

## RÈGLEMENT DE CONSULTATION

Marché de fourniture de produits alimentaires pour le groupement de commande de denrées alimentaires des EPLE et structures publiques associées de *du département de Charente maritime (17) nommé AGAPE 17*

*L'analyse qualité des offres de certains lots de ce  
marché fait appel au logiciel*



La procédure de consultation utilisée est la suivante :

Marché passé en appel d'offre 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> avril 2019

- Les prestations de ce marché feront l'objet d'accords-cadres au sens des articles L 2125-1, R2162-1 à R 2162-6 et R2162-13 à R2162-14 du code de la commande publique du 1<sup>er</sup> avril 2019

Conformément à l'article R 2132-7 du code de la commande publique, la candidature et l'offre du candidat doivent être transmises sous format électronique.

Conformément à l'article R 2143-4, la présentation de la candidature sous la forme d'un DUME (document unique de marché européen) est autorisée.

Date et heure limite de réception des offres:

**Vendredi 19 septembre 2025 à 12H00**

Réception des échantillons :

## Indications des modalités de dépôt des échantillons pour chaque lot :

article 6 du présent règlement de consultation

**Identifiants OCCENA pour ce marché : 0171405KAGAPE17PRODLAITIERSULTRFR2628**

**pour les lots 1 ,3 4 (PRODUITS LAITIERS ET ULTRAFRAIS)**

## RÈGLEMENT DE LA CONSULTATION

### PRÉSENTATION GÉNÉRALE DE LA DÉMARCHE

Le Groupement de commande de denrées alimentaires des EPLE et structures publiques associées de du département de Charente maritime (17) nommé AGAPE porté par le lycée hôtelier de la Rochelle est membre de l'ACENA (association des coordonnateurs des EPLE de Nouvelle-Aquitaine). Cette association a pour objectifs recherchés:

- ❑ de renforcer la solidarité entre les établissements adhérents,
- ❑ de permettre aux adhérents de bénéficier d'une puissance de commande leur garantissant pour des produits de qualité des tarifs compétitifs et le respect des clauses du marché.
- ❑ de développer une politique alimentaire territoriale basée sur une structuration de la demande et une relocalisation de l'approvisionnement sur la Nouvelle-Aquitaine,
- ❑ de peser collectivement sur les partenaires économiques afin de contribuer à la transition écologique de l'alimentation et au renforcement de la qualité nutritionnelle et sanitaire des denrées alimentaires servis 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 aussi bien une sécurité sanitaire des aliments que de rechercher 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 prétendre présenter l'offre économiquement la plus avantageuse au vu des critères de sélection.

**Pour les lots 1 à 4 (PRODUITS LAITIERS ET ULTRAFRAIS)** 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-2025** jointe au dossier de consultation des entreprises (DCE).

### ARTICLE 1 – OBJET DE LA CONSULTATION

La présente consultation concerne la fourniture de denrées alimentaires nécessaires à la confection des repas servis dans les établissements adhérents au groupement de commande, dont le siège est situé au Lycée Hôtelier de La Rochelle. Les prestations feront l'objet d'accords-cadres au sens des articles L 2125-1, R2162-1 à R 2162-6 et R2162-13 à R2162-14 du code de la commande publique du 1<sup>er</sup> avril 2019. Les marchés correspondant à chaque lot de la consultation sont des accords-cadres, avec minimum et maximum fixés en valeur. Les quantités minimales et maximales figurent aux bordereaux des prix unitaires. 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.

La consultation est allotie et **comporte 4 lots** désignés ci-dessous:

## ARTICLE 2 – CONDITIONS DE LA CONSULTATION

### 2.1-Mode de dévolution

Le marché est constitué de **4 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 porter sur un ou des lots **complets**. Tout lot incomplet (notamment une ou plusieurs références manquantes dans la liste des produits figurant au BPU) sera considéré comme une offre irrégulière au sens de l'article L 2152-2 du code de la commande publique du 1<sup>er</sup> avril 2019 et sera automatiquement rejeté.

### 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 :

**15500000-3 – Produits laitiers (pour tous les lots)**

### 2.4- Délai de validité des offres:

Le délai de validité des offres est fixé à **90 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 par mandat administratif. 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 établissement adhérent au fur et à mesure de leurs besoins. Le fournisseur s'engage à réaliser pour chaque lot où 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.

