

RÈGLEMENT DE LA CONSULTATION

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES











**Fourniture et livraison de repas en liaison froide
aux restaurants scolaires de la ville, aux crèches
et au centre Pausa**

Date et heure limites de réception des offres :

jeudi 21 novembre 2024 à 15:00

Ville de Bayonne
HOTEL DE VILLE
1 AVENUE MARECHAL LECLERC
64100 BAYONNE
Tél : 05.59.46.61.63

L'ESSENTIEL DE LA PROCÉDURE

	Objet	Fourniture et livraison de repas en liaison froide aux restaurants scolaires de la ville, aux crèches et au centre Pausa
	Mode de passation	Appel d'offres ouvert
	Type de contrat	Accord-cadre
	Délai de validité des offres	180 jours
	Forme de groupement	Aucune forme de groupement imposée à l'attributaire
	Variantes	Sans
	PSE	Sans
	Clause sociale	Avec
	Clauses environnementales	Avec
	Durée / Délai	1 an

SOMMAIRE

1 - Objet et étendue de la consultation	4
1.1 - Objet	4
1.2 - Mode de passation	4
1.3 - Type et forme de contrat	4
1.4 - Décomposition de la consultation	4
1.5 - Nomenclature	4
1.6 - Renouvellement	5
2 - Conditions de la consultation	5
2.1 - Délai de validité des offres	5
2.2 - Forme juridique du groupement	5
2.3 - Variantes	5
2.4 - Développement durable	5
3 - Conditions relatives au contrat	6
3.1 - Durée du contrat ou délai d'exécution	6
3.2 - Modalités essentielles de financement et de paiement	6
4 - Contenu du dossier de consultation	6
5 - Présentation des candidatures et des offres	6
5.1 - Documents à produire	7
5.2 - Echantillons, maquettes ou prototypes	8
6 - Conditions d'envoi ou de remise des plis	10
6.1 - Transmission électronique	10
6.2 - Transmission sous support papier	12
7 - Examen des candidatures et des offres	12
7.1 - Sélection des candidatures	12
7.2 - Attribution des accords-cadres	12
7.3 - Suite à donner à la consultation	15
8 - Renseignements complémentaires	15
8.1 - Adresses supplémentaires et points de contact	15
8.2 - Procédures de recours	16

1 - Objet et étendue de la consultation

1.1 - Objet

La présente consultation concerne :

Fourniture et livraison de repas en liaison froide aux restaurants scolaires de la ville, aux crèches et au centre Pausa

La prestation porte sur la fourniture et la livraison de repas aux 23 restaurants scolaires des écoles maternelles et élémentaires publiques et privées bayonnaises, aux 3 crèches municipales ainsi qu'au Centre Pausa d'accueil des migrants et répond à des besoins en termes de développement durable.

Lieu(x) d'exécution :

Divers sites sur le territoire de la commune

64100 Bayonne

1.2 - Mode de passation

La procédure de passation utilisée est : l'appel d'offres ouvert. Elle est soumise aux dispositions des articles L. 2124-2, R. 2124-2 1° et R. 2161-2 à R. 2161-5 du Code de la commande publique.

1.3 - Type et forme de contrat

L'accord-cadre avec maximum est passé en application des articles L2125-1 1°, R. 2162-1 à R. 2162-6, R. 2162-13 et R. 2162-14 du Code de la commande publique. Il donnera lieu à l'émission de bons de commande.

1.4 - Décomposition de la consultation

Il n'est pas prévu de décomposition en lots.

Le pouvoir adjudicateur a décidé de ne pas lancer la consultation en lots séparés pour les motifs suivants : l'allotissement entraînerait une complexité technique importante, notamment en matière de coordination des différents prestataires. Un prestataire unique permet de garantir une approche uniforme, assurant ainsi la qualité et la sécurité alimentaire dans l'ensemble des établissements concernés. Cette centralisation facilite également la gestion logistique, notamment pour les livraisons. En anticipant les risques, le recours à un contrat global simplifie la gestion des incidents, permettant une réactivité accrue en cas de problème. Par ailleurs, la centralisation des services offre des économies d'échelle, les volumes traités étant plus importants, ce qui conduit à des prix plus compétitifs.

