

**Groupement de commande de Produits frais des
EPL/EPLEA et structures publiques associées
de la zone Pau-Nay-Oloron**

MARCHE DE FOURNITURE : PRODUITS FRAIS

MARCHE PUBLIC N°0640227Z2026 Pau-Nay-Oloron

REGLEMENT DE CONSULTATION

Objet du marché : *Fourniture de Produits frais pour la confection
de repas servis dans les EPLE et structures publiques
associées de la zone Pau-Oloron-Nay*

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 MAJ du 1^{er} janvier 2025
- Marché passé en groupement de commande en application des articles L2113-6 et L2113-7 du code de la commande publique MAJ du 1^{er} janvier 2025
- 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 R2162-13 à R2162-14 du code de la commande publique MAJ du 1^{er} janvier 2025

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 12 septembre 2025 à 12h

Identifiant OCCENA pour ce marché : 0640227Z2026

PRESENTATION GENERALE DE LA DEMARCHE

Le Groupement de commande de Produits frais des EPLE de la zone PAU-NAY-OLORON porté par le Collège Jeanne d'Albret de PAU 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, à la réduction de notre empreinte écologique 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 certains lots, les candidats devront joindre à leur 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 explicités à l'article 5-2 du présent règlement de consultation et dans l'annexe OCCENA-2026 jointe au dossier de consultation des entreprises (DCE).

ARTICLE 1 – OBJET DE LA CONSULTATION

La présente consultation concerne la fourniture de Produits frais nécessaires à la confection des repas servis dans les établissements adhérents au groupement de commande. Les prestations feront l'objet d'accords-cadres au sens des articles L2125-1, R2162-1 à R2162-6 et R2162-13 à R2162-14 du code de la commande publique MAJ du 1^{er} janvier 2025. Conformément à l'article R2162-14 du code de la commande publique, l'accord-cadre est exécuté au fur et à mesure de l'émission des 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.

Le présent marché est conclu pour une période de 12 mois à compter de sa notification. La date prévue de début d'exécution des prestations est le 1^{er} janvier 2026.

Ce marché **pourra être prolongé une fois** par voie d'avenant **pour** une durée qui n'excèdera pas **un an** soit du 1^{er} janvier 2027 au 31 décembre 2027.

Les quantités indiquées sur les BPU seront les quantitatifs par adhérent pour une année, reconductibles à l'identique pour une année supplémentaire.

La consultation est allotie et comporte 13 lots désignés ci-dessous :

- Lot 1 : Volaille et élaborés de volaille
- Lot 2 : Dinde
- Lot 3 : Bœuf et veau (sous vide)
- Lot 4 : Bœuf et veau (hachés)
- Lot 5 : Agneau et mouton
- Lot 6 : Jus d'orange et de pomme (pur jus) pour distributeur
- Lot 7 : Entrées pâtisseries fraîches
- Lot 8 : Ravioles fraîches
- Lot 9 : Fromages à la coupe HPE et/ou BIO
- Lot 10 : Truite
- Lot 11 : Œufs frais
- Lot 12 : Fruits et légumes frais conventionnels et/ou BIO - Zone EST { Jury }
- Lot 13 : Fruits et légumes frais conventionnels et/ou BIO - Zone OUEST { Jury }



Le terme de HPE « Haute Performance Environnementale » pour le lot 9 ne renvoie pas à un label mais désigne un niveau de qualité supérieur des produits. L'acheteur public attend donc pour ces lots que le candidat propose des produits de qualité avec un savoir-faire artisanal ou des produits labellisés ou des produits dont la composition a fait l'objet de choix qualitatif. Le candidat peut proposer des produits HPE et/ou BIO.

ARTICLE 2 – CONDITIONS DE LA CONSULTATION

2.1 - Mode de dévolution

Le marché est constitué de 13 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 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 L2152-2 du code de la commande publique MAJ du 1^{er} janvier 2025 et sera **automatiquement** rejeté.

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.

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 :

- | | |
|-----------|--|
| 15000000- | Produits alimentaires divers (pour tous les lots) |
| 15890000- | Produits alimentaires et produits secs divers (épicerie) |
| 15112100- | Volaille fraîche (pour les lots volailles) |

15111000-	Viande bovine (pour les lots bœuf et veau)
15115000-	Viande d'agneau et mouton (pour le lot agneau et mouton)
15500000 –	Produits laitiers
15131135-0 –	Saucisses de volaille
03221200 -	Fruits et légumes

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 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.

