



Groupement de commandes de produits alimentaires, de produits alimentaires biologiques et de consommables de cuisine des EPLE et des organismes publics de Sud Périgord

MARCHE PUBLIC N°AOGCBERGERAC2027

REGLEMENT DE CONSULTATION

Objet du marché :

Fourniture de produits alimentaires, de produits alimentaires biologiques et de consommables de cuisine pour la confection des repas servis dans les établissements et organismes publics adhérents au groupement « Sud Périgord »

Etablissement support du groupement :

Lycée Jean Capelle, avenue du Maréchal Leclerc, 24100 BERGERAC

L'analyse qualité des offres de certains lots de ce marché fait appel à l'application web occena.
Identifiant OCCENA pour ce marché : 0240007C2027SP



La procédure de consultation utilisée est la suivante :

- ❖ Marché passé en appel d'offres ouvert en application des articles L 2124-2, R.2124-2 1°, R.2161-2 à R.2161-5 du code de la commande publique du 1^{er} avril 2019.
- ❖ Marché passé en groupement de commande en application des articles L2113-6 et L2113-7 du code de la commande publique du 1^{er} avril 2019
- ❖ Les prestations de ce marché feront l'objet d'accords-cadres au sens des articles L.2125-1, R.2162-1 à R.2162-6 et R.2162-13 à R.2162-14 du code de la commande publique du 1^{er} avril 2019

Conformément à l'article R2132-7 du code de la commande publique, la candidature et l'offre du candidat doivent être transmises sous format électronique

Date et heure limite de réception des offres :

Jeudi 17 septembre 2026 à 12H00

**Réception des échantillons :
Indications des modalités de dépôt des échantillons pour chaque lot :
article 6 du présent règlement de consultation**

PRESENTATION GENERALE DE LA DEMARCHE

Le groupement de commandes de produits alimentaires, de produits alimentaires biologiques et de consommables de cuisine des EPLE et organismes publics de Dordogne Sud Périgord, porté par le Lycée Jean Capelle de Bergerac est membre de l'ACENA (Association des coordonnateurs des EPLE de Nouvelle-Aquitaine). Cette association a pour objectifs recherchés :

- de renforcer la solidarité entre établissements,
- de développer une politique alimentaire de territoire basée sur une structuration de la demande et une relocalisation de l'approvisionnement sur la Nouvelle-Aquitaine,
- de permettre aux adhérents de bénéficier d'une puissance de commande leur garantissant des produits de qualité, des tarifs compétitifs et le respect des clauses du marché.
- de peser collectivement sur les partenaires économiques afin de contribuer à la transition écologique de l'alimentation, à la réduction de notre empreinte écologique et au renforcement de la qualité nutritionnelle et sanitaire des denrées alimentaires servies dans nos restaurants scolaires.

Les critères de jugement des offres et leur pondération mettent ainsi en avant, le souhait de garantir aux usagers de nos restaurants scolaires, un approvisionnement en produits locaux, de qualité et durable, une sécurité sanitaire des aliments, et une qualité nutritionnelle et organoleptique optimale. Il s'agira donc pour chaque candidat d'intégrer cette problématique lors de la rédaction de son offre pour pouvoir espérer présenter l'offre économiquement la plus avantageuse au vu des critères et barèmes de sélection indiqués dans l'article 8 du présent règlement de consultation.

Pour les lots indiqués dans l'annexe OCCENA – MARCHE 2027, chaque candidat devra joindre à son offre le bordereau qualité issu de l'application OCCENA. Le mode d'emploi de cette application, les modalités pratiques de connexion et de saisie des données qualité sont explicitées à l'article 5-2 du présent règlement de consultation et dans l'annexe OCCENA 2027 jointe au dossier de consultation des entreprises (DCE).

ARTICLE 1 – OBJET DE LA CONSULTATION

La présente consultation concerne la fourniture de produits alimentaires, de produits alimentaires biologiques et de consommables de cuisine, nécessaires à la confection des repas servis dans les restaurants scolaires des établissements et organismes publics adhérents au groupement de commandes, dont le siège est situé au Lycée Jean Capelle de Bergerac. Les prestations feront l'objet d'accords-cadres au sens des articles L 2125-1, R 2162-1 à R 2162-6 et R2162-13 à R2162-14 du code de la commande publique du 1^{er} avril 2019. L'accord-cadre est exécuté au fur et à mesure de l'émission de bons de commande sans négociation ni remise en concurrence préalable des titulaires. Afin de sécuriser les attributaires de ce marché public, les quantités

minimales et maximales, sur lesquelles chaque adhérent s'engage contractuellement, figurent aux bordereaux des prix unitaires.

