

Document de marché

Cahier des clauses administratives et techniques particulières

Commun à tous les lots

Lycée PS de Laplace – Monsieur REIX Pascal

MARCHÉ PUBLIC EN PROCÉDURE ADAPTÉE

OBJET DU MARCHÉ :

Fourniture de Viandes et Charcuterie

Dates et heures limites de réception des offres :

Le lundi 8 mars 2021 à 15h00

I. Objet du marché – Dispositions générales

1. Objet du marché

Les stipulations du présent cahier des clauses administratives et techniques particulières (CCATP) concernent :

La fourniture et la livraison de denrées alimentaires (famille homogène « Viandes et Charcuterie ») issues d'un mode de production respectueux de l'environnement pour le service de restauration collective du Lycée Laplace.

Il s'agit d'un accord cadre à bons de commande (art. R 2162-13 à R 2162-14 du Code de la Commande Publique) dans le cadre d'un marché à procédure adaptée (art. R 2111-4 à R 2111-17 du Code de la Commande Publique).

2. Normes

Le titulaire devra satisfaire aux exigences de la réglementation en vigueur et notamment :

concernant les produits proposés, qui doivent répondre à toutes les spécifications énoncées dans les lois et décrets se rapportant aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine et applicables pendant la période d'exécution du marché et concernant les conditions d'hygiène, pour la livraison de produits dans les établissements de restauration collective à caractère social.

La qualité bactériologique des denrées doit être irréprochable et le titulaire s'engage à produire tout résultat d'analyse qui lui serait demandé par le pouvoir adjudicateur ou son représentant.

Le titulaire suit avec attention tout produit faisant l'objet de remarques particulières concernant un risque ou une interdiction, et signalé par les autorités sanitaires compétentes.

Les produits seront de même qualité et présenteront les mêmes caractéristiques pendant toute l'exécution du marché. Toute modification fera l'objet d'une proposition justifiée du titulaire et d'une validation du pouvoir adjudicateur.

3. Décomposition en lots et fractionnement à bons de commande

Les prestations sont réparties en 4 lots :

Lot 1C : viande bovine circuit court,

Lot 2 : viande bovine, veau, steak haché, bœuf,

Lot 3C : viande porcine + saucisserie circuit court,

Lot 4C : volaille circuit court.

Les fournitures des différents lots font l'objet d'un fractionnement en bons de commande au sens des articles R 2162-2 et R 2162-13 à R 2162-14 du CCP. Les bons de commande seront notifiés par le pouvoir adjudicateur au fur et à mesure des besoins.

4. Durée du marché

Le marché sera conclu pour une période de 1 an à compter de sa notification.

Le marché pourra être reconduit 2 fois par reconduction tacite. Le pouvoir adjudicateur notifiera la décision de non reconduction du marché un mois avant la date d'anniversaire de notification du marché.

II Pièces contractuelles du marché

Les pièces contractuelles du marché sont les suivantes et, en cas de contradiction entre leurs stipulations, prévalent dans l'ordre de priorité ci-après :

- **L'acte d'engagement** (AE) et ses annexes : à compléter par les représentants qualifiés des entreprises ayant vocation à être titulaire du contrat, un par lot
- **Le présent cahier des clauses administratives et techniques particulières** (CCATP) dont l'exemplaire original conservé dans les archives du pouvoir adjudicateur fait seul foi.
- **Le cahier des clauses administratives générales** (CCAG) applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services, approuvé par l'arrêté du 19 janvier 2009
- **Le bordereau des prix unitaires** (BPU) valant **détails quantitatifs estimatifs** (DQE)
- **Le mémoire technique** (conditions de livraison, organisation de la traçabilité des produits, ...) ou cadre de réponse
- **Les fiches techniques** correspondant aux produits et prestations proposés par le candidat

III Exécution du marché

1. Commande

Les commandes seront passées au fur et à mesure des besoins sous forme de bons de commande signés par le **représentant du pouvoir adjudicateur** auprès du titulaire du marché. Le représentant de l'établissement dans le cadre de l'exécution de ce marché est :

Mme MEURIE Jacqueline

Contact téléphonique : 02.31.43.12.14 poste 4014

Adresse mail : jacqueline.meurie@ac-normandie.fr

Dès la **notification du marché**, le titulaire désigne une ou plusieurs personnes physiques, habilitées à le représenter auprès du pouvoir adjudicateur, pour les besoins de l'exécution du marché.

