



REGLEMENT DE CONSULTATION

PREAMBULE - DISPOSITIONS GENERALES

Personne publique contractante :	Centre sportif départemental ESPACE GARD DECOUVERTES
Personne habilitée à valider l'accord :	Yann JOSSELIN, directeur
Personne responsable de la consultation :	Mickaël BESNARD, chef de cuisine

1. OBJET DE LA CONSULTATION

La consultation a pour but la fourniture de produits alimentaires destinés au restaurant du centre sportif départemental de Méjannes-le-Clap. La prestation principale vendue est la pension complète, correspondant à 80 000 repas et 38 000 petits-déjeuners de mi-janvier à fin novembre.

La moyenne journalière varie selon les périodes :

- Janvier - février - mars : 170 repas
- Avril - juillet - août : 350 repas
- Mai - juin - septembre - octobre - novembre : 230 repas

2. DESCRIPTION DES FOURNITURES OU PRESTATIONS

L'offre porte sur la fourniture de **POMMES DE TERRE BIO** à partir d'un bordereau de prix des produits listés en annexe.

Volume 2017 :	5 800 euros H.T.
Montant minimum de la consultation :	4 000 euros H.T.
Montant maximum de la consultation :	7 000 euros H.T.

Le marché sera passé pour une période allant du 22 janvier au 31 décembre 2018, avec prix fermes et définitifs sur la période.

L'offre devra clairement indiquer le nombre de livraisons possibles par semaine et les horaires envisageables.

3. CONTACT

Tous les renseignements utiles peuvent être obtenus auprès de monsieur Mickaël BESNARD
Tel : 04 66 60 29 33/06 20 23 47 08
Mail : mbesnard@gard-decouvertes.fr

4. DATE LIMITE ET MODALITES DE TRANSMISSION DES OFFRES

Les offres devront être parvenues **au plus tard le 15 janvier 2018.**
Par courrier : Espace Gard Découvertes - chemin des sports - 30430 MEJANNES LE CLAP
Par courriel : contact@gard-decouvertes.fr

5. CONTENU DES OFFRES

L'offre devra contenir le bordereau de prix selon le modèle joint (fichier informatique Excel à remplir et à nous retourner par mail) ainsi que tout descriptif détaillé jugé nécessaire daté et signé par le candidat portant les délais d'exécution.

6. CRITERES DE JUGEMENT DES OFFRES

Les critères de jugement des offres sont :

- Le prix
- La qualité (label, provenance, fraîcheur, maturité)
- Les jours et horaires de livraison

7. FACTURATION ET MODALITES DE REGLEMENT

La demande de paiement sera effectuée sur présentation du bon de commande établi par le service restauration.

Suivant la taille de votre entreprise vous êtes tenu de nous adresser vos factures sur la plateforme CHORUS PRO de la DGFIP. Vos obligations sont les suivantes :

- 1° Au 1er janvier 2017 : pour les grandes entreprises et les personnes publiques
- 2° Au 1er janvier 2018 : pour les entreprises de taille intermédiaire
- 3° Au 1er janvier 2019 : pour les petites et moyennes entreprises

Dans l'attente de la mise en œuvre de ce dispositif dans votre entreprise, vos factures peuvent nous être transmises par mail à l'adresse suivante : compta@gard-decouvertes.fr

Outre les mentions légales, la facture doit être dématérialisée et devra comporter les mentions suivantes :

- Les prestations détaillées et exécutées par livraison
- Le montant H.T. et T.T.C. des prestations exécutées
- Le taux et le montant de la T.V.A.

Le règlement s'effectuera par mandat administratif avec virement bancaire dans un délai de 30 jours après réalisation de la prestation ou de la fourniture. Aucun acompte ne sera versé à l'entreprise. (Nous joindre un R.I.B. au nom de votre entreprise).

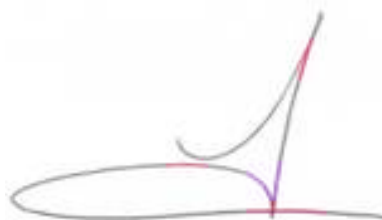
En cas de modification des coordonnées bancaires du titulaire en cours d'exécution des marchés subséquents, celui-ci doit impérativement, dans les plus brefs délais, notifier ce changement au service comptabilité du centre sportif départemental et fournir le relevé d'identité bancaire correspondant.

8. DUREE - DELAI D'EXECUTION ET NOTIFICATION

Les prestations ou fournitures devront être exécutées à compter du 22 janvier 2018. Elles prendront fin au plus tard le 31 décembre 2018.

L'acceptation de votre offre sera notifiée au titulaire par courriel avant le 21 janvier 2018.

A Méjannes-le-Clap, le 1^{er} janvier 2018.



Le directeur,
Yann JOSSELIN