La consultation est allotie et comporte 37 lots désignés ci-dessous :

4 lots concernent les produits surgelés :

- * Lot 1 : Légumes surgelés
- * Lot 2 : Viandes et volailles surgelées, élaborées, découpées ou hachées
- * Lot 3 : Entrées chaudes surgelées
- * Lot 4 : Desserts surgelés

4 lots concernent les produits laitiers :

- * Lot 5 : Yaourts artisanaux
- * Lot 6 : Beurre, lait, crème fraîche et ovoproduits
- * Lot 7 : Fromages
- * Lot 8 : Fromage blanc, yaourts et desserts lactés

6 lots concernent les produits épicerie :

- * Lot 9 : Epicerie
- * Lot 10 : Petits déjeuners
- * Lot 11 : Confitures, compotes individuelles
- * Lot 12 : Biscuits individuels
- * Lot 13 : Conserves
- * Lot 14 : Féculents et légumineuses

2 lots concernent la viande fraîche :

- * Lot 20 : Viande fraîche de veau
- * Lot 21 : Viande fraîche de porc- zone Bergerac

1 lot concernent le poisson

- * Lot 32 : Produits de la mer pêche durable et / BIO surgelés

1 lot concernent les produits surgelés Biologiques

- * Lot 33 : Légumes surgelés et autres divers surgelés BIO

3 lots concernant les produits laitiers Biologiques :

- * Lot 35 : Beurre, lait, crème fraîche et ovoproduits BIO
- * Lot 36 : Fromages BIO à la coupe
- * Lot 37 : Fromage blanc, yaourts et desserts lactés BIO

9 lots concernant les produits épicerie Biologiques :

- * Lot 38 : Huiles d'Olives BIO
- * Lot 39 : Autres Huiles BIO
- * Lot 40 : Epicerie BIO
- * Lot 41 : Petits déjeuners BIO
- * Lot 42 : Confitures, compotes individuelles BIO
- * Lot 43 : Conserves BIO
- * Lot 56 : Diverses céréales BIO
- * Lot 57 : Diverses farines BIO
- * Lot 58 : Légumineuses BIO

6 lots concernant la viande Biologique :

- * Lot 44 : Galette boeuf BIO et égréné zone Bergerac
- * Lot 45 : Viande fraîche de boeuf BIO zone Bergerac
- * Lot 46 : Viande fraîche de boeuf BIO zone Sarlat Périgueux
- * Lot 47 : Galette boeuf BIO et égréné zone Sarlat Périgueux
- * Lot 48 : Viande fraîche de veau BIO zone Bergerac
- * Lot 49 : Viande fraîche de veau BIO zone Sarlat Périgueux

1 lot concerne les consommables de cuisine

- * Lot 64 : Consommables de cuisine

Les autres lots, non énoncés ci-dessus, sont reconduits conformément au CCP du marché 2026 pour une année supplémentaire, soit du 1er janvier 2027 au 31 décembre 2027. La liste des lots reconduits ou faisant l'objet de cette présente consultation sont répertoriés dans le document intitulé "liste des lots 2027"

ARTICLE 2 – CONDITIONS DE LA CONSULTATION

2.1-Mode de dévolution

La consultation est constituée de trente-sept lots. Il est passé avec une entreprise individuelle ou avec un groupement d'entreprises. Aucune forme de groupement n'est imposée. Toutefois, en cas de groupement conjoint, le mandataire sera obligatoirement solidaire du groupement.

Pour que son offre puisse être examinée, chaque fournisseur est tenu de répondre pour un ou plusieurs lots. Les fournisseurs faisant une proposition pour plusieurs lots sont avisés qu'ils peuvent n'être retenus éventuellement que pour l'un des lots et que les prix indiqués demeurent applicables.

Les offres doivent cependant porter sur un ou plusieurs lots complets.

Tout lot incomplet (notamment une ou plusieurs références manquantes dans la liste des produits figurants au BPU) sera considéré comme une offre irrégulière au sens de l'article L2152-2 du code de la commande publique du 1^{er} avril 2019 et sera automatiquement rejeté.

De même, toute offre proposée avec un produit différent de celui demandé au BPU (exemple : offre d'un produit conventionnel au sein d'un lot bio, proposition d'un produit de substitution), sera considérée comme une offre irrégulière et sera automatiquement rejetée.

2.2 – Variantes

Le marché sera passé sans variante.

2.3 Nomenclature CPV

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

- 15800000 – Produits alimentaires divers (pour tous les lots)
- 15890000 – Produits alimentaires et produits secs divers (épicerie)
- 15896000 - Produits surgelés
- 15550000 - Produits laitiers divers
- 15111100 – Viande de bœuf
- 15111200 – Viande de veau
- 15113000 – Viande de Porc
- 15411100 – Huiles végétales
- 39222100 – Fournitures jetables pour la restauration

2.4- Délai de validité des offres :

Le délai de validité des offres est fixé à **90 jours (quatre-vingt-dix jours)** à compter de la date limite de réception des offres. Pendant cette durée, le candidat est lié par son offre. Il ne peut ni la retirer, ni la modifier de sa propre initiative.

2.5- Mode de règlement.

Le marché est conclu à prix unitaire. Les prix unitaires seront appliqués aux quantités réellement exécutées. Les prix sont variables dans les conditions définies au cahier des clauses particulières.

Le délai global de paiement est de 30 jours à compter de la livraison par mandat administratif (à l'exception des produits frais pour lesquels le délai est ramené à 20 jours). Le mode de règlement choisi par le pouvoir adjudicateur est le virement par mandat administratif.

2.6-Délais d'exécution des livraisons.