En cas de rupture provisoire ou définitive dans la fabrication ou la fourniture d'un article objet du marché, le titulaire devra :

- informer par téléphone puis par courriel le service de la restauration dans les plus brefs délais,
- proposer immédiatement un produit de substitution de qualité au moins égale et au même prix.

Si l'examen des échantillons produits par le titulaire est satisfaisant, le pouvoir adjudicateur actera le changement de produit.

2. Délais de livraison

Délai de base : Les délais d'exécution ou de livraison des prestations sont fixés sur chaque bon de commande sans que le délai ne puisse excéder 1 jour. Le délai d'exécution de chaque bon de commande part à la date de sa notification.

Horaires de livraison : de 6h à 8h.

Prolongation des délais : Une prolongation du délai d'exécution peut être accordée par le pouvoir adjudicateur dans les conditions de l'article 13.3 du CCAG-FCS.

3. Les bons de livraison

La fourniture est livrée accompagnée impérativement d'un bon de livraison sur lequel seront obligatoirement précisés :

- le nom du titulaire du marché et son adresse,
- la date exacte du jour de la livraison,
- les caractéristiques essentielles de la fourniture livrée
- les quantités livrées

IV Prix – Règlement des comptes – Variation dans les prix

1. Caractéristiques des prix pratiqués

Les prestations seront rémunérées par application des prix unitaires figurant dans le bordereau des prix unitaires aux quantités réellement exécutées.

Les prix sont réputés comprendre toutes charges fiscales, parafiscales ou autres (Ceci inclut les cotisations interprofessionnelles) frappant obligatoirement la prestation ainsi que les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, à la manutention, à l'assurance, au stockage, au transport jusqu'au lieu de livraison ou d'installation.

2. Modalités de variations des prix

→ Mois d'établissement des prix du marché : les prix du marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de février (mois de la remise des offres). Ce mois est appelé « mois zéro ».

→ Nature des prix : les prix du marché seront révisables dans les conditions fixées ci-dessous.

→ Type de variation des prix :

Prix révisables : Les prix sont révisables par ajustement. Ces prix sont ajustables chaque trimestre ou semestre, en fonction des cours de référence servant à la révision des prix qui correspondent au panier de restauration collective du réseau des nouvelles du marché (RNM) de France Agrimer.

https://rnm.franceagrimer.fr/rnm/panier_restau_co.shtml

Le prix du marché sera actualisé selon la formule suivante :

$$Pa = Pi \times [0,15 + 0,85 (In / Io)]$$

Pa = prix actualisé

Pi = prix contractuel

In = valeur de l'index de référence I prise 3 mois avant la date de reconduction du marché (ou date anniversaire de la notification du marché)

Io = Valeur de l'index de référence I prise au mois d'établissement des prix, c'est dire au mois de remise des offres (Valeur indice Mo)

L'index de référence I est : l'Indice de prix de production de l'industrie française pour le marché français - Prix de marché - CPF 10.11 - Viandes de boucherie et produits d'abattage - Référence 100 en 2005 - (FM0D101100) », publié dans le bulletin mensuel de statistique édité par l'INSEE et sur le site www.insee.fr.

→ Clause de sauvegarde

La clause limitative dite « de sauvegarde » s'applique à l'ensemble des lots : le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de résilier sans indemnité la partie non exécutée du marché à la date d'application de la nouvelle référence, lorsque l'augmentation de cette référence est supérieure à 10,00 % du prix indiqué sur le bordereau de prix.

Les augmentations de prix devront être justifiées par le titulaire du marché.

3. Offre promotionnelle

Le titulaire du marché fait bénéficier la collectivité publique des prix des offres promotionnelles qu'il est susceptible de proposer à l'ensemble de sa clientèle.

Ces prix s'appliqueront aux commandes notifiées pendant la période promotionnelle, à condition qu'ils conduisent à des prix inférieurs aux prix nets résultant de l'application des clauses du marché.

Le titulaire s'engage à informer les services destinataires des commandes des offres promotionnelles et leur adressera les catalogues promotionnels.

V. Modalités de règlement des comptes

1. Acomptes et paiements partiels définitifs

Les acomptes seront versés au titulaire dans les conditions de l'article 11 du CCAG-FCS.

2. Présentation des demandes de paiements

Les modalités de présentation de la demande de paiement seront établies selon les conditions prévues à l'article 11.4 du CCAG-FCS

Les factures seront libellées au nom de l'établissement **conformément au bon de commande (une facture hebdomadaire)**, transmises par voie électronique conformément à l'ordonnance n°2014-697 du 26 juin 2014 relative au développement de la facturation électronique et devront contenir au minimum les mentions suivantes :

- Identification du fournisseur ;
- Identification de l'acheteur;
- Numéro de facture et de bon de livraison;
- Désignation des produits livrés ;
- Quantité livrée ;
- Date de la vente et date de règlement ;
- Prix unitaires hors taxes (HT) et toutes taxes (TTC) ;
- Taux de TVA
- Les cotisations professionnelles (ex: INTERBEV)¹
- Montant total HT et TTC.

