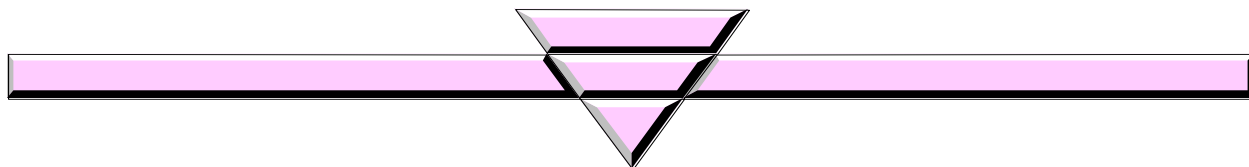




VILLE DE GUIPAVAS

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES



**FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES
POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE**

Date et heure limites de réception des offres

Le 27 septembre 2021 à 12 Heures

Règlement de la Consultation

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

SOMMAIRE

ARTICLE PREMIER : OBJET ET ETENDUE DE LA CONSULTATION	3
1.1 - OBJET DE LA CONSULTATION	3
1.2 - ETENDUE DE LA CONSULTATION	3
1.3 - DECOMPOSITION DE LA CONSULTATION	3
1.4 - CONDITIONS DE PARTICIPATION DES CONCURRENTS	3
1.5 – CLASSIFICATION CPV	4
ARTICLE 2 : CONDITIONS DE LA CONSULTATION	4
2.1 - DELAIS DE LIVRAISON	4
2.2 - VARIANTES ET PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES OU ALTERNATIVES	4
2.3 - DELAI DE VALIDITE DES OFFRES	4
2.4 - MODE DE REGLEMENT DU MARCHE	4
2.5 – CONDITIONS PARTICULIERES D’EXECUTION	4
ARTICLE 3 : CONTENU DU DOSSIER DE CONSULTATION	4
ARTICLE 4 : PRESENTATION DES CANDIDATURES ET DES OFFRES	4
ARTICLE 5 : SELECTION DES CANDIDATURES ET JUGEMENT DES OFFRES	6
ARTICLE 6 : CONDITIONS D’ENVOI OU DE REMISE DES PLIS	11
6.1 – TRANSMISSION SOUS SUPPORT PAPIER	ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.
6.2 – TRANSMISSION ELECTRONIQUE	12
ARTICLE 7 : RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES	11
ARTICLE 8 : VOIES DE RECOURS	11

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

Article premier : Objet et étendue de la consultation

1.1 - Objet de la consultation

La présente consultation concerne **LA FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE.**

1.2 - Etendue de la consultation

Le présent appel d'offres ouvert est soumis aux dispositions des articles R2124-1 et R2162-1 à 6 et R2162-13 et 14 du Code de la Commande publique (CCP). Les prestations feront l'objet d'un accord-cadre par lot avec un seul opérateur économique, avec émission de bons de commande, notifiés par l'acheteur au fur et à mesure des besoins.

Il s'agit d'un accord-cadre à bons de commande avec minimum et maximum, d'une durée de 12 mois à compter du 1^{er} janvier 2022, reconductible deux fois pour se terminer le 31 décembre 2024.

1.3 - Décomposition de la consultation

Les prestations sont réparties en 11 lots désignés ci-dessous.

<i>Lot</i>	<i>Désignation</i>
1	Viande fraîche de bœuf, de veau, d'agneau
2	Viande fraîche de porc
3	Charcuterie
4	Volailles
5	Surgelés
6	Epicerie
7	Fruits et légumes frais, 4 ^{ème} et 5 ^{ème} gamme
8	Produits laitiers et ovoproduits
9	Produits laitiers issus de l'agriculture biologique
10	Pain
11	Epicerie bio

S'agissant de marchés à bons de commande, le montant des prestations hors taxe sera susceptible de varier à l'intérieur de chaque lot, dans les limites annuelles suivantes :