Les bons de commande seront notifiés par chaque adhérent au fur et à mesure de leurs besoins. Le fournisseur s'engage à réaliser pour chaque lot pour lequel il a été retenu le nombre minimal de livraisons prévu à l'article 3.1 du CCP. Le non respect de ces délais d'exécution de livraison de façon récurrente **constituera une infraction** aux clauses contractuelles du présent marché.

Si un bon de commande est émis entre le 15 et le 31 décembre 2027, il restera valide après l'expiration du marché en application duquel il a été émis à condition que la date de livraison demandée par l'établissement ou l'organisme public adhérent n'excède pas la date du 3 janvier 2028.

2-6-1 Marché annuel

Pour les lots n°20 et 21, le délai d'exécution des prestations est d'un an soit du 1er janvier au 31 décembre 2027 sans possibilité de reconduction.

Toutefois, si un bon de commande est émis entre le 15 et 31 décembre 2027, il restera valide après l'expiration du marché en application duquel il a été émis à condition que la date de livraison demandée par l'adhérent n'excède pas la date du 3 janvier 2028.

2-6-2 Marché pluriannuel

Pour les lots n°1 à 14 / 32 et 33 / 35 à 49 / 56 à 58 et 64, le délai d'exécution des prestations est d'un an, soit du 1^{er} janvier 2027 au 31 décembre 2027, reconductible une fois pour une période d'un an supplémentaire, soit du 1^{er} janvier 2028 au 31 décembre 2028.

En vertu de l'article R2112-4 du code de la commande publique, la reconduction est tacite et le titulaire ne peut s'y opposer. Dans le cas où le pouvoir adjudicateur ne souhaite pas reconduire le marché pour une année supplémentaire, une décision expresse de non-reconduction sera notifiée au titulaire au plus tard le 31 octobre 2026. La non-reconduction ne donne droit à aucune indemnité.

2.7 - Modifications de détail au dossier de consultation

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'apporter des modifications de détail au dossier de consultation des entreprises dans une limite de 15 jours maximum avant la date de remise des offres. Les modifications sont alors portées directement sur les documents de consultation mis en ligne sur la plateforme dématérialisée accessible par <https://demat-ampa.fr>.

Ces modifications feront également l'objet d'un mail d'avertissement de modification de consultation adressé simultanément à chaque entreprise qui aura indiqué dans le formulaire de retrait du DCE une adresse mail valide de contact. Pour plus de visibilité, tout document modifié en cours de consultation portera la mention en bas de chaque page de la date et de l'heure de la modification (dernière MAJ le / / à H). Ces modifications s'imposant à chaque candidat sans possibilité de contestation ou de recours, **il est fortement conseillé aux**

entreprises de ne pas retirer le DCE en mode anonyme, mais de s'enregistrer lors du retrait du DCE. (voir ci-joint l'extrait du site de la plateforme de dématérialisation <https://demat-ampa.fr/>).

Téléchargement du Dossier de Consultation des Entreprises

En cas de modification de la consultation, nous devons être en mesure de vous contacter pour vous transmettre les éléments actualisés.

☒ Je souhaite compléter le formulaire de demande de renseignements ci-dessous et ainsi être informé en cas de modification de la consultation.

☐ Je souhaite télécharger anonymement le Dossier de Consultation des Entreprises et je ne serai donc pas informé en cas de modification de la consultation.

Excepté les annexes et les BPU qui doivent être complétés, les documents du Dossier de Consultation des Entreprises (DCE) ne pourront en aucun cas être modifiés par les candidats. **Ainsi, si le candidat modifie les caractéristiques techniques du produit demandé ou son conditionnement, l'offre sera considérée comme irrégulière ce qui entraînera sa nullité.**

ARTICLE 3 – CONTENU DU DOSSIER DE CONSULTATION

Le dossier de consultation comprend les pièces suivantes :

- ❖ - Le courrier de présentation de l'ACENA et OCCENA
- ❖ - Le règlement de Consultation (R.C)
- ❖ - Le cahier des clauses particulières (CCP)
- ❖ - L'Acte d'Engagement (ATTRI1)
- ❖ - La lettre de candidature DC1
- ❖ - La déclaration DC2
- ❖ - La liste des lots 2027
- ❖ - La liste des adhérents et le quantitatif par lot et par membre du groupement pour chaque lot
- ❖ - Les coordonnées des adhérents au jour de la parution du présent marché
- ❖ - Les bordereaux de prix unitaires (BPU)
- ❖ - Le référentiel indicateurs prix marché ACENA 2027
- ❖ - Les annexes
 - l'annexe 1 : organisation de l'entreprise et services rendus,
 - l'annexe 2 : politique environnementale et approvisionnement direct (annexe 2-1 / 2-2 ou 2-3) en fonction du lot
 - l'annexe 3 : approvisionnement direct pour les lots 5 / 21 / 35 à 39 / 56 à 58)
 - l'annexe 4 : questionnaire du lot 32 (Produits de la mer pêche durable et / BIO surgelés)
- ❖ - L'annexe OCCENA – MARCHÉ 2027
- ❖ - La fiche technique – mention obligatoire 2027 (pour information)
- ❖ - La fiche IDELE sur la filiaire bovine

ARTICLE 4 – MODALITES DE RETRAIT DU DOSSIER DE CONSULTATION

Les documents de la consultation sont disponibles sur le profil acheteur du pouvoir adjudicateur à l'adresse électronique suivante : <https://demat-ampa.fr>.

