

Identification de l'organisme qui passe le marché :

LE MOLOCO

Espace Musiques Actuelles du Pays de Montbéliard

21 rue de Seloncourt

25400 AUDINCOURT

Régie dotée de la personnalité morale et de l'autonomie financière – EPIC

Correspondant :

David Demange

Le Moloco

21 rue de Seloncourt – 25400 Audincourt

Tél : 03 81 30 78 30 / direction@lemoloco.com

Type de procédure :

Procédure adaptée (article R 2123-1 1° du Code de la commande publique)

Type de marché de fournitures :

Accord cadre à bons de commande (article R 2162-1 à R 2162-6, R 2162-13 et 2162-14 du code de la commande publique).

Objet du marché :

Marché de fourniture de boissons à destination du bar du MOLOCO.

Caractéristiques principales :

Les produits proposés seront des boissons aux valeurs gustatives reconnues par le grand public. Ils devront bénéficier d'une qualité et d'une notoriété d'un bon niveau, équivalent à celui des produits habituellement commercialisés dans les débits de boissons.

Des variantes seront-elles prises en compte : oui -

Variante obligatoires : 32 variantes dont 3 variantes avec deux références pour les bières en fûts, 7 variantes pour les bières en bouteille conditionnées en (33cl), 14 variantes dont 1 variante avec 2 références pour le vin blanc, 1 variante pour le vin rosé, 11 variantes pour le vin rouge, 11 variantes pour les autres alcools et 19 variantes pour les boissons non alcoolisées.

Dans le cas où un candidat ne répondrait pas aux variantes il serait éliminé.

Les variantes facultatives (à l'initiative des candidats) ne sont pas admises.

Quantités

Le présent marché est un marché à bons de commande avec un montant maximum annuel de commande à 70 000€.

Les bons de commande seront notifiés par le pouvoir adjudicateur au fur et à mesure des besoins.

Prestations divisées en lots : non

Lieu d'exécution et de livraison :

LE MOLOCO

Espaces Musiques Actuelles du Pays de Montbéliard

21 rue de Seloncourt

25400 AUDINCOURT

Durée :

Un an, reconductible 2 fois (tacite reconduction) sur une période globale de 3 ans.

Modalités essentielles de financement et de paiement et/ou références aux textes qui les réglementent :

Articles 109 à 132 du Décret n°2018-1075 du Code de la commande publique.

Modalités de règlement de compte : mandat administratif, virement bancaire.

Délai global de paiement : 30 jours

Modalités de financement : crédits propres

Prix révisables annuellement.

Justifications à produire quant aux qualités et capacités du candidat :

Documentations à produire à l'appui des candidatures par le candidat, aux choix de l'acheteur public :

Objet du marché :
Fourniture de boissons à destination du bar
du MOLOCO

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

Référence du marché : **MAPA 9 MOLOCO BAR**

Marché de fournitures à bons de commande
Passé selon une procédure adaptée

Date limite de réception des offres : 31 août 2022 à 17h

Depuis le 1^{er} octobre 2018, la remise des offres « papier » est interdite.
Les candidats ont l'obligation de répondre sur le profil acheteur du Moloco.
Pour plus de détails, se reporter à l'article « Conditions d'envoi ou de remise des plis » du
présent RC.

1 – Contenu du dossier de consultation

Le dossier de consultation des entreprises contient les pièces suivantes :

- Le présent règlement de consultation (R.C.),
- Le cahier des charges valant contrat
- Le bordereau des prix unitaires (B.P.U.),
- Le détail estimatif (D.E.),

En application des articles R 2132-1 à R 2132.14 du code de la commande publique, le dossier de consultation des entreprises est téléchargeable gratuitement uniquement à l'adresse électronique suivante : <https://www.e-marchespublics.com>.

L'attention des candidats est attirée sur l'obligation de télécharger le dossier de consultation pour pouvoir ensuite déposer une offre sur la plateforme de dématérialisation.

Aucune demande d'envoi du DCE n'est autorisée.

2 – Date limite de remise des offres

Mercredi 31 août 2022 à 17h

3 - 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.

3.1 - Pièces de la candidature :

Les candidats ont la possibilité de présenter leur candidature sous la forme d'un document unique de marché européen (DUME) établi conformément au modèle fixé par le règlement de la Commission européenne établissant le formulaire type pour le document unique de marché européen susvisé, en lieu et place des documents demandés aux articles R 2142-3 et R 2143-3 du code de la commande publique. Ce formulaire doit être rédigé en français.

