**Règlement de consultation**

Objet du marché : **FOURNITURES DES DENREES ALIMENTAIRES**

**Marché public de :** FOURNITURES

Référence des marchés : 2024/ALIM 1 à 5

***Personne publique contractante :***

COLLEGE LES ROUSSILLOUS

Avenue de Lanta – 31570 ST PIERRE DE LAGES

Tél : 05.62.18.84.30 – fax : 05.62.18.84.31

Pouvoir adjudicateur : Monsieur Dominique SPAGNOL, Ordonnateur du collège Les Roussillous de St Pierre de Lages.

Personne responsable du suivi du marché : Mlle Céline VALLUY, Gestionnaire

Agent comptable assignataire : Monsieur Eric Lacombe, Agent Comptable au Lycée Pierre de Fermat

de Toulouse.

**DATE LIMITE DE RECEPTION DES OFFRES :**

**MARCHE 1 à 5 : Vendredi 21 juin 2024 à 12h**

Au collège Les Roussillous

Service Intendance

1. **– Présentation de la Procédure et du marché à conclure**
	1. ***Mode de passation du marché***

Marché selon une procédure adaptée lancée en application des articles 27 et 28 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016

* 1. ***Objet et forme du marché***

Il s’agit de marchés fractionnés à bon de commande ayant pour objet la fourniture de denrées alimentaires selon les besoins.

La prestation comporte 5 marchés définis comme suit :

MARCHE 1 : PAIN

Lot unique

MARCHE 2 : CHARCUTERIE

Lot unique

MARCHE 3 : PRODUITS LAITIERS

Lot 1 : Beurre, ovo-produits et fromages

Lot 2 : yaourts et dérivés, crème dessert

MARCHE 4 : PRODUITS SURGELES

Lot 1 : légumes et herbes surgelés

Lot 2 : viandes surgelées

Lot 3 : produits de la mer surgelés

Lot 4 : préparations élaborées

MARCHE 5 : FRUITS ET LEGUMES FRAIS ET PRODUITS DE 4EME ET 5EME GAMME.

Lot unique

Les marchés sont des accords-cadres définis par les articles n°78, 79 et 80 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016.

Les marchés n°1 à 4, mono-attributaire, et le marché n°5, multi-attributaire, seront exécutés par le biais de bons de commande.

Les prestations sont à exécuter dans les locaux de l’Etablissement, à l’adresse indiquée ci-dessus.

Date ou durée d’exécution du marché : le marché est conclu pour une durée de 12 mois fermes du 1er aout 2024 au 31 Juillet 2025.

* 1. ***Allotissement***

Les marchés sont alloties.

* 1. ***Variantes***

Les variantes sont acceptées

* 1. ***Modalités de financement et règlement***

Le prix sont réputés révisables ; le rythme de révision est trimestriel et devra, pour être applicable faire l’objet, d’une communication au service intendance avec accusé de réception.

Cependant pour certains lots, ils demeureront fermes pendant toute la durée du marché. Ce prix comprend la fourniture des denrées, la livraison, et toutes les prestations incluses pour l’exécution du marché dans le cadre du CCP.

*Le délai global de paiement est de 30 jours à compter de la date de réception de la facture et après service fait.*(décret n°2002-232 du 21 janvier 2002 et circulaire du 13 mars 2002 du Ministère de l’Economie, des Finances et de l’Industrie).

1. **Retrait, dépôt et examen des offres**
	1. ***Retrait des offres***

Un exemplaire du dossier comprenant le présent règlement de consultation, le cahier des clauses particulières et l’acte d’engagement peut être retiré :

- sur simple demande auprès de la personne responsable du suivi du marché

- par retrait sur le site : [http://web.aji-france.com/www/index.php](http://web.aji-france.com/www/index.php?module=cms&action=get&id=41)

* 1. ***Dépôt des offres***

Le dossier du candidat sera transmis à l’adresse suivante :

**COLLEGE LES ROUSSILLOUS**

*Service Intendance*

Avenue de Lanta - 31570 ST PIERRE DE LAGES

**Ou par voie dématérialisées :**

- à l’adresse suivante : 0312609t-gest@ac-toulouse.fr

- sur le site AJI : [http://web.aji-france.com/www/index.php](http://web.aji-france.com/www/index.php?module=cms&action=get&id=41)

Avant le jour et l’heure inscrits sur la première page du présent règlement de consultation.

Les dossiers remis ou dont l’avis de réception serait délivré après la date et l’heure limite fixées ne seront pas retenus.

