



PRESTATION RESTAURATION COLLECTIVE- LA MARSa

– AO n° 2025/02 –

MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE-MAPA

REGLEMENT DE CONSULTATION

Pouvoir adjudicateur :

Madame la Directrice Générale de l'Agence pour l'Enseignement Français à l'Etranger
Représentée localement par Monsieur l'ordonnateur de l'établissement Régional de la Marsa.

Objet de la consultation :

PRESTATION RESTAURATION COLLECTIVE LA MARSa

– AO n° 2025/02 –

Ordonnateur secondaire :

Monsieur l'ordonnateur de l'établissement Régional de la Marsa.
Monsieur AMAND RIQUIER

Comptable public assignataire des paiements :

Madame l'Agent Comptable de l'AEFE
Représentée localement par Monsieur l'Agent Comptable Secondaire de
l'établissement régional de la Marsa

AVRIL 2025



SOMMAIRE

1 : OBJET DE LA CONSULTATION	3
1.1 OBJET DE L'ACCORD CADRE	3
1.2 CONDITIONS DE L'ACCORD CADRE	3
Allotissement.....	3
Variantes	4
ARTICLE 2 : ETENDUE DE LA CONSULTATION	4
ARTICLE 3 : VISITE DES LIEUX	4
4 : CONTENU DU DOSSIER DE CONSULTATION	5
ARTICLE 5 : SOUS-TRAITANCE	6
ARTICLE 6 : VARIANTES.....	6
ARTICLE 7 : DUREE ET DELAIS D'EXECUTION DU MARCHÉ	6
ARTICLE 8 : OBTENTION DES DOCUMENTS DE LA CONSULTATION	6
ARTICLE 9 : DELAI DE VALIDITE DES OFFRES.....	6
ARTICLE 10 : REMISE DES CANDIDATURES ET DES OFFRES	7
11 : CONTENU DES CANDIDATURES ET DES OFFRES	7
ARTICLE 12 : JUGEMENT DES CANDIDATURES ET DES OFFRES	8
Examen des candidatures	9
Analyse et classement des offres.....	9
ARTICLE 13 : CONDUITE DES NEGOCIATIONS.....	11
ARTICLE 14 : DELIBERATION – RESULTATS	11
ARTICLE 15 : RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES	12

1 : OBJET DE LA CONSULTATION

1.1 OBJET DE L'ACCORD CADRE

Le présent marché proposé par l'Etablissement Régional de la Marsa a pour objet l'exécution de fournitures de repas et prestation de restauration collective destiné exclusivement aux usagers de l'établissement « élèves et personnel ».

1.2 CONDITIONS DE L'ACCORD CADRE

Pour le lot n°1, la confection et la distribution des repas est effectuée sur site.

Pour le lot n°2, il n'y a pas d'espace de fabrication et la prestation se fait en liaison froide et chaude.

Le prestataire est réputé avoir effectué la visite nécessaire sur place et pris connaissance des locaux qui lui seront concédés.

Le prestataire ne pourra en aucun cas modifier l'état des lieux sans l'accord préalable, formel et écrit du Chef d'établissement.

Il s'agit d'un marché ordinaire mono-attributaire.

Les prestations définies au présent CCAP sont divisées en 2 lots.

L'exécution du marché est soumise aux conditions techniques décrites dans le Cahier des clauses techniques particulières (CCTP) définissant le détail de l'ensemble des prestations à réaliser.

Allotissement

Le présent accord-cadre est alloti en deux (2) lots distincts comme suit :

Lot N° 1 : Elèves 1^{er} et 2nd degré et le personnel

Pour ce lot, la confection et la distribution des repas est effectuées sur place.

L'espace mis à disposition est composé de 4 réfectoires, d'une salle pour les commensaux, d'une cuisine rénovée (espace de fabrication et de stockage) et d'un espace de plonge.

A titre indicatif le nombre d'élèves demi-pensionnaires du primaire éligible pour ce lot est de 300 élèves sur une période de 133 jours et 221 élèves pour le collège lycée sur une période de 166 jours ouvrables annuels (le nombre de demi-pensionnaire est fluctuant selon les périodes). Pour la salle des commensaux une capacité d'accueil de 44 places assises en rotation de 11h30 à 13h30 (une moyenne de 40 agents déjeuner journalièrement).

En moyenne nous distribuons 76 000 repas avec une fluctuation plus ou moins importante selon la saison et le calendrier scolaire.

Les espaces mis à disposition sont destinés exclusivement aux élèves et au personnel de l'établissement. L'utilisation comme cuisine centrale pour servir d'autres sites est strictement interdite.