En lieu et place du DUME, les candidats peuvent utiliser les formulaires DC1 (lettre de candidature) et DC2 (déclaration du candidat) pour présenter leur candidature. Ces documents sont disponibles gratuitement sur le site www.economie.gouv.fr. Ils contiendront les éléments indiqués ci-dessous, mais transmis en pièces jointe :

Les renseignements concernant la situation juridique de l'entreprise tels que prévus à l'article R 2143-3 du code de la commande publique :

Le candidat individuel, ou chaque membre du groupement, déclare sur l'honneur

- a) n'entrer dans aucun des cas d'interdiction de soumissionner obligatoires prévus aux articles L 2141-1 à L2141-11 du Code de la Commande Publique
- b) être en règle au regard des articles [L. 5212-1](#) à [L. 5212-11](#) du code du travail concernant l'emploi des travailleurs handicapés.

Les renseignements concernant la capacité économique et financière de l'entreprise tels que prévus aux articles R2142-6 à R2142.12 du code de la commande publique :

- Déclaration concernant le chiffre d'affaires global du candidat et, le cas échéant, le chiffre d'affaires du domaine d'activité faisant l'objet du marché public, portant au maximum sur les trois derniers exercices disponibles en fonction de la date de création de l'entreprise ou du début d'activité de l'opérateur économique, dans la mesure où les informations sur ces chiffres d'affaires sont disponibles.

- Bilans ou extraits de bilans, concernant les trois dernières années, des opérateurs économiques pour lesquels l'établissement des bilans est obligatoire en vertu de la loi.

Les renseignements concernant les capacités techniques et professionnelles de l'entreprise tels que prévus aux articles R2142-13 et R2142.14 du code de la commande publique :

- Autorisation de vente de boissons alcoolisées de catégorie 4 ;
- Liste des principales livraisons effectuées ou des principaux services fournis au cours des trois dernières années indiquant le montant, la date et le destinataire public ou privé. Les livraisons et prestations de services seront prouvées par des attestations du destinataire ou, à défaut, par une déclaration de l'opérateur économique ;

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.

NOTA : Avant de procéder à l'examen des candidatures, si l'on constate que des pièces visées ci-dessus 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 de 5 jours.

3.2 - Pièces de l'offre :

Le candidat fournira un projet de marché comprenant :

- Le cahier des charges valant contrat complété, daté et signé,
- Le bordereau des prix unitaires (BPU) et le détail estimatif (D.E.) daté et signé,
- Le catalogue tarifé (ou liste tarifaire) du titulaire avec indication des rabais et remises accordés dans le cadre du marché, le prix du BPU prévalant sur les prix du catalogue (ou liste tarifaire).
- Le mémoire technique détaillant les méthodes, l'organisation et les conditions de réalisation des prestations et précisant les modalités de commande et de livraison des marchandises ainsi que l'ensemble des éléments d'appréciation cités à l'article 5 du présent règlement de la consultation,
- Tout document que le candidat jugera utile à la compréhension de son offre.

(*) Les candidats sont informés que la signature électronique des documents n'est pas obligatoire au stade de la remise de l'offre. Toutefois, il est précisé que si les candidats souhaitent y recourir, leur signature électronique devra répondre aux prescriptions de l'arrêté du 22 mars 2019 relatif à la «signature électronique dans la commande publique» et le règlement eIDAS du 23 juillet 2014.

Il est rappelé qu'en répondant à la consultation, les candidats ont accepté les conditions de celle-ci.

Aussi, même non signées, les candidatures et offre engagent les candidats pendant la durée de validité de leur offre (90 jours). **Ils ne peuvent donc, en aucun cas retirer leur offre pendant ce délai.**

4 – Variantes obligatoires

Dans le cas où un candidat ne répondrait pas aux variantes il serait éliminé.

Des variantes sont exigées en ce qui concerne les produits :

Bières en fûts : 32 variantes dont 3 variantes avec deux références sont exigées en conditionnement dans des fûts de vingt (20) ou trente (30) litres maximum.

- Bière blonde - Les candidats devront proposer une variante, bière blonde pression de bonne qualité, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les débits de boisson, degré alcoolique compris entre quatre degrés (4°) et sept degrés (7°). La bière doit être de couleur jaune d'or, moelleuse et bien équilibrée.

- Bière blonde régionale : Les candidats devront proposer une variante: bière blonde régionale pression de bonne qualité, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les débits de boisson, degré alcoolique de 6.2°. La bière doit être fabriquée en Franche-Comté, à l'aromatique poivrée et épicée.

