

Bonjour,
Je vous prie de trouver ci-dessous le dossier de consultation de l'acheteur COLLEGE LA TOURELLE situé sur la commune de QUIMPER.

Article 1 : Objet de la consultation

La présente consultation concerne la fourniture de denrées alimentaires.

Type de Marché :

Marché de fournitures

Forme du Marché :

Les prestations feront l'objet d'un marché passé en procédure adaptée, conformément à l'article R2123-1 du code de la commande publique.

Les candidats sont informés que le pouvoir adjudicateur peut, à tout moment, ne pas donner suite à la consultation pour motifs d'intérêt général.

Les prestations feront l'objet d'un accord cadre avec émission de bons de commandes.

Les bons de commande seront notifiés au fur et à mesure des besoins.

Les produits demandés :

- Produit n°1 Pain frais (Les produits -type de pain demandé : pain long cuit non tranché nature et/ou multigraines, « bio », au levain naturel, inférieur à 10 cms de diamètre pour utilisation de notre trancheuse, farine T65, pousse lente souhaitée - variante possible : pain long cuit tranché (bien préciser /prix), nature et/ou multigraines, bio, au levain naturel, farine T65 (pas de T80), pousse lente souhaitée -autre variante possible : pain long à cuire, « bio », au levain, nature et/ou multigraines, farine T65, inférieur à 10 cms de diamètre pour la trancheuse Pains spéciaux : bio, au levain, à proposer de façon exceptionnelle (environ 10 kgs à l'année répartis sur 3 livraisons) Les quantités moyennes par jour sur la semaine (hors vacances scolaires, fériés, ponts et fermetures) Lundi : 6.75 kgs Mardi : 6.75 kgs mercredi : 900 grs jeudi : 6.75 kgs vendredi : 6.75 kgs - 1000 kgs <quantité prévisionnelle moyenne 2022< 1200 kgs (quantités non contractuelles ,en raison de fermeture pour pandémie...) Modalités et conditions de livraisons -lundi, mardi,jeudi, vendredi -tranche horaire de livraison 7h15 à 10h -collège LA TOURELLE (Quimper) entrée cuisine par la rue St Pol Roux -livraison en contenant propre (sac papier) Merci de préciser les possibilités réelles de l'entreprise Le prix -prix au kg (coût complet : pas de surcout de livraison ou autre) -préciser le prix pour chaque type et variante que vous pouvez proposer : >pas tranché >tranché >à cuire >nature >multigraines -préciser à part les prix des pains spéciaux -tous les prix seront complets et fermes (fixes) sur l'année Durée du contrat : -1 an (possibilité de reconduction 1 an, sauf dénonciation au moins 2 mois a l'avance) Fournir les agréments et certifications de l'entreprise, démarche qualité et développement durable : -certification « bio », labels,... Fournir les références : villes, organismes livrés Fournitures d'échantillons (modalités) -une dégustation sera faite -chaque fournisseur devra nous fournir des échantillons (la date de livraison sera communiquée ultérieurement) Fournir les attestations sociales, fiscales et une déclaration sur l'honneur d'absence de procédure de liquidation judiciaire CRITERES DE SELECTION DES OFFRES PRIX : 40% (de chaque pain, du global, fermes,..) QUALITE : 35% (respect des attentes de type de pain, qualité des échantillons, goût, texture, présentation, certifications, agréments...) VALEUR TECHNIQUE : 25% (qualité et clarté de la

réponse à l'offre, conditions de livraison) Un classement des différentes offres sera effectué selon ces critères (à partir d'un tableau de notes)) certifié Bio ou équivalent (réponse le 15/10/2021 au plus tard) – Quantité : 1 000Kg - 1 jours de délai de livraison

Les livraisons s'effectueraient à un rythme : Quotidien

La livraison aura lieu selon les modalités décrites ci-après : CONDITIONS DE LIVRAISON -lundi, mardi, jeudi, vendredi - tranche horaire de livraison 7h15 à 10h -collège LA TOURELLE, entrée cuisine rue St Pol Roux -livraison en contenant propre (sac papier)

Article 2 : Durée du marché

Le marché est conclu pour la période du 01/01/2022 au 31/12/2022

Article 3 : Jugement des offres

Ce jugement sera exécuté dans les conditions prévues à l'article R 2152-7 du code de la commande publique.

Le Pouvoir Adjudicateur choisit l'offre économiquement la plus avantageuse appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous avec leur pondération conformément aux règles qui régissent cette formule de consultation.

Les critères retenus pour le jugement des offres seront les suivants :

- Prix (prix au kg de chaque type de pain attendu, prix fixe(fermes)) – 40%
- Qualité du produit (fraicheur) (respect types de pain et farine demandée, qualité échantillons, gout, texture) – 35%
- Services proposés (condition de livraison) (conditions de livraison adaptées, clarté de l'offre, certificats et agréments) – 25%

Pour répondre à ce marché, il vous est demandé de bien vouloir remplir le formulaire suivant :

Lien vers formulaire de réponse de la consultation

Elimination des offres :

- Toute offre remise hors délai sera éliminée.
- Les candidats n'ayant pas fourni l'ensemble des déclarations, certificats ou attestations demandés, dûment remplis et signés.

Coordonnées de l'acheteur :

- COLLEGE LA TOURELLE
- Valérie Le Borgne
- 21 RUE PAUL GAUGUIN
- 29000 QUIMPER
- Responsable des achats : Pascal Cano
- Téléphone : 02 98 52 32 46
- Courriel : tourelle.agents@ac-rennes.fr

Recours

En cas de difficultés sur l'interprétation ou l'exécution des dispositions ci-dessus, les parties essaieront de régler à l'amiable des litiges pouvant s'élever entre elles.

Toutefois, dans l'hypothèse où un accord ne pourrait intervenir, il est fait attribution de juridiction au tribunal compétent :

Tribunal administratif de Rennes - 3 contours de la Motte - 35044 RENNES Cedex