



Groupement de commande du Comminges

Marché public de denrées alimentaires

RC

Procédure d'appel d'offre ouvert – Article 25 du Décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics et Accord-cadre avec émission de bons de commande selon l'article 78 du même décret

Règlement de consultation 3/2016

Dates limites de remise des offres : 19 septembre 2016 à 15h00

Article 1 : Le pouvoir adjudicateur

GROUPEMENT DE COMMANDE DU COMMINGES

Siège du groupement : Coordonnateur

COLLEGE JEAN MONNET

2 boulevard Charles de Gaulle

31110 BAGNERES DE LUCHON

Tél : 05 61 79 96 50

Fax : 05 61 79 96 51

Email : **0311334G-gest@ac-toulouse.fr**

Le pouvoir adjudicateur est le chef d'établissement du collège JEAN MONNET de BAGNERES de LUCHON, coordonnateur du groupement de commande du Comminges. Conformément article L.1414-2 du Code général des Collectivités Territoriales (CGCT), le marché est attribué par la commission d'appel d'offre du collège JEAN MONNET coordonnateur du groupement de commande. Il est signé et notifié au fournisseur retenu par le coordonnateur du groupement. En revanche, à compter de la date d'effet du marché soit à compter du 01 janvier 2017, chaque établissement adhérent au groupement de commande du Comminges sera le pouvoir adjudicateur pour les commandes qui le concernent, conformément au recensement des besoins.

Article 2 : Objet, forme et caractéristiques du marché

La présente consultation concerne l'achat de denrées alimentaires pour le groupement de commandes du Comminges (liste des adhérents jointe en annexe du CCAP)

Le marché est alloti de la façon suivante : 21 Lots dont 14 passés sous appel d'offre ouvert et 7 en MAPA

Appel d'offre ouvert sans minimum ni maximum :

- Lot 1 : fruits et légumes frais
- Lot 2 : Surgelés : Viandes - Volailles - Poissons - fruits de mer
- Lot 3 : Surgelés : préparations salées et sucrées
- Lot 4 : Surgelés : Fruits, légumes et pommes de terres surgelés, Mélanges de légumes et fruits.
- Lot 5 : BOF (desserts lactés, yaourts, lait, crème, fromage, ovo-produits)
- Lot 6 : Viande bovine et ovine (frais)
- Lot 7 : Charcuterie et viande de porc (frais)
- Lot 8 : Volaille (frais)
- Lot 9 : Poissons frais
- Lot 10 : Epicerie (dont biscuits, conserves, épices...)
- Lot 11 : Biscuiterie ARTISANALE
- Lot 12 : Boisson (jus d'orange pour machine, eau...)
- Lot 13 : Paniers repas
- Lot 14 : Boulangerie : petits pains

MAPA

- Lot 15 : Produits laitiers biologiques
- Lot 16 : Ovo produits biologiques
- Lot 17 : Produits surgelés biologiques
- Lot 18 : Produits d'épicerie biologiques
- Lot 19 : Fromages biologiques
- Lot 20 : Truites biologiques
- Lot 21 : Pommes biologiques

Ce MAPA sera publié sur AJI France et KLEKOON entre le 24 et le 30 aout 2016.

Chaque candidat s'engage à fournir tous les établissements mentionnés pour lequel il aura fait une offre. La situation géographique des établissements ne doit pas engendrer de défauts de livraison ni de frais afférents aux transports et à la quantité commandée.

Les lots sont détaillés en annexes du CCTP. Toute offre incomplète sur un lot sera refusée.

Article 3 : Durée du marché

Le marché sera conclu pour une durée de 12 mois à compter du 1^{er} janvier 2017 reconductible tacitement par le coordonnateur du groupement du Comminges 1 fois. Lorsque le pouvoir adjudicateur décide de ne pas reconduire le présent marché, il notifie sa décision par écrit au titulaire, deux mois au plus tard avant la date d'échéance du marché. En aucun cas et conformément à l'article 16 du Décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics, le titulaire ne saurait refuser la reconduction.

Article 4 : Délai de livraison

Le délai de livraison des fournitures sera précisé dans chaque bon de commande sachant que chacun des établissements membres du Groupement devra pouvoir être livré au moins deux fois par semaine entre 6 heures et 11 heures (pas au-delà de 6h15 pour les petits pains du petit déjeuner). Le candidat devra attester de sa capacité et de son engagement à livrer les différents établissements.