Les situations hebdomadaires doivent être envoyées de façon dématérialisée sur le portail Chorus Pro disponible à l'adresse suivante : <https://chorus-pro.gouv.fr>

Pour les microentreprises (moins de 10 salariés et chiffre d'affaires annuel ou total de bilan inférieur ou égal à 2 millions d'euros), cette obligation entre en vigueur à compter du 1er janvier 2020.

Pour ce faire, l'entreprise crée son compte et dépose ses documents sur la plateforme en précisant :

- L'identifiant SIRET du Lycée LAPLACE : 191 421 338 00010
- Le service acheteur, et le cas échéant le numéro indiqué en haut de chaque bon de commande.

Une documentation est disponible à l'adresse suivante : <https://communaute-chorus-pro.finances.gouv.fr/>

3. Délai global de paiement

Les sommes dues au(x) titulaire(s), seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des demandes de paiement.

En cas de retard de paiement, le titulaire a droit au versement d'intérêts moratoires, ainsi qu'à une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 €. Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points de pourcentage.

¹ Les cotisations professionnelles (ex: INTERBEV) doivent être facturées aux acheteurs successifs et présentées sur une ligne particulière de la facture de sorte qu'on puisse distinguer les cotisations du prix HT. Dans le cas où il n'y a pas de ligne particulière, le fournisseur doit faire un renvoi en bas de page où il devra indiquer le taux de cotisations et le montant correspondant.

VI Conditions d'exécution des prestations

Les prestations devront être conformes aux stipulations du marché (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du marché).

→ Stockage, emballage et transport

Le stockage, l'emballage et le transport des fournitures seront effectués dans les conditions de l'article 19 du CCAG-FCS.

Ainsi, les emballages relèvent de la responsabilité du titulaire et restent sa propriété. De même, le transport s'effectue sous sa responsabilité jusqu'au lieu de livraison.

Concernant les frais de transport des marchandises, ils seront à la charge du titulaire (livraison franco de port et d'emballage, sans frais supplémentaires pour toute commande quel qu'en soit le montant).

→ Conditions de livraison

La livraison des fournitures s'effectuera dans les conditions de l'article 20 du CCAG-FCS

Les livraisons pourront être quotidiennes pour l'ensemble des lots.

Chaque livraison devra être accompagnée d'un bon de livraison établi en 2 exemplaires, l'original étant destiné à la personne en charge du suivi des commandes au sein de l'établissement, sa copie au fournisseur (signée par la responsable de la Restauration ou son représentant). Les livraisons sont effectuées aux frais et risques du titulaire .

VII Constatation de l'exécution des prestations

1. Conditions générales

Les vérifications quantitatives et qualitatives simples sont effectuées au moment même de la livraison de la fourniture ou de l'exécution de service conformément aux articles 22 et 23.1 du CCAG-FCS.

Les dates de péremption des produits devront être suffisamment larges (au moins la moitié de la durée maximum de conservation).

À l'issue des opérations de vérification, le pouvoir adjudicateur prendra sa décision dans les conditions prévues aux articles 24 et 25 du CCAG-FCS. Les fournitures devront être rigoureusement conformes au CCTP, aux fiches techniques fournies et éventuellement aux échantillons fournis.

Les opérations de vérification seront effectuées dans les locaux énumérés dans le Règlement de Consultation, dans les heures suivant leur dépôt par le fournisseur, par les agents chargés de la réception des marchandises, qui pourront se faire assister de tout spécialiste de leur choix.

Des échantillons pourront être prélevés et analysés. Ces échantillons seront envoyés au laboratoire compétent.

Les frais d'analyse, d'expertise et tous les frais accessoires en résultant seront à la charge du fournisseur chaque fois que le produit ne sera pas conforme.

2. Vérifications qualitatives (salubrité, qualité, catégorie, stade de préparation)

En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, il y aura décision de rejet.

Si la fourniture ne correspondait pas qualitativement aux spécifications du marché (date de péremption ou denrée abîmée, emballage détérioré, produit de mauvaise qualité...), la collectivité pourra :

- **soit la rejeter** : la fourniture devra alors être immédiatement remplacée.

