant la date et l'heure limites indiquées par la Villa Arson. En l'absence de nouvelle proposition, le candidat sera réputé maintenir son offre initiale.

Si nécessaire, il sera procédé, en accord avec le candidat retenu à une mise au point des pièces du marché pour corriger les erreurs ou anomalies évidentes quant à l'offre de l'attributaire ou quant aux composantes du marché. Cette mise au point est en aucun cas une négociation de l'offre, ni un moyen de régulariser une modification des documents de la consultation.

ARTICLE 14 - INFORMATION DES CANDIDATS NON RETENUS

Les candidats non retenus sont avisés des motifs du rejet de leur candidature ou de leur offre par écrit **et notifié via la plateforme du profil acheteur**.

ARTICLE 15 - SUITE À DONNER À LA CONSULTATION

15.1 - Justificatifs à fournir

L'offre la mieux classée sera donc retenue à titre provisoire en attendant que le candidat produise les certificats et attestations des articles R. 2143-6 à R. 2143-10 du Code de la commande publique.

Le délai imparti au candidat par la Villa Arson pour remettre ces documents ne pourra être supérieur à 10 jours.

Lorsque les autorités compétentes du pays d'origine ou d'établissement du candidat ne délivrent pas les documents justificatifs équivalents à ceux mentionnés aux articles R. 2143-6 à R. 2143-10 du Code de la commande publique, ou lorsque ceux-ci ne mentionnent pas tous les cas d'interdiction de soumissionner, ils peuvent être remplacés par une déclaration sous serment ou, dans les pays où une telle procédure n'existe pas, par une déclaration solennelle faite par l'intéressé devant une autorité judiciaire ou administrative, un notaire ou un organisme professionnel qualifié de son pays d'origine ou d'établissement.

Il est joint une traduction en français des documents rédigés dans une autre langue remis en application du présent article.

En application de l'article R.2143-15 du code, l'attributaire peut remettre, en remplacement de tout ou certaines de ces pièces, un certificat d'inscription délivré par l'autorité compétente ou le certificat délivré par l'organisme de certification compétent. Ces certificats indiquent les références ayant permis l'inscription sur la liste officielle ou d'obtenir la certification, ainsi que la classification sur cette liste.

Si le candidat pressenti ne fournit pas dans les temps impartis les certificats et attestations demandés par la Villa Arson, son offre sera rejetée. Dans ce cas, l'élimination du candidat sera prononcée par la Villa Arson qui présentera la même demande au candidat suivant dans l'ordre du classement des offres. La Villa Arson pourra, à tout moment, ne pas donner suite à la procédure. Les candidats en seront informés.

15.2 - Signature de la candidature et de l'offre :

Le candidat proposé à l'attribution du Marché est sollicité pour signer sa candidature (attestation de mise à disposition de moyens de tiers, le cas échéant) et son offre (acte d'engagement joint à la demande de la Villa Arson et, le cas échéant, réponse(s) aux demandes de précisions) conformément aux prescriptions suivantes :

- Sont fournis les documents relatifs aux pouvoirs de la personne habilitée pour engager l'opérateur, si la personne signataire n'en est pas le représentant légal.
- En cas de mise à disposition de moyens en application de l'article R.2142-3 du code, l'attestation signée en bonne et due forme par l'opérateur mettant ses moyens à disposition de l'attributaire. La signature est apposée par un représentant légal ou par une personne habilitée (pouvoirs à fournir le cas échéant).
- En cas de groupement d'opérateurs, le mandataire devra fournir un document d'habilitation signé par les autres membres du groupement et précisant les conditions de cette habilitation (si non inclus dans l'acte d'engagement).
- Chacun des membres du groupement produit la déclaration sur l'honneur relative aux interdictions de soumissionner.
- En cas de sous-traitance déclarée dans la candidature ou l'offre de l'attributaire, est à fournir la déclaration de sous-traitances, signée par les représentants légaux de l'attributaire et du sous-traitant ou par des personnes habilitées (pouvoirs à fournir le cas échéant). Le formulaire ATTR12 peut être utilisé.

ARTICLE 16 - INTÉGRITÉ DES FICHIERS TRANSMIS

Soucieux de garantir l'intégrité des fichiers transmis aux candidats dans le cadre de la consultation, la Villa Arson a protégé tous les fichiers et en particulier les annexes à l'AE qui contiennent des liaisons internes. En conséquence les fichiers de réponses transmis dans le cadre des offres ne devront en aucun cas avoir été « crackés » par les candidats.

Si la Villa Arson s'aperçoit qu'un candidat a « cracké » un/des fichier(s), ce dernier pourra être exclu de la procédure.

ARTICLE 17 - TRAITEMENT DES INFORMATIONS COMPORTANT DES DONNÉES PERSONNELLES

Les informations recueillies lors de la procédure et dans le cadre de l'exécution de ce marché font l'objet de traitements informatiques par la Villa Arson. Elles sont susceptibles de contenir des données permettant l'identification de personnes privées (nom, prénom, qualité ou fonction et coordonnées professionnelles des représentants du titulaire).

Ces données, ayant pour finalité d'assurer le suivi de la présente procédure et de permettre à la Villa Arson de s'affranchir de ses obligations légales en matière de durée d'utilité administrative, sont conservées durant toute la durée nécessaire à l'exécution de la présente procédure et, le cas échéant, dans le cadre de l'exécution du Contrat. Elles sont destinées exclusivement aux membres de l'équipe projet de la Villa Arson.

Conformément à la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, puis à compter du 25 mai 2018 au règlement (UE) 2016/679 dit « Règlement général sur la protection des données », les personnes dont les données à caractère personnel sont collectées disposent d'un droit d'accès, de rectification et d'effacement aux informations qui les concernent. Ils peuvent également, pour des motifs légitimes, s'opposer au traitement de ces données.

ARTICLE 18 - MODIFICATIONS DE DÉTAIL AU DOSSIER DE CONSULTATION

LA VILLA ARSON se réserve le droit d'apporter des modifications de détail au dossier de consultation. Dans cette éventualité, celles-ci seront communiquées au plus tard 6 jours avant la date limite fixée pour la remise des offres. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié.

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 19 - LITIGE ET ATTRIBUTION DE JURIDICTION

Le marché et tous les litiges y afférents sont soumis au droit français.

Les parties s'engagent en cas de difficultés dans l'exécution du marché et préalablement à toute procédure judiciaire à soumettre leur différend à une procédure amiable de conciliation.

A ce titre, la Partie qui souhaite mettre en jeu la procédure amiable de conciliation devra notifier à l'autre Partie, par lettre recommandée avec demande d' accusé de réception, son intention de mettre en jeu ladite procédure en précisant les difficultés d'application rencontrées ou les manquements constatés.

Cette lettre vaut mise en demeure de réparer les manquements constatés.

Toutefois, si dans les quinze (15) jours calendaires suivant la première notification, les parties n'ont pas abouti à un accord amiable, chacune d'elles recouvrera sa pleine liberté d'action.

Tous les litiges au présent marché ou à son exécution sont soumis au Tribunal concerné.