

# INSTITUT NATIONAL DE JEUNES SOURDS DE PARIS

La procédure de consultation est l'accord-cadre à bon de commandes passés selon une procédure adaptée en application des articles 27, 28 I, 78, 79 et 80 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics.

---

## PRESTATION DE RESTAURATION SCOLAIRE ET PRESTATIONS ANNEXES

---

### R.C.

#### REGLEMENT DE LA CONSULTATION

DATE ET HEURE LIMITE DE REMISE DES OFFRES :

**20 avril 2018 à 12h00**

254 rue Saint Jacques - 75005 Paris

# SOMMAIRE

---

	<i>PAGES</i>
ARTICLE 1 - OBJET DE LA CONSULTATION .....	3
ARTICLE 2 - CARACTÉRISTIQUES DU MARCHÉ.....	3
ARTICLE 3 – PROCEDURE - NEGOCIATION .....	3
ARTICLE 4 – VISITE DE SITE .....	4
ARTICLE 4 : PRÉSENTATION DES OFFRES.....	4
ARTICLE 5 : CONDITIONS D’ENVOI ET DE REMISE DES OFFRES.....	5
ARTICLE 6 : JUGEMENT DES PROPOSITIONS DE L’MARCHÉ.....	6
ARTICLE 7 : MODIFICATIONS DE DÉTAILS AU DOSSIER DE CONSULTATION.....	7
ARTICLE 8 : RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES .....	7

## **ARTICLE 1 - OBJET DE LA CONSULTATION**

---

Le marché a pour objet la fabrication, la préparation sur place et la distribution ou la mise à disposition de repas et des prestations annexes pour l'Institut National de Jeunes Sourds de Paris. Par repas, on entend le petit déjeuner pour les internes et leurs éducateurs, le déjeuner pour élèves et adultes, le goûter et le dîner pour les internes et leurs éducateurs. Le prestataire assure la gestion et l'exploitation du service sur place avec les installations de restauration existantes : locaux et matériels (cuisine et salles à manger existantes). L'INJS souhaite attirer l'attention des candidats sur la rupture que représente ce marché par rapport à celui en cours, et aux nombreuses modifications organisationnelles et qualitatives demandées.

## **ARTICLE 2 - CARACTÉRISTIQUES DU MARCHÉ**

---

### **2.1 Mode de dévolution**

Le présent marché sera conclu avec un seul titulaire. Il n'est pas alloti.

### **2.2 Montants du marché et formes du prix**

Le marché est conclu avec les seuils minimum annuels suivants :

- Petits déjeuners : 10 000 unités/9 500€ HT
- Déjeuners : 28 000 unités/172 508 HT
- Goûters : 8 000 unités/3 784€
- Diners : 8 000 unités/ 49 288€ HT

Il n'y a pas de seuils maximum.

Le prix est révisable aux conditions fixées au CCAP.

### **2.3 Durée du marché-délais d'exécution**

Le marché est passé pour une durée de deux ans, reconductible une fois pour une période similaire.

L'exécution du marché débutera le 1<sup>er</sup> septembre 2018.

### **2.4 Validité des offres**

Le délai de validité des offres est de 120 jours à compter de la date limite fixée pour la réception des offres.

### **2.5 Variantes**

Les variantes ne sont pas autorisées.

## **ARTICLE 3 – PROCEDURE - NEGOCIATION**

---

La procédure de consultation est l'accord-cadre à bon de commandes passés selon une procédure adaptée en application des articles 27, 28 I, 78, 79 et 80 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics. La consultation donnera lieu à négociation. La négociation se déroulera

selon des modalités fixées par l'INJS dans l'invitation à négocier qui sera adressée aux candidats. Seuls les trois premiers candidats ayant présentés la meilleure offre initiale au regard des critères de choix définis dans le présent règlement de la consultation seront invités à négocier.

#### **ARTICLE 4 – VISITE DE SITE**

---

L'INJS invite chaque entreprise désirant déposer une offre à visiter la cuisine et le restaurant de l'Etablissement à partir desquels se déroulera la prestation.

Cette visite de site revêt un caractère obligatoire et conditionne le dépôt des offres. Toute offre émanant d'une entreprise qui n'aurait pas visité le site sera automatiquement rejetée.

Les visites auront lieu sur rendez-vous, entre le **12 mars et le 06 avril 2018**.

Les candidats sont invités à prendre rendez-vous auprès de **Monsieur Thierry Noyelle** :

Tel : 01.53.73.14.45

Courriel : tnoyelle@injs-paris.fr

#### **ARTICLE 4 : PRÉSENTATION DES OFFRES**

---

L'offre remise par chaque candidat contient les éléments suivants :

- 1) Un dossier de présentation des capacités financières, techniques et professionnelles du candidat faisant apparaître les renseignements suivants :
  - a. Une liste de références contrôlables (nom, date, montant et coordonnées d'un référent) pour des prestations de restauration scolaire ou collective sur les trois dernières années ou pour les entreprises ayant moins de trois années d'existence, tout document ou certificat permettant d'apprécier la qualité de la candidature.
  - b. Une déclaration de chiffres d'affaires sur des prestations analogues au cours des trois dernières années.
  