- **soit l'accepter avec réfaction de prix**, déterminée d'un commun accord avec le titulaire du marché. Le défaut d'accord entraînera le rejet de la fourniture.

3. Vérifications quantitatives

Elles seront effectuées sur les lieux de livraison par les agents de la réception et auront pour objet de vérifier la conformité entre la quantité livrée, la quantité portée sur le bon de commande et celle portée sur le bon de livraison (poids ou nombre d'unité).

Si la quantité livrée n'était pas conforme à la commande, le gestionnaire de l'établissement pourra mettre le titulaire du marché en demeure :

- soit de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la quantité commandée
- soit de compléter la livraison le cas contraire, dans les délais qui lui sont impartis, à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande.

Les dispositions du présent article sont indépendantes des contrôles exercés par les services extérieurs compétents des ministères.

VIII Garanties financières

Aucune clause de garantie financière ne sera appliquée.

IX Pénalités

1. Pénalités de retard

Concernant les pénalités journalières, les stipulations de l'article 14.1 du CCAG-FCS s'appliquent.

X Assurances

Dans un délai de quinze jours à compter de la notification du marché et avant tout commencement d'exécution, le titulaire devra justifier qu'il est couvert par un contrat d'assurance au titre de la responsabilité civile découlant des articles 1382 à 1384 du Code civil.

Il devra donc fournir une attestation de son assureur justifiant qu'il est à jour de ses cotisations et que sa police contient les garanties en rapport avec l'importance de la prestation.

À tout moment durant l'exécution de la prestation, le titulaire doit être en mesure de produire cette attestation, sur demande du pouvoir adjudicateur et dans un délai de quinze jours à compter de la réception de la demande.

Avant tout commencement d'exécution, le titulaire devra justifier qu'il est couvert par un contrat d'assurance au titre de la responsabilité civile découlant des articles 1382 à 1384 du Code civil ainsi qu'au titre de sa responsabilité professionnelle, en cas de dommage occasionné par l'exécution du marché.

XI Résiliation du marché

Seules les stipulations du CCAG-FCS, relatives à la résiliation du marché, sont applicables.

En cas de résiliation pour motif d'intérêt général par le pouvoir adjudicateur, le titulaire percevra à titre d'indemnisation une somme forfaitaire calculée en appliquant au montant initial hors TVA, diminué du montant hors TVA non révisé des prestations admises, un pourcentage égal à 5,00 %.

D'autre part, en cas d'inexactitude des documents et renseignements mentionnés aux articles R 2143-3 et 4 du CCP ou de refus de produire les pièces prévues aux articles D. 8222-5 ou D. 8222-7 à 8 du Code du travail, il sera fait application aux torts du titulaire des conditions de résiliation prévues par le marché.

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de faire exécuter par un tiers les prestations aux frais et risques du titulaire : soit dans le cas d'inexécution d'une prestation qui ne peut souffrir d'aucun retard, soit en cas de résiliation prononcée aux torts du titulaire.

XII Clauses complémentaires

Sans objet

XIII Dérogations au CCAG FSC

Sans objet.

XIV Descriptif technique des fournitures

Le présent descriptif technique des fournitures comprises dans ces lots (caractéristiques, qualité exigée, quantité et conditionnement des produits) est valable pendant toute la durée de ce marché, reconduction comprise.

Pour chaque lot, les spécificités techniques devront être respectées comme suit.

1. Caractéristiques et qualité

Pour tous les lots :

Les produits devront être conformes aux normes suivantes à la date de leur livraison :

- réglementation générale applicable aux denrées alimentaires – Code de la Consommation.
- réglementation spécifique d'hygiène applicable aux denrées alimentaires d'origine animale - Paquet Hygiène.
- réglementation spécifique sur la charcuterie – Code des usages en charcuterie et conserves de viandes mis au point par le Centre Technique de la salaison, de la charcuterie et conserves de viandes.
- réglementation générale applicable à la restauration collective et recommandations du GEMRCN.
- réglementation d'information aux consommateurs.

Le BPU/DQE précise les éléments techniques en annexe de ce CCATP.

Les viandes seront livrées conformément à la demande du BPU.

Le bon de commande pourra préciser le mode de présentation (sous-vide ou sous atmosphère modifiée).