#### 2-6-1 Marché annuel

Sans objet

## **2-6-2 Marché pluriannuel**

**Pour l'ensemble des lots, le délai d'exécution des prestations est d'un an, soit du 1<sup>er</sup> janvier 2026 au 31 décembre 2026 reconductible deux fois pour une période d'un an supplémentaire, soit du 1<sup>er</sup> janvier 2027 au 31 décembre 2027 puis du 1<sup>er</sup> janvier 2028 au 31 décembre 2028.**

**La reconduction est tacite** pendant la durée maximum d'exécution du marché, une éventuelle non reconduction sera notifiée au titulaire au plus tard deux (2) mois avant la date d'échéance, via le profil acheteur. 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 l'url <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 donc fortement conseillé de s'enregistrer lors du retrait du DCE aux risques de ne pas être informé des modifications apportées par le pouvoir adjudicateur.

Excepté les annexes et le 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 :

1. - Le règlement de Consultation (R.C)
2. - L'Acte d'Engagement (ATTR1)
3. - Le cahier des clauses particulières (CCP)
4. - Les bordereaux de prix unitaires (BPU) incluant la liste des adhérents par lot
5. - La déclaration DC 2
6. - La lettre de candidature DC1
7. - Les annexes :
8. Annexes ❶ organisation et RSE/Annexes spécifiques selon les lots
9. Annexes ❷ politique environnementale
10. Annexes ❸ approvisionnement direct /annexes spécifiques selon les lots
11. - **L'annexe OCCENA - 2025**

## ARTICLE 4 – MODALITÉS 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 – PRÉSENTATION 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- Document à produire

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

**5.1.1 Contenu de la candidature** (telles que prévues aux articles L. 2142-1, R 2143-3 et R 2143-4 du code de la commande publique du 1<sup>er</sup> 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 des candidats ne sont pas exigés au stade de la présentation des candidatures. A l'issue du jugement des offres, le candidat dont l'offre est jugé 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 NOTI1 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 K bis) 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'y soient 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<sup>er</sup> 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 **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 et liste des adhérents complétés format excel (**feuille 1 prix**  
**feuille 2 planning des livraisons dans la limite de deux fois par semaine**) annexés à l'acte d'engagement
- ❑ *NB : dans le cas où l'offreur constaterait une discordance entre le quantitatif par établissement fourni et la liste des adhérents à un lot, il privilégiera le quantitatif par établissement*
- ❑ **Le ou les bordereaux qualité issus de l'application OCCENA pour les lots 1,3,4**
- ❑ Les fiches techniques de tous les produits classées par lot en suivant l'ordre énoncé dans chaque 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 ❶ organisation de l'entreprise et services rendu correspondante (**pour tous les lots soit 1,2,3,4) complétée et signée** à laquelle il est possible d'adjoindre toute information complémentaire qui viendrait étayer cette annexe .
- ❑ L'annexe ❷ politique environnementale correspondante (**pour tous les lots,soit 1,2,3,4) complétée et signée** à laquelle il est possible d'adjoindre toute information complémentaire qui viendrait étayer cette annexe.
- ❑ L'annexe ❸ approvisionnement direct correspondante (**pour tous les lots,soit 1,2,3,4) complétée et signée** à laquelle il est possible d'adjoindre toute information complémentaire qui viendra étayer cette annexe.



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

RÉCAPITULATIF DES DOCUMENTS A FOURNIR POUR VOTRE OFFRE PAR LOT					
LOTS D produits laitiers ( lots 1,,3,4)	ATTRI 1	BPU	Fiches techniques	annexe 1 -D produits laitiers 2025 organisation et RSE	annexe 3 D produits laitiers 2025 - &ANNEXE OCCENA
LOTS D produits laitiers (lot 2)	ATTRI 1	BPU	Fiches techniques	annexe 1 -D produits laitiers 2025 organisation et RSE	annexe 3 D produits laitiers 2025

### 5.2 Dispositions relatives à l'utilisation du logiciel OCCENA

(bordereau qualité à compléter et à joindre à l'offre uniquement pour les **lots 1 ,3 4 (PRODUITS LAITIERS ET ULTRAFRAIS)**)

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

Pour les **lots 1,3 4 (PRODUITS LAITIERS ET ULTRAFRAIS)** du présent marché, 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 structures publiques de la zone Pays Basque/sud des Landes 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 : **0171405K2025PRODLAIT20262028 pour les lots 1,3 4 (PRODUITS LAITIERS ET ULTRAFRAIS)**

Les différents lots seront alors accessibles à la saisie. Pour chacun des lots sur lesquels vous candidatez parmi les lots décrits 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.

