

Marchés Publics de fournitures

REGLEMENT DE LA CONSULTATION	
Objet de la consultation	Fourniture de Produits laitiers et ovoproduits pour les collèges et lycées d'Alençon, du Mêle sur Sarthe et de Sées (61)
Procédure de consultation	Procédure adaptée selon l'article 28 du code des marchés publics
Date d'envoi de l'avis à publication	25/02/2018
Date et heure de remise des offres	18/03/2018 à 17H00

Sommaire

Identité du pouvoir adjudicataire.....	2
Article 1 : définition du marché.....	2
1.1 Objet.....	2
1.2 Type de marché.....	2
1.3 Durée du marché.....	2
Article 2 : modalité de la consultation.....	2
2.-1 Procédure de consultation.....	2
2.-2 Acceptation.....	3
Article 3 : variantes.....	3
Article 4 : dossier de consultation.....	3
4.-1 Retrait des dossiers de consultation.....	3
4.-2 Pièces constitutives du dossier.....	3
4.3 Modification du dossier et renseignements complémentaires.....	3
Article 5 : contenu des plis.....	3
Article 6 : modalité de remise des offres.....	4
Article 7 : validité des offres.....	4
Article 8 : fourniture d'échantillons.....	4
8-1 Modalités de remise.....	4
8-2 Qualité.....	4
Article 9 : examen des candidatures et des offres.....	4

IDENTITÉ DU POUVOIR ADJUDICATAIRE

Pouvoir adjudicateur au stade de la passation des marchés : M. Le Directeur du Lycée agricole public de l'Orne

Pouvoir adjudicateur au stade de l'exécution du marché : les représentants des établissements suivants :

- Lycée Alain – Alençon
- Lycée Marguerite de Navarre - Alençon
- Lycée Mezen – Alençon
- Lycée Professionnel Agricole - Alençon
- Collège Balzac – Alençon
- Collège Racine – Alençon
- Collège Saint-exupery - Alençon
- Collège Louis Grenier - Le Melle sur Sarthe
- Collège Nicolas Jacques Conté - Sées
- Lycée agricole public de l'Orne - Sées

ARTICLE 1 : DÉFINITION DU MARCHÉ

1.1 Objet

La consultation porte sur la prestation suivante : fourniture de produits laitiers et ovoproduits. La prestation est répartie en 15 lots.

1.2 Type de marché

Les lots font l'objet de marchés à bons de commande passés en application de l'article 77 du code des marchés publics avec des quantités estimatives. Les lots sont les suivants :

LOT	DESIGNATION
Lot 1	Yaourts et Fromages Blancs
Lot 1B	Yaourts et Fromages Blancs Bio
Lot 2	Peits suisses et desserts lactés
Lot 3	Fromages
Lot 3B	Fromages Bio
Lot 4	Lait UHT
Lot 4B	Lait UHT Bio
Lot 5	Beurre
Lot 6	Crèmes
Lot 7	Oeufs
Lot 7B	Oeufs Bio
Lot 8	Ovoproduits
Lot 8B	Oeufs et Ovoproduits Bio
Lot 9	Yaourts et Fromage Frais Circuit court
Lot 10	Crème et lait Circuit court

1.3 Durée du marché

Le marché est conclu pour une durée de 9 mois à compter du 01/04/2019 jusqu'au 31/12/2019,

ARTICLE 2 : MODALITÉ DE LA CONSULTATION

2.-1 Procédure de consultation

Le présent contrat est passé selon la procédure adaptée de l'article 28 du code des marchés publics. Chaque candidat peut soumissionner pour un ou plusieurs lots. Dans le dernier cas, le candidat doit présenter une offre par lot. En cas de proposition pour plusieurs lots, un acte d'engagement est exigé pour chaque lot.

Le pouvoir adjudicateur retiendra un titulaire par lot. Plusieurs lots pourront être attribués à un même fournisseur. Cependant les lots ne seront pas attribués si 90% des lignes minimum ne sont pas renseignées. Lors de l'analyse des offres, lorsqu'un fournisseur ne répondra pas à une ligne, il lui sera attribué la tarification la plus élevée issue des autres offres.

2.-2 Acceptation

Le dossier de consultation doit être accepté sans aucune modification.

ARTICLE 3 : VARIANTES

Les variantes ne sont pas autorisées.