Lot n° 1 :	12 000 € HT (minimum) / 20 000 € HT (maximum)
Lot n° 2 :	1 000 € HT (") / 5 000 € HT (")
Lot n° 3 :	9 000 € HT (") / 15 000 € HT (")
Lot n° 4 :	8 500 € HT (") / 12 000 € HT (")
Lot n° 5 :	35 000 € HT (") / 45 000 € HT (")
Lot n° 6 :	37 000 € HT (") / 43 000 € HT (")
Lot n° 7 :	28 000 € HT (") / 37 000 € HT (")
Lot n° 8 :	35 000 € HT (") / 45 000 € HT (")
Lot n° 9 :	7 000 € HT (") / 14 000 € HT (")
Lot n° 10 :	10 000 € HT (") / 15 000 € HT (")
Lot n° 11 :	8 000 € HT (-) / 12 000 € HT (-)

Chacun des lots fera l'objet d'un marché séparé. Les candidats pourront présenter une offre pour un ou plusieurs lots.

1.4 - Conditions de participation des concurrents

Chaque candidat pourra répondre individuellement ou en groupement. Dans ce cas, aucune forme de groupement n'est imposée au candidat.

1.5 – Classification CPV

Classification CPV : 03000000-1 ; 15130000-8 ; 15300000-1.

Article 2 : Conditions de la consultation

2.1 - Délais de livraison

Les livraisons seront effectuées :

<i>Lot</i>	<i>Désignation</i>	<i>Livraisons</i>
1	Viande fraîche de bœuf, de veau, d'agneau	Selon les besoins
2	Viande fraîche de porc	Selon les besoins
3	Charcuterie.	2 jours par semaine
4	Volailles fraîches.	Selon les besoins
5	Surgelés.	1 à 2 fois par semaine
6	Epicerie.	1 fois par quinzaine
7	Fruits et légumes frais, 4 ^{ème} et 5 ^{ème} gamme	2 jours par semaine
8	Produits laitiers et ovoproduits.	2 jours par semaine
9	Produits laitiers issus de l'agriculture biologique.	Selon les besoins
10	Pain	Tous les jours
11	Epicerie bio	Selon les besoins

2.2 - Variantes et Prestations supplémentaires ou alternatives

Aucune variante, ni prestation supplémentaire ou alternative n'est autorisée.

2.3 - Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est fixé à **120 jours** à compter de la date limite de réception des offres.

2.4 - Mode de règlement du marché

Les sommes dues au(x) titulaire(s) du marché, seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des factures ou des demandes de paiement équivalentes.

2.5 – Conditions particulières d'exécution

Aucune prestation n'est réservée au profit d'entreprises ou d'établissements visés par les articles R2113-7 et 8 du Code de la Commande publique (CCP).

Article 3 : Contenu du dossier de consultation

Le dossier de consultation contient les pièces suivantes :

- Le règlement de la consultation (R.C.)
- L'acte d'engagement (A.E.) et ses annexes
- Les devis quantitatifs estimatifs valant bordereaux des prix
- Le cahier des clauses administratives particulières (C.C.A.P.)
- Le cahier des clauses techniques particulières (C.C.T.P.)

Obtention du dossier

Le dossier de consultation est disponible sur les sites :

<http://www.guipavas.bzh> ou <https://megalys.bretagne.bzh>

Article 4 : Présentation des candidatures et des offres

Les offres des concurrents seront entièrement rédigées en langue française et exprimées en Euro.

Si les offres des concurrents sont rédigées dans une autre langue, elles doivent être accompagnées d'une traduction en français, certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté ; cette traduction doit concerner l'ensemble des documents remis dans l'offre.

