

## MARCHÉ DE FOURNITURES DE DENRÉES ALIMENTAIRES DU 01 JANVIER AU 31 DÉCEMBRE 2018

### I. CARACTÉRISTIQUES DU MARCHÉ

#### Article 1 : Objet du marché

Le marché a pour objet la fourniture de denrées alimentaires nécessaires au fonctionnement de son restaurant scolaire.

Le marché est scindé en 12 lots, les offres peuvent être faites pour un seul ou la totalité des lots.

Chaque ligne devra être chiffrée ainsi que le global de chaque lot.

Les prestations faisant l'objet du marché sont susceptibles de varier au cours de l'année dans les limites de + ou - 30 %.

#### Présentation des lots :

Lot numéro 1	Entrées surgelées
Lot numéro 2	Desserts et viennoiseries surgelés
Lot numéro 3	Légumes surgelés
Lot numéro 4	Poissons et fruits de mer surgelés
Lot numéro 5	Viandes surgelées
Lot numéro 6	Cr�merie Oeuf divers
Lot numéro 7	Yaourts
Lot numéro 8	Viande fraîche
Lot numéro 9	Volaille fraîche
Lot numéro 10	Charcuteries, produits frais
Lot numéro 11	épicerie
Lot numéro 12	Fromage portion

#### Article 2 : Durée

La durée du marché court du 1er janvier au 31 décembre 2018.

#### Article 3 : Mode de règlement

Le mode de règlement du marché est le mandat administratif avec virement bancaire dans un délai de 30 jours après réception de la facture (au 1<sup>er</sup> janvier 2018 les factures doivent être déposées sur Chorus).

## II. LES OFFRES :

### Article 4 : Date limite de dépôt des offres

Les offres devront être parvenues au plus tard le **4 décembre 2017 à 8 heures** (le cachet de la poste faisant foi) au lycée Maréchal Lannes de Lectoure.

Elles doivent être faites en langue française et exprimées en Euros.

### Article 5 : Fiches techniques

Les offres devront être obligatoirement accompagnées de fiches techniques.

Ces fiches devront être dans l'ordre du listing des produits.

### Article 6 : Échantillons

Vous devrez fournir un **échantillon** pour chaque produit signalé par un astérisque.

Les échantillons devront être livrés pendant la semaine suivante : **du lundi 27 novembre au vendredi 1<sup>er</sup> décembre 2017.**

## III. JUGEMENT DES OFFRES :

### Article 7 : Critères de jugement

Après avoir rejeté les offres inappropriées, irrégulières et inacceptables au sens de l'article 35 du code des marchés publics, la Commission d'appel d'offres attribuera le marché public au candidat ayant présenté l'offre économiquement la plus avantageuse au regard des critères de jugement énoncés ci-dessous :

Prix	35 %	Analyse sur la base du bordereau prix unitaire (Les prix devront être donnés en fonction de l'unité exprimée)
Nature et qualité des produits	40%	Apprécier à partir des fiches techniques et des échantillons demandés. <ul style="list-style-type: none"><li>- Analyse des fiches techniques (20 points) (composition, mode de restitution des produits, indications nutritionnelles)</li><li>- Qualités organoleptiques appréciées grâce aux échantillons (20 points) (aspect visuel, texture, goût)</li></ul>
Services proposés	20 %	<ul style="list-style-type: none"><li>- Moyens humains et techniques mis en œuvre pour faire face aux besoins des adhérents</li><li>- Organisation de la réception des commandes</li><li>- Services annexes proposés par le candidat (outil internet, facilité de commande, suivi</li></ul>

		<p>statistiques, accompagnement culinaire, matériel de communication)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dispositif d'accompagnement proposé par le candidat durant l'exécution du contrat et l'élaboration d'un plan de progrès</li> <li>- Le délai d'approvisionnement en cas de lot défectueux</li> </ul>
Engagement durable du candidat	5 %	<p>Le candidat sera évalué sur ses actions menées dans le domaine :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Environnemental (actions visant à protéger, valoriser et améliorer l'environnement tout en préservant les ressources pour le long terme)</li> <li>- Social (actions visant à accompagner et renforcer le progrès social, le respect du droit du travail et protection des travailleurs)</li> <li>- Economique (intégration d'un objectif de croissance et d'efficacité économique)</li> </ul>

#### Article 8 : Livraisons

Vous devez préciser le numéro d'agrément sanitaire de la société ainsi que les jours de livraison.

Sur chaque bon de livraison des produits carnés frais, l'origine et le lieu d'abattage des viandes et volailles devront être indiqués.

En cas de sous-traitance du transport, le titulaire du marché est seul responsable de la conformité de la livraison et restera le seul interlocuteur de l'établissement client.

#### IV. Notification du marché

##### Article 9 : Notification

La notification transforme le projet de marché en marché entre l'établissement et le candidat titulaire. Le candidat sera informé par lettre simple.

Fait à Lectoure le 15 novembre 2017

Mme DELAUNAY  
Gestionnaire