

## Marchés Publics de fournitures de denrées alimentaires

REGLEMENT DE LA CONSULTATION	
Pouvoir Adjudicateur	<p>Entité représentée par Monsieur LE BORGNE Proviseur LGT Marie Curie 16 rue Octave Gréard 14500 Vire Normandie</p> <p>Tél. : 02 31 68 09 71 Fax : 02 31 68 04 60 Mail : <a href="mailto:int.0141555p@ac-caen.fr">int.0141555p@ac-caen.fr</a></p>
Objet de la consultation	<b>VIANDE FRAICHE CRUE, CHARCUTERIE, VOLAILLE ET LAPIN</b>
Procédure de consultation	Procédure adaptée selon l'article 27 du code des marchés publics
Date d'envoi de l'avis à publication	<b>17 septembre 2018</b>
Date et heure de remise des offres	<b>18 octobre 2018 à 17h00</b>

## SOMMAIRE

Article 1 : définition du marché	p2
Article 2 : modalité de la consultation	p2
Article 3 : variantes et options	p2
Article 4 : dossier de consultation	p2
Article 5 : contenu des plis	p3
Article 6 : modalité de remise des offres	p3
Article 7 : validité des offres	p4
Article 8 : fourniture d'échantillons	p4
Article 9 : examen des candidatures et des offres	p4

## Article 1 : définition du marché

---

### 1-1 Objet

La consultation porte sur la prestation suivante :

Fourniture de denrées alimentaires : **VIANDE FRAICHE CRUE, CHARCUTERIE, VOLAILLE ET LAPIN**

La prestation est répartie en 17 lots.

### 1-2 Type de marché

Les lots font l'objet d'un accord cadre avec émission d'un bon de commande passés en application de l'article 78 du code des marchés publics avec des quantités estimatives. Les lots sont les suivants :

LOT	DESIGNATION
Lot 1	Viande bovine labellisée (BBC, BBC Label Rouge, Viande de Normandie, autres...)
Lot 2	Viande bovine entière dite à l'équilibre
Lot 3	Viande d'agneau circuit court
Lot 4	Viande porcine labellisée (BBC, BBC label rouge, viande de Normandie, autres...)
Lot 5	Viande porcine dite à l'équilibre
Lot 6	Volaille
Lot 7	Préparation à base de volaille
Lot 8	Lapin
Lot 9	Charcuterie
Lot 10	Charcuterie circuit court
Lot 11	Charcuterie – merguez -
Lot 12	Charcuterie – chipolatas – circuit court
Lot 13	Charcuterie – saucisses type Toulouse – circuit court
Lot 14	Charcuterie – jambon - circuit court
Lot 15	Charcuterie – pâtés – circuit court
Lot 16	Andouille de Vire circuit court
Lot 17	Tripes circuit court

### 1-3 Durée du marché

Le marché est conclu pour une durée d'un an à compter du 01/01/2019 jusqu'au 31/12/2019.

## Article 2 : modalité de la consultation

---

### 2.-1 Procédure de consultation

Le présent contrat est passé selon la procédure adaptée de l'article 28 du code des marchés publics. Chaque candidat peut soumissionner pour un ou plusieurs lots. Dans le dernier cas, le candidat doit présenter une offre par lot. En cas de proposition pour plusieurs lots, un acte d'engagement est exigé pour chaque lot.

Le pouvoir adjudicateur retiendra un titulaire par lot. Plusieurs lots pourront être attribués à un même fournisseur. Cependant les lots ne seront pas attribués si 90% des lignes minimum ne sont pas renseignées. Lors de l'analyse des offres, lorsqu'un fournisseur ne répondra pas à une ligne, il lui sera attribué la tarification la plus élevée issue des autres offres.

### 2.-2 Acceptation

Le dossier de consultation doit être accepté sans aucune modification.

## Article 3 : variantes

---

Les variantes sont autorisées. Elles font obligatoirement l'objet d'une offre et d'un acte d'engagement séparés.