1.5 - Nomenclature

La classification conforme au vocabulaire commun des marchés européens (CPV) est :

Code principal	Description
55521200-0	Services de livraison de repas

Code principal	Description
55321000-6	Services de préparation de repas
55523100-3	Services de restauration scolaire

La nomenclature interne se décompose de la façon suivante :

Nomenclature	Libellé
5706	Repas

1.6 - Renouvellement

Il s'agit d'un accord-cadre renouvelable en raison du caractère récurrent des prestations.

Le calendrier prévisionnel de publication des prochains avis prévoit un lancement au mois de juillet 2027.

2 - Conditions de la consultation

2.1 - Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est fixé à 180 jours à compter de la date limite de réception des offres.

2.2 - Forme juridique du groupement

Le pouvoir adjudicateur ne souhaite imposer aucune forme de groupement à l'attributaire de l'accord-cadre.

Il est interdit aux candidats de présenter plusieurs offres en agissant à la fois en qualité de candidats individuels et de membres d'un ou plusieurs groupements.

2.3 - Variantes

Aucune variante n'est autorisée.

2.4 - Développement durable

Cette consultation comporte des conditions d'exécution à caractère social et environnemental dont le détail est indiqué dans le CCAP. Le respect de ces dispositions est une condition de la conformité de l'offre. Une offre comportant des réserves ou ne respectant pas ces conditions d'exécution particulières sera déclarée irrégulière au motif du non-respect du cahier des charges.

Chaque titulaire concerné devra mettre en oeuvre tous les moyens dont il dispose pour

respecter ces objectifs de développement durable dans le cadre de l'exécution des prestations.

3 - Conditions relatives au contrat

3.1 - Durée du contrat ou délai d'exécution

La durée de la période initiale est fixée au CCAP.

3.2 - Modalités essentielles de financement et de paiement

Les sommes dues au(x) titulaire(s) et au(x) sous-traitant(s) de premier rang éventuel(s) de l'accord-cadre seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des factures ou des demandes de paiement équivalentes.

4 - Contenu du dossier de consultation

Le dossier de consultation des entreprises (DCE) contient les pièces suivantes :

1. Le règlement de la consultation (RC)
2. L'acte d'engagement (AE) et ses annexes
3. Le cahier des clauses administratives particulières (CCAP)
4. Le cahier des clauses techniques particulières (CCTP) et ses annexes
5. Le cadre du mémoire justificatif des dispositions que l'entreprise se propose d'adopter pour l'exécution du contrat
6. Le bordereau des prix unitaires (BPU)
7. Le détail quantitatif estimatif (DQE)
8. Le cadre de liste de la provenance des principales fournitures
9. Estimation générale du nombre de repas
10. Les effectifs des restaurants scolaires
11. Le nombre de repas achetés sur la période scolaire 2023/2024 à l'entreprise EOLE
12. La liste des lieux de livraison et coordonnées
13. Les formulaires DC1 et DC2

Il est remis gratuitement à chaque candidat.

Aucune demande d'envoi du DCE sur support physique électronique n'est autorisée.

5 - Présentation des candidatures et des offres

Le pouvoir adjudicateur applique le principe "Dites-le nous une fois". Par conséquent, les candidats ne sont pas tenus de fournir les documents et renseignements qui ont déjà été transmis dans le cadre d'une précédente consultation et qui demeurent valables.

Les offres des candidats seront entièrement rédigées en langue française et exprimées en EURO.

Si les offres des candidats sont rédigées dans une autre langue, elles doivent être accompagnées d'une traduction en français, cette traduction doit concerner l'ensemble des documents remis dans l'offre.