Les animaux doivent être **issus de filières d'élevages certifiant une alimentation sans OGM** : les fournisseurs produiront un certificat des industriels et/ou des producteurs portant sur l'étiquetage des denrées alimentaires proposées comme « *nourri sans OGM (0,9%)* » ou « *nourri sans OGM (0,1%)* », en conformité avec la réglementation en vigueur, notamment le Décret n°2012-128 du 30 Janvier 2012. **La fiche technique des produits devra détailler les procédures de traçabilité et de contrôle du caractère « sans OGM » des produits.**

L'abattage des animaux s'effectuera dans le respect de l'animal, dans les abattoirs inscrits au plan national d'équipement des abattoirs et agréés par les Services départementaux de la Protection des Populations pour la mise sur le marché de viande fraîche d'animaux de boucherie.

La fourniture de viande traitée à l'attendrissement sera formellement exclue.

Les caractéristiques spécifiques de conservation optimales doivent être précisées dans les fiches techniques.

Lots	Spécificités techniques impératives
1C, 2	<p>La notion de "viande bovine" comprend :</p> <ul style="list-style-type: none">- le bœuf : mâle adulte castré âgé de 12 mois et plus (jour anniversaire des 12 mois compris).- la génisse : bovin femelle âgé de de 12 mois et plus (jour anniversaire des 12 mois compris) qui n'a pas vêlé. La génisse devient une vache dès son premier veau.- la vache : femelle ayant vêlé. <p>Est donc exclue la viande de taureau.</p> <p>Les viandes bovines proviendront d'élevages respectant les critères fixés dans la "Charte des bonnes pratiques d'élevage" ou dans toute autre démarche</p>

	équivalente. Pour la viande bovine , le pouvoir adjudicateur a choisi de se référer à la classification EUROP et d'exclure les P1 et les états d'engraissements 1 et 5.
2	La notion de "viande de veau" comprend : - le veau : bovin mâle ou femelle de la naissance jusqu'à 8 mois (jour anniversaire des 8 mois non compris) Pour le veau , le pouvoir adjudicateur a choisi se référer à la classification EUROP : - Carcasse de conformation de E, U, R ou O et avec les états d'engraissement 3. - D'un poids compris entre 120 kg et 185 kg de carcasse. Couleur de la viande : 3
3C	La viande de verrat, de porc cryptorchide et de truie est exclue de la dénomination "Viande porcine". La viande de porc doit provenir de carcasses pesant entre 82 kg et 99 kg.
4C	Les produits issus de la volaille devront tous avoir la mention "fermier-élevé en plein air/élevé en liberté". L'alimentation des volailles devra être 100% végétale. Toutes les volailles fermières sont soit issues d'élevages certifiés (Label Rouge ou équivalent, IGP) ou issues de productions de petite taille (définition dans le règlement CE européen n°1538-91 et dans le code rural français depuis janvier 2001).
1C, 3C, 4C	Ce lot est accessible aux opérateurs économiques démontrant qu'il n'y a au maximum qu'un seul intermédiaire entre l'exploitant agricole et le consommateur. L'objectif est de recourir à des produits faisant appel aux circuits courts de distribution impliquant un exploitant agricole ou au maximum une organisation regroupant des exploitants agricoles ou bien permettant aux prestataires spécialisés de présenter leur savoir-faire. Il y a la volonté de valoriser les produits issus de l'agriculture favorisant les circuits courts de distribution et de rechercher des produits de qualité, valorisant la notion de terroir, d'authenticité, de lien social et de respect de l'environnement (art.1 loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010).

2. Conditionnement (emballage, étiquetage et présentation)

a. Emballage

Pour tous les lots, les emballages devront être aptes au contact alimentaire.

Le conditionnement devra assurer la protection du produit. Les matériaux utilisés doivent être propres et ne doivent pas causer d'altération aux produits. Les viandes pourront être livrées en mode sous vide, en frais conditionnées en caissettes plastiques réutilisables ou sous atmosphère modifiée. Pour les pièces de viandes avec os sous-vide (exemple : côtes de porc), un double emballage peut-être demandé, permettant de limiter les risques de percage de poche.

Les emballages réutilisables et valorisables sont préférés et doivent être nettoyés par le fournisseur avant chaque nouvelle utilisation.

toutes les denrées constituant les lots de charcuterie seront emballées sous vide, sous atmosphère ou film alimentaire.

b. Etiquetage

Chaque colis doit porter un étiquetage complet (y compris sur les emballages réutilisables) ou à défaut, chaque bon de livraison doit contenir l'intégralité des éléments suivants :

- nature du produit
- quantité
- date de conditionnement

- date limite de consommation
- indiquer si le produit a été décongelé
- allergènes
- origine du produit
- numéro d'agrément (naissance, élevage, abattage, transformation)
- et selon les cas :
 1. catégorie de classement

Les caractéristiques spécifiques de conservation optimales doivent être précisées dans les fiches techniques.

c. Présentation

Chaque produit doit être présenté avec un minimum d'emballage afin de limiter et faciliter les manipulations.

