REGLEMENT DE CONSULTATION VALANT CCAP

-Identification de l'organisme qui passe le marché :

Communauté de Communes « PORTES SUD PERIGORD » 23 Avenue de la Bastide 24500 EYMET Tél 05-53-22-57-94
Courriel : cc.portesudperigord@orange.fr

-Objet de la consultation : Fournitures de repas

-Procédure : MAPA art 27 du décret 2016-360 du CMP AVEC NEGOCIATION

-Caractéristiques : Accord cadre à bons de commandes pour la fourniture de repas (minimum 35 000/maximum 105 000 pour 2 années). Le marché sera passé à prix unitaire. Deux lieux de livraison.

-Critères de sélection : Le classement des offres et le choix de l'attributaire sont fondés sur l'offre économiquement la plus avantageuse appréciée en fonction des critères pondérés notés sur 100 et énoncés ci-dessous :

1-Prix 60 % 2-Traçabilité 20 % 3-Saisonnalité 20 %

-Durée du marché : Un an à compter de la notification reconductible 1 fois

-Lieu de dépôt des offres : au siège de la Communauté de Communes Portes Sud Périgord 23 Avenue de la Bastide 24500 EYMET

-du lundi au jeudi de 8 h 30 à 12 h et de 14 h à 18 h
Au plus tard le jeudi 2 août 2018 à 16 h

- **Sur un support papier et adressées par lettre recommandée avec demande d'avis de réception postal.**
- **Sur un support papier et remises sous pli cacheté au service destinataire contre récépissé.**
- **Dépôt électronique sur e-marchespublics.com**

-Validité des offres : 90 jours

-Contenu des prix

Les prix sont réputés complets.
Ils comprennent notamment toutes les charges fiscales, parafiscales, ou autres frappant obligatoirement la prestation.
Les prix des fournitures comprendront également tous les frais afférents :
* la livraison

* le conditionnement
* le stockage
* la manutention
* l'assurance
* le transport jusqu'au lieu de livraison.

Les frais de facturation ne pourront faire l'objet d'aucun paiement.

Les livraisons seront accompagnées d'un bon de livraison chiffré.
Les factures seront établies conformément à la législation en vigueur tous les mois, au jour j du mois (ou autre périodicité choisie).
Ces factures feront expressément référence au présent marché.

Transport

Les fournitures sont livrées à destination franco de port.

Modalités et leux de livraison

Les fournitures doivent être livrées selon les modalités prévues dans chaque bon de commande à la cantine de l'école d'Issigeac 24560 et la cantine de l'école de Faux 24560 (un lieu de commande-Issigeac- et deux lieux de livraison-Issigeac/Faux)

Opérations de vérifications

Les vérifications quantitatives et qualitatives sont effectuées selon les usages de la profession lors de la livraison ou de l'exécution des prestations.

Décisions après vérifications

A la suite des vérifications, les décisions d'admission, de réfaction, d'ajournement ou de rejet sont prises par le responsable des commandes.

Vérifications qualitatives :

Contrôles

Les opérations d'admission sont effectuées au moment de la livraison. Elles ont lieu dans les locaux du bénéficiaire et consistent en une vérification quantitative et qualitative de la livraison. Les contrôles qualitatifs portent notamment sur :

• La conformité et la propreté du moyen de transport ainsi que la température interne du camion.
• L'état des emballages et des conditionnements.
• La conformité de l'étiquetage.
• La DLC pour les produits frais et réfrigérés ou la DLUO pour les produits surgelés.
• La température du produit à cœur à la livraison conforme au seuil précisé à l'annexe B.
Un contrôle des caractéristiques organoleptiques (aspect, odeur, couleur) peut être effectué ultérieurement.

Constatation de l'exécution de la prestation

Au moment de la livraison, le responsable chargé d'effectuer l'admission des produits signe le bon de livraison présenté par le représentant du titulaire dès que les opérations de vérifications quantitatives et qualitatives ont été effectuées.

