

## Marchés Publics de fournitures

REGLEMENT DE LA CONSULTATION et CONDITIONS ADMINISTRATIVES ET TECHNIQUES PARTICULIERES	
Pouvoir Adjudicateur	Collège Léon Gambetta représenté par M. VASLET Olivier 17 rue du petit faubourg 81800 Rabastens Tel 05,63,33,71,51 Fax : 05,63,33,86,67 courriel : 0810037a@ac-toulouse.fr
Objet de la consultation	FOURNITURE ET INSTALLATION DE MATERIEL DE RESTAURATION COLLECTIVE
Procédure de consultation	Procédure adaptée selon les articles 15 et 27 du décret n° 2016-360 du 25/03/2016
Date d'envoi de l'avis à publication	13/04/2018
Date et heure de remise des offres	25/05/2018 à 17h00

## SOMMAIRE

Article 1 : définition du marché	.....	p2
Article 2 : modalité de la consultation	.....	p2
Article 3 : variantes	.....	p2
Article 4 : dossier de consultation	.....	p2
Article 5 : contenu des plis	.....	p2
Article 6 : modalité de remise des offres	.....	p3
Article 7 : validité des offres	.....	p3
Article 8 : examen des candidatures et des offres	.....	p3
Article 9 : règlement	.....	p4
Article 9 : renseignements complémentaires	.....	p4

## **Article 1 : définition du marché**

---

### **Objet**

La consultation porte sur les prestations suivantes :

Lot 1 : - Fourniture et installation d'un four mixte 20 niveaux GN2/1

Lot 2 :

- Fourniture de 2 chariots à assiettes niveau constant chauffant
- Fourniture d'une fontaine à eau réfrigérée

Ces matériels peuvent être des produits neufs ou des appareils vendus en occasion de date récente ayant peu servi.

## **Article 2 : modalité de la consultation**

---

### **Procédure de consultation**

Le présent marché est passé selon la procédure adaptée de l'article 27 du décret n° 2016-360 du 25/03/2016.

### **Acceptation**

Le dossier de consultation doit être accepté sans aucune modification.

## **Article 3 : variantes**

---

***Les variantes et les options sont admises*** : l'entreprise qui en proposerait certaines remplira un bordereau de prix unitaire distinct par type d'appareil proposé.

## **Article 4 : dossier de consultation**

---

### **Retrait des dossiers de consultation**

Le dossier de consultation est remis gratuitement aux candidats :

sous forme papier : le dossier peut être retiré sur place au collège Léon Gambetta 17 rue du petit faubourg 81 800 Rabastens

sous forme électronique : le dossier peut être téléchargé à partir du site : [www.aji-france.com](http://www.aji-france.com) ou demandé à l'adresse suivante : [0810037A-gest@ac-toulouse.fr](mailto:0810037A-gest@ac-toulouse.fr)

### **Pièces constitutives du dossier**

- Acte d'engagement
- Règlement de la consultation et conditions administratives et techniques particulières
- Descriptif technique du matériel
- Pièce DC1
- Pièce DC 2

### **Modification du dossier et renseignements complémentaires**

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'apporter des modifications de détail au dossier de consultation. Celles ci seront communiquées au plus tard **5** jours avant la date limite de remise des offres.

Pour obtenir tous renseignements complémentaires, les candidats doivent en faire la demande écrite au plus tard **7** jours avant la date limite de remise des offres. La réponse apportée sera communiquée à l'ensemble des candidats, au plus tard **5** jours avant la date de remise des offres.

## **Article 5 : contenu des plis**

---

Chaque candidat devra produire un dossier complet comprenant les pièces suivantes complétées en français le cas échéant, datées et signées :

Pièces de candidatures

- la lettre de candidature dûment complétée (DC1) ;
- la déclaration du candidat (DC2) ;

Pièces constituant l'offre :

- un acte d'engagement ou pièce DC3
- le bordereau des prix unitaires ;
- tout document permettant d'apprécier les offres du fournisseur

Remarque : les brochures publicitaires ne sont pas suffisantes.

#### **Article 6 : modalité de remise des offres**

---

Les offres des candidats devront être reçues à Collège Léon Gambetta au plus tard le 25/05/2018 à 17h00. Elles devront parvenir **sous une des formes** suivantes, sous peine de nullité :

##### **6-1 Offres non remises par voie électronique**

Ces offres sont envoyées sous pli cacheté par voie postale en recommandé avec avis de réception ou déposées contre récépissé à l'adresse suivante : Collège Léon Gambetta 17 rue du petit faubourg 81 800 Rabastens – Jours et horaires d'ouvertures au public : Lundi, mardi, jeudi, vendredi : 8h00 à 17h00 – Mercredi : 8h00 à 12h30.