Le délai d'exécution des prestations est d'un an, soit du 1er janvier 2026 au 31 décembre 2026, reconductible une fois pour une période d'un an supplémentaire, soit du 1er janvier 2027 au 31 décembre 2027.

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 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 indiquée dans le formulaire de retrait du DCE une adresse mail valide de contact. Ces modifications s'imposant à chaque candidat sans possibilité de contestation ou de recours, **il est fortement conseillé aux entreprises de s'enregistrer lors du retrait du DCE.**

Excepté les CRT 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 (RC)
- 2) L'acte d'engagement (ATTRI1)
- 3) Le cahier des clauses particulières (CCP)
- 4) Les bordereaux des prix unitaires (BPU)
- 5) La liste des entités avec adresses et courriels
- 6) La liste des adhérents et le quantitatif par lot et par membre du groupement pour chaque lot
- 7) La lettre de candidature (DC1)
- 8) La déclaration du candidat (DC2)
- 9) Le Cadre de Réponse Technique (CRT) 1 Organisation de l'entreprise et services rendus
- 10) Le CRT 2 Politique environnementale/nutrition
- 11) Le CRT 3 (selon lots 3.1, 3.2, 3.3 & 3.4) Approvisionnement direct
- 12) La fiche technique modèle (pour information)
- 13) L'annexe OCCENA-2026

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>

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- Documents à produire

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

5.1.1 - Contenu de la candidature (telle que prévue aux articles L. 2142-1, R 2143-3 et R 2143-4 du code de la commande publique MAJ du 1^{er} janvier 2025) :

- ✓ 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 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 NOT1 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 1er 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 (ATTR1) : 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 le lot 1 (élaborés) et les lots 6 et 7 ;**
- ✓ Un mémoire technique incluant :
 - ✓ **Les fiches techniques du ou des fabricants pour chaque produit** classé par lot en suivant l'ordre énoncé dans chaque BPU. La note qualité étant basée pour moitié sur l'analyse de ces fiches, des informations minimales doivent y figurer (voir la fiche technique modèle jointe au dossier de consultation), notamment la marque du produit proposé, sa composition, sa provenance, sa valeur nutritionnelle (réglementation INCO 1169/2011).
 - ✓ Le CRT ❶ organisation de l'entreprise et services rendus complétée et signée à laquelle il est possible d'ajouter toute information complémentaire relative au suivi commercial et à la logistique qui viendrait étayer le CRT 1.
 - ✓ Le CRT ❷ politique environnementale complétée et signée à laquelle il est possible d'ajouter toute information complémentaire relative au savoir-faire des candidats en matière de protection de l'environnement et nutrition qui viendrait étayer le CRT 2.

- ✓ Le CRT ③ approvisionnements directs complétée et signée à laquelle il est possible d'adjoindre toute information complémentaire qui viendra étayer le CRT 3. Ce CRT est destiné à faire ressortir un cycle de vie du produit (étape de la production à sa distribution dans les locaux des établissements membres du groupement) qui soit le plus court possible.
Sauf pour les lots 6 et 7.
- ✓ Pour les lots 1 à 5 et les lots 10, 12 & 13 : la copie d'une facture (facture vierge non acceptée)

TABLEAU RECAPITULATIF DES PIECES A FOURNIR DANS LE MEMOIRE TECHNIQUE

Allotissements		ATTRI 1	BPU	Bordereau qualité OCCENA	Fiches techniques	CRT 1	CRT 2	CRT 3	Copie d'une facture
Lot 1	Volaille et élaborés	x	x	x (élaborés)	x	x	x	3.1	x
Lot 2	Dinde	x	x		x	x	x	3.1	x
Lot 3	Bœuf et veau (sous vide)	x	x		x	x	x	3.1	x
Lot 4	Bœuf et veau (hachés)	x	x		x	x	x	3.1	x
Lot 5	Agneau et Mouton	x	x		x	x	x	3.1	x
Lot 6	Jus d'orange et de pomme (pur jus) pour distributeur	x	x	x	x	x			
Lot 7	Entrées pâtisseries fraîches	x	x	x	x	x			
Lot 8	Ravioles fraîches	x	x		x	x	x	3.2	
Lot 9	Fromage à la coupe HPE et/ou BIO	x	x		x	x	x	3.2	
Lot 10	Truite	x	x		x	x	x	3.3	x
Lot 11	Œufs frais	x	x		x	x	x	3.2	
Lot 12	Fruits et légumes frais conventionnels et/ou bio – Zone EST	x	x			x		3.4	x
Lot 13	Fruits et légumes frais conventionnels et/ou BIO – Zone OUEST	x	x			x		3.4	x

5.2 Dispositions relatives à l'utilisation du logiciel OCCENA

Bordereau qualité
à compléter et à joindre à l'offre pour les lots 1 (élaborés de volaille), 6 et 7.