- Bière blanche « classique » - Les candidats devront proposer une variante, bière blanche pression de bonne qualité, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les débits de boisson. La bière blanche proposée doit être de bonne qualité, légèrement acidulée, moelleuse, fruitée et rafraichissante.

- Bière spéciale Blanche régionale - Les candidats devront proposer une variante, bière blanche pression de type allemande, de bonne qualité, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les débits de boisson, degré alcoolique de 6°. La bière doit être fabriquée en Franche-Comté , légèrement poivrée, amère et trouble, développant un arôme de banane.

- Bière spéciale régionale blanche aux fruits : Les candidats devront proposer une variante, Bière blanche pression de type Berliner Weiss double fermentation, de bonne qualité, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les débits de boisson, degré alcoolique de 3.8°. La bière doit être fabriquée en Franche-Comté. Bière à l'amertume faible avec une acidité élevée et aromatisée à la framboise.

- Bière blanche allemande : Les candidats devront proposer une variante, bière blanche pression allemande de type « Hefe Weiss Bier », de bonne qualité, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les débits de boisson.

- Bière spéciale : Les candidats devront proposer une variante avec deux références, bière en pression de type « trappiste », « abbaye » ou « artisanale », de très bonne qualité. Cette bière doit être riche en arômes et bien équilibrée.

. - Bière de type « Indian Pale Ale » - Les candidats devront proposer une variante avec deux références. Bière en pression aux arômes houblonnés de bonne qualité, et à l'amertume plus prononcée qu'une bière classique, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les débits de boisson.

-Bière de type « Honey Ale » : Les candidats devront proposer une variante , de bonne qualité, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les débits de boisson. bière en pression aux arômes fruités, sucrés et maltés, aux saveurs parfumées de miel d'acacia, de cire d'abeille avec des notes d'orange, d'épices, de clou de girofle, de malt et de caramel.

- Bière ambrée- Les candidats devront proposer une variante avec deux références. Bière pression ambrée de très bonne qualité aux couleurs or ambré à cuivré, développant des arômes expressifs de réglisse, fruits secs voire de tabac.

- Bière spéciale régionale rouge : Les candidats devront proposer une variante , bière en pression rouge de type Red Ale, de bonne qualité, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les débits de boisson. La bière doit être fabriquée en Franche-Comté , légèrement houblonnée de type Irlandais, avec un degré alcoolique de (5,5°).

- Bière « rouge » aromatisées aux fruits rouges - Les candidats devront proposer une variante. Bière en pression de bonne qualité, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les

débites de boisson. La bière aromatisée aux fruits rouges doit être de couleur rouge ou pourpre, riche en arômes et bien équilibrée.

- Bière spéciale double IPA - Les candidats devront proposer une variante. Bière en pression de bonne qualité, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les débits de boisson.

- Bière spéciale triple IPA - Les candidats devront proposer une variante. Bière en pression de bonne qualité, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les débits de boisson.

- Bière spéciale NEIPA - Les candidats devront proposer une variante. Bière en pression de bonne qualité, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les débits de boisson.

- Bière spéciale triple fermentation - Les candidats devront proposer une variante. Bière en pression de bonne qualité, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les débits de boisson.

- Bière spéciale Pale Ale - Les candidats devront proposer une variante. Bière en pression de bonne qualité, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les débits de boisson.

- Bière spéciale « bière de Noël » - Les candidats devront proposer une variante. Bière en pression de bonne qualité, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les débits de boisson.

- Bière spéciale « bière de printemps » - Les candidats devront proposer une variante. Bière en pression de bonne qualité, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les débits de boisson.

- Bière spéciale blonde régionale - Les candidats devront proposer une variante. Bière en pression de bonne qualité, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les débits de boisson. Fabriquée en Franche-Comté.

- Bière spéciale blanche régionale - Les candidats devront proposer une variante. Bière en pression de bonne qualité, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les débits de boisson. Fabriquée en Franche-Comté.

- Bière spéciale ambrée régionale - Les candidats devront proposer une variante. Bière en pression de bonne qualité, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les débits de boisson. Fabriquée en Franche-Comté.

- Bière spéciale blonde forte de type Golden Ale - Les candidats devront proposer une variante. Bière en pression de bonne qualité, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les débits de boisson.

- Bière spéciale irlandaise - Les candidats devront proposer une variante. Bière en pression de bonne qualité, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les débits de boisson.