Lot N° 2 : Elèves 1^{er} degré de l'école Paul Verlaine

Pour ce lot, il n'y a pas d'espace de fabrication. Une liaison froide et chaude est à prévoir avec un espace de production aux normes.

L'espace mis à disposition est composé d'un espace plonge et d'un réfectoire.

Pour le réfectoire (cf. annexe 3 du CCTP) la capacité d'accueil est de 146 places pour le premier service et de 130 places pour le deuxième service soit 276 repas pour 2 services. En moyenne nous distribuons 230 repas /jour soit 30 590 repas sur les 133 jours (nombre de jours variable selon les années) d'ouverture du service.

Les candidats peuvent répondre à un ou aux deux lots. Toutefois, un candidat ne peut être attributaire de l'ensemble des lots

Variantes

Le présent accord-cadre ne comporte pas de variante pour l'ensemble des lots.

ARTICLE 2 : ETENDUE DE LA CONSULTATION

Les candidats peuvent présenter leur candidature, en qualité de candidats individuels.

Une même personne physique ne peut représenter plus d'un candidat pour un même marché.

ARTICLE 3 : VISITE DES LIEUX

La visite du site est obligatoire. L'attention des candidats est attirée sur le fait que l'absence aux visites sera éliminatoire.

Elles seront organisées aux dates suivantes :

ETABLISSEMENTS	DATE DES VISITES	HORAIRES
La Marsa (1 Site) Lycée Gustave Flaubert – 16 rue Othman Kaak, 2078 La Marsa. Ecole Paul Verlaine – 16 rue Othman Kaak, 2078	DU 12 AU 16 MAI 2025	DE 14H00 A 17H00

ETABLISSEMENTS	DATE DES VISITES	HORAIRES
La Marsa (1 Site) Lycée Gustave Flaubert – 16 rue Othman Kaak, 2078 La Marsa. Lycée Gustave Flaubert – 16 rue Othman Kaak, 2078	DU 12 AU 16 MAI 2025	DE 14H00 A 17H00

Aucune autre date de visite ne sera organisée.

4 : CONTENU DU DOSSIER DE CONSULTATION

1 ^{er} document	CCAP
2 ^e document	CCTP et ses 5 annexes
3 ^e document	Règlement de la Consultation (RC)
4 ^e document	Acte d'Engagement (AE)
5 ^e document	Attestation de visite du site
6 ^e document	Cadre mémoire technique

Si, pendant l'étude du dossier par les candidats, la date fixée pour la remise des candidatures était reportée, la disposition précédente serait applicable en fonction de cette nouvelle date.

AVERTISSEMENT : Les soumissionnaires se doivent de signaler au pouvoir adjudicateur toute erreur, omission, imprécision, contradiction ou ambiguïté qu'ils pourraient déceler dans un des documents précités ou entre deux documents constituant le dossier de consultation.

En cas de litige dans le courant du déroulement de la prestation, lié à une différence d'interprétation des documents contractuels, il est bien entendu que c'est l'interprétation du pouvoir adjudicateur qui fera foi.

ARTICLE 5 : SOUS-TRAITANCE

La sous-traitance n'est pas autorisée pour ce marché.

ARTICLE 6 : VARIANTES

La présente consultation n'autorise pas les variantes pour les deux lots. Les candidats doivent présenter une candidature conforme au dossier de consultation.

ARTICLE 7 : DUREE ET DELAIS D'EXECUTION DU MARCHE

Le présent marché est conclu pour une durée d'un (02) an fermes renouvelables une (01) fois soit un total de quatre (04) ans à compter du 01 septembre 2025 et finissant le 30 juin 2029.

ARTICLE 8 : OBTENTION DES DOCUMENTS DE LA CONSULTATION

Les candidats sont invités à télécharger les documents du dossier de consultation sur le site Internet du Lycée Gustave Flaubert (<https://erlm.tn>) / Rubrique Appels d'Offres/ Appels d'Offres services.

8-1 Modification de détail au dossier de consultation

L'ERLM se réserve le droit d'apporter, au plus tard 8 jours avant la date fixée 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.

ARTICLE 9 : DELAI DE VALIDITE DES OFFRES

Le délai de validité des offres est fixé à 120 jours à compter de la date limite de remise des offres.

ARTICLE 10 : REMISE DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

Pour chaque lot, les plis ou dossiers devront être remis :

- Soit envoyés à l'établissement par la poste avant la date limite de remise des offres (cachet de la poste faisant foi)
- Soit Sous forme papier dans un pli scellé au nom du Proviseur durant les horaires d'ouverture de l'établissement au 16 rue Othman Kaak, 2078 La Marsa, avant le 31 Mai 2025 à 12h.