## Article 4 : dossier de consultation

---

### 4.-1 Retrait des dossiers de consultation

Le dossier de consultation est remis gratuitement aux candidats :

- sous forme papier : le dossier peut être retiré sur place ou transmis par courrier après demande écrite aux coordonnées suivantes : Lycée Marie Curie – 16 rue Octave Gréard – 14500 Vire Normandie - [int.0141555p@ac-caen.fr](mailto:int.0141555p@ac-caen.fr) – 02 31 68 09 71
- sous forme électronique : le dossier peut être téléchargé à partir de la plateforme de dématérialisation à l'adresse suivante : <http://mapa.aji-france.com>

#### 4.-2 Pièces constitutives du dossier

- Règlement de consultation
- Acte d'engagement
- Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP)
- Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)
- Bordereau des prix unitaires (BPU) et des quantités estimatives (DQE)

#### 4-3 Modification du dossier et renseignements complémentaires

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'apporter des modifications de détail au dossier de consultation. Celles ci seront communiquées au plus tard **5** jours avant la date limite de remise des offres.

Pour obtenir tous renseignements complémentaires, les candidats doivent en faire la demande écrite au plus tard **7** jours avant la date limite de remise des offres. La réponse apportée sera communiquée à l'ensemble des candidats, au plus tard **5** jours avant la date de remise des offres.

#### Article 5 : contenu des plis

Chaque candidat devra produire un dossier complet comprenant les pièces suivantes complétées en français le cas échéant, datées et signées :

##### Pièces de candidatures facultatives :

- la lettre de candidature dûment complétée (DC1) ;
- la déclaration du candidat (DC2) ;

##### Pièces constituant l'offre :

- un acte d'engagement (pour chaque lot auquel le candidat soumissionne) ;
- le bordereau des prix unitaires et des quantités estimatives ;
- les fiches techniques de chaque produit à fournir (support papier, CD ou DVD, clé USB) ;
- tout document permettant d'apprécier les offres du fournisseur,
- volet pédagogique

##### Pièces complémentaires en cas d'attribution :

- une **attestation de vigilance** délivrée en ligne sur le site de l'Urssaf ;
- une **attestation fiscale** justifiant de la régularité de sa situation fiscale (paiement de la TVA et de l'impôt sur le revenu ou sur les sociétés) et qui peut être obtenue :
  - en ligne via le compte fiscal (espace abonné professionnel) pour les entreprises soumises à l'impôt sur les sociétés (IS) et assujetties à la TVA ;
  - auprès du service des impôts via le formulaire **n°3666** pour les entreprises soumises à l'impôt sur le revenu, notamment les entrepreneurs individuels (artisan, micro-entrepreneur par exemple) ;
- un certificat attestant de la régularité de sa situation au regard de l'obligation d'emploi de travailleurs handicapés.

#### Article 6 : modalité de remise des offres

Les offres des candidats devront être reçues à lycée Marie Curie au plus tard le 18/10/2018 à 17H00. Elles devront parvenir **par voie électronique**, sous peine de nullité.

#### 6-2 Offres remises par voie électronique

Les candidats sont invités à s'inscrire et transmettre les documents sur la plate-forme de dématérialisation à l'adresse suivante : <http://mapa.aji-france.com>

Les candidats devront respecter les modalités du code des marchés publics 2016 ainsi que l'arrêté du 27 juillet 2018 pris en application des articles 41 et 42 et de l'article 56 du code des marchés publics et relatif à la dématérialisation des procédures de passation des marchés publics formalisés.

#### **Article 7 : validité des offres**

---

Le délai de validité des offres est de 60 jours à compter de la date limite de remise des offres.

#### **Article 8 : fourniture d'échantillons**

---

Afin d'apprécier la qualité et le coût d'utilisation de certains produits en particulier, il sera demandé aux candidats dont l'offre est conforme de fournir, à titre gracieux, des échantillons.

##### **8-1 Modalités de remise**

Liste des échantillons à fournir : cf BPU

Les emballages des échantillons devront porter la mention : « Intitulé du marché – Lot(s) n° XX – Echantillon ». Les échantillons devront être accompagnés de leur fiche technique descriptive.

Les échantillons devront être déposés contre récépissé à l'adresse suivante différente de la remise des plis :

Lycée Marie Curie – 16 rue Octave Gréard – 14500 Vire Normandie

**Du 15 au 19 octobre 2018**

**Entre 7h30 et 10h30**

**Dégustation prévue le 22/10/2018**

En cas de défaut de présentation des échantillons, l'offre du candidat sera jugée incomplète et sera rejetée.