**Pour éviter toute erreur dans la saisie des données issues des fiches techniques, merci de lire l'annexe OCCENA – 2024 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. Tout document 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 (**clé USB UNIQUEMENT**) . Cette copie doit être placée dans un pli portant la mention « copie de sauvegarde », ainsi que le nom du candidat et l'identification de la procédure concernée.

Elle est ouverte dans les cas suivants :

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

Les copies de sauvegarde pourront être remises par pli recommandé avec avis de réception, à l'adresse suivante : Lycée hôtelier La Rochelle, service intendance, BP3020, 1 AVENUE DES MINIMES 17000 LA ROCHELLE

#### **5.4 Signature électronique**

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

### **ARTICLE 6 – MODALITÉS DE REMISE DES ÉCHANTILLONS**

Afin de pouvoir juger de la qualité des produits, outre la fourniture des fiches techniques des produits, le candidat doit fournir Les échantillons de ces produits à titre gratuit.

Les candidats doivent obligatoirement fournir des échantillons à l'appui de leur offre.

Les échantillons sont à livrer **entre le jeudi 25 septembre 2025 (sauf samedi et dimanche) et le mardi 30 septembre 2025** à l'adresse suivante :

**LYCEE JEAN DAUTET  
18 Rue Delayant, 17000 La Rochelle**

La liste des échantillons figure dans le tableau ci-dessous :



lot	N°	Article / prestation	Conditionnement	nombre d'échantillons à fournir
D1	1	LIEGEOIS DIFFERENTS PARFUMS	100 à 115g	12 café 12 chocolat 12 caramelvanille
D1	3	SKYR NATURE SUR LIT DE FRUITS ROUGE	100g	24x100g
D1	5	YAOURT LAIT 1/2 ECREME SUCRE	125 g	24x125g
D1	6	YAOURT LAIT 1/2 ECREME SUCRE	100-115g	24x100-115gg
D1	7	YAOURT LAIT 1/2 ECREME AROMATISE fraise	125 g	24x125g
D1	8	YAOURT LAIT 1/2 ECREME AROMATISE fraise	100-115g	24x100-115gg
D1	14	FROMAGE BLANC BATTU NATURE 40% MG	5KG	1seau x5kg
D1	17	MOUSSE DIFFERENTS PARFUMS: FRAMBOISE	100 g	24x100g
D1	21	RIZ AU LAIT VANILLE 100G BIO	100 g	24x100g
D1	23	FROMAGE BLANC PASTEURISE 1/2 ECREME 5KG BIO	5KG	1 seaux5kg
D1	29	YAOURT VEGETAL sans soja DIFFERENTS PARFUMS: fraise	24x100g	24x100g
D1	33	Mousse au lait de coco et au chocolat, VEGAN	24x55g	24x55g
D1	37	yaourt nature non sucré bio brassé 10kg	10kg	1x10kg
D1	38	compote pomme hve10kg	10kg	1x10kg
D2	2	CREME NATURE EPAISSE BIO 30% MG	Pot de 1 KG	2x1kg
D2	11	CREME NATURE EPAISSE 30% MG	Pot de 1 KG	2x1kg
D2	13	CREME LIQUIDE UHT 35% MG	Brique de 1 litre	2x1l
D2	17	BEURRE DOUX DEMI-SEL	Micro-pain 10 g	24x10g
D3	5	BRIE 50% MG sur extrait sec	Kg	1x1kg
D3	14	SAINT PAULIN 45% MG sur extrait sec	Kg	1x1kg
D3	15	TOME BLANCHE 50% MG sur extrait sec	Kg	1x1kg
D3	17	CHABICHOU AOP	Carton	1 carton
D3	19	BLEU D'AUVERGNE 45% MG AOP	Pain 1kg	1 pain de 1kg
D3	21	CANTAL DOUX SALERS 1/16 45% MG	Carton	1 carton
D3	23	COMTE AOP	Kg	1 comté
D3	31	SAINT NECTAIRE FERMIER 45% MG AOP	Kg	1 saint nectaire
D3	35	Tranches de CANTAL JEUNE AOP calcium 760mg pour 100g	sachet 600g 30 tranches	1sachetx600g
D3	40	MOZARELLE BOULE DI BUFFALA 125G AOP	boule 125g	10x125g
D3	43	Comté tranche Burger 15gx32 AOP	poche 480g	1pochex480g
D3	51	EMMENTAL en dés 45% MG	Sachet 1Kg	1sachetx1kg
D3	58	Camembert 1/8 45% MG bio	unité de 30 g	1 colis
D3	61	GRUYERE IGP 25G	colis de 100 portions	1 colis
D3	66	SAINT PAULIN reconstitué 30g	carton de 100 unités de 30 g	1 carton
D4	1	Yaourts nature - nature sucré	Pots individuels 125 g	24x125g
D4	5	Fromage blanc entier ou demi écrémé	Seau de 1 kg	1 seau
D4	7	Crèmes desserts (choco, vanille)	Pots individuels de 125g	12 choco 12 vanille
D4	13	Fromage de vache - Tomme charentaise	Environ 2kg	1x2kg
D4	19	Fromage de chèvre affiné (au lait cru)	colis 2kg	1 colisx2kg