Le cout de livraison est intégré dans l'offre du fournisseur (BPU). Aucun frais de port complémentaire ne sera facturé et ce quel que soit la quantité livrée.

Article 5 : La consultation**Article 5 -1 Mode de consultation**

La procédure de consultation utilisée est la suivante : Procédure d'appel d'offre ouvert – Article 25 du Décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics et Accord-cadre avec émission de bons de commande selon les articles 78 et 80 du même décret **pour les lots 1 à 14.**

En application de l'article 22 du Décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics, certains lots étant inférieurs à 80 000.00€ par lot et à 20% pour la totalité des petits lots (lots 11 à....)

La procédure des lots 15 à 21 : **Marché à procédure adaptée– Article 27** du Décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics et Accord-cadre avec émission de bons de commande selon l'article 78 du même décret.

Article 5 -2 Etendue de la consultation

Le présent marché est un accord-cadre exécuté par émission de bons de commande car selon l'article 78 du Décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics il fixe toutes les stipulations contractuelles.

La consultation un accord cadre sans montant minimum ni maximum conformément à l'article 78 du Décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics. Les bons de commande seront émis par chaque établissement au fur et à mesure des besoins et pourront être émis jusqu'au dernier jour de validité du marché. Les besoins estimatifs sont indiqués dans le présent DCE.

Article 6 : Délai de validité des offres

Le délai de validité est fixé à 90 jours. Il court à compter de la date limite fixée pour la remise des offres.

Article 7 : Contenu et mise à disposition du Dossier de Consultation des Entreprises (DCE)

Le dossier de consultation comporte :

- Le présent règlement de consultation (RC)
- L'acte acte d'engagement (DC3) et son annexe, le bordereau des prix unitaire (BPU) par lot à compléter
- Un cahier des clauses administratives particulières (CCAP) et son annexe, la liste des adhérents

- Un cahier des clauses administratives techniques particulières (CCTP) et son annexe : le recensement des besoins et la liste des échantillons

Le dossier de consultation est disponible :

- Plateforme de publication des appels d'offres des EPLE : mapa.aji-france.com
- sur la plateforme de dématérialisation www.klekoon.com (DCE téléchargeable gratuitement sur la plateforme de dématérialisation klekoon)

Article 8 : Modification de détail au dossier de consultation

Le coordonnateur du groupement de commande du Comminges se réserve le droit, au plus tard 10 jours avant la date limite fixée pour la remise des offres, d'apporter des modifications de détail au dossier de consultation. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié.

Les soumissionnaires peuvent interroger le pouvoir adjudicateur dans la limite de 10 jours avant la date de remise des offres.

Article 9 : Mode de règlement

Le mode de règlement retenu est le virement bancaire par mandat administratif sur le compte ouvert au nom du titulaire. Le paiement ne peut avoir lieu qu'après service fait. Le délai de paiement est fixé à 30 jours, à compter de la réception de la facture (article 98 du Code des Marchés Publics).

Article 10 : Présentation des candidatures et des offres

Les candidats doivent produire un dossier complet, rédigé en langue française, comprenant les pièces demandées à l'article 10-1, datées et signées par eux. Les candidats sont informés que le pouvoir adjudicateur conclura le marché dans l'unité monétaire suivante : Euro.

Article 10-1 Contenu du dossier de candidature

▪ CANDIDATURE

- ▶ Une lettre de candidature DC1 datée et signée
- ▶ La déclaration du candidat (DC2) : taille de l'entreprise, nombre de salariés, moyens de transport ainsi que les délais de livraison.
- ▶ La déclaration sur l'honneur du candidat de la capacité à pouvoir livrer deux fois par semaine au minimum entre le lundi et le vendredi
- ▶ Une adresse mail pour correspondre pendant toute la procédure de mise en concurrence

▪ CONTENU DE L'OFFRE

- ▶ Acte d'engagement DC3 daté et signé
- ▶ Le Bordereau des Prix Unitaire (BPU, annexe à l'acte d'engagement) dûment complété. Il doit être également signé car il constitue l'offre du candidat. **Il comprend obligatoirement un rabais**

sur les tarifs catalogue du soumissionnaire pour les produits non listés sur l'état des besoins. Le catalogue des produits disponibles au moment de la dépose de l'offre devra être joint.