##### **8-2 Qualité**

Le niveau de qualité des produits livrés au cours du marché ne doit en aucun cas être inférieur à celui des échantillons présentés ou retenus. L'acceptation d'un échantillon ne peut avoir pour effet de dispenser le fournisseur de l'observation rigoureuse de toutes les conditions techniques imposées par les documents régissant la fourniture.

#### **Article 9 : examen des candidatures et des offres**

---

Avant de procéder à l'analyse des candidatures, si le pouvoir adjudicateur constate que les pièces visées à l'article 5 sont manquantes ou incomplètes, celui-ci peut décider de demander à tous les candidats concernés de produire ou compléter ces pièces dans un délai de 24 heures maximum, par fax ou par mail suivi d'un envoi postal ou d'un dépôt dans le délai indiqué par le pouvoir adjudicateur.

Les candidatures qui n'ont pas qualité pour présenter une offre en application de l'article 43 ou qui ne contiennent pas les pièces mentionnées aux articles 44 et 45 du CMP sont écartées. Sont également irrecevables les candidatures dont les capacités professionnelles, techniques et financières sont jugées insuffisantes.

L'analyse de l'offre de base, puis de l'offre comportant des variantes, sera faite pour déterminer l'offre économiquement la plus avantageuse à partir des critères d'attribution pondérés suivants :

Critères	Pondération
Critère « <b>Prix</b> » Apprécié à travers les indications portées dans le bordereau des prix unitaires et dans le détail estimatif non contractuel	<b>30 %</b>
Critère « <b>Qualité du service</b> » Apprécié à l'aide des indications portées dans le mémoire technique du candidat.	<b>20 %</b>
Critère « <b>Qualité des échantillons produits</b> » Apprécié à l'aide des échantillons fournis par le candidat.	<b>30 %</b>
Critère « <b>Sensibiliser les élèves au bien manger</b> » (cf volet pédagogique page 6)	<b>20 %</b>

Une note de 0 à 10 est affectée à chaque critère. L'addition des 4 notes permet de classer les entreprises par ordre décroissant. L'offre économiquement la plus avantageuse est celle qui aura obtenu le nombre de points le plus élevé.

**Le critère « prix » :**

Exemple de notation pour le critère prix (le mode de calcul étant identique pour chacun des trois critères) : offre tarifaire du candidat A : 80 ; offre tarifaire du candidat B : 115 ; offre tarifaire du candidat C : 95

Candidat	Nombre de points obtenu pour le critère prix	Détail du calcul	Pondération	Note obtenue pour le critère prix
A	10	-	30 %	3
B	6,96	$(80/115) \times 10$	30 %	2,09
C	8,42	$(80/95) \times 10$	30 %	2,53

**Les critères « qualité du service » et « sensibiliser les élèves au bien manger » :**

Appréciation	Signification	Nombre de points
Insuffisant	l'offre est conforme, mais le contenu ne répond pas aux attentes	1
Partiellement insuffisant	le contenu de l'offre ne répond que partiellement aux attentes	2
Suffisant	l'offre répond aux attentes minimales, mais ne présente aucun avantage particulier par rapport aux besoins	3
Bon	l'offre répond aux attentes et présente un minimum d'avantages particulier par rapport aux besoins	4
Très intéressant	l'offre répond aux attentes avec beaucoup d'avantages particuliers par rapport aux besoins	5

**Le critère « qualité des échantillons fournis »**

La dégustation des échantillons sera notée de la façon suivante :



## **Volet pédagogique**

(document à remettre avec l'offre)

### **Lien entre la terre et l'assiette**

Le pouvoir adjudicateur appréciera ce critère à partir des propositions faites par le candidat pour communiquer sur son métier, son mode de production, sur la fabrication ou transformation...

Le candidat est-il en mesure d'organiser une ou des actions de sensibilisation :

☐ **OUI** – animation, dégustation, kit décoration

Au restaurant scolaire

☐ OUI

☐ NON

Sur le site de production

☐ OUI

☐ NON

Sur le site de transformation

☐ OUI

☐ NON

☐ **NON**

Fait à Vire Normandie, le 12 septembre 2018