

CONVENTION D'OCCUPATION TEMPORAIRE DU DOMAINE PUBLIC

N° 2023/128

Règlement de consultation

Date limite de remise des offres

Vendredi 1^{er} décembre 2023 à 17h00

ARTICLE 1 : Identification

1-1 Nom et adresse de l'établissement

Dénomination sociale : Institut national supérieur d'enseignement artistique Marseille Méditerranée – Les Beaux-Arts de Marseille

Représentant de l'établissement : Monsieur Raphaël IMBERT – Directeur Général de l'INSEAMM – en application d'une délégation du Conseil d'Administration

Adresse : 184 Avenue de Luminy
13009 MARSEILLE

Site internet : <http://www.esadmm.fr>

1-2 Demande de renseignements et visite

Il n'est pas prévu de visite du site.

Toutefois pour toute demande de renseignement technique ou de visite des installations objet de l'AOT, le candidat pourra contacter :

Prioritairement :

Laura Paoli : laura.paoli@inseamm.fr

ARTICLE 2 : Objet de la consultation

La présente consultation a pour objet l'attribution de l'Autorisation d'Occupation Temporaire et privative du domaine public (AOT), en vue de permettre à titre exclusif l'exploitation de la cafétéria de l'Ecole des Beaux-Arts de Marseille sise 184 Avenue de Luminy – 13009 Marseille.

Les modalités de l'occupation sont spécifiées dans la convention d'occupation temporaire jointe.

ARTICLE 3 : Cadre juridique de la présente procédure

La présente consultation est soumise aux dispositions de l'ordonnance 2017-562 du 19 avril 2017 relative à la propriété des personnes publiques et aux articles L.2122-1-1 et suivants du Code Général de la Propriété des Personnes Publiques.

ARTICLE 4 : Organisation de la consultation

4-1 Documents de la consultation

Les documents de la consultation sont constitués des pièces suivantes :

- Le présent règlement de consultation,
- La déclaration sur l'honneur,
- La convention d'AOT et ses annexes, dont le BPU,
- Le plan des installations de l'AOT,
- Le cadre de mémoire technique.

Les documents de la consultation sont disponibles en accès direct et non restreint sur le profil d'acheteur de l'établissement : www.marches-securises.fr.

L'envoi par mail du dossier de consultation peut également être demandé auprès du service Ingénierie juridique et des marchés à nathalie.romain@inseamm.fr.

4-2 Durée de validité des offres

La durée de validité des offres remises par les candidats est de 90 jours à compter de la date limite fixée pour la remise des offres, soit à compter du **vendredi 1^{er} décembre 2023 à 17h00**.

ARTICLE 5 : Contenu des candidatures et des offres

5-1 Contenu des candidatures

Les candidats auront à produire un dossier de candidature, rédigé en langue française, comprenant les pièces suivantes :

- Une lettre de candidature datée et signée, précisant : le nom commercial ou la dénomination sociale

du candidat, l'adresse postale et du siège social (si différente), le numéro SIRET, l'adresse électronique et le numéro de téléphone ;

- La déclaration sur l'honneur jointe, dûment remplie et signée par une personne habilitée à engager le candidat,
- Un extrait K-bis ou tout autre document jugé équivalent, notamment le récépissé de dépôt de déclaration auprès d'un centre de formalités des entreprises si le candidat a commencé son activité depuis moins d'un an,
- Les certificats délivrés par les administrations et organismes compétents pour justifier que le candidat est à jour de ses obligations sociales et fiscales,
- Une attestation d'assurance couvrant le candidat pour les risques professionnels inhérents aux prestations objet de la convention d'AOT,
- Les moyens humains et en personnel du candidat,
- Les références pour des prestations similaires (AOT de restauration) sur les 3 dernières années (montant, personne publique concernée).

En cas de candidatures groupées, chaque membre du groupement est tenu de fournir l'ensemble des pièces demandées. L'appréciation de la capacité du groupement s'effectue de manière globale.

5-2 Contenu des offres

Les soumissionnaires auront à produire un dossier complet comprenant les pièces suivantes complétées en totalité s'il y a lieu, datées et signées par un représentant dûment habilité (avec le cas échéant une attestation de délégation de signature à l'appui).

- La convention,
- Le Bordereau des prix unitaires,
- Le cadre de mémoire technique,
- L'attestation de formation aux règles d'hygiène alimentaire HACCP en cours de validité de la personne présente lors de chaque service,
- L'attestation d'habilitation électrique (type BE manoeuvre) en cours de validité d'une personne présente à chaque service.

ARTICLE 6 : Présentation des plis remis par les candidats

Les offres doivent être adressées par pli recommandé avec accusé de réception ou remises contre récépissé à :

- Institut national supérieur d'enseignement artistique Marseille Méditerranée
Ingénierie juridique et des marchés
184 Avenue de Luminy
CS 70912
13288 Marseille cedex 9

Les plis cachetés porteront la mention :

« Autorisation d'occupation temporaire relative à la cafétéria des Beaux-Arts de Marseille – NE PAS OUVRIIR »

Les plis cachetés doivent parvenir à l'INSEAMM au plus tard le vendredi 1^{er} décembre 2023 à 17h00. Tout pli parvenu hors délai pourra être rejeté et non analysé.

ARTICLE 7 : Critères de sélection de l'attributaire

7-1 Candidatures

- Capacités professionnelles, techniques et financières appréciées au regard des éléments demandés à l'article 5-1.

7-2 Offres

- Valeur technique de l'offre : /60 % appréciée au regard des éléments contenus dans le cadre de mémoire technique.

Notée sur 100 en application des sous-critères suivants :

- Cohérence de la proposition avec le lieu, les usagers et le projet d'établissement : 60 points. Ce critère est subdivisé selon les éléments suivants :
 - Origine et nature des produits : viande/poisson, fruits/légumes : 20 points
 - Co-construction de projets entre le bénéficiaire et l'établissement (proposition, modalités, engagement) : 20 points
 - Personnel affecté à la prestation par jour (références et/ou qualifications professionnelles, politique d'insertion professionnelle avérée, Emploi solidaire...) : 10 points
 - Proposition de plat du jour, sandwichs, salades, desserts, sur 2 semaines : 10 points
- Mise en place d'une formule à prix spécifique pour les étudiants et description : 40 points

La note valeur technique correspond à la note obtenue par chaque soumissionnaire, à laquelle est appliquée la pondération énoncée pour le critère « valeur technique ».

- Prix : 40 % apprécié à partir d'une simulation établie sur la base des prix unitaires indiqués par le soumissionnaire dans le BPU, de la façon suivante :

Simulation = PU "formule entrée – plat" + PU "formule plat – dessert" + PU "formule entrée – plat – dessert"
+ PU « plat du jour »

100 points seront attribués au soumissionnaire dont la simulation est la moins disante. La note pour les autres offres est calculée comme suit :

$$\text{Note} = 100 \times \text{Prix de la simulation la moins disante} / \text{prix de la simulation analysée}$$

La note prix correspond à la note obtenue par chaque soumissionnaire, à laquelle est appliquée la pondération énoncée pour le critère « prix ».