



Commune de Vern-sur-Seiche

RC – Règlement de la consultation

Installation de climatisation des deux restaurants scolaires

Objectif : installations mises en service au plus tard avant l'été 2027.

1. Objet de la consultation

La consultation concerne une mission de BET thermique/fluides et maîtrise d'œuvre pour l'installation de climatisation dans deux restaurants scolaires de la commune, avec objectif de mise en service au plus tard le 30 juin 2027.

Date et heure limites de réception des offres : Vendredi 06 Novembre 2026 à 12h00

2. Procédure

Le présent marché est passé selon une procédure adaptée, conformément aux articles L. 2123-1 et R. 2123-1 du Code de la commande publique.

La consultation est ouverte aux opérateurs économiques présentant les capacités professionnelles, techniques et financières nécessaires à l'exécution des prestations.

Le marché est conclu à prix global et forfaitaire.

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de négocier avec les soumissionnaires dans les conditions précisées au présent règlement de consultation. Il pourra également attribuer le marché sur la base des offres initiales sans négociation.

3. Contenu attendu de l'offre

3.1 – Pièces relatives à la candidature

Le candidat devra produire les éléments permettant d'apprécier ses capacités juridiques, économiques, financières, techniques et professionnelles :

- Lettre de candidature (DC1) et déclaration du candidat (DC2), ou DUME équivalent ;

- Déclaration concernant le chiffre d'affaires global et, le cas échéant, celui relatif aux prestations objet du marché, sur les trois derniers exercices disponibles ;
- Présentation des moyens humains et techniques dont dispose le candidat ;
- Présentation des compétences professionnelles mobilisables, notamment en génie climatique, thermique du bâtiment, ventilation, électricité et maîtrise d'œuvre ;
- Liste des principales prestations comparables réalisées au cours des trois dernières années, précisant leur nature, leur montant, leur date et leur destinataire, avec attestations ou déclarations du candidat.

3.2 – Pièces relatives à l'offre

Le candidat devra remettre :

- L'acte d'engagement complété ;
- La DPGF intégralement renseignée ;
- Un mémoire technique présentant la compréhension des besoins des deux restaurants scolaires, la méthodologie de diagnostic, de dimensionnement et de conception des installations ;
- Une note relative à la prise en compte des contraintes réglementaires propres aux établissements scolaires recevant du public ;
- Une présentation nominative de l'équipe spécifiquement affectée à la mission, avec les compétences, expériences, rôles et disponibilités de chaque intervenant ;
- Un planning détaillé des études et de l'accompagnement des travaux, compatible avec une mise en service avant le 30 juin 2027 ;
- Une présentation des modalités d'organisation, de suivi des travaux et de coordination avec les services communaux.
- Attestation de visite obligatoire des deux établissements délivrés par la commune

4. Critères de jugement des offres

Le marché sera attribué au candidat ayant présenté l'offre économiquement la plus avantageuse, appréciée sur la base des critères pondérés suivants :

Critère	Pondération	Éléments d'appréciation
Valeur technique	30 %	Compréhension des deux sites et usages ; méthode de relevé et de calcul des charges ; analyse ventilation/électricité/acoustique ; pertinence de la conception ; organisation des phases DIAG à AOR.
Compétences et organisation de l'équipe	15 %	Compétences thermiques, CVC, électricité et maîtrise d'œuvre ; références sur ERP/écoles/restauration collective ; identification et disponibilité des intervenants.
Planning et capacité à tenir l'échéance	10 %	Cohérence du calendrier études-consultation-travaux ; délais de remise ; disponibilité pour le suivi de chantier.
Prix des prestations	45 %	Montant total forfaitaire HT de l'offre de base, apprécié selon la formule de notation définie à l'article 4.2 du présent règlement de consultation.

4.1 – Notation des critères qualitatifs

Les critères 1, 2 et 3 seront évalués sur 20 points selon l'échelle suivante :

Note	Appréciation
0/20	Absence de réponse ou élément non traité
5/20	Réponse très insuffisante
10/20	Réponse moyenne ou partiellement adaptée
15/20	Bonne réponse, adaptée aux attentes
20/20	Excellente réponse, complète, précise et particulièrement adaptée

Des notes intermédiaires pourront être attribuées afin de tenir compte de la qualité réelle des offres.

4.2 – Notation du prix

Le critère prix sera noté sur 20 points selon la formule suivante :

Note prix = 20 × (Prix de l'offre recevable la moins chère / Prix de l'offre analysée)

Les prix pris en compte correspondent aux montants totaux forfaitaires HT des offres de base.

Les offres anormalement basses feront l'objet d'un examen conformément aux dispositions du Code de la commande publique avant leur éventuel rejet.

4.3 – Calcul de la note finale

La note finale sera calculée sur 20 points selon la formule :

Note finale = (NT × 0,30) + (NC × 0,15) + (ND × 0,10) + (NP × 0,45)

Avec :

NT : note de valeur technique sur 20 ;

NC : note de compétences et d'organisation de l'équipe sur 20 ;

ND : note de planning et de respect des délais sur 20 ;

NP : note de prix sur 20.

Les offres seront classées par ordre décroissant de leur note finale.

L'offre obtenant la meilleure note finale sera classée première, sous réserve de sa régularité et de la vérification des conditions de participation du candidat.

En cas d'égalité de notes finales, l'offre ayant obtenu la meilleure note au critère prix sera classée prioritairement.