5.1 - Documents à produire

Chaque candidat aura à produire un dossier complet comprenant les pièces suivantes :

Pièces de la candidature telles que prévues aux articles L. 2142-1, R. 2142-3, R. 2142-4, R. 2143-3 et R. 2143-4 du Code de la commande publique :

Renseignements concernant la situation juridique de l'entreprise :

Libellés	Signature
Déclaration sur l'honneur pour justifier que le candidat n'entre dans aucun des cas d'interdiction de soumissionner	Non

Renseignements concernant la capacité économique et financière de l'entreprise :

Libellés	Signature
Déclaration concernant le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires concernant les prestations objet du contrat, réalisées au cours des trois derniers exercices disponibles	Non

Renseignements concernant les références professionnelles et la capacité technique de l'entreprise :

Libellés	Signature
Liste des principales prestations effectuées au cours des trois dernières années, indiquant le montant, la date et le destinataire. Elles sont prouvées par des attestations du destinataire ou, à défaut, par une déclaration du candidat	Non
Déclaration indiquant l'outillage, le matériel et l'équipement technique dont le candidat dispose pour la réalisation du contrat	Non
Déclaration indiquant les effectifs moyens annuels du candidat et l'importance du personnel d'encadrement pour chacune des trois dernières années	Non

Pour présenter leur candidature, les candidats peuvent utiliser les formulaires DC1 (lettre de candidature) et DC2 (déclaration du candidat). Ces documents sont disponibles gratuitement sur le site www.economie.gouv.fr.

Ils peuvent aussi utiliser le Document Unique de Marché Européen (DUME).

Pour justifier des capacités professionnelles, techniques et financières d'autres opérateurs économiques sur lesquels il s'appuie pour présenter sa candidature, le candidat produit les mêmes documents concernant cet opérateur économique que ceux qui lui sont exigés par le

pouvoir adjudicateur. En outre, pour justifier qu'il dispose des capacités de cet opérateur économique pour l'exécution des prestations, le candidat produit un engagement écrit de l'opérateur économique.

Pièces de l'offre :

Libellés	Signature
L'acte d'engagement (AE) et ses annexes	Non
Le mémoire justificatif des dispositions que l'entreprise se propose d'adopter pour l'exécution du contrat, pièce qui sera contractuelle, détaillant les points suivants : 1. La qualité de la prestation et la sécurité alimentaire 2. La qualité des repas accompagné des éléments suivants : 2.1. Qualité nutritionnelle, gustative et fraîcheur des fruits et légumes (intervalle cueillette livraison) et autres produits frais ; 2.2. Propositions d'aliments issus de l'agriculture biologique ou circuits courts ou équivalent 3. Le développement durable volet environnemental 4. Le développement durable volet social 5. Les mesures en cas d'intoxication alimentaire 6. la mesure du degré de satisfaction des usagers ainsi que des exemples d'enquête en vue de mesurer la satisfaction des usagers 7. La formation des agents municipaux 8. Le cadre provenance produits	Non
Le bordereau des prix unitaires (BPU), pièce contractuelle	Non
Le détail quantitatif estimatif (DQE)	Non
Tous les certificats d'agrément et tous les récépissés de déclaration en rapport avec l'exécution des prestations objets du marché de la commune de Bayonne : - La déclaration de l'établissement auprès du Préfet du département - Le dernier certificat vétérinaire d'agrément national avec marque de salubrité de la cuisine centrale (Arrêté du 8 octobre 2013) ou pour le candidat provenant d'un pays tiers l'agrément correspondant à chacune des variétés des denrées mises sur le marché conformément à l'article L233-2 du Code Rural - Le dernier certificat vétérinaire d'agrément des véhicules de transports	Non

L'offre, qu'elle soit présentée par une seule entreprise ou par un groupement, devra indiquer tous les sous-traitants connus lors de son dépôt. Elle devra également indiquer les prestations dont la sous-traitance est envisagée, la dénomination et la qualité des sous-traitants.

Les tâches que l'acheteur souhaite faire effectuer exclusivement par le titulaire du contrat sont indiquées au cahier des charges.

5.2 - Echantillons, maquettes ou prototypes

Afin d'optimiser l'analyse des offres, les candidats fourniront les échantillons, maquettes ou prototypes suivants :

Le candidat livrera, le cas échéant, à cet effet trois repas complets « crèches » et trois repas complets « écoles ». Dans ces propositions, un plat végétarien, un plat de poisson et un plat de viande devra être proposé le tout «fait maison». La date de livraison sera communiqué 10 jours avant la date de leur livraison.

