

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES



Cofinancé par
l'Union européenne

PRESTATION DE RESTAURATION COLLECTIVE AVEC MISE A DISPOSITION DE PERSONNEL POUR LES CENTRES EPIDE

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

RC n° 26.M030

Procédure adaptée en application de l'article R2123-1 à R2123-8 du Code de la commande
publique

POUVOIR ADJUDICATEUR : EPIDE

Date limite de remise des offres

08/10/2026 à 12h00

GLOSSAIRE :

- **Acheteur/ Pouvoir adjudicateur** : désigne l'EPIDE, acheteur au sens du CCP et agissant en tant que pouvoir adjudicateur.
- **AE** : acte d'engagement
- **BPU** : Bordereau des prix unitaires
- **DPGF** : Décomposition du prix global et forfaitaire
- **CCAP** : Cahier des clauses administratives et particulières
- **CCTP** : Cahier des clauses administratives et techniques
- **DCE** : dossier de consultation des entreprises
- **RC** : règlement de la consultation
- **Titulaire** : le candidat attributaire auquel l'acheteur notifie le marché public

Table des matières

ARTICLE 1 – OBJET ET PERIMETRE DU MARCHE	5
ARTICLE 2 – PROCEDURE DE PASSATION.....	10
ARTICLE 3 - ALLOTISSEMENT	10
ARTICLE 4 - FORME DU MARCHE.....	11
ARTICLE 5 – DUREE DU MARCHE ET DEBUT DES PRESTATIONS.....	12
ARTICLE 7 – MODALITES DE TRANSMISSION DES PLIS.....	12
ARTICLE 10 – PHASE DE NEGOCIATION.....	16
ARTICLE 11 – ATTRIBUTION ET NOTIFICATION DU MARCHE.....	16
ARTICLE 12 – COMMUNICATION ET MODIFICATION DE DCE EN COURS DE CONSULTATION	17
ARTICLE 13 – SOUS-TRAITANCE	17
ARTICLE 14 – GROUPEMENT	17
ARTICLE 15 – VOIES ET DELAIS DE RECOURS.....	18
ARTICLE 16 – DOCUMENTS DE LA CONSULTATION.....	18

CONTEXTE

Établissement public administratif placé sous la triple tutelle des ministères chargés des armées, de l'emploi et de la ville, l'EPIDE - Etablissement pour l'insertion dans l'emploi – est un opérateur de l'Etat spécialisé dans l'insertion sociale et professionnelle des jeunes de 17 à 25 ans les plus vulnérables, qu'il conduit vers l'emploi ou une formation qualifiante, grâce à un parcours adapté et individualisé. Chaque année, 4000 jeunes rejoignent l'EPIDE dans les 20 centres répartis en France hexagonale, dont la capacité d'accueil varie entre 60 et 210 places.

Reposant sur le principe du volontariat, avec signature d'un contrat emportant droits et obligations, le dispositif se distingue par une prise en charge en internat de semaine, avec possibilité d'hébergement le week-end, et un accompagnement 360° - formation générale, insertion professionnelle, citoyenneté, sanitaire et sociale, mobilité - s'appuyant sur le sport et le numérique.

L'offre de service de l'EPIDE repose sur l'articulation d'une vie collective dans un cadre structurant et bienveillant, et d'un parcours citoyen permettant aux jeunes de reconstruire des repères de vie après des périodes d'inactivité plus ou moins longues. Les entreprises sont parties prenantes tout au long du parcours des volontaires et les accompagnent pour définir et mettre en œuvre leur projet professionnel, acquérir les savoirs être du monde du travail, découvrir les métiers et bénéficier de stages et visites d'entreprises.

La restauration constitue une composante essentielle du parcours proposé aux volontaires. Au-delà de la satisfaction des besoins nutritionnels, elle contribue à la qualité de vie en internat, à l'apprentissage des règles de vie collective et à la sensibilisation à une alimentation équilibrée et responsable.

En matière de restauration, chaque centre EPIDE dispose de son propre mode de production : liaison froide ou production sur site. Les évolutions susceptibles d'intervenir dans les modes de production au cours de l'exécution du marché devront être prises en compte par les titulaires dans l'organisation de la prestation.

Le présent marché couvre l'ensemble des besoins de restauration collective des centres EPIDE existants à la date de notification du marché ainsi que ceux susceptibles d'être intégrés au périmètre pendant sa durée d'exécution.