Les candidats devront obligatoirement chiffrer la prestation supplémentaire éventuelle PSE n° 1 prévue au CCTP et à la DPGF.

La commune se réserve la possibilité de retenir ou non cette prestation lors de l'attribution du marché.

La décision de retenir ou non la PSE sera prise avant la notification du marché, dans le respect des principes d'égalité de traitement des candidats.

5. Négociation

Dans le cadre de la présente procédure adaptée, conformément aux dispositions des articles L. 2123-1 et R. 2123-1 du Code de la commande publique, le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité d'engager une négociation avec les soumissionnaires ayant remis une offre.

Le pouvoir adjudicateur se réserve également la possibilité d'attribuer le marché sur la base des offres initiales, sans engager de négociation.

En cas de négociation, celle-ci pourra porter notamment sur :

- Le montant des prestations et leur décomposition financière ;
- La méthodologie proposée pour les différentes phases de la mission ;
- L'organisation et les moyens humains affectés à l'opération ;
- Les délais d'exécution et le planning prévisionnel ;
- Les modalités techniques d'exécution des prestations.

La négociation pourra être engagée avec les trois soumissionnaires les mieux classés à l'issue d'une première analyse des offres, sous réserve d'un nombre suffisant d'offres recevables.

Elle pourra être conduite par écrit, notamment par l'intermédiaire de la plateforme Mégalis Bretagne, ou dans le cadre d'un entretien organisé par la commune.

Les candidats admis à négocier seront informés des modalités et des délais de remise de leur éventuelle offre finale.

La négociation sera conduite dans le respect des principes d'égalité de traitement des candidats, de transparence des procédures et de confidentialité des offres.

Elle ne pourra avoir pour effet de modifier substantiellement l'objet du marché, les exigences minimales du cahier des charges ou les critères de jugement des offres.

À l'issue des négociations, les offres finales seront analysées et classées conformément aux critères et pondérations définis à l'article 4 du présent règlement de consultation.

6. Visite des sites

Afin de permettre aux candidats de prendre connaissance des caractéristiques des bâtiments, des installations existantes et des contraintes techniques liées à l'opération, **une visite des deux restaurants scolaires est obligatoire avant la remise des offres.**

Cette visite permettra notamment d'apprécier les contraintes d'implantation des équipements, les installations électriques et de ventilation existantes, les cheminements des réseaux ainsi que les conditions d'accès et d'intervention.

Les candidats devront prendre rendez-vous auprès de la Direction des Services Techniques de la commune de Vern-sur-Seiche, par courriel à l'adresse suivante : **technique@vernsurseiche.fr**.

À l'issue de la visite, une **attestation de visite sera remise au candidat**. Cette attestation devra obligatoirement être jointe à son offre.

Toute offre présentée par un candidat n'ayant pas effectué la visite obligatoire des deux sites sera déclarée irrégulière, sous réserve des dispositions applicables du Code de la commande publique.

Les candidats sont invités à anticiper leur demande de rendez-vous afin de réaliser les visites avant la date limite de remise des offres.

7. Variantes

Les variantes ne sont pas autorisées dans le cadre de la présente consultation.

Les candidats devront présenter une offre de base strictement conforme aux exigences et prescriptions définies dans le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) et les autres pièces du dossier de consultation.

Toute offre comportant une variante non autorisée sera déclarée irrégulière, sous réserve des possibilités de régularisation prévues par le Code de la commande publique.

8. Durée de validité des offres

Durée : 120 jours à compter de la date limite de réception des offres

9. Renseignements complémentaires

Les candidats souhaitant obtenir des renseignements complémentaires sur les documents de la consultation devront transmettre leurs questions exclusivement par l'intermédiaire de la plateforme Mégalis Bretagne, dans l'espace dédié à la consultation.

Les demandes de renseignements devront parvenir au plus tard **six jours calendaires avant la date limite de réception des offres**.

La commune communiquera les réponses au plus tard 4 jours avant la date limite, sous réserve des adaptations nécessaires.

Les réponses présentant un intérêt pour l'ensemble des candidats seront communiquées dans des conditions garantissant l'égalité de traitement des opérateurs économiques, par l'intermédiaire de la plateforme Mégalis Bretagne.

Les demandes de rendez-vous pour les visites obligatoires des deux restaurants scolaires devront être adressées directement à la Direction des Services Techniques de la commune :

technique@vernsurseiche.fr

Les visites seront organisées conformément aux dispositions de l'article 6 du présent règlement de consultation.

10 . Modalités de remise des offres

Les candidatures et les offres devront être transmises exclusivement par voie électronique sur le profil d'acheteur de la commune, via la plateforme Mégalis Bretagne :

<https://www.megalis.bretagne.bzh>

La date et l'heure limites de réception des offres sont celles indiquées dans l'article n°1.

Les plis devront comprendre l'ensemble des documents de candidature et d'offre mentionnés à l'article 3 du présent règlement de consultation.

Les candidats devront s'assurer du bon dépôt de leur offre sur la plateforme avant l'expiration du délai fixé.

Tout pli reçu après la date et l'heure limites de réception des offres sera écarté conformément aux dispositions du Code de la commande publique.

Les modalités de dépôt, de remplacement d'un pli et de transmission éventuelle d'une copie de sauvegarde sont celles prévues par la réglementation applicable et les conditions d'utilisation du profil d'acheteur.