Les candidats auront à produire un dossier complet comprenant les pièces suivantes (*Art. R2142-3 et R2143-3 à 16 du Code de la Commande publique*) :

Les déclarations ou attestations sur l'honneur

- > Déclaration du candidat (imprimés DC1 ou DC2) dûment complétée ou DUME.
- > Une adresse électronique valide et régulièrement consultée.
- > Déclaration sur l'honneur, justifiant d'avoir satisfait aux obligations fiscales et sociales lui incombant
- > Si le candidat est en redressement judiciaire, la copie du ou des jugements prononcés à cet effet.
- > Déclaration sur l'honneur que le candidat n'a pas fait l'objet d'une interdiction à concourir.
- > Documents ou attestations figurant aux articles R1263-12, D8222-5 ou D8222-7 et D8254-2 à 5 du code du travail.
- > Attestation sur l'honneur que le candidat n'a pas fait l'objet, au cours des cinq dernières années, d'une condamnation inscrite au bulletin n° 2 du casier judiciaire pour les infractions visées aux articles L8221-1, L8231-1, L8241-1 et L8251-1 du code du travail.

Les références et capacité de leur entreprise :

- > Attestation d'assurance RC
- > Attestation d'assurance couvrant les responsabilités résultant des principes dont s'inspirent les articles 1792 et 2270 du Code Civil
- > Carte de qualification professionnelle souhaitée
- > **Références récentes (> 2018) sur les principales fournitures livrées**
- > Moyens en personnel et en matériel devant être mis en œuvre pour l'exécution du présent marché

L'usage des formulaires existants (déclaration du candidat DC 1, DC 2 ou DUME) n'est pas obligatoire, mais facilite grandement la présentation des candidatures.

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 l'acheteur. 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.

NOTA : Avant de procéder à l'examen des candidatures, si l'on constate que des pièces visées ci-dessus sont manquantes ou incomplètes, l'acheteur peut décider de demander à tous les candidats concernés de produire ou compléter ces pièces dans un délai de 3 jours. Les autres candidats qui ont la possibilité de compléter leur candidature, en seront informés dans le même délai.

Pièces de l'offre :

Un projet de marché comprenant **impérativement** :

- L'acte d'engagement (A.E.) et ses annexes : à compléter par les représentants qualifiés des entreprises ayant vocation à être titulaire du contrat
- Le cahier des clauses administratives particulières (C.C.A.P.) : cahier ci-joint à accepter sans aucune modification daté et signé
- Le cahier des clauses techniques particulières (C.C.T.P.) : cahier ci-joint à accepter sans aucune modification daté et signé
- Les bordereaux des prix unitaires
- Un mémoire technique détaillé indiquant les dispositions que chaque candidat se propose d'adopter pour l'exécution des prestations (un par lot) : **pièce obligatoire à joindre à l'offre**. L'absence de ce mémoire entraînera le rejet de l'offre, qui sera déclarée irrégulière.
Pour les lots 1, 2, 3, 4, 8, 9, 10 et 11 le mémoire technique joint est imposé.

Echantillonnage pour la comparaison des offres

La commune de Guipavas se réserve le droit de demander des échantillons aux candidats. Les échantillons demandés sont signalés par un astérisque dans les bordereaux des prix unitaires. Ils devront parvenir à la cuisine de l'école élémentaire Louis Pergaud, située 27 rue Saint Thudon, 29490 GUIPAVAS pour **le 27 septembre 2021 avant 10h00.**

Les produits échantillonnés feront l'objet d'une préparation en situation comparable à un service pour dégustation et évaluation selon les critères prévus dans l'article 5 du présent règlement.

Pour assurer leur fiabilité, ces échantillons seront livrés en unités de conditionnement d'origine, fermés et comportant toutes les mentions légales d'identification du produit ainsi que le nom du fournisseur et le numéro de lot.

Les échantillons ne peuvent donner lieu à facturation. Cependant, lorsque ces demandes impliquent un investissement significatif pour les candidats, ils pourront demander à être indemnisés. Ils devront cependant en informer au préalable la collectivité.

Le défaut de présentation d'échantillons sollicités par la commune de Guipavas expose le candidat à une appréciation défavorable de son offre.