Le produit proposé en échantillon (l'indication d'une marque par exemple) constitue un engagement du titulaire à livrer des produits identiques pendant toute la durée d'exécution du marché.

Chaque échantillon est envoyé dans son emballage d'origine permettant d'identifier clairement la marque du produit déposé, sa composition, sa valeur nutritionnelle et son origine. Il devra être fait mention du n° du lot et d'article concerné. Chaque échantillon doit être accompagné de sa fiche technique.

La liste globale des échantillons fait l'objet d'un bon de livraison listant chacun des échantillons remis

Il est demandé à chaque candidat de ne fournir que les quantités demandées pour les tests (le surplus étant jeté).

## ARTICLE 7 – MODALITÉS D'ÉCHANGE EN COURS DE PROCÉDURE DE CONSULTATION

Tous les courriers émanant du pouvoir adjudicateur, tels 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 plateforme 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 les réponses aux questions posées ou erratum.

## **ARTICLE 8 – SÉLECTION 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 et 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'affaires 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 Critère et barèmes 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	Performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture	Prix
Produits laitiers lots 1 à 4	8	5	7	6

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, et ce pour chaque critère, l'offre classée 1ère aura la note maximale. Les offres qui

suivent seront notées de la façon suivante (et ce sur chaque critère):

**Pour chaque catégorie la note sera définie comme suit :**

Qualité des produits sur 8 ( la note de chaque produit d'un lot est pondérée en fonction de son volume en kg par rapport à la quantité globale recensée)	Dégustation note/3 ; OCCENA note /5 Le candidat ayant obtenu la meilleure note se voit attribuer le nombre maximal de points Les autres candidats verront leur note prix fixée comme suit : Note dégustation = 3 x (meilleure note / prix proposé par le candidat concurrent) Note OCCENA = 5 x (meilleure note / prix proposé par le candidat concurrent) NB : Si pas de note OCCENA note dégustation sur 8
Organisation de l'entreprise et RSE sur 5	Note annexe n°1 sur 5 (notation spécifique de chaque candidat sans rapport avec les autres candidats en fonction de la qualité et de la précision des réponses apportées)
Performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture PMDAPA sur 7	Note annexe n°3 sur 7 (notation spécifique de chaque candidat sans rapport avec les autres candidats en fonction de la qualité et de la précision des réponses apportées)
Prix sur 6	Le candidat ayant proposé le prix le plus bas se voit attribuer le nombre maximal de points Les autres candidats verront leur note prix fixée comme suit : Note = 6 x (prix le plus bas / prix proposé par le candidat concurrent)

**8. 2 .2 Éléments de notation pris en compte pour chaque critère**

- **La note prix** sera basée sur la somme du prix total du lot.
- Pour les lots **1.2.3.4** la note « **performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture** » sera basée sur les indications données par le candidat dans l'annexe 3 (approvisionnement direct). 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 RSE** sera basée sur le contenu de l'annexe 1
- **La note qualité des produits** sera basée **pour 3 points sur 5** sur les tests de dégustation des produits échantillonnés (qualité organoleptique du produit) et **pour 5 points sur 8** sur l'étude de la qualité des produits à travers l'analyse des fiches techniques (voir annexe OCCENA-2025) s'agissant des lots 1 ,3,4 ( Concernant le lot 2 LAIT BEURRE CREME la note qualité des produits sera basée uniquement sur les tests de dégustation des produits échantillonnés (qualité organoleptique du produit)

L'offre la mieux classée sera donc retenue à titre provisoire en attendant que le candidat produise 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 COMPLÉMENTAIRES**

Afin de respecter le principe d'égalité de traitement des candidats (article L3 du code de la commande publique), il ne sera donné aucun renseignement ou précision à titre individuel. Pour tout renseignement complémentaire concernant cette consultation, les candidats transmettent impérativement leur demande par écrit 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 tous les candidats s'étant identifiés lors du téléchargement du dossier de consultation.](#)

À LA ROCHELLE le

Le représentant du pouvoir adjudicateur