Le titulaire portera une attention particulière aux évolutions que souhaite apporter l'établissement aux modalités de mise en œuvre de cette prestation de restauration collective. En effet, le bilan réalisé à l'issue du précédent marché de restauration collective a mis en évidence plusieurs attentes qui doivent être prises en compte dans le cadre du présent marché :

- les directeurs/directrices et chefs/chefes des services des moyens généraux des centres EPIDE ont indiqué être très attachés à la qualité de leur relation avec leur prestataire et son chef de cuisine. Cette relation partenariale doit être constructive, marquée par la commune préoccupation d'apporter une prestation de qualité aux jeunes vulnérables accueillis dans les centres EPIDE ;
- la variété des menus, la qualité des préparations et les quantités servies doivent faire l'objet d'une préoccupation quotidienne. Les repas constituent un moment essentiel de la vie en internat et doivent offrir aux volontaires un cadre convivial et une restauration de qualité ;
- l'EPIDE accorde également une attention particulière à la qualité et à l'origine des denrées alimentaires, au développement des approvisionnements en circuits courts, à l'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique ainsi qu'au respect du bien-être animal.

Le présent marché s'inscrit dans une démarche d'amélioration continue de la qualité du service de restauration proposé aux volontaires. Il vise à garantir une prestation adaptée aux besoins des centres EPIDE, conciliant qualité nutritionnelle, performance opérationnelle, maîtrise des coûts, développement durable et satisfaction des volontaires, dans le respect des exigences réglementaires applicables à la restauration collective.

ARTICLE 1 – OBJET ET PERIMETRE DU MARCHÉ

1-1 OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet la gestion et l'exploitation du service de restauration collective au profit des centres de l'Établissement pour l'insertion dans l'emploi (EPIDE), existants à la date de notification du marché ainsi que de ceux susceptibles d'être créés ou intégrés pendant sa durée d'exécution, dans les conditions prévues par les documents contractuels et conformément aux dispositions applicables aux modifications du marché.

Les prestations sont réalisées au sein des centres EPIDE situés sur le territoire métropolitain et comprennent notamment :

- la gestion complète du service de restauration en semaine, incluant l'approvisionnement en denrées alimentaires, la production des repas, la mise à disposition des personnels nécessaires à l'exécution du service, le service des repas, le nettoyage des locaux et des matériels relevant de la prestation, ainsi que l'ensemble des missions de gestion, d'encadrement, de suivi administratif et de pilotage nécessaires à la bonne exécution du marché ;
- la fourniture et la livraison de repas destinés aux week-ends, jours fériés, périodes de fermeture des cuisines ou des centres, ainsi que toute autre prestation de restauration prévue au CCTP, notamment les repas froids, repas à emporter et prestations exceptionnelles ou événementielles ;
- la mise en œuvre de l'ensemble des moyens humains, techniques, numériques et organisationnels nécessaires au fonctionnement du service, comprenant notamment le pilotage opérationnel, le reporting, les outils numériques de gestion, le suivi nutritionnel, les animations en restauration et les actions de sensibilisation des convives ;
- la gestion des déchets issus des prestations de restauration, notamment des biodéchets, conformément à la réglementation applicable et aux exigences du marché.

Le titulaire exécute les prestations dans le respect des dispositions législatives, réglementaires et normatives applicables à la restauration collective, ainsi que des exigences relatives à la qualité des denrées alimentaires, à la sécurité sanitaire, au développement durable et à l'alimentation durable.

À ce titre, le titulaire met en œuvre les moyens nécessaires au respect des objectifs applicables en matière de restauration collective durable, notamment ceux relatifs :

- à l'approvisionnement en produits durables et de qualité ;
- au développement des produits issus de l'agriculture biologique ;
- à la diversification des sources de protéines ;
- au recours aux approvisionnements de proximité lorsque ceux-ci sont compatibles avec les règles de la commande publique ;
- au respect du bien-être animal ;
- à la sécurisation des approvisionnements ;
- à la réduction des emballages ;
- à la prévention et à la valorisation des déchets ;
- à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le titulaire assure le suivi des indicateurs permettant de justifier du respect de ces engagements, dans les conditions définies au CCTP.