Article 5 : Sélection des candidatures et jugement des offres

Il sera procédé dans un premier temps, à l'examen des candidatures recevables du point de vue de la situation administrative, puis des capacités professionnelles et financières des candidats. Le jugement sera effectué dans les conditions prévues aux articles R2152-1 à 12 du Code de la Commande publique.

L'attention est attirée sur le fait que toute offre incomplète sera immédiatement écartée.

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

<u>pour les lots 1, 2, 3, 4, 9 et 11 :</u>	
Critères et sous-critères	Pondération
Critère prix : Montant HT du Détail Quantitatif Estimatif	40%
Les prix unitaires mentionnés au bordereau des prix	30%
Le rabais consenti par le candidat sur l'ensemble des fournitures non référencées aux bordereaux des prix	10%
Critère qualité des produits et valeur technique	30%
Qualité nutritionnelle, gustative répondant aux obligations et/ou recommandations en vigueur, fraîcheur des produits...	15%
Conditions de réalisation des prestations/analyse des documents techniques (livraison, délais, traçabilité...)	15%
Critère Performance en matière de développement durable – Evaluation des circuits courts (distance parcourue en nombre d'intermédiaires, stockage, organisation des livraisons...)	30%

Modalités du calcul de notation pour les lots 1, 2, 3, 4, 9 et 11 :

1) Le calcul de la note de prix sera le suivant :

Le prix de la prestation, noté sur 8 (40 % de 20), est jugé à partir du prix total tel que calculé dans le bordereau des prix (noté sur 6) et de la remise consentie sur les produits non référencés au bordereau des prix (notée sur 2) avec :

- Pour le montant du bordereau des prix, il sera attribué une note calculée ainsi :

$$(\text{montant du moins disant} / \text{montant offre analysée}) \times 6$$
 Le moins-disant se verra attribuer la note de 6.
- Pour la remise sur les produits non référencés, il sera attribué une note calculée ainsi :

$$(\text{remise offre analysée} / \text{remise la plus élevée}) \times 2$$

Le candidat ayant effectué la remise la plus élevée se verra attribuer la note de 2.

Le bordereau des prix est un document destiné à permettre la comparaison des offres. Il n'est donné qu'à titre indicatif et est destiné à servir pour le jugement des offres. Il ne préjuge en rien des quantités réelles qui pourront être commandées.

2) Le calcul de la note technique sera le suivant :

La valeur technique notée sur 6 (30 % de 20) est appréciée au vu de la présentation d'un mémoire technique indiquant les points suivants :

- La qualité nutritionnelle, gustative, et la fraîcheur des produits : 3 points ;
- Les conditions de réalisation des prestations : 3 points.

3) Le calcul de la note performance en matière de développement durable sera le suivant :

La valeur « développement durable » notée sur 6 (30 % de 20) est appréciée au vu de la présentation d'un mémoire technique indiquant les points suivants :

- La mise en place de solutions environnementales (moyens de passation des commandes afin de limiter l'usage de papier, limitation des emballages, distance parcourue en nombres d'intermédiaires, stockage, organisation des livraisons) : 6 points.

Calcul de la note finale (Lots 1, 2, 3, 4, 9 et 11) :

L'ensemble est noté sur 20 maximum, décomposé comme suit :

Note de 8 maximum pour le prix (40 % de 20)

Note de 6 maximum pour la valeur technique (30 % de 20)

Note de 6 maximum pour la performance en matière de développement durable (30 % de 20)

<u>pour les lots 5 et 6 :</u>	
Critères et sous-critères	Pondération
Critère prix : Montant HT du Détail Quantitatif Estimatif	40%
Les prix unitaires mentionnés au bordereau des prix	30%
Le rabais consenti par le candidat sur l'ensemble des fournitures non référencées aux bordereaux des prix	10%
Critère qualité des produits et valeur technique	40%
Qualité nutritionnelle, gustative répondant aux obligations et/ou recommandations en vigueur, fraîcheur des produits...	20%
Conditions de réalisation des prestations/analyse des documents techniques (livraison, délais, traçabilité...)	20%
Critère Performance en matière de développement durable – Evaluation des circuits courts (distance parcourue en nombre d'intermédiaires, stockage, organisation des livraisons...)	20%