La livraison interviendra, le cas échéant, à l'école du Grand Bayonne située rue Albert Ier à

Bayonne, en liaison froide en vue d'être réchauffé par des agents des services municipaux.

Cette dégustation entrera, le cas échéant, en ligne de compte dans le jugement des offres.

6 - Conditions d'envoi ou de remise des plis

Les plis devront parvenir à destination avant la date et l'heure limites de réception des offres indiquées sur la page de garde du présent document.

6.1 - Transmission électronique

La transmission des documents par voie électronique est effectuée sur le profil d'acheteur du pouvoir adjudicateur, à l'adresse URL suivante : <https://demat-ampa.fr/?page=Entreprise.EntrepriseAdvancedSearch&AllCons&id=594747&orgAcronyme=i0r64>

Le choix du mode de transmission est global et irréversible. Les candidats doivent appliquer le même mode de transmission à l'ensemble des documents transmis au pouvoir adjudicateur.

Le pli doit contenir deux dossiers distincts comportant respectivement les pièces de la candidature et les pièces de l'offre définies au présent règlement de la consultation.

Chaque transmission fera l'objet d'une date certaine de réception et d'un accusé de réception électronique. A ce titre, le fuseau horaire de référence est celui de (GMT+01:00) Paris, Bruxelles, Copenhague, Madrid. Le pli sera considéré « hors délai » si le téléchargement se termine après la date et l'heure limites de réception des offres.

Si plusieurs plis sont transmis successivement par le même candidat, **seul le dernier pli transmis dans le délai imparti est pris en compte par l'acheteur**. Il doit par conséquent contenir l'ensemble des pièces exigées au titre de la présente consultation.

Le pli peut être doublé d'une copie de sauvegarde transmise dans les délais impartis, sur support physique électronique (CD-ROM, DVD-ROM, clé usb) ou sur support papier. Cette copie doit être placée dans un pli portant la mention « copie de sauvegarde », ainsi que le nom du candidat et l'identification de la procédure concernée. Elle est ouverte dans les cas suivants :

- lorsqu'un programme informatique malveillant est détecté dans le pli transmis par voie électronique ;
- lorsque le pli électronique est reçu de façon incomplète, hors délai ou n'a pu être ouvert, à condition que sa transmission ait commencé avant la clôture de la remise des plis.

La copie de sauvegarde peut être transmise ou déposée à l'adresse suivante :
Mairie - Service Commande Publique

HOTEL DE VILLE
1 AVENUE MARECHAL LECLERC
64100 BAYONNE
Tél : 05.59.46.61.63

Les formats électroniques dans lesquels les documents peuvent être transmis sont les suivants : Les plus couramment utilisés

L'organisation et le nommage des fichiers attendus par le pouvoir adjudicateur est le suivant :

DEJE24_06_AE
DEJE24_06_BPU
DEJE24_06_DQE
DEJE24_06_MEMOIRE
DEJE24_06_CANDIDATURE

La taille maximum acceptée pour un pli électronique est de 500 Mo.

Chaque document pour lequel une signature est requise doit faire l'objet d'une signature électronique au format XAdES, CAdES ou PAdES. La signature électronique du pli ne vaut pas signature des documents qu'il contient.

Conformément à l'arrêté du 22 mars 2019 relatif à la signature électronique des contrats de la commande publique, la signature doit être une signature avancée reposant sur un certificat qualifié, tel que défini par le règlement européen n° 910/2014 du 23 juillet 2014 sur l'identification électronique et les services de confiance pour les transactions électroniques (eIDAS). Toutefois, les certificats de signature de type RGS demeurent valables jusqu'à leur expiration.

Le certificat de signature qualifié est délivré par un prestataire de service de confiance qualifié répondant aux exigences du règlement eIDAS. Une liste de prestataires est disponible sur le site de l'ANSSI (<https://www.ssi.gouv.fr/>). Il peut aussi être délivré par une autorité de certification, française ou étrangère. Le candidat devra alors démontrer son équivalence au règlement eIDAS.