Bière spéciale noire régionale - Les candidats devront proposer une variante. Bière noire en pression, de type Ecossoise, aux arômes de chocolat et café, faible amertume et couleur opaque. Degré alcoolique de cinq virgule deux (5,2°). La bière doit être fabriquée en Franche-Comté

- Bière spéciale nord-américaine - Les candidats devront proposer une variante. Bière en pression de bonne qualité, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les débits de boisson.

- Bière spéciale corse - Les candidats devront proposer une variante. Bière en pression de bonne qualité, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les débits de boisson.

- Bière spéciale belge forte triple - Les candidats devront proposer une variante bière en pression de bonne qualité, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les débits de boisson.

- Bière spéciale brune forte - Les candidats devront proposer une variante. Bière en pression de bonne qualité, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les débits de boisson.

- Bière noire spéciale irlandaise - Les candidats devront proposer une variante. Bière en pression de bonne qualité, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les débits de boisson.

- Bière spéciale allemande - Les candidats devront proposer une variante. Bière en pression de bonne qualité, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les débits de boisson.

- Bière bio - Les candidats devront proposer une variante. Bière en pression de bonne qualité, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les débits de boisson.

Bière en bouteille : 7 variantes sont exigées en conditionnement bouteille de (33cl)

- **Bière blonde supérieure** : bière de bonne qualité, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les débits de boisson. Degré alcoolique compris entre quatre (4°) et sept (7°) degrés. La bière doit être de couleur jaune d'or, moelleuse et bien équilibrée

- **Bière IPA** : bière IPA blonde, bière de bonne qualité, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les débits de boisson, elle doit être brumeuse à la mousse blanche dont les arômes sont fruités et houblonnés avec des notes de mangue, de pamplemousse et de pêche.

- **Bière spéciale triple fermentation** : bière de bonne qualité, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les débits de boisson.

- **Bière blanche** : bière de bonne qualité, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les débits de boisson. Bière blanche avec une épaisse mousse blanche, et des arômes frais et fruités aux notes exotiques de citron vert et d'ananas.

- **Bière de type « Honey Ale »** : bière de bonne qualité, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les débits de boisson. Bière aux arômes fruités, sucrés et maltés, aux saveurs parfumées de miel d'acacia, de cire d'abeille avec des notes d'orange, d'épices, de clou de girofle, de malt et de caramel.

- **Bière « rouge » aromatisée aux fruits rouges**. Bière de bonne qualité, équivalente à celle des produits habituellement commercialisés dans les débits de boisson. La bière aromatisée aux fruits rouges doit être de couleur rouge ou pourpre, riche en arômes et bien équilibrée.

- **Bière brune**: bière brune au style Belgian Brown Ale, au caractère fort et au style se situant entre une impériale stout et une double belge. Avec une couleur marron surmontée d'une légère mousse beige. Des arômes de malt, de caramel, de fruits et d'épices.

Vins : 14 variantes dont 1 variante avec 2 références en vin blanc, 1 variante en vin rosé et 11 variantes en vin rouge sont exigées

- Vin blanc commun en bouteille de 75cl : Les candidats devront proposer une variante avec deux références. Vin blanc de bonne qualité. Le vin proposé doit être équilibré et riche en arômes.

- Vin blanc moelleux côte de Gascogne en bouteille de 75cl : Les candidats devront proposer une variante. Vin blanc doux de bonne qualité, à mûrissement tardif, arôme d'agrumes et fruité

- Vin blanc moelleux en bouteille de 75cl : Les candidats devront proposer une variante. Vin blanc doux de bonne qualité, à mûrissement tardif, arôme d'agrumes et fruité

- Vin blanc de Bourgogne en bouteille de 75cl - Les candidats devront proposer une variante avec deux références. Un vin blanc de qualité supérieure, produit en Bourgogne, de type « Mâcon Villages », « Chablis » ou toute autre appellation.