Le marché est conclu sous la forme d'un accord-cadre à prix mixtes comprenant :

- une part forfaitaire couvrant les coûts fixes nécessaires à l'exploitation du service de restauration, notamment les personnels permanents, le chef gérant, l'encadrement, la gestion administrative, les outils numériques, la maintenance courante, le suivi diététique, les animations, les obligations environnementales et toute autre prestation permanente ;
- une part exécutée au moyen de bons de commande, rémunérée par application de prix unitaires correspondant aux prestations effectivement commandées et réalisées, notamment les petits-déjeuners, déjeuners, dîners, repas de week-end, repas froids, repas à emporter et prestations exceptionnelles.

La description détaillée des prestations, leurs conditions d'exécution ainsi que leurs spécifications techniques sont définies dans le cahier des clauses techniques particulières (CCTP).

Lieu d'exécution de prestations :

EPIDE ALENCON	45, rue de l'Ecole Normale 61007 ALENCON
EPIDE ALÈS LA GRAND'COMBE	6, Avenue des Mineurs 30 110 LA GRAND' COMBE
EPIDE ANGERS-AVRILLE	9, chemin de la Grande Garde 49240 AVRILLE
EPIDE BORDEAUX	19 Rue Léo Saignat – 33000 BORDEAUX

EPIDE BELFORT	Etablissement Capitaine Charles Avenue de la Miotte 90 003 BELFORT
EPIDE BOURGES OSMOY	La Grande Métairie - 2360 Route de Bourges 18390 OSMOY
EPIDE BRETIGNY-SUR - ORGE	1, Rue du Général Delestraint 91223 BRETIGNY-SUR-ORGE
EPIDE CAMBRAI	Caserne Mortier – rue Louis Blériot 59407 CAMBRAI
EPIDE DOULLENS	Chemin de Milly – 80600 DOULLENS
EPIDE LANGRES	Avenue du 21 ^e Régiment d'Infanterie 52201 LANGRES
EPIDE LYON-MEYZIEU	Zone d'activité des Gaulnes - 12, rue Gustave Eiffel 69330 MEYZIEU
EPIDE MARGNY-LES-COMPIEGNE	2317, Avenue Octave Butin 60280 MARGNY-LES-COMPIEGNE
EPIDE MARSEILLE	2, Traverse de l'Oasis 13015 MARSEILLE
EPIDE MONTRY	50, Avenue du 27 août 1944 77450 ESBLY
EPIDE SAINT-QUENTIN	Zone d'activité de la Vallée 140 Rue de la Chaussée Romaine 02100 SAINT-QUENTIN
EPIDE STRASBOURG	Quartier Lecourbe - 1, rue du Général Picquart 67003 STRASBOURG
EPIDE TOULOUSE	3, Avenue du Pr Jean Ducuing 31400 TOULOUSE
EPIDE VAL-DE-REUIL	Parc d'Affaires des Portes - Voie du Futur 27102 VAL-DE-REUIL

Bien qu'ils ne soient pas actuellement concernés par les besoins couverts par le présent marché, les centres EPIDE de Lanrodec et d'Étang-sur-Arroux demeurent inclus dans son périmètre. En effet, les prestataires pourraient être amenés à y effectuer des livraisons en fonction de l'évolution des besoins.

1.2 – Modification en cours de marché – clause de réexamen

En raison de l'évolution de son activité et de son organisation, l'EPIDE se réserve la possibilité de modifier, en cours d'exécution du marché, le périmètre des prestations.

À ce titre, le pouvoir adjudicateur peut notamment :

- intégrer un ou plusieurs nouveaux centres EPIDE au périmètre du marché ;
- retirer un ou plusieurs centres du périmètre du marché, notamment en cas de fermeture, de réorganisation ou de modification du mode de gestion de la restauration ;
- adapter, pour un ou plusieurs centres, la nature ou le volume des prestations afin de tenir compte de l'évolution des besoins.

Ces modifications sont notifiées au titulaire dans les conditions prévues par le présent marché et prennent effet à la date fixée par le pouvoir adjudicateur.

En cas d'ajout ou de retrait d'un centre, les prestations et les prix sont adaptés en conséquence. Le forfait correspondant au centre concerné est respectivement créé ou supprimé à compter de la date d'effet de la modification. Les prestations rémunérées sur la base des prix unitaires sont ajustées en fonction des besoins effectivement commandés.

Le titulaire ne peut prétendre à aucune indemnité, compensation financière ou réparation du seul fait de ces modifications, dès lors qu'elles interviennent dans les conditions prévues par la présente clause de réexamen.

