MARCHE 2018/1

### Consultation pour la passation d’un marché à procédure adaptée en application de l’article 28 du Code des Marchés Publics

## REGLEMENT DE CONSULTATION

## DENREES CONCERNEES : PAIN, PRODUITS DE BOULANGERIE

# Pouvoir adjudicateur

LYCEE Agricole LA BAROTTE Haute Cote d'Or

Route de Langres

21400 Chatillon sur Seine

# Représentant du pouvoir adjudicateur

Madame Arbellot de Vacqueur Marie-Catherine

# Comptable assignataire des dépenses relatives au marché

Monsieur l’Agent Comptable Jérôme SOUPART

# Contact

Gestionnaire Lycée  : M Jean Michel CLAUDIN

Téléphone : 03 80 91 53 03

Télécopie : 03 80 91 53 19

Rédactrice du marché : Mme PETARD

Mél : marie-france.petard@educagri.fr

Chef de cuisine et économe : Mme SARAIVA Sandrine

Mél : sandrine.saraiva@educagri.fr

**DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES : *LE 26 juin 2018 à 16 heures***

***DATE DE REMISE DES ECHANTILLONS : LE 27 juin 2018 de 8 h 30 à 11 h 30***

### ARTICLE 1 : OBJET ET ETENDUE DE LA CONSULTATION

La présente consultation a pour objet l’approvisionnement et la livraison en pain et produits de boulangerie du service de restauration du Lycée Agricole La Barotte.

Il s’agit d’un marché passé selon une procédure adaptée en application de l’article 28 du code des marchés publics et à bons de commande défini par l’article 77 du code des marchés publics.

La procédure pourra donner lieu à une négociation avec les candidats les mieux placés à l’issue de l’analyse des offres.

Les quantités indiquées dans l’état des besoins pour chaque produit, pour la durée d’exécution du marché, sont indicatives et ne lient pas le lycée.

Le marché sera conclu pour une durée de 36 mois à compter de sa date de notification. La première livraison aura lieu le 31 août 2018.

En cas de groupement, il est demandé pour l’exécution du présent marché que la forme du groupement soit celle du groupement conjoint avec un mandataire solidaire. Il est impossible de présenter pour le marché, plusieurs offres en agissant à la fois en qualité de candidats individuels ou de membres d’un ou plusieurs groupements.

Les prestations devront être assurées sur les 36 semaines de l’année scolaire. Il n’y a pas de livraisons pendant les vacances scolaires de la zone A, sauf accord préalable avec le gestionnaire ou le chef de cuisine. L’établissement informera le prestataire en temps utile de toute fermeture exceptionnelle de l’établissement.

### ARTICLE 2 : CALENDRIER DE LA PROCEDURE DE CONSULTATION

La date limite de dépôt des offres est fixée au 26 juin 2018 à 16 heures auprès de Madame PETARD Marie-France.

Les dépôts d’échantillon auront lieu le  27 juin 2018 au point de livraison du service restauration du Lycée de 8 H 30 à 11 H 30. Passés cette date et ces horaires, aucune livraison d’échantillons ne sera acceptée et les offres présentées sans les échantillons demandés seront écartées sans autre procédure.

### ARTICLE 3 : DOSSIER DE CONSULTATION DES ENTREPRISES

Le dossier de consultation des entreprises (DCE) pourra vous êtes remis en main propre au Lycée Agricole La Barotte. Vous pouvez également le télécharger sur le site ebourgogne et sur le site web de l’établissement.

Il comporte les pièces suivantes :

* Le cahier des charges valant acte d’engagement,
* L’état des besoins - bordereau de prix unitaire à compléter,
* le présent règlement de la consultation.

Le cahier des clauses administratives générales (CCAG) applicable aux marchés publics de fournitures courantes et de services dans sa dernière version, bien que non matériellement joint au marché, est réputé connu des parties.

L’établissement se réserve le droit, au plus tard 15 jours avant la date fixée pour la remise des offres, d’apporter des modifications de détail au dossier de consultation. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié.