► Les fiches techniques par produit : elles devront préciser les caractéristiques de tous les articles (notamment au regard des recommandations du GEMRCN et du Plan National Nutrition Santé à savoir compositions (ingrédients et pourcentage) origines des ingrédients)

► Un mémoire technique. Les candidats peuvent produire toutes pièces qu'ils estiment de nature à appuyer leur offre (illustrations, références, démarche de développement durable etc.). Il sera composé de trois parties :

- Les modalités de réalisation des prestations
- La qualité des produits et des techniques de production
- L'engagement du candidat en faveur du développement durable et de l'insertion sociale
- Pour les viandes et volailles, les conditions d'élevage et d'abattage

CF TABLEAU A REMPLIR CI-JOINT

► Les CCAP et CCTP paraphés et comportant le cachet de la société

Article 10-2 Conditions d'attribution

Les lots sont traités séparément mais ne sont pas scindables. Chaque soumissionnaire pourra présenter une offre pour un ou plusieurs lots. Il devra impérativement soumissionner à un lot entier en qualité et en quantité. Les candidats fourniront une offre et donc un acte d'engagement pour chaque lot (cf. article 1-5 du CCAP).

Article 11 : Les variantes

Selon les dispositions de l'article 58 du décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics, le candidat ne peut pas proposer des offres variables dans le cadre des procédures formalisées.

Article 12-Dispositions particulières relatives aux tests et essais

- Demandes d'échantillons précisés sur l'Etat des besoins:

Ces échantillons sont gratuits. En aucun cas, ils ne pourront être facturés par le candidat.

Les échantillons, conformes aux produits figurant dans l'offre, ainsi qu'aux produits que le candidat se propose de livrer en concluant ce marché seront obligatoirement déposés ou adressés selon les modalités fixées au plus tard le 10 septembre 2016 :

Chaque échantillon sera envoyé dans son emballage d'origine permettant d'identifier clairement la marque du produit déposé, sa composition, sa valeur nutritionnelle et son origine. Chaque échantillon devra être accompagné de sa fiche technique.

Aux fins d'identification certaine, chaque envoi d'échantillons doit comporter :

- la référence du marché
- la raison sociale du candidat
- un bordereau récapitulatif

Chaque échantillon devra comporter le code produit du fournisseur.

Les quantités demandées au titre des échantillons devront être strictement respectées, le surplus étant jeté. En l'absence d'échantillon, les candidats se verront attribuer la note minimale de 0 point pour le critère de la qualité gustative par échantillon manquant. Tout échantillon livré après la date limite ou ailleurs que sur le site de test ne sera pas testé et sera noté 0 point.

Le produit proposé en échantillon (l'indication d'une marque par exemple, d'un label, d'un IGP etc.) constitue un engagement du titulaire à livrer des produits identiques pendant toute la durée d'exécution du marché.

- Procédure de tests et d'essais :

Les échantillons déposés sont destinés à un examen comparatif des offres et au contrôle de leur conformité aux spécifications des documents techniques et du cahier des charges. La non-conformité avec le cahier des charges entraîne automatiquement le rejet de la proposition sans étudier les autres critères de sélection. Ils feront l'objet d'une dégustation pour la comparaison des offres en termes de qualité organoleptique.

Article 13 : Conditions d'envoi et de remise des dossiers de candidatures

Les offres, rédigées en langue française, peuvent soit déposées sous forme dématérialisée sur notre profil acheteur (site KLEKOOON) soit être envoyées par la Poste par lettre recommandée avec demande d'avis de réception soit déposées contre récépissé à l'adresse suivante au plus tard le 19 septembre 2016 à 15h00

COLLEGE JEAN MONNET
Service des marchés publics
2 boulevard Charles de Gaulle
31110 BAGNERES DE LUCHON

Le fournisseur donnera son adresse mail pour recevoir éventuellement les demandes de complément d'information ou recevoir des documents officiels de la procédure.