Les dossiers dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure fixées ci-dessus ainsi que ceux remis sous enveloppe non cachetée, ne seront pas retenus. Ils seront renvoyés à leurs auteurs sans avoir été ouverts.

L'enveloppe portera les mentions suivantes : « Matériels de restauration 2018-1 Lot n° – ,NE PAS OUVRIR – Nom du candidat ». Elle comprendra les pièces relatives mentionnées à l'article 5.

##### **6-2 Offres remises par voie électronique**

Les candidats optant pour la réponse par voie électronique sont invités à transmettre les documents avec demande d'accusé de réception à l'adresse suivante : [0810037A-gest@ac-toulouse.fr](mailto:0810037A-gest@ac-toulouse.fr). L'objet du message comportera la mention suivante : « Matériels de restauration 2018-1 Lot n° – ,NE PAS OUVRIR »,

#### **Article 7 : validité des offres**

---

Les tarifs fermes et définitifs devront être garantis à compter de la date limite de remise des offres jusqu'à la date de la prestation soit le 30 septembre 2018 au plus tard.

#### **Article 8 : examen des candidatures et des offres**

---

Avant de procéder à l'analyse des candidatures, si le pouvoir adjudicateur constate que les pièces visées à l'article 5 sont manquantes ou incomplètes, celui-ci peut décider de demander à tous les candidats concernés de produire ou compléter ces pièces dans un délai de 24 heures maximum, par fax ou par mail suivi d'un envoi postal ou d'un dépôt dans le délai indiqué par le pouvoir adjudicateur.

Sont irrecevables les candidatures dont les capacités professionnelles, techniques et financières sont jugées insuffisantes.

L'analyse de l'offre de base, puis de l'offre comportant des variantes, sera faite pour déterminer l'offre économiquement la plus avantageuse à partir des critères d'attribution pondérés suivants :

Critère	Pondération	Commentaire
<b>Qualité des produits</b>	<b>46</b>	
- qualité du matériel et des composants	26	
- ergonomie de la mise en œuvre proposée	20	
<b>Prix des prestations</b>	<b>44</b>	
<b>Qualité des services associés</b>	<b>10</b>	
- temps de réponse à une demande de dépannage pendant la durée de garantie	4	
- conditions de livraison et de mise en services	3	
- formation des utilisateurs	3	

Une note de 0 à 10 est affectée à chaque critère. L'addition des 2 notes permet de classer les entreprises par ordre décroissant. L'offre économiquement la plus avantageuse est celle qui aura obtenu le nombre de points le plus élevé. Exemple de notation pour le critère prix (le mode de calcul étant identique pour chacun des trois critères) : offre tarifaire du candidat A : 80 ; offre tarifaire du candidat B : 115 ; offre tarifaire du candidat C : 95

Candidat	Nombre de points obtenu pour le critère prix	Détail du calcul	Pondération	Note obtenue pour le critère prix
A	10	-	44 %	4,40
B	6,96	$(80/115) \times 10$	44 %	3,08
C	8,43	$(80/95) \times 10$	44 %	3,71

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit de négocier les offres après leur réception.

#### **Article 9 : Le règlement**

---

Le règlement s'effectuera par mandat administratif avec virement dans un délai de 30 jours après réalisation de la prestation.

Les factures comporteront les références bancaires du prestataire (IBAN).

Le comptable assignataire est M. Soufflet Jean-Christophe, Agent comptable du lycée V. Hugo de Gaillac, 41 rue V. Hugo, 81 600 Gaillac.

Le taux des intérêts moratoires dont il peut être fait application, est le taux de l'intérêt légal.

Le prix est ferme et non révisable. Aucune avance ne sera versée.

#### **Article 10 : Renseignements complémentaires**

---

Pour toute demande de renseignement complémentaire :

- à caractère administratif, s'adresser à Mme Claudine Carpentier, Adjointe gestionnaire au 05,63,33,71,51

- à caractère technique, s'adresser à M. Gilles Carrière, cuisinier : [cuisinecollegambetta@gmx.fr](mailto:cuisinecollegambetta@gmx.fr)

Fait à Rabastens, le 12/04/2018

Le Principal  
Olivier VASLET