- 2) Le candidat produit en outre :
  - a. Formulaires de candidature DC1 et DC 2, ou :
    - a-1 : Si le candidat est en redressement judiciaire, la copie du jugement prononcé à cet effet.
    - a-2 : Une déclaration sur l'honneur que le candidat n'entre dans aucun des cas mentionnés à l'article 43 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics qui l'empêcherait de concourir.
  - b. Une **attestation de vigilance** délivrée en ligne sur le site de l'Urssaf. L'attestation de vigilance doit être fournie avec un extrait K-bis datant de moins de 3 mois, et une liste nominative des travailleurs étrangers, précisant la nationalité, la date d'embauche et le type et le numéro de l'autorisation de travail. Les deux premiers documents doivent être remis tous les 6 mois
  - c. Une attestation d'assurance justifiant qu'ils sont couverts au titre de la responsabilité civile ainsi qu'au titre de la responsabilité professionnelle en cas d'accident ou de tous dommages causés à l'occasion des marchés subséquents.

L'ensemble de ces éléments permet d'apprécier la capacité objective du candidat à se porter candidat au marché. Ces renseignements peuvent être présentés sur dossier libre ou sur les formulaires DC1 et DC2, téléchargeables sur le site du Ministère de l'Economie à l'adresse suivante :

<https://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat>

3) Un dossier de présentation de l'offre comprenant :

- a. L'acte d'engagement dûment complété, daté et signé.
- b. Le Cahier des Clauses Administratives Particulières, daté et signé
- c. Le Cahier des Clauses Techniques Particulières, daté et signé
- d. Le bordereau de prix unitaires pour les prestations définies au CCTP, daté et signé
- e. Un mémoire technique selon le modèle mis à disposition : il présente les méthodes et moyens que le candidat propose afin de répondre au besoin défini dans le CCTP. Ce mémoire est contractuel. Son contenu engage le candidat.

#### **ARTICLE 5 : CONDITIONS D'ENVOI ET DE REMISE DES OFFRES**

---

Les offres doivent parvenir par tout moyen permettant de déterminer de façon certaine la date et l'heure d'arrivée. La transmission par courrier électronique est autorisée : [paudibert-lebon@injs-paris.fr](mailto:paudibert-lebon@injs-paris.fr) ET [servicefinancier@injs-paris.fr](mailto:servicefinancier@injs-paris.fr) .

Les offres présentées sont sous format papier en un seul exemplaire et reproduite sur un support numérique (CD ROM ou clé USB) fourni en un exemplaire. Elles sont transmises sous pli cacheté portant les mentions suivantes :

Institut National de Jeunes Sourds de PARIS  
M AUDIBERT-LEBON  
254 rue Saint-Jacques  
75 005 PARIS

Procédure adaptée  
« Marché pour des prestations de restauration scolaire »  
– NE PAS OUVRIR -

## ARTICLE 6 : JUGEMENT DES PROPOSITIONS DU MARCHÉ

L'examen des offres s'effectuera en tenant compte des critères énumérés ci-dessous, sur la base du modèle de mémoire technique fourni à l'appui du dossier. Tout dossier de candidature présentant un mémoire technique incomplet sera automatiquement rejeté.

Critères		Pondération
Equilibre alimentaire et fabrication	Variété des menus	20,00
	Modalités de fabrication, conditionnement,	
	Respect de l'équilibre alimentaire et des exigences nutritionnelles	
Denrées	Part de produits frais	15,00
	Respect de la saisonnalité	
	Part de produits biologiques ou labellisés	
Traçabilité et développement durable	Origine/provenance des denrées	15,00
	Approvisionnement	
Education/Animation/Bien-être	Mesures concrètes d'éducation nutritionnelle et d'apprentissage de nouvelles saveurs	15,00
	Bien-être au travail	
	Mesures concrètes de lutte contre le gaspillage	
	Calendrier annuel d'animations festives et innovantes	
Personnel et administration	Compétences et profil du chef-gérant	15,00
	Moyens humains	
	Plan de formation des agents	
	Facilités de communication entre l'INJS et le candidat	
Informations financières	Décomposition du prix d'un repas	10,00
Prix	Prix BPU service et denrées	5,00
Normes d'hygiène	Contrôles et hygiène	5,00

## **ARTICLE 7 : MODIFICATIONS DE DÉTAILS AU DOSSIER DE CONSULTATION**

---

L'INJS se réserve le droit, au plus tard quinze jours avant la date limite fixée pour la remise des offres, d'apporter des modifications de détails au dossier de consultation. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié.

## **ARTICLE 8 : RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES**

---

Les renseignements complémentaires peuvent être obtenus jusqu'au 11 avril 2018 auprès de :

M. AUDIBERT-LEBON  
paudibert-lebon@injs-paris.fr

Aucun renseignement ne pourra être délivré par téléphone. Toutes les questions doivent être communiquées par écrit à l'adresse ci-dessus.