- Vin blanc pétillant de type Crémant de « Bourgogne » ou une autre appellation de type « Crémant d'Alsace » ou « Vouvray » - Les candidats devront proposer une variante. Un vin blanc pétillant de bonne qualité. Conditionnement en bouteilles de 75cl.
- Vin blanc d'appellation « Côtes du Jura » ou « Arbois » - Les candidats devront proposer une variante avec deux références. Un vin blanc produit à Arbois ou dans le jura. Ce vin de bonne qualité devra être élaboré à partir d'un cépage Chardonnay et d'un cépage Savagnin . Conditionnement en bouteilles de 75cl.
- Vin blanc d'Alsace de type Gewurztraminer ou Pinot Gris - Les candidats devront proposer une variante. Un vin blanc de qualité supérieure produit en Alsace. Conditionnement en bouteilles de 75cl.
- Vin blanc effervescent italien « Prosecco » : Vin blanc effervescent Italien pour cocktails.
- Vin blanc d'Alsace de type Riesling - Les candidats devront proposer une variante. Un vin blanc de qualité supérieure produit en Alsace. Conditionnement en bouteilles de 75cl.
- Vin blanc de type Tariquet sec - Les candidats devront proposer une variante. Un vin blanc sec et fruité de bonne qualité Conditionnement en bouteilles de 75cl.
- Vin blanc de type Tariquet moelleux - Les candidats devront proposer une variante. Un vin blanc sec et fruité de bonne qualité Conditionnement en bouteilles de 75cl.
- Vin blanc d'appellation de Loire - Les candidats devront proposer une variante. Un vin blanc de bonne qualité de type « Anjou », « Chinon », « Sancerre » ou autre. Conditionnement en bouteilles de 75cl.
- Vin blanc du Rhône » - Les candidats devront proposer une variante. Un vin blanc de qualité supérieure de type « Saint Joseph », « Côtes du Rhône » ou « Crozes Hermitage » ou autre. Conditionnement en bouteilles de 75cl.
- Vin blanc du bordelais - Les candidats devront proposer une variante. Un vin blanc de qualité supérieure de type « Côtes de Bordeaux », « Graves » ou autre. Conditionnement en bouteilles de 75cl.
- Vin rosé d'appellation « Côtes de Provence » ou « Pays d'Oc » - Les candidats devront proposer une variante. Vin rosé de qualité supérieure. Conditionnement en bouteilles de 75cl.
- Vin rouge d'appellation « Côtes du Jura » ou « Arbois » : Les candidats devront proposer une variante .Vin rouge produit à Arbois ou dans le Jura. Ce vin devra être élaboré à partir des cépages spécifiques du terroir jurassien (Trousseau, Poulsard ou Rubis). Conditionnement bouteilles de 75cl
- Vin rouge de Bourgogne - Les candidats devront proposer une variante. vin rouge de qualité supérieure de type « Beaune », « Nuit Saint Georges », « Pommard » ou autre produit en Bourgogne. Conditionnement en bouteilles de 75cl.
- Vin rouge de Bordeaux - Les candidats devront proposer une variante. Vin rouge de qualité supérieure de type « Bordeaux Supérieur », « Côtes de Blaye », « Graves » ou autre produit dans le bordelais. Conditionnement en bouteilles de 75cl.
- Vin rouge du Beaujolais - Les candidats devront proposer une variante. Vin rouge de qualité supérieure de type « Brouilly », « Morgon », « Chénas » ou autre produit dans le Beaujolais. Conditionnement en bouteilles de 75cl.
- Vin rouge d'Alsace - Les candidats devront proposer une variante. Vin rouge de qualité supérieure élaboré à partir d'un cépage Pinot Noir. Conditionnement en bouteilles de 75cl.
- Vin rouge du Languedoc Roussillon - Les candidats devront proposer une variante. Vin rouge de qualité supérieure de type « Corbières », « Languedoc », « Minervois » ou autre produit dans le Languedoc Roussillon. Conditionnement en bouteilles de 75cl.
- Vin rouge de la Loire - Les candidats devront proposer une variante. Vin rouge de qualité supérieure de type « Anjou », « Sancerre », « Côteaux du Layon » ou autre. Conditionnement en bouteilles de 75cl.

- Vin rouge du Rhône - Les candidats devront proposer une variante. Vin rouge de qualité supérieure de type « Saint Joseph », « Côtes du Rhône », « Crozes Hermitage » ou autre. Conditionnement en bouteilles de 75cl.

- Vin rouge du Sud- Ouest - Les candidats devront proposer une variante. Vin rouge de qualité supérieure de type « Bergerac », « Cahors », « Madiran » ou autre. Conditionnement en bouteilles de 75cl.

- Vin rouge de la Rioja (Espagne) - Les candidats devront proposer une variante. Vin rouge de qualité supérieure produit en Espagne. Conditionnement en bouteilles de 75cl.

- Vin rouge argentin - Les candidats devront proposer une variante. Vin rouge de qualité supérieure produit en Argentine à partir du cépage « Malbec ». Conditionnement en bouteilles de 75cl.