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

ARTICLE 5 – PRESENTATION ET TRANSMISSION DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

Les offres seront entièrement rédigées ou traduites en langue française, certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté, et exprimées en EURO. Cette traduction doit concerner l'ensemble des documents remis dans l'offre, notamment les fiches techniques des produits.

5.1- modalités de remise des offres

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

5.1.1 Contenu de la candidature telle que prévues aux articles L2142-1, R2143-3 et R2143-4 du code de la commande publique du 1^{er} avril 2019 :

- Renseignements concernant la situation juridique de l'entreprise : déclaration sur l'honneur pour justifier que le candidat n'entre dans aucun des cas d'interdiction de soumissionner
- Renseignements concernant la capacité économique et financière de l'entreprise : déclaration concernant le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires concernant les prestations objet du marché, réalisées au cours des trois derniers exercices disponibles
- Renseignements concernant les références professionnelles et la capacité technique de l'entreprise : 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

Pour présenter leur candidature, les candidats utilisent soit les formulaires DC1 (lettre de candidature) et DC2 (déclaration du candidat) contenus dans le DCE, soit 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.

Les attestations et certificats officiels attestant de la régularité de la situation ne sont pas exigés au stade de la présentation des candidatures. A l'issue du jugement des offres, le candidat dont l'offre est jugée économiquement la plus avantageuse, sera retenu à titre provisoire, en attendant qu'il produise dans un délai de 5 jours à compter de la réception du NOT11, les certificats et attestations mentionnés aux articles R.2143-6 à R.2143-10 du code de la commande publique à savoir :

- Attestation fiscale (IR) – Cerfa n° 3666
- Attestation de fourniture des déclarations sociales et de paiement des cotisations et contributions de sécurité sociale prévue à l'article L. 243-15 du code de la sécurité sociale, émanant de l'organisme de protection sociale chargé du recouvrement des cotisations et des contributions, datant de moins de

six mois dont elle s'assure de l'authenticité auprès de l'organisme de recouvrement des cotisations de sécurité sociale

- Déclaration obligatoire d'emploi des travailleurs handicapés (DOETH) – Cerfa n° 11391*19
- Un extrait de l'inscription au registre du commerce et des sociétés (K ou KBIS) ou une carte d'identification justifiant de l'inscription au répertoire des métiers ou un devis, un document publicitaire, ou une correspondance professionnelle, à condition qu'il y soit mentionnés le nom ou la dénomination sociale, l'adresse complète et le numéro d'immatriculation au registre du commerce et des sociétés ou au répertoire des métiers ou à une liste ou un tableau d'un ordre professionnel, ou la référence de l'agrément délivré par l'autorité compétente.

Pour l'opérateur économique établi ou domicilié à l'étranger, l'article R. 2143-10 du code de la commande publique du 1^{er} avril 2019 mentionne les documents justificatifs à présenter.

5.1.2 Contenu de l'offre

S'agissant de son offre technique et commerciale, le candidat devra fournir, à minima, **un projet de marché** comprenant :

- ✓ L'acte d'engagement (ATTRI1) : à compléter par les représentants qualifiés des entreprises ayant vocation à être titulaire du marché ;
- ✓ Le ou les bordereaux des prix unitaires complétés annexés à l'acte d'engagement ;
- ✓ Le ou les bordereaux qualité issus de l'application OCCENA pour les lots concernés
- ✓ **Les fiches techniques de tous les produits classés par lot en suivant l'ordre énoncé dans chaque BPU : Le candidat veillera à renommer chaque fichier informatique des fiches techniques afin que chaque fichier informatique porte la dénomination et le numéro de l'article indiqués au BPU**

Chaque fiche technique doit contenir les **informations minimales figurant dans la fiche technique modèle jointe au dossier de consultation**. Cette fiche technique modèle est portée à la connaissance des candidats pour illustrer et détailler les informations attendues par le pouvoir adjudicateur.

- ✓ L'annexe 1 « organisation de l'entreprise et services rendus » **complétée et signée** à laquelle il est possible d'ajouter toute information complémentaire qui viendrait étayer cette annexe
- ✓ L'annexe « politique environnementale et approvisionnement direct » (annexe 2-1 / 2-2 /ou 2-3 en fonction du lot **complétée et signée** à laquelle il est possible d'ajouter toute information complémentaire qui viendrait étayer cette annexe
- ✓ L'annexe 3 « approvisionnement direct », **complétée et signée (pour les lots 5 / 21 / 35 à 39 / 56 à 58)** à laquelle il est possible d'ajouter toute information complémentaire qui viendrait étayer cette annexe.
- ✓ L'annexe 4 « questionnaire » du lot 32 (produits de la mer pêche durable et/ou BIO surgelés) **complétée et signée**



S'agissant des annexes, celles-ci varient en fonction des lots. Merci de vous référer au tableau ci-dessous pour remplir les annexes correspondantes au(x) lot(s) pour lequel vous répondez.

