

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 **VIANDE - CHARCUTERIE** à partir d'un bordereau de prix des produits listés en annexe.

N° LOT	OBJET	Montant mini	Montant maxi	Valeur 2017
01	Volailles	10 000 €	20 000 €	15 000 €
02	Ovins	4 000 €	10 000 €	7 500 €
03	Bovins	15 000 €	20 000 €	18 000 €
04	Porc	10 000 €	20 000 €	15 000 €
05	Taureau	1 000 €	4 000 €	2 500 €
12	Charcuterie	2 000 €	8 000 €	4 000 €

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 :

Critères	Pondération
1-Qualité des produits	40 %
2-Prix des prestations	30 %
3-Démarche environnementale	20 %
4-Logistique	10 %

Critère 1 "Qualité des produits", jugé et noté sur 20 points comme suit :

- Fraîcheur : 5 points
- Aspect : 5 points
- Origine : 5 points
- Sous-vidage : 5 points

Critère 2 "Prix des prestations", noté au vu du bordereau de prix unitaires (BPU), comme suit :

La note prix la plus élevée soit 20 sera attribuée à l'offre du candidat proposant le prix le plus bas. Les notes des propositions des autres candidats seront calculées selon la formule suivante :

$$\frac{\text{Montant de l'offre la plus basse}}{\text{Montant de l'offre analysée}} \times 20$$

Critère 3 "Démarche environnementale", jugé et noté sur 20 points, comme suit :

- Circuit d'approvisionnement : 10 points
- Nombre d'intermédiaires : 6 points
- Lieux de transformation : 4 points

Critère 4 " logistique ", jugé et noté sur 20 points, comme suit :

- Livraison : 10 points
4 fois/sem : 6 points - 2 fois/sem : 3 points - 1 fois/sem: 1 point
- Réactivité : 5 points
Moins de 3h : 3 points - Entre 3h et la journée : 2 points - Plus d'une journée : 1 point
Le décompte commencera à compter de l'appel téléphonique ou de l'envoi de mail indiquant le problème.
- Conditionnement : 5 points
Au détail : 3 points - Au colis : 2 points - Indissociable : 0 point

7. FACTURATION ET MODALITES DE REGLEMENT

Les prix comprennent tous les frais afférents à la livraison ; les frais complémentaires éventuels devront figurer expressément sur l'offre.

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