Modalités du calcul de notation pour les lots 5 et 6 :

1) Le calcul de la note de prix sera le suivant :

Le prix de la prestation, noté sur 8 (40 % de 20), est jugé à partir du prix total tel que calculé dans le bordereau des prix (noté sur 6) et de la remise consentie sur les produits non référencés au bordereau des prix (notée sur 2) avec :

- Pour le montant du bordereau des prix, il sera attribué une note calculée ainsi :
$$(\text{montant du moins disant} / \text{montant offre analysée}) \times 6$$

Le moins-disant se verra attribuer la note de 6.
- Pour la remise sur les produits non référencés, il sera attribué une note calculée ainsi :
$$(\text{remise offre analysée} / \text{remise la plus élevée}) \times 2$$

Le candidat ayant effectué la remise la plus élevée se verra attribuer la note de 2.

Le bordereau des prix est un document destiné à permettre la comparaison des offres. Il n'est donné qu'à titre indicatif et est destiné à servir pour le jugement des offres. Il ne préjuge en rien des quantités réelles qui pourront être commandées.

2) Le calcul de la note technique sera le suivant :

La valeur technique notée sur 8 (40 % de 20) est appréciée au vu de la présentation d'un mémoire technique indiquant les points suivants :

- La qualité nutritionnelle, gustative, et la fraîcheur des produits : 4 *points* ;
- Les conditions de réalisation des prestations : 4 *points*.

3) Le calcul de la note performance en matière de développement durable sera le suivant :

La valeur « développement durable » notée sur 4 (20 % de 20) est appréciée au vu de la présentation d'un mémoire technique indiquant les points suivants :

- La mise en place de solutions environnementales (moyens de passation des commandes afin de limiter l'usage de papier, limitation des emballages, distance parcourue en nombres d'intermédiaires, stockage, organisation des livraisons) : 4 *points*.

Calcul de la note finale (Lots 5 et 6) :

L'ensemble est noté sur 20 maximum, décomposé comme suit :

Note de 8 maximum pour le prix (40 % de 20)

Note de 8 maximum pour la valeur technique (40 % de 20)

Note de 4 maximum pour la performance en matière de développement durable (20 % de 20)

<u>pour le lot 7 :</u>	
Critères et sous-critères	Pondération
Critère prix : Montant HT du Détail Quantitatif Estimatif	30%
Les prix unitaires mentionnés au bordereau des prix	30%
Critère qualité des produits et valeur technique	30%
Qualité nutritionnelle, gustative répondant aux obligations et/ou recommandations en vigueur, fraîcheur des produits...	15%
Conditions de réalisation des prestations/analyse des documents techniques (livraison, délais, traçabilité...)	15%
Critère Performance en matière de développement durable – Evaluation des circuits courts (distance parcourue en nombre d'intermédiaires, transports empreinte carbone...).	30%
Critère accompagnement : Ateliers pédagogiques (animations, sensibilisation des convives...)	10%

Modalités du calcul de notation pour le lot 7 :

1) Le calcul de la note de prix sera le suivant :

Le prix de la prestation, noté sur 6 (30 % de 20), est jugé à partir du prix total tel que calculé dans le bordereau des prix avec :

$$(\text{montant du moins disant} / \text{montant offre analysée}) \times 6$$

Le moins-disant se verra attribuer la note de 6.

Le bordereau des prix est un document destiné à permettre la comparaison des offres. Il n'est donné qu'à titre indicatif et est destiné à servir pour le jugement des offres. Il ne préjuge en rien des quantités réelles qui pourront être commandées.

2) Le calcul de la note technique sera le suivant :

La valeur technique notée sur 6 (30 % de 20) est appréciée au vu de la présentation d'un mémoire technique indiquant les points suivants :

- La qualité nutritionnelle, gustative, et la fraîcheur des produits : 3 *points* ;
- Les conditions de réalisation des prestations : 3 *points*.

