



RÉSIDENCE SAINT JEAN
41 Avenue Félix Baert 59380 BERGUES
Tél : 03.28.68.62.99 Fax : 03.28.68.53.19
Email : Stjean.residence@wanadoo.fr

NUMÉRO DU MARCHÉ :

--	--	--	--	--	--	--	--

**APPEL D'OFFRES
REGLEMENT DE LA CONSULTATION**

Marché de Fournitures et Services

FOURNITURE DE DENRÉES ALIMENTAIRES

**PRODUITS FRAIS ET SURGELÉS
PRODUITS D'ÉPICERIE**

1 - POUVOIR ADJUDICATEUR

RÉSIDENCE SAINT-JEAN
EHPAD DE BERGUES

☎ 03.28.68.62.99

📄 03.28.68.53.19

✉ stjean.residence@wanadoo.fr

2 - OBJET ET FORME DU MARCHÉ

Le présent marché porte sur la fourniture de denrées alimentaires.

Il s'agit d'un marché à bons de commande sans remise en compétition lors de l'attribution des commandes passé dans les conditions de l'article 77 du Code des Marchés Publics.

Les quantités annuelles en mini et maxi sont fixées au bordereau des prix.

3 - PROCEDURE

1.1 - Etendue de la consultation :

Appel d'offres ouvert en application des articles 33, 77 et 57 à 59 du Code des Marchés Publics,

La consultation concerne le marché correspondant aux Cahiers des clauses administratives particulières et Cahier des clauses techniques particulières établis en date du 09/07/2015.

Les variantes sont autorisées et porteront uniquement sur la qualité des produits proposés.

Le soumissionnaire intégrera les variantes dans le bordereau de prix prévu à cet effet.

1.2 - Délivrance du dossier de consultation

Le dossier de consultation sera téléchargeable sur le site internet de l'Etablissement à l'adresse : <http://www.residence-saint-jean.fr/> sous la référence FOUR2015-001

4 - CONDITIONS DU MARCHÉ

3.1 Décomposition en lots

Ce marché comporte 11 lots détaillés ci-après :

LOT	DENOMINATION	LOT	DENOMINATION
1	Viandes fraîches	7	Fruits et Légumes frais
2	Volailles fraîches	8	Produits surgelés
3	Charcuteries précuites et à cuire / charcuteries cuites et salaisons réfrigérées	9	BOF / Produits laitiers
4	Pains, Viennoiseries et Pâtisseries frais	10	Epicerie et conserves
5	Pommes de terre	11	Biscuits vrac et emballages individuels
6	Frais / Produits de la mer réfrigérés		

Chaque soumissionnaire peut répondre à un ou plusieurs lots, chaque lot étant indivisible.

3.2 Durée du marché

Le marché prend effet au 01 JANVIER 2016 jusqu'au 31 DECEMBRE 2016, et ensuite renouvelable 2 fois pour une même période d'une année

3.3 Délai de validité des offres

90 jours à compter de la date limite de réception des offres.

5 - ECHANTILLONS ET TESTS

Des échantillons pourront être demandés pour les éventuels essais de certains lots spécifiques.

Lors de la demande d'échantillons, il sera à nouveau précisé aux candidats la quantité et l'endroit précis de livraison des échantillons, ces derniers seront dûment identifiés avec le N° du lot correspondant.

Les échantillons deviendront la propriété de l'EHPAD DE BERGUES et ne pourront faire l'objet d'aucune facturation.

6 - REMISE DES OFFRES

6.1 - Date limite de réception des candidatures et des offres

La date limite de réception des offres est fixée au **15/09/2015 à 12 h00**

6.2 - Remise des candidatures et des offres

Les plis contenant les offres, exclusivement rédigées en langue française, sont transmis par lettre recommandée avec demande d'avis de réception postal ou remis au service contre récépissé avant la date et l'heure limites indiquées ci-dessus sous peine d'être renvoyés à leurs auteurs.

Le pli cacheté contenant la candidature et l'offre est adressé ou remis à l'adresse suivante :

**Résidence Saint-Jean EHPAD de Bergues
45, Avenue Felix Baert
59380 BERGUES**

avec la mention : "**Proposition relative à la fourniture de denrées alimentaires - Numéro du lot - NE PAS OUVRIR**" et le cachet de l'entreprise.

Chaque candidat aura à produire un dossier complet comprenant :

Les éléments relatifs à la candidature :

- Les justifications à produire quant aux qualités et capacités du candidat prévues aux articles 44 à 46 du Code des Marchés Publics ;
- Lettre de candidature ou imprimé DC1 ;
- Le DC2

- Attestation que le candidat a satisfait aux obligations sociales et fiscales au 31/12 de l'année qui précède le lancement de la consultation ou imprimé Noti 2
- En outre, le soumissionnaire produira à l'appui de sa candidature tout renseignement utile au jugement de ses capacités techniques en rapport avec le/les lots pour le(s)quel(s) il soumissionne.
- Respect des normes françaises et européennes et décisions du GEMRCN

Les éléments relatifs à l'offre :

- L'acte d'engagement, rempli et signé ;
- L'offre de prix du candidat :
Les propositions de prix sont établies sur le bordereau de prix dûment complété et signé par l'entreprise ;
- Le Cahier des Clauses Administratives Particulières du 09/07/2015 daté, signé et paraphé sur chaque page ;
- Le Cahier des Clauses Techniques Particulières du 09/07/2015 daté, signé et paraphé sur chaque page.

6.3 - Examen des offres

CRITERES D'ATTRIBUTION POUR LES LOTS

La qualité des denrées 50 %	1	La conformité vis-à-vis du cahier des charges	15 p.
	2	La valeur technique et gustative	30 p.
	3	Le conditionnement et la présentation	5 p.
Le prix 40 %			
La démarche qualité et de service 10 %	1	Les conditions de livraison	5 p.
	2	La politique qualité de l'entreprise	5 p.

- **La valeur technique et gustative**
 - L'analyse des fiches techniques représente une démarche importante dans le jugement des offres, tant sur la composition que sur la valeur nutritionnelle des produits
 - Un comité technique de dégustation, constitué des fonctions de gestion, de production, des services diététiques et économiques, de professionnels de santé et des représentants des usagers, est chargé d'évaluer qualitativement les échantillons qui seront demandés.
- **Les conditions de livraison**
Les soumissionnaires complèteront le document « logistique » joint au cahier des charges et préciseront les délais, ainsi que les fréquences et les jours de livraison. Ils indiqueront également les modalités d'exécution qu'ils proposent en cas de demande urgente d'approvisionnement ainsi que les volumes minimums de commande à respecter.

7 - RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Tout **renseignement administratif** concernant cette consultation pourra être obtenu auprès de :

Madame VANDAELE Ghislaine

☎ 03.28.68.62.99

ou par courriel : stjean.residence@wanadoo.fr

Tout **renseignement technique** concernant cette consultation pourra être obtenu auprès de :

Monsieur DASSONNEVILLE Rémi

Responsable Restauration

☎ 03.28.68.62.99

ou par courriel : stjean.residence@wanadoo.fr