Non conformité

Surgelés : Pour la livraison des produits surgelés, une tolérance de 3 °C est admise par la réglementation lors de ruptures de charge. La décision sera fondée sur un minimum de deux produits et sur la base de la procédure de contrôle de la température recommandée à l'annexe 4 du guide de bonnes pratiques pour la distribution des surgelés.

Tous produits : une température non conforme des produits donnera lieu au refus de la fourniture.

Contestations éventuelles

En cas de contestation, le titulaire en sera informé sur le champ afin qu'il puisse déléguer une personne responsable dans les plus brefs délais pour identifier le lot, relever les éléments et régler le litige en accord avec la personne publique.

Le remplacement des produits rejetés sera fait au plus tard dans les 48 heures. La Personne publique se réserve le droit d'annuler le remplacement.

Produits prévus au marché

Le titulaire s'est engagé à livrer les produits précisés dans son offre. S'il se trouve en situation de ne plus pouvoir livrer l'un de ces produits, il proposera un produit de substitution de même qualité.

La personne responsable du marché pourra refuser cette proposition et rechercher le produit prévu au marché auprès d'un autre fournisseur. Si le prix d'acquisition est supérieur à celui prévu au marché, le titulaire sera redevable de la différence.

Situation de pénurie généralisée et rupture d'approvisionnement du marché

Si le titulaire se trouve en rupture d'approvisionnement de l'un des produits prévu au marché pour une raison indépendante de sa volonté, en raison d'une pénurie généralisée et notoire, il sera relevé de son obligation contractuelle de livrer les quantités minimales prévues au marché.

Dans ce cas, le titulaire proposera à la personne responsable du marché la fourniture d'un produit de substitution équivalent au prix du produit devenu indisponible. L'acceptation de la proposition vaudra avenant à ce marché.

La personne responsable du marché pourra refuser cette proposition et passer un autre marché avec un autre fournisseur pour obtenir un produit de substitution.

Modalités essentielles de financement et de paiement :

Paiement par mandat administratif à 30 jours maximum selon le code des marchés publics

Financement sur ressources propres et subventions.

Cohérence de l'offre :

En cas de discordance constatée dans une offre, les indications portées sur le bordereau des prix unitaires prévaudront sur toutes les autres indications de l'offre dont les montants pourront être rectifiés en conséquence. Les erreurs de multiplication, d'addition ou de report qui seraient constatées seront également rectifiées et pour le jugement des offres, c'est le montant ainsi rectifié à partir des documents ci-dessus qui sera pris en considération.

Dans le cas où des erreurs de multiplication, d'addition ou de report seraient constatées dans le sous-détail d'un prix unitaire figurant dans l'offre d'un candidat, il n'en sera pas tenu compte dans le jugement de la consultation.

Toutefois si l'entrepreneur concerné est sur le point d'être retenu, il sera invité à rectifier le sous-détail pour les mettre en harmonie avec le prix unitaire correspondant ; en cas de refus, son offre sera éliminée comme non cohérente.

Demande de renseignements :

Pour obtenir tous les renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats devront faire parvenir au maximum 15 jours avant la remise des offres, une demande par courriel à :

- pour les renseignements d'ordre administratif :

CC Portes Sud Périgord
Correspondant : Mme Sylvie HAYMAN ccpsp.haymansylvie@orange.fr

- pour les renseignements d'ordre technique :

Cuisine Centrale d'Issigeac
Correspondant : M. Yannick BIGOT ccpsp.cantine.issigeac@orange.fr

-Phase de négociation

Les candidats ayant fourni les trois meilleures offres à l'issue du premier classement seront admis à négocier

-Service pour renseignements sur recours

Greffe du Tribunal Administratif de Bordeaux-9 Rue Tastet-33000 BORDEAUX

Date limite de réception des offres sous simple enveloppe :
JEUDI 2 AOUT 2018 A 16 H

-Les plis devront contenir le cahier des charges dûment approuvé et signé, l'annexe I dûment complétée et signée ainsi que le présent CCAP, l'attestation sur l'honneur (art 45 et 46 du CMP), **l'attestation d'assurance**, les références techniques.

Le Président,
Jérôme BETAILLE

L'entreprise,