XIV Critères de sélection des candidats

Les candidats ne présentant pas les capacités professionnelles, techniques et financières suffisantes seront éliminés. Les candidatures irrecevables au regard des dispositions légales et réglementaires seront éliminées.

Les offres inappropriées sont éliminées.

Les offres irrégulières ou inacceptables peuvent devenir régulières ou acceptables à l'issue de la négociation ou du dialogue, à condition qu'elles ne soient pas anormalement basses. Lorsque la négociation ou le dialogue a pris fin, les offres qui demeurent irrégulières ou inacceptables sont éliminées. Toutefois, l'acheteur peut autoriser tous les soumissionnaires concernés à régulariser les offres irrégulières dans un délai approprié, à condition qu'elles ne soient pas anormalement basses.

Les prestations sont-elles réservées à une profession particulière : non

1. Critères d'attribution

Le choix de l'offre économiquement la plus avantageuse s'effectuera en fonction des critères énoncés ci-dessous avec leur pondération :

Critères	Pondération
Critère « Prix » Apprécié à travers les indications portées dans le bordereau des prix unitaires et dans le détail estimatif non contractuel (ou commande fictive).	30 %
Critère « Qualité » Apprécié à l'aide des indications portées dans le mémoire technique du candidat et des échantillons	30 %
Critère « Circuits courts de commercialisation » Apprécié à l'aide des indications portées dans le mémoire technique du candidat	20 %
Critère « Développement Durable » Apprécié à l'aide des indications portées dans le mémoire technique du candidat	20 %

Les modalités d'appréciation des critères/sous-critères se présentent de la manière suivante :

➤ **Le critère « Prix » :**

Il sera jugé à partir du montant total du lot dans le Bordereau des Prix Unitaires. Ce montant sera comparé à la proposition financière la plus basse reçue dans le cadre de ce lot.

La formule de notation se présente ainsi :

NOTE = [Prix le plus bas / prix du candidat] x Coefficient de pondération

➤ **Le critère « Qualité »**

Le pouvoir adjudicateur appréciera la qualité du produit en fonction des sous-critères suivants :

● Qualité des fiches techniques (noté sur 5 points)

- l'origine des produits ;
- la catégorie de classement des produits ;
- le calibre des produits ;
- la variété des produits ;
- le délai de livraison.

● Fraîcheur des produits (noté sur 5 points)

Le pouvoir adjudicateur appréciera ce critère au regard des délais de livraison, de la fraîcheur des produits et du circuit d'approvisionnement proposé par le candidat, de la récolte du produit à sa livraison au pouvoir adjudicateur.

➤ **Le critère « Circuits courts de commercialisation »**

● Circuits d'approvisionnements utilisés (noté sur 5 points)

Le pouvoir adjudicateur appréciera pour chaque lot le nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur final.

● Traçabilité de la production (noté sur 5 points)

➤ **Le critère « Développement durable »**

● Les performances en matière de développement durable (noté sur 10 points)

- Le pouvoir adjudicateur appréciera ce critère au regard des réponses apportées au questionnaire établi à cet effet et des justificatifs produits par le candidat.

Le barème de notation se présente de la manière suivante :

Appréciation	Signification	Nombre de points
Insuffisant	l'offre est conforme, mais le contenu ne répond pas aux attentes	2
Partiellement insuffisant	le contenu de l'offre ne répond que partiellement aux attentes	4
Suffisant	l'offre répond aux attentes minimales, mais ne présente aucun avantage particulier par rapport aux besoins	6
Bon	l'offre répond aux attentes et présente un minimum d'avantages particuliers par rapport aux besoins	8
Très intéressant	l'offre répond aux attentes avec beaucoup d'avantages particuliers par rapport aux besoins	10

La grille de notation sera appliquée en tenant compte de chaque coefficient de pondération défini.

2. Négociation des offres

Les candidats sont invités à remettre d'emblée leur meilleure proposition. Toutefois, compte tenu des offres reçues et de leur analyse détaillée par le Pouvoir Adjudicateur, celui-ci se réserve la possibilité d'engager une phase de négociation.

Conformément à la spécificité de la procédure adaptée, la négociation au titre du présent marché demeure facultative.

En cas de négociation, le pouvoir adjudicateur pourra engager librement toutes les discussions qui lui paraissent utiles avec tout ou partie des candidats, voire avec un seul, en vue d'optimiser la ou les propositions jugées les plus intéressantes.