Le pli devra comporter la mention lisible : PRESTATION RESTAURATION COLLECTIVE LA MARSA- LOT N°1 ou 2 selon les cas, intitulé « xxxxxxxxxxxx » - NE PAS OUVRIR

Les candidatures seront entièrement rédigées en langue française. Si les documents fournis par un candidat ne sont pas rédigés en langue française, ils devront être accompagnés d'une traduction en français.

Les six documents du Dossier de Consultation prévus dans l'article 4 supra devront être paraphés et signés.

11 : CONTENU DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

Pour chaque lot, le candidat aura à produire un dossier complet comprenant les pièces suivantes, datées et signées par lui.

L'offre de l'entreprise soumissionnaire sera mise en forme selon le mode de présentation qui devra être strictement respecté.

Dans une enveloppe extérieure anonyme portant uniquement le nom du projet et le numéro d'appel d'offres avec la mention « **A NE PAS OUVRIR** » seront placées deux enveloppes intérieures A et B.

11.1 L'enveloppe intérieure « A » Pièces relatives à l'examen de la candidature :

Portera l'indication « capacité générale à concourir » ainsi que le nom de l'entreprise, le nom du projet « Appel d'offre n°2025/02 » et le lot objet de la candidature (lot n°1 ou lot n°2).

Elle contiendra dans l'ordre indiqué les pièces suivantes :

1. Une **lettre de candidature** signée de présentation de la société et de son intention de soumissionner, ainsi que **l'habilitation de la personne ayant pouvoir d'engager la société**
2. Le registre national des entreprises (RNE) du soumissionnaire.
3. La copie certifiée conforme de l'Agrément du soumissionnaire

4. Une copie certifiée conforme de l'attestation de situation fiscale valable à la date limite de réception des plis
5. Le certificat d'affiliation à la caisse nationale de sécurité sociale
6. La déclaration sur l'honneur de non faillite ou de redressement judiciaire
7. La déclaration sur l'honneur de non influence.
8. Attestation de visite du site signé par le chef d'établissement ou son représentant
9. La liste des certifications ou agréments que l'entreprise soumissionnaire est en mesure de disposer dans le cadre de son activité.
10. La liste des prestations similaires au présent marché assurées par l'entreprise soumissionnaire.

Toutes les pièces justificatives doivent avoir une date récente ne dépassant pas les 3 mois au jour de leur présentation.

11.2 : L'enveloppe intérieure « B » Pièces relatives à l'examen de l'offre technique

Portera l'indication « offre technique » elle contiendra dans l'ordre indiqué les pièces suivantes :

1. La liste normative du personnel de service et d'encadrement que l'entreprise souhaite proposer pour assurer la prestation.
2. Joindre les pièces justificatives de la qualité des personnes proposées (CV, copies des diplômes ou justification de formations).
3. Le cadre mémoire technique (qui fait partie du dossier de consultation)
4. L'acte d'engagement daté et signé (qui fait partie du dossier de consultation)

Tous ces documents devront être complétés, paraphés et signés.

Si plusieurs dossiers sont successivement transmis par un même candidat, seul est ouvert pour examen le dernier pli déposé avant la date limite.

ARTICLE 12 : JUGEMENT DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

Si le pouvoir adjudicateur constate que des pièces dont la production était réclamée sont absentes ou incomplètes, il peut décider de demander à tous les candidats concernés de compléter leur dossier de candidature et d'offre dans un délai approprié et identique pour tous.

12.1 EXAMEN CANDIDATURE ET OFFRE :

Examen des candidatures

Pour chaque lot, l'établissement éliminera les candidats dont les documents exigés n'ont pas été produits dans le délai fixé.

L'établissement procédera à la vérification de la production des documents justificatifs relatifs aux conditions de participation, avec notamment :

- La justification d'un niveau de capacité minimal proportionné à l'objet du marché ou à ses conditions d'exécution (capacité économique et financière) : le candidat doit justifier d'un niveau approprié d'assurance des risques professionnels pour l'exécution du présent marché, et d'un chiffre d'affaires permettant l'exécution du présent marché.
- Les capacités techniques et professionnelles, par, notamment, la qualification professionnelle, l'expérience, les moyens humains et matériels pour l'exécution du marché.

Au cas où les pièces demandées sont manquantes ou incomplètes, l'établissement peut demander au candidat de compléter son dossier de candidature.

Après analyse des renseignements et documents fournis, le pouvoir adjudicateur retiendra les candidats présentant les capacités financières, techniques et professionnelles manifestement suffisantes pour l'exécution du marché public en appliquant les critères de sélection indiqués dans le présent Règlement de Consultation.