RÉCAPITULATIF DES DOCUMENTS A FOURNIR POUR VOTRE OFFRE PAR LOT						
*LOTS 1 à 4 : Produits surgelés *LOT 33 : Produits surgelés BIO	ATTRI 1	BPU	Fiches techniques	Annexe 1 « organisation de l'entreprise et services rendus »	Annexe 2-1 « politique environnementale pour les lots surgelés »	
LOT 32 : Produits de la mer surgelés	ATTRI 1	BPU	Fiches techniques	Annexe 1 « organisation de l'entreprise et services rendus »	Annexe 2-1 « politique environnementale pour les lots surgelés »	Annexe 4 : questionnaire
*LOT 5 : Yaourts artisanaux *LOTS 35, 36 et 37 : Produits laitiers BIO	ATTRI 1	BPU	Fiches techniques	Annexe 1 « organisation de l'entreprise et services rendus »	Annexe 2-3 « politique environnementale pour tous les lots sauf surgelés et viande bovine »	Annexe 3 « approvisionnement direct »
LOTS 6 à 8 : Produits laitiers	ATTRI 1	BPU	Fiches techniques	Annexe 1 « organisation de l'entreprise et services rendus »	Annexe 2-3 « politique environnementale pour tous les lots sauf surgelés et viande bovine »	
*LOTS 9 à 14 : Epicerie *LOTS 40, 41, 42, 43 : Epicerie BIO	ATTRI 1	BPU	Fiches techniques	Annexe 1 « organisation de l'entreprise et services rendus »	Annexe 2-3 « politique environnementale pour tous les lots sauf surgelés et viande bovine »	
*LOT 20 : Viandes fraîches bovine *LOTS 44 à 49 : Viandes fraîches BIO	ATTRI 1	BPU	Fiches techniques	Annexe 1 « organisation de l'entreprise et services rendus »	Annexe 2-2 « politique environnementale et approvisionnement direct – viande bovine conventionnelle et bio »	
LOT 21 : Viandes fraîches de porc	ATTRI 1	BPU	Fiches techniques	Annexe 1 « organisation de l'entreprise et services rendus »	Annexe 2-3 « politique environnementale pour tous les lots sauf surgelés et viande bovine »	Annexe 3 « approvisionnement direct »
LOTS 38 et 39 : Huiles BIO	ATTRI 1	BPU	Fiches techniques	Annexe 1 « organisation de l'entreprise et services rendus »	Annexe 2-3 « politique environnementale pour tous les lots sauf surgelés et viande bovine »	Annexe 3 « approvisionnement direct »
LOTS 56, 57 et 58 : Céréales, Farines et Légumineuses BIO	ATTRI 1	BPU	Fiches techniques	Annexe 1 « organisation de l'entreprise et services rendus »	Annexe 2-3 « politique environnementale pour tous les lots sauf surgelés et viande bovine »	Annexe 3 « approvisionnement direct »

5.2 Dispositions relatives à l'utilisation du logiciel OCCENA

(Bordereau qualité à compléter et à joindre à l'offre pour tous les lots indiqués sur l'Annexe OCCENA)

5.2-1 Mode opératoire pour générer le bordereau qualité issu d'OCCENA

Pour les lots suivants :

- Lots n°1 à 4, 32 et 33 : produits surgelés et produits surgelés bio
- Lots n°5 à 8, 35 à 37 : produits laitiers et produits laitiers bio
- Lots n°9 à 14, 38 à 43, 56 à 58 : produits d'épicerie et produits d'épicerie bio

l'évaluation des informations contenues dans chaque fiche technique sera réalisée par le logiciel OCCENA.

Ce logiciel de notation de la qualité nutritionnelle et sanitaire des offres alimentaires a été spécialement conçu et développé par l'association ACENA dont le groupement de commande des EPLE et organismes publics de la zone Sud Périgord fait partie.

Pour générer le bordereau qualité à joindre obligatoirement aux pièces de votre offre (pour chacun des lots cités précédemment), il vous est demandé de vous connecter à l'adresse suivante : <https://app.occena.fr/> et de créer votre compte fournisseur. Ce compte vous permettra de répondre à tous les marchés utilisant cette application. L'utilisation de ce système est libre et gratuite durant le temps de la consultation.

Une fois enregistré, il vous faudra rechercher le marché ci-joint identifié sous le numéro : **0240007C2027SP**. Les différents lots seront alors accessibles à la saisie. Pour chacun des lots sur lesquels vous candidatez parmi les lots indiqués ci-dessus, vous aurez la possibilité soit de saisir manuellement les informations demandées pour toutes les fiches techniques du lot soit d'importer vos données grâce au modèle de tableau vierge proposé sur le site.

Une fois l'ensemble des fiches saisies ou déposées pour un lot, il vous sera demandé de valider votre travail. Cette validation vous permettra d'éditer le bordereau qualité que vous joindrez à votre offre.