### ARTICLE 4 : DEPOT ET PRESENTATION DES OFFRES

Le dossier de candidature, rédigé en français et sur support papier, sera déposé auprès du gestionnaire du Lycée, par tout moyen à la convenance du candidat permettant d’attester de la date de dépôt, avant le jour et l’heure inscrits sur la première page de ce document. Tout dossier déposé après cette date ou incomplet entraînera d’office l’élimination du candidat.

L’offre comprendra les pièces suivantes :

* + Le CCP dûment daté et signé, valant acte d’engagement
	+ Le bordereau de prix unitaire signé et comportant le cachet de l’entreprise,

Les candidats préciseront leurs modalités de livraison, ainsi que leur capacité de réponse à un dépannage en urgence en précisant un délai incompressible en nombre d’heures.

Pour tous les documents, la signature exigée doit être manuscrite et originale et émaner d’une personne habilitée à engager le candidat (représentant légal ou toute autre personne bénéficiant d’une délégation de pouvoir ou de signature à produire)

Le candidat est tenu par son offre pendant 90 jours à compter de la date de dépôt des offres. Seuls les documents reçus et conservés par le pouvoir adjudicateur feront foi.

### ARTICLE 5 : ECHANTILLONS

Les échantillons fournis selon les précisions de l’état des besoins devront être conformes aux produits que le candidat se propose de livrer en concluant le marché et accompagnés de leur fiche technique. Il est précisé que ces échantillons font partie intégrante de l’offre et qu’ils ne feront l’objet d’aucune facturation. Ils ne seront pas non plus repris à l’issue de la procédure de consultation. Leur quantité doit être suffisante pour permettre leur étude qualitative.

### ARTICLE 6 : JUGEMENT DES OFFRES

L’analyse des offres conduira à un classement permettant de déterminer celle d’entre elles considérée comme étant économiquement la plus avantageuse selon les critères suivants :

**Critère n°1** : **valeur technique des produits proposés**

PAIN :

- Appréciation générale : l’esthétique visuelle du produit **0 à 2 points**

- Qualités nutritionnelles et gustatives appréciées sur la base des échantillons et des fiches techniques fournies**. 0 à 5 points**

- Conservation du pain (test effectué sur les échantillons livrés conservés à l’air ambiant pendant 24 heures). **0 à 3 points**

VIENNOISERIE :

- Appréciation générale : l’esthétique visuelle du produit **0 à 4 points**

- Qualités nutritionnelles et gustatives appréciées sur la base des échantillons et des fiches techniques fournies. **0 à 6 points**

MINI VIENNOISERIE :

- Appréciation générale : l’esthétique visuelle du produit **0 à 4 points**

- Qualités nutritionnelles et gustatives appréciées sur la base des échantillons et des fiches techniques fournies. **0 à 6 points**

Pondération du critère : 60 %

**Critère n°2 : prix**

Les offres seront jugées sur la base de prix unitaires hors taxes exprimés en euros (tels qu’indiqués dans le bordereau de prix) multipliés par les quantités prévisionnelles. **0 à 10 points**

Pondération du critère : 40%

### ARTICLE 7 : ATTRIBUTION DU MARCHE

Le marché sera attribué au candidat ayant obtenu la note maximale pour son offre. Il en sera avisé par lettre recommandée avec accusé de réception.

Le marché lui sera définitivement attribué sous réserve qu’il produise dans un délai de cinq jours ouvrés à compter de la date d’accusé de réception une copie des attestations et certificats délivrés par les administrations compétentes, ainsi qu’une attestation d’assurance. En effet, conformément aux dispositions de l'article 46-l-2 du code des marchés publics, le candidat auquel il est envisagé d’attribuer un marché doit fournir les attestations et certificats délivrés par les administrations et organismes compétents prouvant qu’il a satisfait à ses obligations fiscales et sociales.

En cas de non respect par un candidat provisoirement retenu du délai imparti ou en cas de fourniture de documents non valables, son offre sera rejetée. Dans ce cas de figure, c’est le candidat suivant du classement qui se verra attribuer le marché dans les mêmes conditions.