1.2.1 Evolution des sites

Au cours de l'exécution du marché, le réseau des centres EPIDE est susceptible d'évoluer afin de tenir compte des décisions d'organisation de l'établissement, notamment en cas de création, de fermeture, de réorganisation ou d'évolution des modalités d'exploitation de la restauration.

À la date de lancement de la présente consultation, les évolutions suivantes sont identifiées :

- des travaux d'évolution des installations de restauration sont susceptibles d'être réalisés au centre EPIDE de Bourges. Ils pourront conduire à une adaptation des modalités d'exécution des prestations, dans les conditions prévues à l'article 1.2.2 du présent CCAP ;
- un centre EPIDE « Cœur de Quartier » est susceptible d'ouvrir à Maubeuge au cours de l'exécution du marché. Ce site, d'une capacité prévisionnelle de 30 volontaires, sera rattaché au centre EPIDE de Cambrai et intégré au lot n° 1 Nord. Le titulaire devra être en mesure d'assurer les prestations de restauration correspondantes à compter de son ouverture ;
- le centre EPIDE de Lanrodec, actuellement hors du périmètre du marché en raison d'une convention de restauration en cours, pourra être intégré si les besoins de l'EPIDE le justifient ;

- le centre EPIDE d'Étang-sur-Aroux, actuellement hors du périmètre du marché en raison d'une convention de restauration en cours, pourra être intégré si les besoins de l'EPIDE le justifient ;
- le centre EPIDE de Neuilly-sur-Marne, dont l'ouverture pourrait intervenir au cours de la durée du marché, pourra être intégré au lot n° 6 Île de France à compter de sa mise en service.

Plus généralement, tout nouveau centre EPIDE ou toute évolution du périmètre des centres existants pourra être intégré au présent marché, dans les conditions prévues par la clause de réexamen définie à l'article 1.2.2 du présent CCAP.

1.2.2 Substitution ou ajout de prestations

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de demander l'ajout ou la substitution de prestations relevant de l'objet du présent lot, dans les conditions prévues par les articles R.2194-1 et suivants du Code de la commande publique.

Lorsque ces évolutions n'entraînent aucune modification des conditions financières du marché, elles pourront être notifiées au titulaire par ordre de service. Lorsque l'ajout ou la substitution de prestations nécessite la création de prix nouveaux ou la modification des pièces financières du marché, le pouvoir adjudicateur et le titulaire engagent des négociations afin de déterminer les conditions techniques et financières applicables aux prestations concernées.

Les prix ainsi définis sont formalisés par voie d'avenant conclu conformément aux dispositions des articles L.2194-1 et R.2194-1 et suivants du Code de la commande publique. Cet avenant modifie, le cas échéant, le bordereau des prix unitaires, le détail quantitatif estimatif et toute autre pièce financière concernée, lesquels se substituent aux documents antérieurs pour les prestations concernées.

Pour les prestations supplémentaires présentant un caractère pérenne, une modification du marché pourra être conclue afin d'adapter les documents contractuels, notamment le CCTP et les pièces financières. Les nouvelles dispositions ainsi arrêtées se substitueront aux dispositions antérieures pour les prestations concernées.

- En cas d'impossibilité de parvenir à un accord sur les conditions financières des prestations nouvelles dans un délai de trois mois à compter de l'ouverture des négociations, le pouvoir adjudicateur pourra renoncer à la modification envisagée ou mettre en œuvre les modalités de résiliation prévues par les documents contractuels et la réglementation applicable.

1.2.3 Suspension des prestations

L'EPIDE se réserve la possibilité de suspendre tout ou partie des prestations prévues au marché lorsqu'une circonstance liée au fonctionnement des centres le justifie, notamment en cas de pandémie, de fermeture temporaire d'un centre ou d'une partie de celui-ci (bâtiment, zone ou étage), de travaux, de déménagement, d'inoccupation des locaux ou de tout autre événement rendant impossible ou inutile l'exécution des prestations.

La suspension est notifiée au titulaire par tout moyen permettant d'en assurer la traçabilité. La décision de suspension précise, dans la mesure du possible :

- le motif de la suspension ;
- les prestations concernées ;
- la date de prise d'effet de la suspension ;

- sa durée prévisionnelle ou, à défaut, les conditions dans lesquelles le titulaire sera informé de la reprise des prestations.