Une seule offre devra être envoyée, de préférence sous format papier mais aussi sous format dématérialisé sur www.klekoon.com: les candidats auront à produire un dossier complet sous pli cacheté en mentionnant l'objet du marché. Cette enveloppe portera extérieurement la mention « Groupement de commande du Comminges-Fourniture de denrées alimentaires-LOT 2017/2018- Ne pas ouvrir » ainsi que les coordonnées de l'entreprise, essentielle pour tenir à jour le registre des dépôts des offres. Cachetée, elle détient le dossier de candidature et l'offre du candidat.

Les offres doivent parvenir à destination avant la date et l'heure indiquées dans le présent document. Les dossiers qui seraient remis ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure fixées ci-dessus ne seront pas retenus. Ils seront renvoyés à leurs auteurs sans avoir été ouverts. L'attention des candidats est donc attirée sur le fait que les envois par la poste doivent tenir compte des délais d'acheminement pour être parvenus à temps (prévoir au moins un jour de plus que dans les grandes villes).

Les réceptions sont assurées le lundi, mardi, jeudi et vendredi de 8h00 à 17h00, et le mercredi de 8h00 à 12h00.

Article 14 : Conditions d'obtention des renseignements complémentaires

Pour obtenir tous les renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats devront faire parvenir une demande écrite, au plus tard 10 jours avant la date limite de réception des offres, à l'adresse suivante :

COLLEGE JEAN MONNET
Service des marchés publics
2 boulevard Charles de Gaulle
31110 BAGNERES DE LUCHON

MAIL : 0311334G-gest@ac-toulouse.fr

Une réponse sera alors adressée six jours au moins avant la date limite de remise des offres à tous les candidats ayant été destinataires du dossier. La communication par mail doit être privilégiée.

Article 15 : Jugement des candidatures et des -offres

Article 15-1 : Examen des candidatures

Lorsque le pouvoir adjudicateur constate, lors de l'ouverture des candidatures, que des pièces dont la production était réclamée sont absentes, il se réserve la possibilité, conformément à l'article 52-I du code des marchés publics, de demander au(x) candidat(s) concerné(s) de produire ces pièces dans un délai qui ne saurait excéder cinq jours.

Seront éliminées :

- Les candidatures des opérateurs économiques qui font l'objet d'une interdiction de soumissionner en application de l'article 45 de l'Ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics ;
- en application de **l'article 48** de l'Ordonnance n° 2015-899 du 23 juillet 2015 relative aux marchés publics : « 1° Les personnes qui, au cours des trois années précédentes, ont dû verser des dommages et intérêts, ont été sanctionnées par une résiliation ou ont fait l'objet d'une sanction comparable du fait d'un manquement grave ou persistant à leurs obligations contractuelles lors de l'exécution d'un contrat de concession antérieur ou d'un marché public antérieur ; » sauf « s'il (le candidat) a été mis à même par l'acheteur d'établir, dans un délai raisonnable et par tout moyen, que son professionnalisme et sa fiabilité ne peuvent plus être remis en cause et, le cas échéant, que sa participation à la procédure de passation du marché public n'est pas susceptible de porter atteinte à l'égalité de traitement. »
- Les candidatures des opérateurs économiques n'ayant pas fourni l'ensemble des pièces mentionnées à l'article 10-1 du présent règlement de consultation.

Article 15-2 : Examen des offres et notation des critères

Le marché sera attribué au candidat ayant présenté l'offre économiquement la plus avantageuse en fonction des critères suivants :

- Critère n°1 : qualité

(qualités nutritionnelles et organoleptiques appréciées au regard des échantillons et de la fiche technique (cf. en annexe le contenu minimum d'une fiche technique) en vu de respecter les recommandations du GEMRCN et du Plan National Nutrition Santé- cf. CCTP) . Pour chaque fiche technique manquante, le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité d'attribuer la note de 0.

: Pondération 50%

-Critère n°2 : Le coût financier de l'offre

: Pondération 40%

- Critère n°3 : Démarche environnemental et conditions d'élevage Conditions de livraison, de conditionnement et de réactivité à la demande

: Pondération 10%

Compte tenu de la pondération des critères, chacune des offres sera affectée d'une notation se décomposant ainsi qu'il suit :

1. qualité: note maximale 10 points. Toute note inférieure à 6 entraînera le rejet de l'offre. Si aucune offre n'atteint le 8, le seuil sera abaissé à 5.

