

Règlement de la consultation

Marché public sans formalités préalables à procédure adaptée (MAPA)

Références : articles 25 I-1° et 66 à 68 du décret 2016-360 du 25 mars 2016 relatifs aux marchés publics

◆ Objet du marché :

Fourniture en pain et pâtisseries **non surgelés**

La liste et les quantités annuelles des produits figurant en annexe à ce règlement de la consultation sont communiquées à titre indicatif. Elles ne constituent pas un engagement de minimum de commandes auprès du titulaire.

◆ Date ou durée d'exécution du marché :

Fourniture du 01/01/2021 au 31/12/2022 sur bons de commandes
Marché annuel sans reconduction tacite

◆ Montant estimatif du marché :

Environ 15 000 € H.T. /an

◆ Pièces à fournir par le candidat :

Pièces de l'offre :

- Présent règlement de la consultation que le candidat retournera revêtu de la mention lu et approuvé, portant le cachet de l'entreprise et émargé par le représentant habilité
- Acte d'engagement (offre détaillée, chiffrée et signée du candidat) accompagné des annexes 1 et 2 et des éventuels documents complémentaires de type listing de prix ou catalogues
- Certificat de paiement des cotisations obligatoires (art. L 324-14 du Code du Travail)
- Non-condamnation pénale au titre des infractions aux art. L 324-9, L 324-10, L 125-1, L 125-3 du Code du Travail
- Non-interdiction de participation aux marchés publics
- Renseignements permettant d'évaluer les capacités professionnelles, techniques et financières du candidat.
- Relevé d'Identité Bancaire ou Postal

◆ Critères hiérarchisés de sélection du titulaire du marché :

Choix de l'offre économiquement la plus avantageuse :

- 1) **Qualité des produits : 40%**
- 2) **Prix : 30%**
- 3) **Qualité du service (livraison, facturation...) : 30%**

Les variantes sont acceptées.

◆ Conditions de réception, de livraison et d'admission :

Les fournitures seront livrées à l'emplacement prévu par l'utilisateur et conformément à la réglementation en vigueur (sac en papier propre et à usage unique, camionnette réfrigérée pour les livraisons de pâtisserie...). Les produits demandés sont des produits frais exclusivement. Le titulaire s'engage à respecter les délais d'exécution portés dans son offre. Le titulaire n'est pas autorisé à fixer un minimum de commandes pour assurer la livraison.

1 – Présentation de la fourniture à la livraison

Les emballages doivent être de type perdu, neufs, propres et non susceptibles d'altérer la marchandise.

2 – Transport

Les conditions de transport doivent constamment répondre aux règles d'hygiène.

3 – Bon de livraison

La fourniture est livrée accompagnée systématiquement d'un bon de livraison.

En cas de différence entre la commande et la livraison, l'établissement se réserve le droit de ne pas signer le bon de livraison et de ne pas réceptionner la marchandise s'il n'a pas été informé des modifications auparavant.

Le candidat doit pouvoir prouver sa capacité à maintenir la traçabilité des produits et les normes d'hygiène.

La fourniture est garantie par le fournisseur contre tout vice caché, c'est-à-dire inapparent à première vue. En cas de vice caché, la marchandise est remplacée par le fournisseur, ou éventuellement, une réfaction est appliquée sur le prix de la fourniture, au gré de la personne responsable.

◆ Tarifs et règlement :

Les prix sont fermes et déterminés pour la durée du marché et s'entendent service rendu ou marchandise rendue franco de port et d'emballage à l'endroit désigné par l'établissement. Ils sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant de manière obligatoire la prestation.

Le délai maximum de règlement est de 30 jours ouvrables à compter de la réception de la facture après service fait.

◆ Avances et caution :

Il ne sera pas versé d'avance au cocontractant.

Il ne sera pas demandé de caution au cocontractant.

◆ Date de notification du marché :

Le dossier de consultation et le cahier des charges de ce marché sont à retirer auprès de Mme Katia Kreuter, gestionnaire au lycée Paul-Emile Victor. Ces documents peuvent également être envoyés au candidat qui en ferait la demande écrite jusqu'à la veille de la date de dépôt.

Ils sont également consultables gratuitement et en intégralité sur le profil d'acheteur dématérialisé hébergé sur le site de l'AJI à l'adresse : <https://mapa.aji-france.com/mapa/marche/>

Date limite de dépôt : 15 novembre 2020

Les offres des candidats au marché sont à envoyer ou à déposer à l'adresse suivante :

**Lycée Paul-Emile Victor
A l'attention de M. Stéphane Arru
Marché public de vérifications périodiques obligatoires
625, avenue de Gottmadingen
BP 80116
39303 CHAMPAGNOLE Cedex**

ou envoyés à l'adresse électronique suivante : lyc.victor.champagnole@ac-besancon.fr
en précisant dans l'objet de votre message : **Candidature pour le marché public de fourniture de pain**

Toute offre non parvenue à la date indiquée sera écartée des candidatures.

Les candidats seront informés du rejet ou de l'acceptation de leur offre.

La personne représentant le pouvoir adjudicateur est M. Stéphane Arru, ordonnateur du lycée Paul-Émile Victor de Champagnole et le comptable assignataire, M. Olivier Garrabos, agent comptable du même établissement.

La personne responsable
du marché,

Stéphane Arru



Signature du représentant habilité de l'entreprise :

Précédée de la mention manuscrite « conditions lues et approuvées »

Cachet de l'entreprise :

MARCHE PUBLIC A PROCEDURE ADAPTEE
POUR LA FOURNITURE DE PAIN ET PATISSERIE NON SURGELES

Période : Du 01/01/2021 au 31/12/2022

ACTE D'ENGAGEMENT
Annexe 1

Conditions tarifaires pour la période d'exécution :

Objet	Quantité moyenne /jour	Prix unit. H.T
Flûte de pain blanc de 400 g. BIO	105	
<u>Variante</u> : Flûte de pain blanc de 400 g.	105	
ET	ET	
Baguette de pain blanc de 250 g BIO	50	
<u>Variante</u> : Baguette de pain blanc de 250 g	50	
OU	OU	
<u>Variante</u> : Petit pain individuel de 60 g BIO	650	
<u>Variante</u> : Petit pain individuel de 60 g.	650	
Viennoiseries individuelles assorties (<i>croissant, pain au chocolat...</i>)		
Pâtisseries individuelles (<i>millefeuilles, éclairs, choux...</i>)		
Gâteau à partager (8 parts) (<i>tropézienne, flan, galette au sucre...</i>)		
Pâte à pizza fraîche (8 à 10 parts)		

Si le candidat dispose d'un catalogue ou d'une liste de produits complémentaires, merci de le joindre à cette annexe avec les conditions tarifaires applicables.

A Champagne, le.....

A, le.....

Le chef d'établissement,
Personne responsable du marché,

Le candidat,