Il se réserve également la possibilité d'écarter de la négociation les candidats ayant remis une offre irrégulière ou inacceptable.

Cette négociation pourra, dans le cas le plus simple, se réduire à un échange de mails confirmés par courriers ou, si nécessaire, donner lieu à une, voire plusieurs rencontres de chacun des candidats invités à négocier, ces rencontres donnant lieu à un relevé des conclusions garant de la traçabilité des échanges intervenus.

Le champ de la négociation pour chacune des offres tiendra compte, le cas échéant et dans le respect du principe d'égalité de traitement des candidats, des particularités des offres restant en lice, pour aboutir à un classement définitif au regard des critères de jugement, le marché étant attribué au candidat dont l'offre sera classée première.

Un nouvel Acte d'Engagement prenant en compte les modifications éventuellement apportées à l'offre initiale devra alors être signé.

3. Remise d'échantillons

Sans objet

4. Contenu et retrait du dossier de consultation

Le dossier de consultation comprend les documents suivants :

- > *le présent règlement de la consultation,*
- > *l'acte d'engagement,*
- > *le Bordereau des Prix Unitaires valant Détail Quantitatif Estimatif,*

Le dossier de consultation des entreprises est remis gratuitement à chaque candidat. Il est ainsi disponible à l'adresse électronique suivante : int.0142133t@ac-normandie.fr

Les candidats peuvent en cours de consultation poser des questions, celles-ci devront parvenir **au plus tard le lundi 8 mars 2021 à 15h.**

Une réponse sera alors adressée avant la date limite des offres à tous les candidats via la plateforme dématérialisée ou par mail.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'apporter des modifications de détail au dossier de consultation. Ces modifications devront alors être reçues par les candidats au plus tard 10 jours avant la date limite de réception des offres. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever aucune réclamation à ce sujet.

5. Présentation des candidatures et des offres

Les dossiers devront être transmis, sous format électronique, par tout moyen permettant de déterminer de façon certaine la date et l'heure de leur réception et de garantir la confidentialité avant **la date limite de remise des offres** figurant sur la page de garde du présent document.

Transmission sous support électronique

Les plis doivent être adressés par voie électronique à l'adresse suivante : int.0142133t@c-normandie.fr.

Les supports physiques électroniques (clé USB, CD ROM, ...) ne sont pas admis de même que les offres papier sauf en dessous de 40 000€ HT annuels.

Pour la remise des plis électroniques, il ne sera pas exigé de signature électronique des plis mais il sera demandé ultérieurement au candidat retenu de signer les documents.

Les réponses devront comprendre :

➤ **Les documents à fournir relatifs à la candidature:**

Dans le cas où une entreprise souhaiterait se porter candidate pour plusieurs lots, elle pourra transmettre ses réponses avec les renseignements relatifs à sa candidature commune à tous les lots en une seule fois :

- Une lettre de candidature ou formulaire DC1. En cas de groupement la lettre de candidature doit faire état de l'ensemble des membres du groupement et de l'habilitation du mandataire commun par ses cotraitants, si l'offre n'est pas signée par l'ensemble des entreprises groupées,
- Et une **déclaration du candidat** (pour chaque cotraitant le cas échéant) ou formulaire **DC2**.
Disponibles sur le site du ministère de l'Economie : <https://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat>
- Ou le **DUME** (Document Unique de Marché Européen)
<https://dume.chorus-pro.gouv.fr/#/>
- **Le pouvoir de la personne habilitée à engager le candidat** (extrait KBIS et délégation de pouvoir le cas échéant) (pour chaque cotraitant le cas échéant).
- Si le candidat est en redressement judiciaire, la copie du ou des jugements prononcés à cet effet (pour chaque cotraitant le cas échéant);
- Pour les personnes physiques ou morales ayant commencé leur activité depuis moins d'un an, le récépissé du dépôt de déclaration auprès d'un centre de formalités des entreprises (pour chaque cotraitant le cas échéant)

➤ Déclaration concernant le chiffre d'affaires réalisé au cours des trois derniers exercices disponibles

Le pouvoir adjudicateur acceptera toutefois d'autres preuves de mesures équivalentes de garantie de la qualité produites par les candidats, si ceux-ci n'ont pas accès à ces certificats ou n'ont aucune possibilité de les obtenir dans les délais fixés.

