MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE

(art 27 et 59 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016)

REGLEMENT GENERAL DE LA CONSULTATION DES OFFRES RELATIF AUX PRODUITS ALIMENTAIRES

❖ La consultation a pour objet la fourniture de denrées alimentaires pour un restaurant scolaire fournissant 450 repas sur 140 jours par an.

❖ La consultation concerne 12 lots différents :

- **Lot 1 : produits divers surgelés**
- **Lot 2 : Produits de la mer surgelés**
- **Lot 3 : Légumes surgelés**
- **Lot 4 : Produits élaborés surgelés**
- **Lot 5 : Glaces, pâtisserie surgelée**
- **Lot 6 : légumes 4ème et 5ème gamme**
- **Lot 7 ; Produits frais et charcuterie**
- **Lot 8 : Boissons**
- **Lot 9 : Epicerie, conserves**
- **Lot 10 : Produits laitiers et ovoproduits**
- **Lot 11 : Viande fraiche**
- **Lot 12 : Pain et viennoiseries**

Les candidats pourront répondre à un ou plusieurs lots complets.

❖ Les besoins quantitatifs figurent en annexe dans les tableaux.
Les quantités prévues correspondent à la consommation annuelle estimée de l'établissement. Elles sont susceptibles de varier pour chaque produit dans la limite de plus ou moins 20%.
En aucun cas, elles n'engagent l'établissement sur un minimum de commande.

❖ La consultation concerne la période du **1er Janvier 2019 au 31 Décembre 2019.**

Les engagements peuvent être dénoncés par l'une ou l'autre des parties moyennant un préavis d'un mois par lettre recommandée avec accusé de réception.

❖ Le lieu d'exécution est le collège Victor HUGO à Ham (80400), site de livraison des marchandises.
Les livraisons devront être effectuées du lundi au vendredi de 6H30 à 11H. Les livraisons doivent être conformes à la commande et devront respecter la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité. Un bon de livraison sera remis à chaque livraison. Il mentionnera le nom du titulaire du marché et son adresse, la date de livraison, les quantités livrées et les prix unitaires HT.

❖ Pour être prise en compte, l'offre devra être déposée à l'aide des tableaux joints, sans en modifier la trâme, dûment complétés, signés et revêtus du cachet de l'entreprise pour éventuellement, chacun des lots.
L'offre de prix devra clairement faire apparaître :

- les références du produit et sa marque
- son conditionnement
- son prix unitaire hors taxe
- Le prix total du lot
- les jours de livraisons
- les frais ou franco de port.
- le cas échéant, le pourcentage de remise pour les produits autres que ceux prévus à la consultation

❖ Date de la publication de la consultation : le **23 octobre au 16 novembre 2018** via le site internet AJI

❖ Date limite de dépôt des offres : les propositions devront parvenir **exclusivement** sur la plateforme de consultation du site AJI (site.aji-france.com) pour le **16 novembre 2018**, **17 heures**, dernier délai,

❖ Conditions relatives à la facturation : le paiement s'effectue par mandat administratif à 30 jours, sur présentation de facture.

❖ Critères de sélection des offres :

QUALITE : 40 %	Note / 8
PRIX : 50 %	Note / 10
LIVRAISON : 10%	Note / 2
	Note /20

Notation de la qualité : 8 points :

- Dossier de présentation : /1 point
- Fiches techniques des produits : /3 points
- Correspondance entre la qualité des produits demandée et qualité des produits proposée : / 4 points

Notation du prix : 10 points

Les critères de sélection du prix sont :
Plus de 50 % des lignes attribuées : 10 points
Plus de 25 % des lignes attribuées : 6 points
Plus de 10 % des lignes attribuées : 3 points
De 5% à 10 % des lignes attribuées : 1 points
Moins de 5% des lignes attribuées : 0 points

Notation de la livraison : 2 points

Les critères de notation de la livraison sont :

- Délai de livraison par rapport au jour de commande : 1 point
- Fréquence de livraison (nombre de jours de livraison) : 1 point

Un classement sera fait en fonction de la note sur 20.
En cas d'égalité finale à l'issue de la sélection les critères de qualité et de provenance française seront prioritaires.