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

Pour les lots suscités, 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 Pau-Nay-Oloron fait partie.

Pour générer le bordereau qualité à joindre obligatoirement aux pièces de l'offre (1 bordereau par lot cité en référence), 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 : **AO0640227Z2026**.

Les lots 1 (élaborés), 6 et 7 seront alors accessibles à la saisie. Pour chacun de ces lots, 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.

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

Identifiant OCCENA pour ce marché : AO0640227Z2026

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 sera 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 – 2026 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 plate-forme 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.

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). 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 : **Collège Jeanne d'Albret, service Gestion, 46 avenue des Lauriers 64000 PAU.**

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 du ou des fabricants pour chaque produit, le candidat doit fournir un certain nombre d'échantillons de ces produits à titre gratuit. 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.

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.

Les échantillons déposés sont destinés à un examen comparatif des offres et au contrôle de leur conformité aux spécifications des documents techniques et du cahier des charges. La non-conformité avec le cahier des charges entraîne automatiquement le rejet de la proposition sans étudier les autres critères de sélection.

**Les dates et lieux de livraisons des échantillons s'imposent à tous les candidats.
Tout échantillon livré après les dates indiquées ci-dessous ne sera pas testé.**

Dates et lieux prévisionnels de réception des échantillons

Mercredi 8 octobre 2025 – Lieu à définir - Entre 6 h et 10 h

Lot 13 : Fruits et légumes frais conventionnels et/ou BIO – Zone OUEST

Mercredi 8 octobre 2025 – Lieu à définir - Entre 6 h et 10 h

Lot 12 : Fruits et légumes frais conventionnels et/ou BIO – Zone EST

Lundi 13 octobre 2025 – Collège Jeanne d'Albret PAU - Entre 6 h et 10 h

Lot 1 : Volaille et élaborés

Lot 2 : Dinde

Lot 3 : Bœuf et veau (sous vide)
Lot 4 : Bœuf et veau (haché)
Lot 5 : Agneau et mouton

Lundi 20 octobre 2025 – Collège Jeanne d’Albret PAU - Entre 6 h et 10 h

Lot 6 : Jus d’orange et de pomme (pur jus) pour distributeur
Lot 8 : Ravioles fraîches
Lot 9 : Fromage à la coupe HPE et/ou BIO

Lundi 3 novembre 2025 – Collège Jeanne d’Albret PAU - Entre 6 h et 10 h

Lot 7 : Entrée pâtissière fraîche
Lot 10 : Truite
Lot 11 : Œufs frais

ARTICLE 7 – MODALITES D’ECHANGES EN COURS DE PROCEDURE 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 des réponses aux questions posées ou erratum.

ARTICLE 8 - SELECTION DES CANDIDATURES & JUGEMENT DES OFFRES

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'affaires 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.

Allotissements		Qualité de produits	Qualité des services associés (CRT 1, 2 et jurys)	Performance en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture (CRT 3)	Prix
Lot 1	Volaille et élaborés	8	3	3	6
Lot 2	Dinde	8	3	3	6
Lot 3	Bœuf et veau (sous vide)	8	3	3	6
Lot 4	Bœuf et veau (hachés)	8	3	3	6
Lot 5	Agneau et Mouton	8	3	3	6
Lot 6	Jus d'orange et de pomme (pur jus) pour distributeur	10	3	Non concerné	7
Lot 7	Entrées pâtisseries fraîches	10	3	Non concerné	7
Lot 8	Ravioles fraîches	8	2	4	6
Lot 9	Fromages à la coupe HPE et/ou BIO	8	2	4	6
Lot 10	Truite	8	2	4	6
Lot 11	Œufs frais	8	2	4	6
Lot 12	Fruits et légumes frais conventionnels et/ou Bio Zone EST	8	4	3	5
Lot 13	Fruits et légumes frais conventionnels et/ou Bio Zone OUEST	8	4	3	5

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

Ces critères n'ayant pas la même valeur pour la décision finale, des barèmes différents seront attribués à chaque note :

Pour les lots 1 à 5 : 8 points au maximum pour la qualité des produits, 6 points au maximum pour le prix, 3 points pour le critère des services associés et 3 points pour les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture.