Les pièces relatives à la candidature exigées ci-dessus peuvent être transmises conformément aux articles R 2143-13 et R 2143-14 du CCP, soit via un système électronique de mise à disposition d'informations administré par un organisme officiel soit à un espace de stockage numérique sous réserve que le candidat ait les modalités détaillées d'accès direct et gratuit.

➤

➤

➤ **Les documents à fournir relatifs à l'offre :**

Déclaration indiquant les moyens humains et matériels du candidat ;

- Pour information, présentation d'une liste des principales fournitures effectuées au cours des trois dernières années, indiquant le montant, la date et le destinataire public ou privé ;
- Une description de l'équipement technique et des mesures employées par l'opérateur économique pour s'assurer de la qualité ;

- Certificats établis par des services chargés du contrôle de la qualité et habilités à attester la conformité des fournitures par des références à certaines spécifications techniques ;
- L'**acte d'engagement**, cadre ci-joint à compléter, à dater et à signer par la personne ayant pouvoir, avec un relevé d'identité bancaire (RIB), et ses annexes pour chacun des co-contractants (le cas échéant) ;
- Le **bordereau des prix unitaires valant détail quantitatif estimatif** (cadre ci-joint) entièrement complété, daté et signé ;
- Le **mémoire/dossier technique** du candidat et les fiches techniques produits

Pièces à fournir par le candidat proposé pour l'attribution du marché :

Il sera demandé au soumissionnaire retenu de fournir dans le délai indiqué dans la lettre l'informant de l'attribution les preuves et certificats attestant qu'il n'entre pas dans le cas d'une interdiction de soumissionner (exclusions de plein droit art. L 2141-1 à L 2141-6 du CCP et exclusions facultatives art. L 2141-7 à 11 notamment) :

- l'attestation de vigilance (attestation de régularité) récente délivrée par l'URSSAF (www.urssaf.fr) ;
- l'attestation de régularité fiscale au dernier jour du mois précédent (www.impots.gouv.fr) ;
- un extrait du registre pertinent tel qu'un extrait KBIS ou un document équivalent ;
- le cas échéant :
 - Pour les personnes morales de plus de vingt employés, un certificat attestant de la régularité de la situation du soumissionnaire au regard de l'obligation d'emploi de travailleurs handicapés ;
 - si soumis à déclaration, un certificat attestant le versement régulier des cotisations congés payés et chômage intempéries délivré par les caisses de congés payés compétentes ;
 - lorsque le titulaire emploie des travailleurs étrangers, la liste nominative, des salariés étrangers employés et soumis à autorisation de travail, prévue à l'article D8254-2 du Code du Travail ;
 - Une copie du jugement en cas de redressement judiciaire.

L'attributaire est autorisé à produire des documents équivalents dans les conditions décrites aux articles R 2143-3 au R 2143-15 du CCP.

Chaque candidat a la possibilité de fournir les documents précités dès la remise de son offre.

Le délai maximal de production de ces attestations et certificats est fixé à huit (8) jours calendaires à compter de la réception par le candidat retenu du courrier lui demandant la présentation de ces documents.

Dans l'hypothèse où l'entreprise ne pourrait fournir ces documents dans le délai fixé, son offre serait exclue et le Pouvoir adjudicateur présenterait la même demande au candidat suivant.

En cas de doute sur la validité de la copie produite ou envoyée, le Pouvoir adjudicateur pourra demander par lettre recommandée avec demande d'avis de réception la présentation des originaux.

Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est fixé à **120 jours** à compter de la date limite de réception des offres.

Précisions sur les recours :

Instance chargée des procédures de recours et service auprès duquel des renseignements peuvent être obtenus concernant l'introduction des recours :

- Tribunal administratif de Caen - 3 rue Arthur Le Duc - BP 25086 - 14050 CAEN - Téléphone : 02 31 70 72 72 - Courriel : greffe.ta-caen@juradm.fr

En cas de litige, la loi française est seule applicable, la juridiction mentionnée ci-dessus est seule compétente même en cas d'intervenant étranger.

Les voies de recours ouvertes aux candidats sont les suivantes :

Référé précontractuel prévu aux articles L.551-1 à L.551-12 du Code de justice administrative (CJA), et pouvant être exercé avant la signature du contrat.

Référé contractuel prévu aux articles L.551-13 à L.551-23 du CJA, et pouvant être exercé dans les délais prévus à l'article R. 551-7 du CJA.

Recours de pleine juridiction ouvert aux tiers justifiant d'un intérêt lésé, et pouvant être exercé dans les deux mois suivant la date à laquelle la conclusion du contrat est rendue publique.

A CAEN, le 26 janvier 2021

Le pouvoir adjudicateur.

Signature