Autres Alcools : 11 variantes sont exigées

- Rhum supérieur : Les candidats devront proposer une variante. Rhum supérieur produit au Venezuela, exclusivement élaboré à base de rhums d'alambic à repasse, âgés d'au moins douze ans, et titrant au final 40°. Conditionnement en bouteilles de 70cl.

- Whisky : Les candidats devront proposer une variante. Un whisky de type Blend de bonne qualité, malté et légèrement tourbé, ayant pour vocation l'élaboration de cocktails ou la dégustation seule. Conditionnement en bouteilles de 70 cl.

- Whiskey de type « bourbon » : Les candidats devront proposer une variante. Un produit titrant 40° élaboré à partir d'une filtration sur charbon de bois d'érable, avec une composition à base de miel et un goût naturellement doux. Conditionnement en bouteilles de 70 cl.

- Whiskey de type « bourbon » : Les candidats devront proposer une variante. Un produit titrant 40° élaboré à partir d'une filtration sur charbon de bois d'érable, avec une saveur fruitée de pomme et légèrement acidulé. Conditionnement en bouteilles de 70 cl.

- Liqueur de café : Les candidats devront proposer une variante. Liqueur à base de café, de sucre et d'eau-de-vie ayant pour vocation l'élaboration de cocktails ou la dégustation seule. Conditionnement en bouteilles de 70 cl.

- Crème de Whisky : Les candidats devront proposer une variante. Crème de whisky ayant pour vocation l'élaboration de cocktails ou la dégustation seule. Conditionnement en bouteilles de 70 cl.

- Liqueur d'agrumes triple sec : Les candidats devront proposer une variante. Liqueur élaborée à base d'écorces d'oranges douces et amères ayant pour vocation l'élaboration de cocktails ou la dégustation seule. Conditionnement en bouteilles de 70 cl.

- Liqueur d'orange : Les candidats devront proposer une variante. Liqueur d'orange de couleur bleue, de type « triple sec » ayant pour vocation l'élaboration de cocktails ou la dégustation seule. Conditionnement en bouteilles de 70 cl.

- Cachaça : Les candidats devront proposer une variante. Boisson brésilienne obtenue par fermentation puis distillation du jus de canne à sucre, ayant pour vocation l'élaboration de cocktails ou la dégustation seule. Conditionnement en bouteilles de 70 cl.

- Apéritif à base de gentiane, Les candidats devront proposer une variante. de saveur amère, ayant pour vocation l'élaboration de cocktails. Conditionnement en bouteilles de 75 cl

- Liqueur de plantes Les candidats devront proposer une variante. Fabriquée dans le Massif de la Chartreuse ayant pour vocation l'élaboration de cocktails ou la dégustation seule. Conditionnement en bouteilles de 70 cl.

Boissons non alcoolisées : 19 variantes sont exigées

Boisson gazeuse sans alcool : Les candidats devront proposer une variante de type Ginger beer, bio, avec conditionnement en bouteille de trente-trois centilitres (33cl) : soda à base de gingembre et citron, boisson gazeuse et fermentée sans alcool, issue de l'agriculture biologique

- Boisson gazeuse sans alcool : Les candidats devront proposer une variante de type Ginger beer, bio, avec conditionnement en bouteille d'un litre (1l) : soda à base de gingembre et citron, boisson gazeuse et fermentée sans alcool, issue de l'agriculture biologique

- Soda au cola - Les candidats devront proposer une variante. Conditionnement en bouteilles de 125 cl (cent vingt-cinq centilitres)

Soda thé glacé : Les candidats devront proposer une variante en canette de trente-trois centilitres (33 cl)

- Boisson énergétique - Les candidats devront proposer une variante. Conditionnement individuel laissé à l'appréciation du candidat

- Jus de fruit pur jus orange Les candidats devront proposer une variante. Fabrication régionale et bio : conditionnement laissé à l'appréciation du candidat

- Jus de fruit pur jus multifruit Les candidats devront proposer une variante. Fabrication régionale et bio : conditionnement laissé à l'appréciation du candidat

- Jus de fruit pur jus tomate : Les candidats devront proposer une variante. De fabrication régionale et bio : conditionnement laissé à l'appréciation du candidat

- Jus ACE : Les candidats devront proposer une variante. Conditionnement individuel laissé à l'appréciation du candidat

- Jus d'orange : Les candidats devront proposer une variante. Conditionnement individuel laissé à l'appréciation du candidat

- Jus d'ananas : Les candidats devront proposer une variante. Conditionnement individuel laissé à l'appréciation du candidat