Sous-critères:

- 1 : La qualité organoleptique (5 points) au vu des échantillons
- 2 : La qualité nutritionnelle (5 points) au vu des fiches techniques. Attention, les fiches techniques de l'ensemble des produits (testés ou pas) doivent être fournies.
- Les offres devront respecter strictement le cahier des charges techniques et les clauses du présent document sous peine de non-conformité à l'objet du marché. Les offres non conformes seront éliminées.

Le candidat, qui, sur un lot, obtient la meilleure note qualité pour un sous critère < à 5 se verra attribuer la note maximale de 5 points. Les autres candidats se verront attribuer par sous critère la note suivante :

Note du candidat X 5

Note effective du candidat la plus élevée

2. Le coût financier de l'offre: note maximale 8 points. La comparaison des prix sera effectuée sur la base des prix unitaires appliqués aux quantités estimées. L'entreprise proposera un devis estimatif fictif en se basant sur les « quantités estimées » fournies dans les caractéristiques techniques du marché (Tableau des offres).

La notation du prix de l'offre « Y » est établie de la manière suivante en calculant :

$$\frac{[(\text{Montant de l'offre la moins disante} \times 2) - \text{montant de l'offre Y}]}{\text{Montant de l'offre la moins disante}} \times 8$$

Montant de l'offre la moins disante

3. Démarche environnemental et conditions d'élevage Conditions de livraison, de conditionnement et de réactivité à la demande : note maximale 2 points.

Seront analysés :

- nombre de livraisons par semaine (Il convient notamment de prévoir deux livraisons possibles par semaine du lundi au vendredi),
- les services proposés par le candidat : aide à la commande, services électroniques, rendez-vous semestriel, analyse des produits commandés (famille et produits, quantité, chiffrage), relations commerciales (temps d'échange, étiquetage détachable...),
- part de produits locaux (indiquer le pourcentage de produits issus de l'agriculture locale), L'accompagnement des membres du groupement pour valoriser le patrimoine gastronomique local et participer à des animations pédagogiques dans les restaurants scolaires.

- Conditions d'élevage et d'abattage des animaux : charte des bonnes pratiques d'élevage...
- Démarches environnementales : normes MSC, bleu blanc cœur, normes ISO 14001, EMAS, NF X30-205, EnVol, démarche écoconception (issue de la directive n° 2009/125 ou de la norme ISO 14 062), etc

Article 16 : Renseignements complémentaires

Le marché ne pourra être attribué au candidat retenu que si celui-ci produit dans un délai de **quinze** jours les certificats et attestations prévus par le Décret n° 2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics. Toute demande d'information **d'ordre administratif ou technique** devra être adressée à :

Nathalie ETUDIER, agent comptable pour le groupement de commande du Comminges
2 boulevard Charles de Gaulle
31110 BAGNERES DE LUCHON
Tél : 05 61 79 96 50
Fax : 05/61/79/96/51
Email : 0311334G-gest@ac-toulouse.fr

ANNEXE 1 CONTENU MINIMUM DU MEMOIRE TECHNIQUE

Nombre de livraisons possibles du lundi au vendredi	
Pains livrable pour les petits déjeuner au plus tard à :	
Nombre de chauffeurs livreurs	
Origine géographique des produits (label, IGP etc...)	
Conditions d'élevage	
Conditions d'abattage	
Qualité des produits : démarche qualité et autocontrôles	
Adhésion à FeL Partenariat : Convention nationale inter-fédérale d'auto-contrôle du commerce inter-entreprises de fruits et légumes	

ANNEXE 2 CONTENU MINIMUM DE LA FICHE TECHNIQUE

- **Nom et marque du produit**
- **Le code produit**
- **Liste des ingrédients et leurs pourcentages**
- **Origine des (principaux) ingrédients**
- **La valeur nutritionnelle en Kcal et fonction du produit le pourcentage de lipides (part d'acides gras saturés), de glucide en distinguant les sucres, les protides, l'indice glycémique, de sel, de calcium**
- **Présence ou non d'OGM ou de graisse ou huile hydrogénée**
- **Fiche en langue française uniquement**
- **Conditions d'élevage ou de production**
- **Allergènes**
- **Liste des conservateurs**