3) Le calcul de la note performance en matière de développement durable sera le suivant :

La valeur « développement durable » notée sur 6 (30 % de 20) est appréciée au vu de la présentation d'un mémoire technique indiquant les points suivants :

- La mise en place de solutions environnementales (moyens de passation des commandes afin de limiter l'usage de papier, limitation des emballages, distance parcourue en nombres d'intermédiaires, stockage, organisation des livraisons) : 6 *points*.

4) Le calcul de la note critère accompagnement sera le suivant :

La valeur « accompagnement Ateliers pédagogiques » notée sur 2 (10 % de 20) est appréciée au vu de la présentation d'un mémoire technique précisant le contenu et les modalités des animations pouvant être proposées (patrimoine culinaire/thèmes...) : 2 *points*.

Calcul de la note finale (Lot 7) :

L'ensemble est noté sur 20 maximum, décomposé comme suit :

Note de 6 maximum pour le prix (30 % de 20)

Note de 6 maximum pour la valeur technique (30 % de 20)

Note de 6 maximum pour la performance en matière de développement durable (30 % de 20)

Note de 2 maximum pour l'accompagnement d'ateliers pédagogiques (10 % de 20).

<u>pour les lots 8 et 10 :</u>	
Critères et sous-critères	Pondération
Critère prix : Montant HT du Détail Quantitatif Estimatif	30%
Les prix unitaires mentionnés au bordereau des prix	25%
Le rabais consenti par le candidat sur l'ensemble des fournitures non référencées aux bordereaux des prix	5%
Critère qualité des produits et valeur technique	30%
Qualité nutritionnelle, gustative répondant aux obligations et/ou recommandations en vigueur, fraîcheur des produits...	15%
Conditions de réalisation des prestations/analyse des documents techniques (livraison, délais, traçabilité...)	15%
Critère Performance en matière de développement durable – Evaluation des circuits courts (distance parcourue en nombre d'intermédiaires, transports empreinte carbone...).	30%
Critère accompagnement : Ateliers pédagogiques (animations, sensibilisation des convives...)	10%

Modalités du calcul de notation pour les lots 8 et 10 :

1) Le calcul de la note de prix sera le suivant :

Le prix de la prestation, noté sur 6 (30 % de 20), est jugé à partir du prix total tel que calculé dans le bordereau des prix (noté sur 5) et de la remise consentie sur les produits non référencés au bordereau des prix (notée sur 1) avec :

- Pour le montant du bordereau des prix, il sera attribué une note calculée ainsi :
$$(\text{montant du moins disant} / \text{montant offre analysée}) \times 5$$

Le moins-disant se verra attribuer la note de 5.
- Pour la remise sur les produits non référencés, il sera attribué une note calculée ainsi :
$$(\text{remise offre analysée} / \text{remise la plus élevée}) \times 1$$

Le candidat ayant effectué la remise la plus élevée se verra attribuer la note de 1.

Le bordereau des prix est un document destiné à permettre la comparaison des offres. Il n'est donné qu'à titre indicatif et est destiné à servir pour le jugement des offres. Il ne préjuge en rien des quantités réelles qui pourront être commandées.

2) Le calcul de la note technique sera le suivant :

La valeur technique notée sur 6 (30 % de 20) est appréciée au vu de la présentation d'un mémoire technique indiquant les points suivants :

- La qualité nutritionnelle, gustative, et la fraîcheur des produits : 3 *points* ;
- Les conditions de réalisation des prestations : 3 *points*.

3) Le calcul de la note performance en matière de développement durable sera le suivant :

La valeur « développement durable » notée sur 6 (30 % de 20) est appréciée au vu de la présentation d'un mémoire technique indiquant les points suivants :

- La mise en place de solutions environnementales (moyens de passation des commandes afin de limiter l'usage de papier, limitation des emballages, distance parcourue en nombres d'intermédiaires, stockage, organisation des livraisons) : 6 *points*.