Sauf urgence ou circonstances exceptionnelles, cette notification intervient au moins dix (10) jours calendaires avant la date d'effet de la suspension. En cas d'urgence, la suspension peut prendre effet immédiatement. Le titulaire en est alors informé dans les meilleurs délais.

Pendant la période de suspension, les prestations rémunérées sur la base de prix unitaires ne donnent lieu à paiement que lorsqu'elles sont effectivement exécutées. Les prix forfaitaires afférents au centre concerné demeurent dus pendant toute la durée de la suspension temporaire.

Si la suspension devait se prolonger ou conduire à une modification durable des prestations ou du périmètre du marché, les stipulations relatives à la clause de réexamen prévues à l'article 1.2.2 du présent CCAP trouveraient à s'appliquer.

Le titulaire ne peut prétendre à aucune indemnité, compensation financière ou réparation du seul fait de la suspension temporaire des prestations mise en œuvre conformément au présent article.

Code CPV (Nomenclature communautaire) :

Classification principale
- 555100000-8 – SERVICES DE CANTINE

ARTICLE 2 – PROCEDURE DE PASSATION

Le présent marché est passé selon une procédure adaptée en application des dispositions des articles L.2123-1 et R.2123-1, 3°, et R.2123-8 du Code de la commande publique, relatives aux marchés ayant pour objet des services sociaux et autres services spécifiques.

ARTICLE 3 - ALLOTISSEMENT

La présente consultation est décomposée en **6 lots** comme suit :

N° du lot	Centres EPIDE concernés
Lot n°1 – Nord	Cambrai (+ Maubeuge à son ouverture) ; Doullens ; Margny-lès-Compiègne ; Saint-Quentin
Lot n°2 – Est	Belfort ; Langres ; Strasbourg
Lot n°3 – Centre-Ouest	Angers-Avrillé ; Alençon ; Bourges ; Val-de-Reuil
Lot n°4 – Sud-Est	Alès-La Grand Combe ; Lyon-Meyzieu ; Marseille

N° du lot	Centres EPIDE concernés
Lot n°5 – Sud-Ouest	Bordeaux ; Toulouse
Lot n°6 – Île-de-France	Brétigny-sur-Orge ; Montry ; (+ Neuilly-sur-Marne à compter de son ouverture)

Les candidats peuvent soumissionner à un, plusieurs ou à l'ensemble des lots. Un même candidat peut être attributaire d'un ou plusieurs lots.

ARTICLE 4 - FORME DU MARCHÉ

Le présent marché est conclu sous la forme d'un accord-cadre à prix mixtes, en application des articles R. 2162-1 à R. 2162-6 du Code de la commande publique.

Il comprend :

- une part traitée à prix forfaitaires, correspondant à la gestion et à l'exploitation du service de restauration de chaque centre EPIDE ;
- une part exécutée au moyen de bons de commande, correspondant aux prestations rémunérées sur la base de prix unitaires, notamment les repas effectivement commandés.

La partie exécutée au moyen de bons de commande est conclue avec un montant maximum annuel par lot, fixé comme suit :

N° Lots	Centres	Montant HT maximum / an
1	Nord (Cambrai + Maubeuge à son ouverture, Doullens, Margny-lès-Compiègne, Saint-Quentin)	916 605
2	Est (Belfort, Langres, Strasbourg)	616 610
3	Centre – Ouest (Angers-Avrillé, Alençon, Bourges, Val-de-Reuil)	937 165
4	Sud-Est (Alès – La Grand Combe, Lyon – Meyzieu, Marseille)	926 440
5	Sud-Ouest (Bordeaux, Toulouse)	542 140
6	Île de France (Brétigny-sur-Orge, Montry et Neuilly-sur-Marne à son ouverture)	520 370

La rémunération du titulaire distingue une part forfaitaire, versée indépendamment des bons de commande, et une part variable exécutée exclusivement sur la base de bons de commande et facturée aux prix unitaires du bordereau des prix.

ARTICLE 5 – DUREE DU MARCHE ET DEBUT DES PRESTATIONS

Le présent accord-cadre sera conclu pour une durée d'un (1) an à compter de sa date de notification. Il est reconductible tacitement trois (3) fois, par périodes successives d'un (1) an, sans que sa durée totale ne puisse excéder quatre (4) ans.