- Jus de fraise : Les candidats devront proposer une variante. Conditionnement individuel laissé à l'appréciation du candidat

- Limonade : Les candidats devront proposer une variante de fabrication régionale, en bouteille de un litre vingt-cinq (1,25L)

- Limonade aromatisée à l'orange : Les candidats devront proposer une variante de fabrication régionale, en bouteille d'un litre (1L)

- Limonade aromatisée au citron : Les candidats devront proposer une variante de fabrication régionale, en bouteille d'un litre (1L)

- Sirop artisanal de menthe : Les candidats devront proposer une variante. Sirop de bonne qualité, de fabrication régionale. Conditionnement laissé à l'appréciation du candidat

- Sirop artisanal de fraise : Les candidats devront proposer une variante. Sirop de bonne qualité, de fabrication régionale. Conditionnement laissé à l'appréciation du candidat

- Sirop artisanal de mûre : Les candidats devront proposer une variante. Sirop de bonne qualité, de fabrication régionale. Conditionnement laissé à l'appréciation du candidat

- Sirop artisanal de caramel : Les candidats devront proposer une variante. sirop de bonne qualité, de fabrication régionale. Conditionnement laissé à l'appréciation du candidat

L'ensemble des variantes devra être présentée dans un dossier particulier, distinct de celui contenant l'offre de base. Le dossier indique clairement les modifications proposées au cahier des charges, les avantages et contraintes y afférents ainsi que les répercussions sur le montant du marché par rapport à l'offre de base.

Les variantes ne sont pas admises sans offre de base.

5 - Critères de jugement des candidatures et des offres

La sélection des candidatures et le jugement des offres seront effectués dans le respect des principes fondamentaux de la commande publique.

Les critères intervenant pour la sélection des candidatures sont :

- Garanties et capacités techniques et financières
- Capacités professionnelles

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 5 jours, via le profil acheteur.

Les candidatures conformes et recevables seront examinées, à partir des seuls renseignements et documents produits dans le cadre de cette consultation, et au regard des critères visés ci-avant.

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

<i>Critères</i>	<i>Pondération</i>
Prix	50 %
Qualité	50 %

Système de notation

1- Le prix avec un coefficient de 50%

Les offres seront classées en fonction de leur prix. Le jugement du critère « prix » tient compte des écarts de prix avec l'offre la moins disante.

Le critère **Prix** sera jugé à l'appui du détail estimatif (document non contractuel servant uniquement au jugement des offres).

La note de prix sera composée d'une note offre de base et d'une note sur l'ensemble des variantes.

Il sera appliqué la formule suivante :

Note = 10 x offre la moins-disante / offre du candidat

Le candidat obtiendra donc une note sur 10 et sera ensuite affectée de la pondération correspondante (50 %).

2- Qualité du produit et des services avec un coefficient de 50%

Le critère **Valeur technique** sera jugé à l'appui d'un dossier technique comportant notamment les éléments d'appréciation suivants : Qualité des produits et niveau de service lié à la fourniture (Fournir un mémoire technique détaillant les méthodes, l'organisation et les conditions de réalisation des prestations et précisant les modalités de commande et de livraison des marchandises).

Pour ce critère, le candidat obtiendra une note sur 10.

Ensuite, la note du candidat sera appliquée au vu de la formule suivante :

Note = 10 X performance du candidat / performance du mieux-disant.

Le candidat obtiendra donc une note sur 10 et sera ensuite affectée de la pondération correspondante (50 %).

Dans le cas où des erreurs purement matérielles (de multiplication, d'addition ou de report) seraient constatées dans l'offre du candidat, l'entreprise sera invitée à confirmer l'offre rectifiée ; en cas de refus, son offre sera éliminée comme non cohérente.

La note finale sera la somme pondérée des différentes notes obtenues par le candidat. L'offre considérée comme la mieux disante sera celle obtenant le meilleur classement (note finale la plus élevée). En cas d'égalité des notes, la priorité sera donnée au critère prix.

En cas d'égalité, les candidats seront départagés sur le critère le plus pondéré.

Le représentant du pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité d'engager une négociation avec les candidats classés en première et deuxième positions. Cette négociation pourra porter sur tous les éléments de l'offre, notamment sur le prix.

Le ou les candidats retenus produisent les certificats et attestations de l'article 51 du Décret n°2016-360 du 25 mars 2016. Le délai imparti par le pouvoir adjudicateur pour remettre ces documents ne pourra être supérieur à 10 jours.

6 - Conditions d'envoi des plis

Les plis devront parvenir à destination avant la date et l'heure limites de réception des offres indiquées sur la page 2 du présent document.