Le candidat qui utilise un autre outil de signature que celui du profil d'acheteur, ou un certificat délivré par une autre autorité de certification, doit transmettre gratuitement le mode d'emploi permettant la vérification de la validité de la signature.

La signature électronique du contrat par l'attributaire n'est pas exigée dans le cadre de cette consultation.

Pour signer électroniquement, le candidat peut utiliser l'un des trois formats de signature autorisés par la réglementation (XAdES, CAdES ou PAdES). Le pouvoir adjudicateur préconise toutefois l'utilisation d'une signature électronique au format pAdES.

Après attribution, les candidats sont informés que l'offre électronique retenue sera transformée en offre papier, pour donner lieu à la signature manuscrite de l'accord-cadre par les parties, en l'absence de signature électronique.

Les frais d'accès au réseau et de recours à la signature électronique sont à la charge des candidats.



Pensez à anticiper votre dépôt plusieurs heures avant l'heure limite

6.2 - Transmission sous support papier

La transmission des plis par voie électronique est imposée pour cette consultation. Par conséquent, la transmission par voie papier n'est pas autorisée.

7 - Examen des candidatures et des offres

7.1 - Sélection des candidatures

Avant de procéder à l'examen des candidatures, s'il apparaît que des pièces du dossier de candidature sont manquantes ou incomplètes, le pouvoir adjudicateur peut décider de demander à tous les candidats concernés de produire ou compléter ces pièces dans un délai maximum de 3 jours.

Les candidatures conformes et recevables seront examinées, à partir des seuls renseignements et documents exigés dans le cadre de cette consultation, pour évaluer leur situation juridique ainsi que leurs capacités professionnelles, techniques et financières.

7.2 - Attribution des accords-cadres

Le jugement des offres sera effectué dans les conditions prévues aux articles L.2152-1 à L.2152-4, R. 2152-1 et R. 2152-2 du Code de la commande publique et donnera lieu à un classement des offres.

L'attention des candidats est attirée sur le fait que toute offre irrégulière pourra faire l'objet d'une demande de régularisation, à condition qu'elle ne soit pas anormalement basse. En revanche, toute offre inacceptable ou inappropriée sera éliminée.

Les critères retenus pour le jugement des offres sont pondérés de la manière suivante :

Critères	Pondération
1-Qualité de la prestation et sécurité alimentaire (1) :	25.0
2-Qualité des repas (2) :	26.0
2.1-Qualité nutritionnelle, gustative et fraîcheur des fruits et légumes (intervalle cueillette livraison) et autres produits frais ;	13.0
2.2-Propositions d'aliments issus de l'agriculture biologique ou circuits courts ou équivalent	13.0
3-Prise en compte du développement durable dans son volet environnemental (4):	10.0
3.1-mode de production des produits respectueux de l'environnement ((agriculture biologique : label biologique communautaire ou national ou équivalent) et approvisionnement en circuit court	5.0
3.2-moyens logistiques développés par le candidat pour répondre aux enjeux environnementaux (transport, réduction des déchets à la source: réduction des emballages et des conditionnements en amont et dans les lieux de restauration - notamment barquettes r	5.0
4-Prise en compte du développement durable dans son volet social (5)	5.0
4.1-Qualité du tutorat : modalités d'accompagnement de la (ou des) personne(s) en insertion dans l'acquisition des ses compétences et évaluation, contenu des formations (interne ou externe), nombre d'heures de formation prévu et budget prévu	2.0

Critères	Pondération
<i>4.2-Perspective d'accès à l'emploi durable hors ou dans l'entreprise pour la (ou des) personne(s) en insertion</i>	<i>2.0</i>
<i>4.3-Volume d'insertion dédié à l'activité</i>	<i>1.0</i>
5-Mesures d'accompagnement en cas d'intoxication alimentaire (6)	4.0
6-Mesure du degré de satisfaction des usagers (7)	4.0
7-Formation des agents du service éducation et des crèches (8)	6.0
8-Prix des prestations	20.0

1 Qualité de la prestation et sécurité alimentaire :

Le candidat remettra un mémoire technique détaillant les points suivants :