La date de début d'exécution des prestations est fixée au **17 janvier 2027**.

ARTICLE 6 – VISITE OBLIGATOIRE DES CENTRES EPIDE

Il est obligatoire aux candidats de procéder à une visite des sites concernés par leur(s) offre(s), afin de prendre connaissance des conditions d'exécution des prestations et des contraintes propres à chaque site.

Lorsque le candidat effectue une visite, la fiche de visite correspondante, dûment signée par les représentants du candidat et de l'EPIDE, doit être obligatoirement jointe à l'offre sous peine d'entraîner une irrégularité de l'offre.

ARTICLE 7 – MODALITES DE TRANSMISSION DES PLIS

7.1. Modalité de transmission des plis sous format électronique

Les plis (candidature et offres) devront parvenir avant le :
Le jeudi 08 octobre à 12 h 00 (heure de Paris), terme impératif.

Le fuseau horaire de référence sera celui de (GMT+01 :00) Paris, Bruxelles, Copenhague, Madrid

Seuls seront ouverts les plis des offres qui ont été reçus au plus tard à la date et l'heure limites de remise des offres indiquées dans le règlement de consultation et rappelées en page de garde du présent règlement.

En cas de remise de plusieurs plis successifs par un soumissionnaire, seul sera pris en compte le dernier pli déposé.

Les soumissionnaires doivent transmettre obligatoirement leurs offres par voie électronique conformément à la réglementation relative à la dématérialisation de la commande publique entrée en vigueur le 1er octobre 2018 à l'adresse suivante : <https://marches.achats-epide.fr/>

Les soumissionnaires peuvent transmettre dans les délais impartis pour la remise des offres, une copie de sauvegarde sur support papier ou sur support physique électronique, placée dans un pli comportant obligatoirement la mention « copie de sauvegarde offres ».

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

Les conditions de présentation des plis électroniques sont :

- un dossier contenant les renseignements relatifs à la candidature (dossier candidature) ;
- et un dossier contenant les pièces de l'offre (dossier offre).

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

7.2. Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est fixé à cent soixante (160) jours à compter de la date limite de remise des offres.

ARTICLE 8 – PRESENTATION DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

Les plis comprennent impérativement les pièces suivantes :

a) Au titre de la candidature :

➤ **Situation administrative et juridique du candidat :**

- Une lettre de candidature (formulaire DC1 ou document équivalent) précisant notamment l'identité du candidat ou des membres du groupement et l'habilitation du mandataire, le cas échéant ;
- Une déclaration du candidat (formulaire DC2 ou document équivalent) comportant notamment les renseignements relatifs à l'identification du candidat, à ses capacités économiques, financières, techniques et professionnelles ;
- Tout document (extrait K-Bis ou autre) permettant de s'assurer que le signataire des différentes pièces du marché est habilité à engager sa société, ou bien tout document attestant qu'il a reçu, à cet effet, délégation par une personne ayant pouvoir d'engager juridiquement la société candidate ;
- Une (ou les) attestation(s) d'assurance couvrant les activités objet du marché ;
- En cas de redressement judiciaire, le candidat devra fournir une copie du jugement l'autorisant à poursuivre son activité. Par ailleurs, dans l'objectif d'un allègement des délais de procédure, il est conseillé de joindre les déclarations fiscales et (liasses 3666 et la déclaration URSSAF ou NOT12), ainsi que les pièces mentionnées aux articles D.8222-5 et D.8222-7 du code du travail. Toutefois, en cas d'impossibilité, l'absence de ces documents n'entraînera ni rejet, ni pénalités.

➤ **Capacités professionnelles et techniques du candidat :**

- Une liste des principales prestations réalisées au cours des trois dernières années, indiquant le montant, la date et le bénéficiaire, en lien avec l'objet du marché ;
- Une déclaration indiquant les effectifs du candidat et les qualifications du personnel affecté aux prestations.

- Attestations délivrées par des clients publics ou privés concernant la réalisation de prestations similaires à celles faisant l'objet de la présente consultation ;

➤ **Capacités économiques et financières du candidat :**

- Déclaration concernant le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires relatif aux prestations similaires à celles faisant l'objet de la présente consultation, réalisés au cours des trois derniers exercices fiscaux.

b) Au titre de l'offre :

- La décomposition du prix global et forfaitaire (DPGF) par lot, dûment complétée et signée, présentant le détail des éléments constitutifs de la part forfaitaire du marché ;
- Le bordereau des prix unitaires (BPU) par lot, dûment complété et signé, correspondant aux prestations exécutées sur bons de commande ;
- L'offre technique présentant les éléments suivants :

Le cadre de réponse technique (CRT) décrivant la solution proposée au regard du CCTP 26.M030.