Pour toute question ou difficulté technique, possibilité de contacter le service technique par e-mail : help@occena.fr

5.2-2 Contrôle des données saisies dans le logiciel OCCENA générant le bordereau qualité

Pour chacun des lots bénéficiant de l'application OCCENA, il sera procédé à des contrôles aléatoires visant à vérifier la saisie des fournisseurs. Ces contrôles permettront de rapprocher les données figurant sur les fiches techniques fournies par le candidat et les données figurant sur le bordereau. Ce contrôle garantira le respect de la règle du jeu par les soumissionnaires. Si des distorsions supérieures à 15% sont constatées dans l'analyse des fiches techniques d'un lot, l'offre dudit fournisseur sera éliminée.

Si ces distorsions sont inférieures ou égales à 15%, l'offre du fournisseur est considérée comme irrégulière car entachée d'une simple erreur matérielle. Le soumissionnaire est alors invité à régulariser son offre dans un délai approprié en refaisant son bordereau OCCENA.

Pour éviter toute erreur dans la saisie des données issues des fiches techniques, merci de lire l'annexe OCCENA-2027 intégrée au dossier de consultation.

5-3 Transmission électronique de la candidature et de l'offre

La transmission des documents par voie électronique **est la seule procédure de transmission autorisée.** Celle-ci est effectuée par le candidat sur le profil acheteur du pouvoir adjudicateur, à l'adresse URL suivante : <https://demat-ampa.fr>.

Pour transmettre votre réponse électronique, il vous suffit de vous inscrire sur la plateforme des marchés publics demat-ampa (<https://demat-ampa.fr>.)

- 1 – chaque candidat déposant un pli doit posséder un compte utilisateur propre à son n° SIRET
- 2 – le choix du mode de transmission est global et irréversible
- 3 - si une nouvelle offre est envoyée par voie électronique par le même candidat, **celle-ci annule et remplace l'offre précédente.**
- 4 – la présentation des documents doit se faire par fichiers distincts pour les pièces de la candidature et de l'offre. Les formats de fichiers préconisés sont les suivants : .doc/.pdf/.xls
- 5 – enfin tous les fichiers envoyés doivent être traités préalablement à l'anti-virus à la charge du candidat. Tous documents contenant un virus informatique fera l'objet d'un archivage de sécurité et sera réputé n'avoir jamais été reçu. Le candidat en sera informé.

La plateforme Demat-ampa vous permet au préalable de vérifier la configuration de votre ordinateur grâce à une fonction de diagnostic de présence des pré-requis et de tester la configuration de remise des plis. Il est conseillé d'effectuer ce test avant d'engager une procédure de remise de plis sur une consultation réelle afin de vous familiariser avec la procédure. Une assistance en ligne est disponible sur la plateforme.

Dans tous les cas, il est fortement conseillé de ne pas attendre le dernier moment pour déposer vos offres par voie électronique et d'anticiper vos dépôts.

Chaque transmission fera en effet 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.

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 pas pu être ouvert, à condition que sa transmission ait commencée avant la clôture de la remise des plis.

Les copies de sauvegardes pourront être remises **par pli recommandé avec avis de réception, à l'adresse suivante : Lycée Jean Capelle, service gestion, avenue du maréchal Leclerc 24100 BERGERAC**

5-4 Signature électronique

La signature électronique des documents au moment du dépôt n'est pas obligatoire pour cette consultation.

ARTICLE 6 – MODALITE DE REMISE DES ECHANTILLONS

Afin de pouvoir juger de la qualité des produits, outre la fourniture des fiches techniques des produits et du bordereau OCCENA, le candidat doit fournir un certain nombre d'échantillons de ses produits à titre gratuit.

Seuls les candidats dont la candidature sera jugée recevable à l'issue de la première commission d'appel d'offre seront invités à livrer les échantillons demandés. La liste des produits à échantillonner par lot et le lieu de livraison des échantillons par lot seront communiqués via le site demat-ampa à l'issue de la 1ère CAO (semaine 42 au plus tard).

Les échantillons fournis par les candidats ne seront pas retournés, même si l'offre n'est pas retenue.

Chaque échantillon sera envoyé dans son emballage d'origine qui permettra d'identifier clairement la marque du produit déposé, sa composition, sa valeur nutritionnelle et son origine.

Les dates et lieux de livraisons des échantillons s'imposent à tous les candidats. Tout échantillon livré après les dates indiquées dans l'e-mail validant la recevabilité de la candidature ne sera pas testé et la candidature sera alors rejetée. De la même manière, les candidats doivent fournir l'échantillon demandé conforme aux produits indiqués sur le BPU sous peine de voir leur candidature rejetée (offre irrégulière)

ARTICLE 7 – MODALITES D'ECHANGE EN COURS DE PROCEDURE DE CONSULTATION

Tous les courriers émanant du pouvoir adjudicateur, tels que les éventuelles modifications ou informations complémentaires relatives au dossier de consultation des entreprises, les demandes de précisions ou compléments sur l'offre, la notification du rejet ou l'admission au présent marché seront transmis aux candidats uniquement par voie électronique.

Chaque candidat veillera donc à mentionner à l'acte d'engagement une adresse électronique valide correspondante à celle du responsable de sa société en charge du suivi de ce marché.

Si la plate-forme de dématérialisation permet de retirer le dossier de consultation des entreprises en mode anonyme, il est fortement recommandé au candidat (voir article 2-7 du présent règlement) de s'identifier initialement dès le retrait du DCE s'il souhaite être tenu informé des modifications et des correspondances relatives à ce dossier, notamment réponses aux questions posées ou erratum.