Analyse et classement des offres

Seules les offres comprenant tous les documents administratifs reçues au plus tard à la date et heure limites fixées au présent Règlement de Consultation seront ouvertes et analysées par l'acheteur.

L'ERLM se réserve la possibilité de demander aux candidats de préciser leur offre :

- les offres inappropriées, inacceptables et jugées anormalement basses sont éliminées ;
- Les offres jugées irrégulières pourront être régularisées à la demande de l'établissement dans un délai précisé lors de la demande.

Dans le cas où des erreurs de calcul (multiplication, addition, soustraction, ...) ou de report seraient constatées dans l'offre d'un candidat, l'entreprise sera invitée à confirmer l'offre rectifiée. En cas de refus, son offre sera jugée non conforme.

Le choix de l'offre sera effectué en fonction des critères suivants :

- Le prix pour 40% (40 points)
- La valeur technique pour 60% (60 points)

Les offres devront être conformes aux prescriptions du CCTP. Elles seront jugées à partir des critères suivants :

1. Critère 1- Le prix : 40 points

Noté sur 40 points re représentant 40% de la note globale.

La note du critère Prix est calculée comme suit :

Note Prix de l'offre = (Prix de l'offre la moins élevée/Prix de l'offre du candidat noté) x 40

Il sera apprécié en fonction du prix TTC du repas indiqué sur l'acte d'engagement.

L'offre la moins-disante retenue obtient 40 points, les notes des autres offres sont calculées proportionnellement.

$Nf = Po/P * 40$ où

P : Prix global TTC proposé par le candidat.

Po : Prix global TTC de l'offre la moins-disante TTC retenue

Nf : Note attribuée sur le critère du prix

2. Critère 2- Valeur technique : 60 points

Le jugement et le classement des offres seront effectués sur la base du cadre mémoire technique, selon les critères suivants (sans ordre de priorité) :

- Ressources Humaines et organisation
- Qualité et traçabilité des produits
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Qualité de la prestation culinaire

Les candidats seront classés sur une note totale de 100 points.

Les candidats dont l'examen du dossier aura fait apparaître des manquements importants au regard des exigences définies dans le CCTP seront écartés.

Le représentant de l'établissement se réserve le droit de négocier avec les candidats les mieux classés. Les candidats pourront être amenés à modifier leur offre. A l'issue de cette négociation, le candidat le mieux classé sera retenu.

Les candidats seront classés sur une note totale de 100 points.

ARTICLE 13 : CONDUITE DES NEGOCIATIONS

L'ERLM se réserve la possibilité de demander aux candidats de préciser leur offre.

Les offres initiales pourront être négociées avec les candidats.

L'établissement pourra demander autant d'offres intermédiaires qu'il le jugera nécessaire. **Il peut également ne pas demander d'offre intermédiaire et demander une offre finale juste après la négociation des offres initiales.**

La négociation continue sur la base de chaque offre intermédiaire le cas échéant.

L'ERLM attribue le marché au soumissionnaire qui a présenté la meilleure offre au regard des caractéristiques économique et techniques, au terme d'un classement opéré par application des critères ci-dessus.

La somme des notes obtenues au titre des différents critères d'attribution détermine la note globale obtenue par les soumissionnaires, lesquels font l'objet d'un classement.

Le candidat retenu sera celui ayant obtenu après addition de points, la somme de points la plus élevée.

Si plusieurs soumissionnaires obtiennent la même somme de points, alors le nombre de points attribués pour le critère technique sert à départager les soumissionnaires concernés.

ARTICLE 14 : DELIBERATION – RESULTATS

La commission d'appel d'offre de l'établissement se prononcera sur chacune des offres suivant les critères de jugement décrits à l'article 12.1 ci-dessus.

Pour être recevables, les propositions devront être complètes et ne comporter aucune pièce non expressément demandée. La commission d'appel d'offres se réserve le droit d'écarter avant jugement tous les documents additionnels ou non conformes à la présentation demandée.

La commission d'appel d'offres dressera un procès-verbal dans lequel elle formulera un avis sur chacune des offres présentées et proposera un classement des offres des concurrents.

Chaque candidat sera notifié par courriel du résultat de sa candidature.

Le marché sera signé avec le lauréat lorsque tous les éléments de l'offre technique et financière auront été précisés.



ARTICLE 15 : RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Pour obtenir tous les renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats peuvent s'adresser par courriel à l'adresse suivante : marchespublics@erlm.tn

Les réponses écrites seront envoyées au fil de l'eau à l'ensemble des entreprises ayant effectuées la visite obligatoire du site. L'établissement cessera de répondre aux questions posées après le vendredi 23/05 à 12h00.