Le CRT devra présenter les conditions dans lesquelles les soumissionnaires entendent réaliser l'ensemble des prestations prévues au marché. Il sera construit par le soumissionnaire au regard des critères d'analyses définis à l'article 9 ci-dessous.

Par ailleurs, il veillera notamment à détailler sa réactivité en cas de nécessité de substitution en urgence d'un personnel absent. Le candidat peut accompagner son mémoire technique de tout document technique ou administratif pour présenter son entreprise.

En cas d'offres comportant des variantes, le candidat devra distinguer clairement chaque pli correspondant à une variante.

Chaque variante devra être identifiée de manière explicite, par exemple :

- Offre variante 1 ;
- Offre variante 2.

Le candidat veillera à ce que chaque variante soit complète, autonome et conforme aux exigences du règlement de consultation.

Les variantes devront être présentées dans des dossiers séparés afin de permettre une analyse indépendante de chacune d'elles.

- L'annexe 4 « Personnels » dûment complétée, présentant les moyens humains affectés à l'exécution des prestations ;
- L'attestation de visite complétée et signée.
- Un exemple d'organisation des tâches liées à l'exécution de la prestation, précisant notamment la répartition des missions, les horaires, les effectifs mobilisés ainsi que les qualifications des personnels affectés ;
- Les coordonnées de la personne désignée pour assurer le suivi opérationnel du marché (nom, fonction, adresse électronique et numéro de téléphone) ;

- En cas de recours à la sous-traitance, les éléments nécessaires à l'acceptation du sous-traitant et à l'agrément de ses conditions de paiement, conformément aux dispositions du Code de la commande publique.
- Un relevé d'identité bancaire ou postal.

ARTICLE 9–ANALYSE DES CANDIDATURES ET CRITÈRES DE JUGEMENTS DES OFFRES

Après examen des candidatures et analyse des offres, le pouvoir adjudicateur attribuera le marché au soumissionnaire ayant présenté l'offre économiquement la plus avantageuse, appréciée au regard des critères de jugement des offres et de leur pondération indiquée ci-après :

CRITERES	POINTS
Prix Coût de la DPGF et du BPU	35 points
Valeur technique de l'offre au regard du mémoire technique <u>Sous-critères :</u> 1- Qualité et origine des denrées qui constituent le repas au-delà des obligations EGalim (15 points) ; 2- Qualité de l'organisation technique et humaine (15 points) ; 3- Diversité des menus et préparations, adaptation des grammages pour des adultes (5 points).	35 points
Mise en œuvre et respect des objectifs EGalim	5 points
Sécurisation des approvisionnements	5 points
Environnemental : valoriser l'approvisionnement direct, lutte contre le gaspillage alimentaire, gestion des déchets	10 points
Clause sociale	10 points
TOTAL	100 points

Note prix = (prix de l'offre TTC la plus basse/prix de l'offre TTC examinée) x 35

Modalités d'évaluation des variantes

Les variantes recevables seront analysées selon les mêmes critères et sous-critères que l'offre de base, dans le respect des exigences minimales définies au dossier de consultation.

Dans le cadre du critère technique, une attention particulière sera portée :

- à la qualité de l'organisation proposée ;

- à la continuité du service et à la gestion des contraintes opérationnelles ;
- à la pertinence des solutions logistiques et de conditionnement ;
- aux gains environnementaux démontrés, notamment au regard des objectifs de la loi EGalim ;
- au caractère innovant des solutions proposées et à leur faisabilité opérationnelle.

Les variantes seront comparées à l'offre de base et aux autres offres afin d'apprécier leur valeur ajoutée globale au regard des besoins exprimés, sans dégrader les niveaux de performance attendus ni modifier la structure de rémunération du marché (partie forfaitaire / partie BPU).

Toute variante devra présenter une **cohérence économique** et ne pas entraîner de surcoût injustifié pour l'EPIDE.