* Pièces à fournir par le candidat :

Les documents relatifs à l’offre :

* + Acte d’engagement joint (si besoin, y joindre un document détaillée) signée du candidat ou
	+ Le cahier des charges particulières à accepter sans modification (parapher chaque page et dater et signer en dernière page du CCP)

Les documents relatifs à la candidature :

* + Une attestation sur l’honneur attestant que le candidat n’est pas frappé par une interdiction de soumissionner à un marché public
	+ Les documents et renseignements destinés à vérifier l’aptitude à exercer l’activité professionnelle (inscription au RCS ou RM), la capacité économique et financière (chiffre d’affaire ou attestation bancaire) et les capacités techniques et professionnelles (en terme de ressources humaines et techniques)

**Afin de simplifier les démarches, si les documents relatifs à la candidature ont déjà été transmis lors d’une précédente consultation et toujours valables, il est inutile de les transmettre lors du dépôt de l’offre.**

**De plus, s’ils sont consultables gratuitement en ligne, vous pouvez seulement fournir les indications nécessaires à leur consultation.**

* 1. ***Durée de validité des offres***

Le candidat est tenu par son offre pendant 90 jours à compter de la date de dépôt des offres.

* 1. ***Examen des candidatures***

L’examen portera sur la recevabilité des candidatures au regard des informations et documents fournis quant à la capacité professionnelle, technique et financière.

* 1. ***Examen des offres et attribution du marché***

Les offres non conformes à l’objet du marché sont éliminées.

Pour chaque offre, afin de déterminer l’offre économiquement la plus avantageuse, il sera tenu compte des critères énumérés ci-après par ordre d’importance décroissant:

**Pour l’ensemble des marchés :**

- la qualité du produit : mode de fabrication, qualité gustative (fourniture d’échantillons pour la dégustation), qualité nutritionnelle (fournitures de fiches techniques), qualité environnementale et présence de normes de qualité, etc…: 45%

- le prix : 45%

- les services associés : modalités de livraison, réactivité, nombre de jours de livraison (minimum 2 livraisons par semaine impératif), conditions de livraisons, conditionnement, étiquetage : 10%

**De plus, il sera tenu compte des éléments suivants :**

**- la présence de signe de qualité ou équivalent inscrivant le producteur dans une démarche de production de haute qualité (sigle SIQO, démarche de développement ou de pèche durable,…)**

**- la fraicheur du produit : nombre de jours entre la récolte, la production et la livraison à la cuisine**

**- le mode de production respectueux de l’environnement (absence de résidus pesticides particulièrement))**

**- la distance parcourue entre le lieu de production agricole et le lieu de livraison (valorisation des circuits courts)**

**- efforts sur les emballages et le conditionnement (démarche dans la lutte contre le gaspillage)**

**- saisonnalité des produits : présentation d’un calendrier de saisonnalité.**

**Ces critères seront intégrés dans le 1er critère : qualité du produit pondéré à 45%. Pour cela, un mémoire technique sera obligatoirement rempli par les soumissionnaires. Son absence sera un motif de rejet de l’offre.**

L’unité d’attribution est le lot. Pour chaque lot, l’offre la mieux classée est retenue.

Seul le candidat retenu au terme du classement devra produire, s’il ne l’a pas déjà fait dans l’enveloppe relative à la candidature, les certificats délivrés par les administrations et organismes compétents.

Ces documents devront être parvenus à l’établissement dans un délai de 5 jours francs à compter de la réception de la demande qui lui sera adressée. A défaut de la production des documents dans les délais impartis l’offre du candidat sera rejetée.

Important : les administrations et organismes ne délivrant qu’un certificat par an, il appartient au candidat de produire une photocopie de chacun des originaux sur laquelle il portera lui-même, la mention manuscrite suivante :

« je soussigné(e)[nom du signataire] agissant au nom de [dénomination du candidat] atteste sur l’honneur que la présente photocopie est conforme à l’original » (à dater et signer).

**ECHANTILLONAGE :**

Les échantillons à fournir sont définis pour chaque lot. Ils sont identifiés par une double astérisques. Ils sont obligatoires et entièrement gratuit. Ils permettent d’affiner le critère qualité en complément du mémoire annexe dont la précision et l’exhaustivité sera appréciée.

**Renseignements**

Les renseignements d’ordre administratif ou technique peuvent être obtenus auprès de :

Mlle VALLUY, gestionnaire du collège Les Roussillous (tel : 05.62.18.84.30 ; fax : 05.62.18.84.31 ; 0312609t-gest@ac-toulouse.fr ) ou M. FOREAU, responsable cuisine (tél : 05.62.18.84.38 ; fax : 05.62.18.84.31 ; uniquement le mercredi matin)