4) Le calcul de la note critère accompagnement sera le suivant :

La valeur « accompagnement Ateliers pédagogiques » notée sur 2 (10 % de 20) est appréciée au vu de la présentation d'un mémoire technique précisant le contenu et les modalités des animations pouvant être proposées (patrimoine culinaire/thèmes...) : 2 *points*.

Calcul de la note finale (Lots 8 et 10) :

L'ensemble est noté sur 20 maximum, décomposé comme suit :

Note de 6 maximum pour le prix (30 % de 20)

Note de 6 maximum pour la valeur technique (30 % de 20)

Note de 6 maximum pour la performance en matière de développement durable (30 % de 20)

Note de 2 maximum pour l'accompagnement d'ateliers pédagogiques (10 % de 20).

Choix du titulaire :

Le candidat désigné par arrêté de Monsieur le Maire, pris par délégation du Conseil Municipal, disposera d'un délai maximum de 10 jours francs à compter de la réception du courriel l'informant que son offre est retenue, pour fournir à l'acheteur l'ensemble des certificats délivrés par les administrations et organismes compétents, justifiant qu'il a satisfait aux obligations fiscales et sociales qui lui incombent.

A défaut de la fourniture de ces certificats dans le délai indiqué ci-dessus, son offre pourra être rejetée par la collectivité sans mise en demeure. Le candidat classé second par la Commission d'Appel d'Offres pourra se

voir attribuer le marché, sous réserve qu'il respecte lui-même les obligations indiquées dans le paragraphe précédent.

Article 6 : Conditions de remise des plis

La date limite de réception des offres est fixée au : 27 septembre 2021 à 12h00

Attention : Les offres seront obligatoirement transmises par voie électronique via le profil d'acheteur Mégalis Bretagne à l'adresse suivante : <https://www.megalisbretagne.bzh/>

Toute offre papier sera rejetée.

L'heure limite retenue pour la réception des plis correspondra au dernier octet reçu.

Les plis parvenus après cette date et heure limites par voie dématérialisée seront éliminés sans avoir été ouverts et le candidat en sera informé. En cas de réception de plusieurs offres par un seul et même candidat, la collectivité n'ouvrira que la dernière offre. Les offres précédentes ne seront pas ouvertes et le candidat en sera avisé.

La signature de l'offre est possible mais n'est pas obligatoire. Seul le candidat informé que son offre est retenue est tenu de la signer.

Le candidat peut choisir de signer son offre dès le dépôt de sa candidature. Dans ce cas, il aura recours à un certificat de signature électronique de type RGS, conformément à l'arrêté du 15 juin 2012 relatif à la signature électronique dans les marchés publics. Les formats de signature électronique acceptés sont : **XAdES, PAdES, CAdES.**

Dans le cas de candidatures groupées, le mandataire assure la sécurité et l'authenticité des informations transmises au nom des membres du groupement.

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

Article 7 : Renseignements complémentaires

Pour toute demande de renseignements complémentaires, les candidats peuvent faire parvenir leurs questions au plus tard 6 jours avant la date limite de remise des offres via la plate-forme : <https://marches.e-megalisbretagne.org/>

Une réponse écrite sera alors adressée à tous les candidats ayant retiré le dossier de consultation.

Article 8 : Voies de recours

> Instance chargée des procédures de recours :

Tribunal administratif de Rennes – 3 contour de la Motte - 35000 Rennes.

Tél. 02.23.21.28.28 / Télécopieur : 02.99.63.56.84 / « Télérecours citoyen » : www.telerecours.fr

> Organe chargé des procédures de médiation :

Comités consultatifs de règlement amiable des différends ou litiges relatifs aux marchés publics – 6 quai Ceineray – B.P. 33515 – 44035 Nantes.

Tél. : 02.40.08.64.33

> Service auprès duquel des renseignements peuvent être obtenus concernant l'introduction des recours :

Greffé du Tribunal administratif de Rennes.