Pour les lots 6 et 7 : 10 points maximum pour la qualité des produits, 7 points pour le prix et 3 points maximum pour la qualité des services associés.

Pour les lots 8 à 13 : 8 points au maximum pour la qualité des produits, 6 points au maximum pour le prix, 2 points pour le critère des services associés et 4 points pour les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture.

- ❑ **Lots 1 à 5** : l'offre par lot répondant le mieux aux critères aura la note maximale, soit 8 pour le critère qualité, 6 pour le prix et 3 pour les critères qualité des services associés et 3 pour les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture. Les offres qui suivent seront notées de la façon suivante (et ce sur chaque critère) : 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).
- ❑ **Lots 6 et 7** : l'offre par lot répondant le mieux aux critères aura la note maximale, soit 10 pour le critère qualité, 7 pour le prix et 3 pour le critère logistique. Les offres qui suivent seront notées de la façon suivante (et ce sur chaque critère) : 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).
- ❑ **Lots 8 à 13** : l'offre par lot répondant le mieux aux critères aura la note maximale, soit 8 pour le critère qualité, 6 pour le prix et 2 pour les critères qualité des services associés et 4 pour les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture. Les offres qui suivent seront notées de la façon suivante (et ce sur chaque critère) : 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).
- **La note prix sera basée sur la somme du prix total du lot.**
! Pour les lots 12 et 13, le BPU sera rempli par le candidat avec les tarifs en vigueur qu'il aurait été susceptible d'appliquer du lundi 1er au vendredi 5 septembre 2025 (semaine 36). En complément de ce BPU, le soumissionnaire adressera une copie de sa mercuriale du jeudi 21 août 2025 (semaine 34).
- **La note qualité des services associés sera basée pour moitié sur la qualité des services logistiques (organisation de l'entreprise et services rendus - CRT 1) et pour moitié sur la qualité de la démarche liée au développement durable (CRT 2).**
! Pour les lots 12 et 13, la note qualité des services associés sera basée pour moitié sur le contenu de la CRT 1 et pour moitié sur une note liée à un entretien avec les candidats { JURY }

Entretien avec les candidats - Lots 12 et 13

Après validation de la recevabilité de sa candidature, le candidat recevra en même temps que la liste des produits à échantillonner par lot une convocation pour un entretien de 30 minutes avec un jury composé de secrétaires généraux et chefs cuisine participant à l'achat et membres de la commission technique d'examen des offres. Cet entretien permettra au candidat de préciser son offre. **Afin de faciliter la qualité des échanges, sera jointe à la convocation une trame des questions posées lors de cet entretien.** Les jurys auront lieu le **jeudi 6 novembre 2025**. Les candidats seront invités avec un préavis minimum de quinze jours. Deux personnes au maximum par candidat pourront participer à cet entretien. Une des personnes pourra être un producteur. Une totale égalité de traitement quant à la teneur des questions et à la durée de l'entretien sera respectée. L'attribution de la note lors de ce jury sera la moyenne des notes attribuées anonymement par chaque membre du bureau à l'issue des entretiens.

- **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.

Pour le lot 1 (Elaborés de volaille) et les lots 6 et 7 : voir annexe OCCENA-2026. La part de la note qualité relative à la valeur des fiches techniques fournies par le candidat est attribuée via l'application OCCENA.

- **Pour les lots 1 à 5 et 8 à 13 : 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 le CRT 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.

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).

Il sera demandé au titulaire du marché au début de l'exécution du marché de fournir un certificat d'agrément délivré par la Direction Départementale de la Protection des Populations (D.D.P.P.).

L'attention des candidats est attirée sur le fait que :

- toute offre incomplète sera immédiatement écartée
- si le produit proposé par le candidat ne correspond pas au produit demandé par le pouvoir adjudicateur, l'offre sera automatiquement rejetée.

ARTICLE 9 – RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

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

Pour des renseignements d'ordre technique ou administratif : Cécile VIGNAU, cecile.vignau@ac-bordeaux.fr

Pau, le 14/07/2025
Le représentant du pouvoir adjudicateur