- xx Les règles d'hygiène applicables au personnel ainsi que les mesures de nettoyage et de désinfection des équipements
- xx Les modalités de réception (organisation et contrôle) et de conservation des marchandises
- xx Les modalités de confection, conservation et transport des repas ainsi que les modes de contrôle des températures
- xx La liste des fournisseurs et les critères de sélection de ceux-ci (ainsi que les mesures prises pour vérifier la constante adéquation de ces fournisseurs aux critères avancés)
- xx L'organisation des contrôles bactériologiques
- xx Les mesures prises pour assurer la prévention de réactions allergiques
- xx La traçabilité des produits : le candidat remettra une note technique sur les moyens mis en oeuvre pour garantir la provenance des produits et leur traçabilité
- xx La qualification du personnel affecté à la réalisation de la prestation
- xx L'engagement du candidat à la réactivité en termes d'ajustement quotidien des commandes et de réassort des denrées en cas de problème de livraison
- xx La simplicité de manipulation pour le personnel et les enfants (conditionnements) et de consommation

Le mémoire technique pourra être étayé par tout document interne propre au candidat. La Commission pourra se transporter dans la cuisine centrale des candidats pour visiter les locaux.

2 - Qualité des repas :

Le candidat remettra un mémoire technique, la liste de la provenance des principales fournitures ainsi que les éléments indiqués ci-après démontrant la pertinence de la proposition au regard des points suivants :

- . Qualité nutritionnelle (dont la variété et l'équilibre), gustative et fraîcheur des produits (intervalle cueillette livraison) et autres produits frais ;
- . Propositions d'aliments issus de l'agriculture biologique, issus de l'approvisionnement en circuits courts (mode d'appréciation du critère en ce qui concerne l'agriculture biologique : label biologique communautaire ou national ou équivalent).

Ainsi le candidat remettra des exemples de menus, pour chaque type de repas : sur un cycle complet de 20 semaines. Il fournira également des exemples concrets de mesures du degré de satisfaction.

La Commission d'appel d'offres pourra être amenée à goûter aux préparations culinaires des candidats. Cette dégustation entrera en ligne de compte dans la notation de ce critère.

3 - Prix des prestations

Jugé sur la base du récapitulatif de l'ensemble des DQE

Modalités de notation

Note maximale 20

Autres notes : 20 (Pmini/Pproposé),

4 - Prise en compte du développement durable dans son volet environnemental

- performances de la proposition en matière de:

> mode de production des produits respectueux de l'environnement (agriculture biologique : label biologique communautaire ou national ou équivalent) et approvisionnement en circuit court: 50%

> moyens logistiques développés par le candidat pour répondre aux enjeux environnementaux (transport, réduction des déchets à la source: réduction des emballages et des conditionnements en amont et dans les lieux de restauration - notamment barquettes repas-, dispositions prises pour réduire le gaspillage alimentaire, recyclage, source d'énergie, etc...) : 50%

5 - Prise en compte du développement durable dans son volet social

Le candidat remettra une note technique détaillant les modalités d'application qu'il mettra en oeuvre pour s'acquitter de l'obligation d'insertion qui lui est imposée dans le cadre des pièces particulières et il pourra proposer également un volume d'heures d'insertion consacrées à l'activité liée au présent marché.

xxQualité du tutorat : modalités d'accompagnement de la (ou des) personne(s) en insertion dans l'acquisition de ses compétences et évaluation, contenu des formations (interne ou externe), nombre d'heures de formation prévu et budget prévu - noté sur 2

xxPerspective d'accès à l'emploi durable hors ou dans l'entreprise pour la (ou des) personne(s) en insertion - noté sur 2

xxVolume d'insertion créé spécifiquement et/ou dédié à l'activité - noté sur 1 : 0,2 points par temps complet.

6 - Mesures d'accompagnement en cas d'intoxication alimentaire

A cet égard, le candidat remettra un mémoire technique détaillant les mesures envisagées et les moyens mis en oeuvre en cas d'intoxication alimentaire

7 - Mesure du degré de satisfaction des usagers

Le candidat détaillera les mesures proposées en ce sens ainsi que des exemples d'enquête en vue de mesurer la satisfaction des usagers

8 - Formation des agents du service éducation, des crèches municipales et du centre Pausa

Le candidat remettra un mémoire sur les moyens mis en oeuvre pour assurer la formation

des agents en début de contrat et tout au long de l'exécution des prestations.