ARTICLE 8 – SELECTION DES CANDIDATURES ET JUGEMENT DES OFFRES

8.1 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 6 jours.

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

Les critères relatifs à la candidature sont :

- ❖ Capacités financières évaluées en fonction du chiffre d'affaire global et du chiffre d'affaire concernant les fournitures objet du marché, réalisés au cours des trois derniers exercices disponibles ;
- ❖ Capacités professionnelles et techniques évaluées en fonction de la déclaration indiquant les effectifs moyens annuels du candidat et l'importance du personnel d'encadrement pour chacune des trois dernières années et la présentation d'une liste des principales fournitures effectuées au cours des trois dernières années, indiquant le montant, la date et le destinataire public ou privé.

8.2 Attribution des marchés

8.2.1 Critères et barème de calcul

S'agissant du jugement des offres, l'offre économiquement la plus avantageuse sera choisie selon les critères suivants :

Allotissement	Qualité des produits	Organisation de l'entreprise et RSE	Prix
Lots 1 à 4 ; 6 à 14 ; et 64	10 dont : - 5 sur la dégustation - 5 sur l'analyse des fiches techniques/bordereau OCCENA	5	6

Allotissement	Qualité des produits	Organisation de l'entreprise et RSE	Cycle de vie du produit (questionnaire Annexe 4)	Prix
Lots bio : 32	10 dont : - 5 sur la dégustation - 5 sur l'analyse des fiches techniques/bordereau OCCENA	5	5	4

Allotissement	Qualité des produits	Organisation de l'entreprise et RSE	Prix
Lots bio : 33, 40 à 43,	10 dont : - 5 sur la dégustation - 5 sur l'analyse des fiches techniques/bordereau OCCENA	5	4

Allotissement	Qualité des produits	Organisation de l'entreprise et RSE	Performance en matière d'approvisionnements directs de produits de l'agriculture	Prix
Lots 5, 20, 21 Lots 35 à 39, 56 à 58 Lots 44 à 49	10 dont : - 5 sur la dégustation - 5 sur l'analyse des fiches techniques/bordereau OCCENA	5	7	5

Ces critères n'ayant pas la même valeur pour la décision finale, des barèmes différents seront attribués à chaque note (Voir tableau ci-dessus) associés à une méthode de calcul explicitée ci-dessous.

Pour l'ensemble des lots, pour chaque critère, l'offre répondant le mieux aura la note maximale. Les offres qui suivent seront notées de la façon suivante (et ce sur chaque critère) :

Note du candidat = note maximum – (son rang dans le classement) x coefficient de notation (le coefficient de notation étant égal à la note maximale divisé par le nombre de candidats).

8.2.2 Eléments de notation pris en compte pour chaque critère

- La **note prix** sera basée sur la somme du prix total du lot.

- La **note « performance en matière d'approvisionnements directs de produits de l'agriculture »**, pour les lots 5 / 20 / 21 / 35 à 39 / 44 à 49 / 56 à 58, sera basée sur les indications données par le candidat dans

* l'annexe 2-2 (politique environnementale et approvisionnement direct – viande bovine conventionnelle et bio) pour les lots 20 et 44 à 49

* l'annexe 3 (approvisionnement direct) pour les lots 5, 21, 35 à 39 et 56 à 58.

Cette durée du cycle de vie des produits (qui doit être la plus courte possible) doit être comprise comme celle allant de la production des produits à leur distribution aux lieux de livraison indiqués à l'article 3-1 du CCP.

- La **note organisation de l'entreprise et service rendus** sera basée pour tous les lots pour moitié sur le contenu de l'annexe 1 et pour moitié sur le contenu de l'annexe 2.

- la **note « cycle de vie du produit »** (questionnaire annexe 4) uniquement pour le lot 32 sera basée sur l'analyse des réponses rendues au questionnaire Annexe 4. Cette analyse sera faite par l'association Ethic Ocean, qui vient en appui du comité technique du présent groupement.

- La **note qualité des produits** sera basée pour moitié sur les tests de dégustation des produits échantillonnés (qualité organoleptique du produit) et pour moitié sur l'étude de la qualité des produits à travers l'analyse des fiches techniques (**Voir annexe OCCENA 2027**)

La part de la note qualité relative à la valeur des fiches techniques fournies par le candidat est attribuée soit via l'application OCCENA (pour les lots concernés) soit par la commission technique du groupement en charge de cette analyse.

Pour information, le logiciel OCCENA intègre dans son calcul :

- les **données relatives à la déclaration nutritionnelle obligatoire mentionnée dans chaque fiche technique fournie par le candidat.**

- La présence d'huile de palme ou d'huile hydrogénée dans la composition du produit.
- La présence d'additifs

Chaque additif se voyant affecté de points de pénalité en fonction de sa toxicité épigénétique, vous trouverez ci-dessous une grille de lecture destinée à orienter les candidats dans le choix des produits à proposer pour ce marché.

Les offres dont les produits contiennent des additifs classés E et F seront systématiquement rejetées.