ARTICLE 10 – PHASE DE NEGOCIATION

Dans le cadre de la présente consultation, l'EPIDE se réserve la possibilité d'engager une phase de négociation avec les soumissionnaires dans les conditions définies ci-après.

La négociation a pour objet d'améliorer la qualité technique et économique des offres initiales et de permettre aux candidats d'apporter, le cas échéant, des précisions ou améliorations à leur proposition au regard des besoins de l'EPIDE.

À l'issue d'une première analyse des offres, l'EPIDE pourra inviter à négocier les soumissionnaires dont les offres sont les mieux classées et présentant une réelle possibilité d'amélioration ou d'attribution du marché.

Le nombre de candidats admis à négocier pourra être limité à six (6) soumissionnaires maximums, sous réserve d'un nombre suffisant d'offres recevables et présentant un intérêt pour la négociation.

Les candidats retenus pour la phase de négociation seront informés par écrit des modalités pratiques de celle-ci, notamment de la date, du lieu et des modalités d'organisation des échanges ou auditions.

L'EPIDE se réserve également la possibilité de ne pas engager de négociation et d'attribuer le marché sur la base des offres initiales. Les candidats sont donc invités à remettre leur meilleure offre dès la phase initiale de consultation.

ARTICLE 11 – ATTRIBUTION ET NOTIFICATION DU MARCHÉ

Le candidat auquel il est envisagé d'attribuer le marché, sera appelé à mettre à jours ces documents administratifs qui devront parvenir dans un délai de sept (7) jours calendaires, à compter de la date de réception de la demande de l'EPIDE.

À défaut, le marché ne lui sera pas attribué et le pouvoir adjudicateur pourra faire appel au candidat suivant.

Il est possible, en accord avec le candidat retenu, de procéder à une mise au point des composantes du marché public sans que ces modifications puissent remettre en cause les caractéristiques substantielles de l'offre ni le classement des offres.

ARTICLE 12 – COMMUNICATION ET MODIFICATION DE DCE EN COURS DE CONSULTATION

Aucune modification ne peut être apportée au dossier de consultation par les candidats.

Un soumissionnaire a la possibilité de poser des questions dans le cadre de cette consultation jusqu'à 6 (six) jours au plus tard avant la date limite fixée pour la réception des offres.

ARTICLE 13 – SOUS-TRAITANCE

Les entreprises soumissionnaires sont autorisées à recourir à la sous-traitance lors du dépôt leur offre ou en cours d'exécution du marché, à condition d'avoir obtenu de l'EPIDE, l'acceptation de chaque sous-traitant et l'agrément de ses conditions de paiement.

Dans tous les cas, les entreprises soumissionnaires peuvent utiliser le formulaire DC4 (modèle de déclaration de sous-traitance). L'entreprise sous-traitante devra produire les déclarations fiscales et sociales ainsi que les pièces mentionnées à l'article D.8222-5 du code du travail dans les mêmes conditions que celles prévues pour le candidat.

ARTICLE 14 – GROUPEMENT

L'offre peut être présentée par une seule entreprise ou par un groupement. Dans ce dernier cas, les candidats préciseront la forme du groupement retenus.

Le pouvoir adjudicateur ne souhaite pas interdire aux candidats de présenter pour le marché plusieurs offres en agissant à la fois :

- 1° En qualité de candidats individuels et de membres d'un ou plusieurs groupements ;
- 2° En qualité de membres de plusieurs groupements.

ARTICLE 15 – VOIES ET DELAIS DE RECOURS

Les renseignements concernant les délais et voies de recours contre toute décision faisant grief au titre du présent marché public peuvent être obtenus auprès du :

Tribunal Administratif de Cergy-Pontoise

Sis 2-4, boulevard de l'Hautil

BP 322 95027 CERGY-PONTOISE Cedex.

Téléphone : 01.30.17.34.00 - Télécopie : 01.30.17.34.59

Courriel : greffe.ta-cergy-pontoise@juradm.fr

ARTICLE 16 – DOCUMENTS DE LA CONSULTATION

- Les actes d'Engagement 26.M030 par lot ;
- La Décomposition du Prix Global et Forfaitaire (DPGF) par lot ;
- Les Bordereaux de Prix Unitaire (BPU) par lot ;
- Le CCAP n° 26.M030 ;
- Le CCTP n°26.M030 et ses annexes ;
- L'attestation de visite 26.M030
- Le CRT 26.M030
- Le présent Règlement de Consultation.