6.1 – Transmission électronique

La transmission des documents par voie électronique est **impérative** et doit être effectuée sur le profil acheteur du pouvoir adjudicateur, à l'adresse URL suivante : <http://e-marches-publics.com> et ce, pour la durée de la procédure.

Aussi, la transmission des documents sur un support physique électronique (CD-ROM, clé usb...) n'est pas autorisée.

L'offre 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.

L'offre sera considérée « hors délai » si le téléchargement se termine après la date et l'heure limites de réception des offres. Toutefois, dans l'hypothèse où le candidat aurait remis une copie de sauvegarde, sous réserve des conditions rappelées ci-après, cette dernière sera ouverte.

Aucun format électronique n'est préconisé pour la transmission des documents. Cependant, les fichiers devront être transmis dans des formats largement disponibles.

Si une nouvelle offre est envoyée par voie électronique par le même candidat, celle-ci annule et remplace l'offre précédente.

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

L'inscription sur la plateforme de dématérialisation des procédures de marchés publics est gratuite et facultative pour tout retrait en ligne. Cependant, elle est nécessaire pour être informé des modifications ou précisions apportées aux documents de la consultation.

Les candidats devront être conscients que les serveurs peuvent être occasionnellement indisponibles, ce qui peut entraîner de courts dysfonctionnements. Ils devront faire preuve de diligence en anticipant ceux-ci afin de respecter le délai de remise des offres imparti.

Les documents devront être préalablement traités par les candidats par un anti-virus régulièrement mis à jour. Tout document contenant un virus informatique fera l'objet d'un archivage de sécurité et sera réputé n'avoir jamais été reçu. Le candidat concerné en sera informé.

Après attribution, les candidats sont informés que l'offre électronique retenue sera transformée en offre papier, pour donner lieu à la signature manuscrite du marché par les parties.

7 – Conditions de participation

Le pouvoir adjudicateur ne souhaite imposer aucune forme de groupement à l'attributaire du marché. Toutefois en cas de groupement conjoint le mandataire devra être solidaire.

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 ;
- En qualité de mandataire de plusieurs groupements.

8 - Renseignements / Informations / Recours

Renseignements :

Pour obtenir des informations d'ordre administratif et technique :

David Demange

E-mail : direction@lemoloco.com

Informations

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

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'apporter des modifications de détail au dossier de consultation. Ces modifications devront être reçues par les candidats au plus tard 10 jours avant la date limite de réception des offres. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever aucune réclamation à ce sujet.

Si, pendant l'étude du dossier par les candidats, la date limite de réception des offres est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

Instance chargée des procédures de recours

Tribunal administratif de Besançon

30 rue Charles Nodier

25 044 BESANCON CEDEX

Tel : 03.81.82.60.00

Fax : 03.81.82.60.01

E-mail : greffe.ta-besancon@juradm.fr

Les candidats ont la possibilité de présenter leur candidature sous la forme d'un document unique de marché européen (DUME)

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

Critères d'attribution :

Offre économiquement la plus avantageuse appréciée au regard des critères énoncés ci-dessous avec leur pondération :

- 1- Prix (50% de la note finale)
- 2- Qualité du produit et des services (50 % de la note finale)

Date limite de réception des offres : 31 août 2022 à 17h

Délai minimum de validité des offres : 90 jours à compter de la limite de réception des offres.

Renseignements complémentaires :

Le représentant du pouvoir adjudicateur engagera une négociation avec les candidats classés en première et seconde position.

Le dossier de consultation des entreprises (DCE) est disponible gratuitement à l'adresse suivante : <https://www.e-marches-publics.com> et les candidats ont la possibilité de remettre une offre dématérialisée à cette même adresse.

Adresse auprès de laquelle des renseignements d'ordre technique peuvent être obtenus : correspondant :
Mr David Demange, courriel : direction@lemoloco.com

Adresse auprès de laquelle des renseignements d'ordre administratif peuvent être obtenus :
correspondant : Dominique Aujouannet, courriel : administration@lemoloco.com

Adresse internet à laquelle les offres/candidatures/projets/demandes de participation doivent être envoyés :
<https://www.e-marches-publics.com>

Recours

Instance chargée des procédures de recours

Tribunal administratif de Besançon
30 rue Charles Nodier
25 044 BESANCON CEDEX
Tel : 03.81.82.60.00
Fax : 03.81.82.60.01
E-mail : greffe.ta-besancon@juradm.fr