ARTICLE 4 : DOSSIER DE CONSULTATION

4.-1 Retrait des dossiers de consultation

- Le dossier peut être téléchargé à partir de la plateforme de dématérialisation à l'adresse suivante : www.aji.com ou à l'adresse suivante : www.lap61.fr

4.-2 Pièces constitutives du dossier

- Règlement de consultation
- Cahier des Clauses Particulières (CCP)
- Détail quantitatif estimatif
- Dossier du candidat

4.3 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, 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 (pour chaque lot auquel le candidat soumissionne) formulaire ATTRI1 téléchargeable <https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/R17445>;
- le dossier du candidat complété;
- les fiches techniques de chaque produit à fournir ;

ARTICLE 6 : MODALITÉ DE REMISE DES OFFRES

Les offres des candidats devront être reçues au Lycée agricole public de l'Orne au plus tard le 18/03/2018 à 17h00. Elles devront parvenir sous forme dématérialisée sous peine de nullité :

Les candidats sont invités à s'inscrire et transmettre les documents sur la plate-forme de dématérialisation à l'adresse suivante : <https://mapa.aji-france.com/mapa/marche/79772/show>

Les candidats devront respecter les modalités du code des marchés publics 2006 ainsi que l'arrêté du 28 août 2006 pris en application du I de l'article 48 et de l'article 56 du code des marchés publics et relatif à la dématérialisation des procédures de passation des marchés publics formalisés.

ARTICLE 7 : VALIDITÉ DES OFFRES

Le délai de validité des offres est de 60 jours à compter de la date limite de remise des offres.

ARTICLE 8 : FOURNITURE D'ÉCHANTILLONS

Afin d'apprécier la qualité et le coût d'utilisation de certains produits en particulier, il sera demandé aux candidats dont l'offre est conforme de fournir, à titre gracieux, des échantillons.

8-1 Modalités de remise

Liste des échantillons à fournir : Voir produits mentionnés sur DQE

Les emballages des échantillons devront porter la mention : « Marché produits laitiers et ovoproduits – Lot(s) n° XX – Echantillon ». Les échantillons devront être accompagnés de leur fiche technique descriptive.

Les échantillons devront être déposés contre récépissé à l'adresse suivante :

Lycée agricole public de l'Orne – Restaurant scolaire - Rue du 11 novembre 61500 SEES **les 19 et 20 mars 2019 Entre 6h et 11h**

En cas de défaut de présentation des échantillons, l'offre du candidat sera jugée incomplète et sera rejetée.

8-2 Qualité

Le niveau de qualité des produits livrés au cours du marché ne doit en aucun cas être inférieur à celui des échantillons présentés ou retenus. L'acceptation d'un échantillon ne peut avoir pour effet de dispenser le fournisseur de l'observation rigoureuse de toutes les conditions techniques imposées par les documents régissant la fourniture.

ARTICLE 9 : 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.

Les candidatures qui n'ont pas qualité pour présenter une offre en application de l'article 43 ou qui ne contiennent pas les pièces mentionnées aux articles 44 et 45 du CMP sont écartées. Sont également irrecevables les candidatures dont les capacités professionnelles, techniques et financières sont jugées insuffisantes.

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

Critère	Pondération	Commentaire
Qualité des produits	50	Elle sera appréciée par : <ul style="list-style-type: none"> - les fiches techniques (25%) noté sur 20 <ul style="list-style-type: none"> • Valeur nutritionnelle 5/20 • Respect des caractéristiques demandées 5/20 • Précision des fiches techniques 5/20 • Absence d'additifs 5/20 - le biais des échantillons (25%) noté sur 20 <ul style="list-style-type: none"> • Valeur nutritionnelle 5/20 • Qualités organoleptiques 5/20 • Respect des caractéristiques demandées 5/20 • Qualité d'usage des échantillons 5/20 (comportement lors de la cuisson, rendement, conservation, temps de préparation et conditionnement)
Performance environnementale et sociale du candidat	10	Questionnaire : 15 questions relatives à la politique de développement durable et aux objectifs sociaux du candidat.
Critère logistique	10	Il sera apprécié en fonction du dossier du candidat (noté sur 20) <ul style="list-style-type: none"> - Démarche qualité du candidat 5/20 - Délais d'exécution 5/20 - Fréquence, régularité et fiabilité des livraisons 5/20 - Service rendu (dépannages) 5/20
Prix des prestations	30	Il sera apprécié en fonction du bordereau des prix unitaires et sur le total résultant des quantités indicatives.

Une note de 0 à 10 est affectée à chaque critère. L'addition des 4 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.

Fait à Sées, le 18 février 2019