

MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE DENREES ALIMENTAIRES

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

Objet de la consultation

Le marché est destiné à assurer l'approvisionnement en produits alimentaires pour le restaurant scolaire du lycée Maurice Genevoix : **Produits carnés.**

Définition de la consultation

La consultation se compose d'un marché avec décomposition en plusieurs lots en application des articles L2123-1-1 et R2123-1-1 du Code de la commande publique.

- Lot 1 : Bœuf, veau, agneau
- Lot 2 : Porc
- Lot 3 : Charcuterie
- Lot 4 : Volaille
- Lot 5 : Produits carnés découpés et/ou marinés

Les besoins quantitatifs figurent en annexe dans les tableaux. Les quantités prévues correspondent à la consommation annuelle de l'établissement. Elles sont indicatives et ne constituent ni un minimum ni un maximum en valeur ou en quantité.

◆ Durée du marché

Le marché est conclu pour l'année scolaire 2021/2022, sa durée de validité s'étend du 20 août 2021 au 19 août 2022. Les tarifs du présent marché devront s'appliquer aux commandes anticipées qui seraient éventuellement passées en juillet pour une livraison fin août.

◆ Modifications de détail du dossier de consultation

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'apporter – au plus tard 10 jours avant la date limite pour la remise des offres, des modifications de détail au dossier de consultation.

Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever aucune réclamation à ce sujet. Si, pendant l'étude du dossier par les candidats, la date limite fixée pour la remise des offres est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

◆ Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est fixé à 45 jours calendaires à compter de la date limite de réception des offres.

◆ Transmission du dossier :

Le dossier de consultation est téléchargeable sur <https://association.aji-france.com/>

◆ Les documents contractuels à fournir sous peine d'annulation de l'offre sont :

Pièces de la candidature

Lettre de candidature et déclaration du candidat, DC1 et DC2 (téléchargeables sur le site economie.gouv.fr)

L'extrait Kbis du candidat

Une copie de l'agrément sanitaire autorisant le candidat à fournir une collectivité publique

Une attestation d'assurance couvrant les risques liés à l'activité du candidat

Pièces de l'offre

Cahier des clauses administratives et techniques particulières au format .PDF - le cachet et la signature seront apposés ultérieurement par l'attributaire du marché (ou du lot si le marché est alloti)

Le ou les bordereaux de prix unitaires dûment rempli(s)

Fiches techniques des produits proposés

Pièces ou mémoires que le candidat jugera nécessaires pour appuyer et valoriser son offre (références, moyens, savoir faire, organisation du travail, respect de l'environnement ...)

◆ Echantillons

Pour certains articles des échantillons sont demandées. Prendre contact avec le responsable de cuisine, M. Huguet, pour la livraison de ceux-ci.

◆ Condition d'envoi ou de remise des offres

En raison de l'obligation de dématérialiser la passation des marchés publics les offres devront être déposées sur la plateforme de publication en ligne de l'AJI (www.aji-france.com) au plus tard pour **le vendredi 11 juin 2021 à 16h00**.

Les offres qui seraient adressées par voie postale ou par courrier électronique ne seront pas examinées.

◆ Analyse des candidatures

L'acheteur se réserve le droit, après ouverture des plis et examen des offres, de demander aux candidats de préciser leur offre sur les points qui auront été jugés vagues ou incomplets.

Les critères retenus pour le choix de l'offre sont pondérés comme suit :

- Prix : 52 points

La formule de notation du critère du prix sera : $\text{note} = (\text{prix le plus bas} / \text{prix du candidat}) \times \text{coefficient de pondération}$.

- Qualité des produits : 36 points

- présence de labels et de marques reconnues : 12 points
- présence des fiches techniques et de fabrication : 12 points
- provenance, traçabilité, mention des allergènes et OGM : 12 points

- Qualité du service : 12 points

- fluidité et garanties dans la prise de la commande auprès d'un télévendeur : 5 points
- prise en compte des objectifs de politique environnementale et de comportement éco-responsable assignés à l'achat public : 5 points
- délai de livraison inférieur à 3 jours : 2 points

◆ Autres renseignements

Les renseignements d'ordre administratif peuvent être demandés par courrier électronique à l'adresse mail du service de gestion (img.gestion@ac-orleans-tours.fr). Une réponse sera alors adressée, par écrit, dans les 48 heures.

Les renseignements d'ordre technique peuvent être demandés par courrier électronique à l'adresse mail du responsable de cuisine (benjamin.huguet@centrevaldeloire.fr). Une réponse sera alors adressée, par écrit, dans les 48 heures.