Dispositions diverses : le candidat complètera en outre le tableau "Provenance des denrées alimentaires et autres produits" dont les informations seront également utilisées dans la notation des divers critères "qualité des repas " et "Prise en compte du développement durable dans son volet environnemental" énoncés ci-dessus.

Le candidat présentera un mémoire technique dans lequel seront détaillées les mesures proposées pour chacun de ces points.

L'attributaire fournira avant la conclusion du marché :

- xx le dernier certificat vétérinaire d'agrément national avec marque de salubrité de la cuisine centrale (arrêté du 08 octobre 2013) ou pour le candidat provenant d'un pays tiers l'agrément correspondant à chacune des variétés des denrées mises sur le marché conformément à l'article L233-2 du Code Rural) ;
- xx le dernier certificat vétérinaire d'agrément des véhicules de transports ;
- xx la déclaration de l'établissement auprès du Préfet du département.

Dans le cas où des erreurs purement matérielles (de multiplication, d'addition ou de report) seraient constatées entre les indications portées sur le bordereau des prix unitaires et le détail quantitatif estimatif, le bordereau des prix prévaudra et le montant du détail quantitatif estimatif sera rectifié en conséquence. L'entreprise sera invitée à confirmer l'offre ainsi rectifiée ; en cas de refus, son offre sera éliminée comme non cohérente.

7.3 - Suite à donner à la consultation

L'offre la mieux classée sera donc retenue à titre provisoire en attendant que le ou les candidats produisent les certificats et attestations des articles R. 2143-6 à R. 2143-10 du Code de la commande publique.

Les pièces et attestations mentionnées ci-dessus seront à déposer par le ou les attributaires pressentis sur la plateforme en ligne mise à disposition gratuitement à l'adresse suivante : <https://www.e-attestations.com>

Le délai imparti par le pouvoir adjudicateur pour remettre ces documents ne pourra être supérieur à 10 jours.

8 - Renseignements complémentaires

8.1 - Adresses supplémentaires et points de contact

Pour tout renseignement complémentaire concernant cette consultation, les candidats transmettent impérativement leur demande par l'intermédiaire du profil d'acheteur du pouvoir adjudicateur, dont l'adresse URL est la suivante : <https://demat-ampa.fr/?page=Entreprise.EntrepriseAdvancedSearch&AllCons&id=594747&orgAcronym=i0r64>

Cette demande doit intervenir au plus tard 10 jours avant la date limite de remise des plis.

Une réponse sera alors adressée, à toutes les entreprises ayant retiré le dossier ou l'ayant téléchargé après identification, 6 jours au plus tard avant la date limite de remise des plis.

8.2 - Procédures de recours

Le tribunal territorialement compétent est :
Tribunal Administratif de Pau
50 Cours Lyautey
64010 PAU CEDEX

Tél : 05 59 84 94 40
Télécopie : 05 59 02 49 93
Courriel : greffe.ta-pau@juradm.fr

Les voies de recours ouvertes aux candidats sont les suivantes : - Référé pré-contractuel prévu aux articles L.551-1 à L.551-12 du Code de justice administrative (CJA), et pouvant être exercé avant la signature du contrat.

- Référé contractuel prévu aux articles L.551-13 à L.551-23 du CJA, et pouvant être exercé dans les délais prévus à l'article R. 551-7 du CJA.

- Recours de pleine juridiction ouvert aux tiers justifiants d'un intérêt lésé, et pouvant être exercé dans les deux mois suivant la date à laquelle la conclusion du contrat est rendue publique.

Pour obtenir des renseignements relatifs à l'introduction des recours, les candidats devront s'adresser à :

Tribunal Administratif de Pau
Villa Noulibos
50 Cours Lyautey
64010 PAU CEDEX

Tél : 05 59 84 94 40
Télécopie : 05 59 02 49 93
Courriel : greffe.ta-pau@juradm.fr