

Bonjour,

Je vous prie de trouver ci-dessous le dossier de consultation de l'acheteur DEPARTEMENT DU FINISTERE 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 sans publicité ni mise en concurrence préalables, conformément à l'article 30 du Décret relatif aux marchés publics.

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 produits demandés :

- Produit n°1 Carotte (carottes non lavées. calibre permettant de faire 3 lots de 250 grs mode de production bio ou conversion. Utilisation uniquement d'intrants organiques autorisés en AB) 1Kg (réponse le 17/03/2019 au plus tard) – Livraison le : 22/03/2019
- Produit n°2 Chou kale (mode de production bio ou conversion. Utilisation uniquement d'intrants organiques autorisés en AB) 1Botte(s) (réponse le 17/03/2019 au plus tard) – Livraison le : 22/03/2019
- Produit n°3 Courge (4 courges shiatsu poids maxi 2,5 kg. mode de production bio ou conversion. Utilisation uniquement d'intrants organiques autorisés en AB) 10Kg (réponse le 17/03/2019 au plus tard) – Livraison le : 22/03/2019
- Produit n°4 Oignon (oignons jaunes de préférence. calibre permettant de faire trois lots de 150 gr. mode de production bio ou conversion. Utilisation uniquement d'intrants organiques autorisés en AB) 0,5Kg (réponse le 17/03/2019 au plus tard) – Livraison le : 22/03/2019
- Produit n°5 Panais (calibre permettant de faire 1 lot de 3 kg et deux lots de 1,5 kg. mode de production bio ou conversion. Utilisation uniquement d'intrants organiques autorisés en AB) 6Kg (réponse le 17/03/2019 au plus tard) – Livraison le : 22/03/2019
- Produit n°6 Pomme de terre (Pommes de terre de préférence variété locale pour cuisson en gratin. mode de production bio ou conversion. Utilisation uniquement d'intrants organiques autorisés en AB) 1Kg (réponse le 17/03/2019 au plus tard) – Livraison le : 22/03/2019

La livraison aura lieu selon les modalités décrites ci-après : LIVRAISON : au plus tard le 22 mars 2019 avant 11h, Livraison possible les jours précédents après échange avec Mikaël LE GALL, Chef de cuisine au Collège Coat-Mez à Daoulas (02 98 25 80 75). LIEU DE LIVRAISON : Collège Coat-Mez, LDT Coat Mez, 29460 DAOULAS La remise des offres doit se faire sur la totalité des produits demandés. Les produits seront utilisés dans le cadre d'une démonstration de cuisine réalisée par Mikaël LE GALL. Une participation est souhaitée sur ce temps de démonstration prévu le samedi 23 mars, à partir de 10h, à Quimper, à l'occasion du Salon AgriDeiz (Parc des expositions). Contact à la Direction de l'aménagement, de l'agriculture, de l'eau et de

Article 2 : Jugement des offres

Ce jugement sera exécuté dans les conditions prévues aux articles 62 et 63 du Décret relatif aux marchés publics.

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 candidatures seront les suivants :

- Mode de production des denrées (mode de production économe en intrant) (documents probants) – 40%
- Performances matière d'approvisionnement direct (0 ou 1 intermédiaire) (0 est la meilleure note) – 40%
- Prix (coût en euro HT par kg ou unité) – 20%

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 candidatures :

- 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.

Informations supplémentaires :

Bonjour, dans le cadre du Salon AgriDeiz, le Conseil départemental du Finistère organise plusieurs temps d'animation permettant de mettre en avant à la fois les producteurs en circuit court et les cuisiniers travaillant dans les collèges publics du Département. L'objectif est de mieux faire connaître la plateforme Agrilocal et d'encourager l'approvisionnement en produits locaux auprès du grand public et des acheteurs de la restauration collective. Le producteur retenu sur cette consultation sera invité à témoigner de son expérience le samedi 23 mars à partir de 10 heures, en présence du cuisinier. Les producteurs non retenus peuvent participer librement au salon ou nous retrouver sur un temps de rencontre dédié acheteurs/fournisseurs le dimanche 24 mars à partir de 12h30. Inscription sur www.agrilocal29.fr. Cet évènement vous est proposé dans l'optique de mieux vous faire connaître des acheteurs et du grand public. N'hésitez pas à revenir vers nous pour toute question. Nous reprendrons contact à l'issue de cette consultation. Merci pour votre attention. Cordialement, l'équipe Agrilocal

Coordonnées de l'acheteur :

- DEPARTEMENT DU FINISTERE
- Direction de l'Aménagement, de l'Agriculture, de l'Eau et de l'Environnement. Service Agriculture, Foncier, Aménagement Conseil départemental du Finistère
- 32 BD DUPLEIX
- 29000 QUIMPER
- Responsable des achats : Cécile PAPIN

- Téléphone : 02 98 76 24 95
- Courriel : cecile.papin@finistere.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