	Classement des additifs par toxicité croissante
A	E100, E140, E153, E160A, E160C, E160D, E160E, E162, E163, E175, E181, E260, E261, E262, E263, E270, E290, E296, E297, E300, E301, E302, E304, E306, E307, E308, E315, E316, E322, E325, E326, E327, E332, E333, E334, E335, E336, E337, E350, E351, E352, E353, E354, E356, E357, E363, E380, E392, E426, E427, E428, E441, E456, E459, E470A, E470B, E499, E500, E501, E503, E504, E507, E509, E511, E513, E514, E515, E516, E517, E524, E525, E526, E527, E528, E529, E530, E901, E902, E903, E904, E907, E920, E927b, E942, E943A, E943B, E944, E949, E957, E959, E964, E999, E1103, E1105, E1200, E1202
B	E101, E141, E150A, E160B, E200, E202, E203, E331, E355, E400, E401, E402, E403, E404, E405, E406, E410, E413, E414, E416, E417, E418, E440, E460, E462, E463, E465, E483, E534, E552, E570, E574, E575, E576, E577, E578, E579, E585, E626, E627, E628, E629, E631, E632, E633, E634, E635, E641, E650, E905, E914, E938, E939, E941, E948, E960, E961, E967, E969, E1206, E1207, E1208, E1451
C	E170, E172, E173, E174, E210, E212, E213, E242, E309, E311, E312, E330, E420, E421, E422, E444, E445, E476, E512, E536, E538, E553A, E553B, E558, E586, E630, E640, E953, E954, E955, E965, E966, E968, E1201, E1203, E1204, E1205, E1209, E1404, E1412, E1413, E1414, E1420, E1422, E1440, E1442, E1450, E1452, E1505, E1517, E1518, E1519, E1520, E1521
D	E102, E120, E129, E133, E150B, E161B, E161G, E180, E211, E220, E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228, E234, E280, E281, E282, E283, E310, E319, E338, E339, E340, E341, E343, E407, E407A, E412, E415, E431, E432, E433, E434, E435, E436, E442, E466, E468, E469, E474, E475, E477, E482, E491, E492, E493, E494, E495, E520, E521, E522, E523, E535, E541, E554, E555, E556, E559, E620, E621, E622, E623, E624, E625, E950, E951, E962, E1410
E	E104, E110, E122, E123, E124, E127, E131, E132, E142, E150C, E150D, E151, E155, E214, E215, E216, E218, E219, E239, E243, E249, E250, E251, E252, E284, E285, E321, E385, E425, E450, E451, E452, E471, E472A, E472B, E472C, E472D, E472E, E472F, E473, E479B, E508, E551, E900, E952
F	E235 (Natamycine, Piramicine), E320 (Butylhydroxyanisole ou BHA), E461 (Méthylcellulose), E464 (Hydroxypropyl méthylcellulose) et E481 (Lactylates de sodium, Stéaroyl-2-lactylate de sodium)

Additif interdit : E171 (dioxyde de titane)



Au regard de l'avis rendu le 06 mai 2021 par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) qui ne considère plus le dioxyde de titane comme un additif faible, de l'arrêté du 21 décembre 2021 portant suspension de la mise sur le marché des denrées contenant de l'additif E171, toute offre dont une ou plusieurs fiches techniques mentionnerait l'additif E171 (dioxyde de titane – TiO2) serait automatiquement rejetée.

L'offre la mieux classée sera donc retenue à titre provisoire en attendant que le candidat fournisse dans un délai de 5 jours à compter de la réception du NOTI1, les certificats et attestations mentionnés aux articles R.2143-6 à R.2143-10 du code de la commande publique (voir article 5.1.1 du présent règlement).

ARTICLE 9 – RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Pour obtenir tous renseignements complémentaires concernant cette consultation, les candidats transmettent impérativement leur demande par l'intermédiaire du profil acheteur du pouvoir adjudicateur dont l'adresse URL est la suivante : <https://demat-ampa.fr>

Cette demande doit intervenir au plus tard 15 jours avant la date limite de réception des offres. Une réponse sera alors adressée, dans les 6 jours, à toutes les entreprises ayant téléchargé le dossier après identification.

ARTICLE 10 – DOCUMENTS A FOURNIR PAR LES SEULS CANDIDATS RETENUS

Il sera demandé aux candidats retenus de fournir :

- Les attestations qui n'ont pas été récupérées par voie dématérialisée
- L'acte d'engagement daté et signé (signature électronique ou signature manuscrite) et renvoyé par mail

Si, dans les délais précisés par l'acheteur, le candidat retenu n'est pas en mesure de fournir les documents demandés, ou si des écarts sont constatés entre l'offre remise initialement, après négociation ou mise au point avec l'acheteur, et l'offre signée, le marché sera attribué à l'offre classée en 2^{ème} (sous réserve qu'elle fournisse à son tour les documents demandés) .

Seuls les candidats retenus devront également faire parvenir, avant le début de l'exécution du marché, au coordonnateur, leur BPU selon le modèle joint au DCE et intitulé « Modèle de BPU à fournir après attribution du marché »

À Bergerac, le 8 juillet 2026

Le représentant du pouvoir adjudicateur



