

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE DENRÉES ALIMENTAIRES
À LA CUISINE CENTRALE DE SAINTE-SOULLE****Pouvoir adjudicateur / Entité adjudicatrice****Commune de Sainte-Soulle**

Mairie

39 rue de l'Aunis

17220 SAINTE SOULLE

Tél : 05 46 37 00 35

E-mail : mairie@sainte-soulle.fr

Objet de l'accord-cadre**Fourniture et livraison de denrées alimentaires conventionnelles et biologiques issues des circuits courts à la Cuisine centrale de Sainte-Soulle (17220).****Type de procédure**

La présente consultation est lancée suivant la procédure de l'appel d'offres ouvert en application des articles R. 2124-1, R. 2124-2 1° et R. 2161-2 à R. 2161-5 du Code de la Commande Publique.

Il s'agit d'un accord-cadre alloti selon les modalités suivantes :

- Lot 1 : fruits et légumes frais
- Lot 2 : fruits et légumes frais bio et labellisés (AOP/AOC/IGP/LR)
- Lot 3 : viande de boucherie fraîche (bovin, ovin et veau)
- Lot 4 : viande de boucherie fraîche (bovin, ovin et veau) labellisée (AOP/IGP/LR/BBC)
- Lot 5 : viande de porc et charcuterie fraîche
- Lot 6 : viande de porc et charcuterie fraîche labellisée (bio AOP/IGP/LR/BBC)
- Lot 7 : viande de volaille fraîche
- Lot 8 : viande de volaille fraîche labellisée (bio AOP/IGP/LR/BBC)
- Lot 9 : poisson frais
- Lot 10 : produits laitiers
- Lot 11 : produits laitiers bio
- Lot 12 : produits laitiers fermiers
- Lot 13 : produits surgelés
- Lot 14 : produits surgelés labellisés bio
- Lot 15 : produits d'épicerie
- Lot 16 : produits d'épicerie labellisés bio

Forme de l'accord-cadre

Les prestations feront l'objet d'un accord-cadre fractionné à bons de commande en application des articles R. 2162-2 et suivants, R. 2162-13 et R. 2162-14 du Code de la Commande Publique. Les prestations de l'accord-cadre sont exécutées par l'émission de bons de commande successifs selon les besoins. Chaque bon de commande précise celles des prestations décrites dans l'accord-cadre dont l'exécution est demandée. Il en détermine la quantité.

Les prestations feront l'objet d'un accord-cadre fractionné à bons de commandes sans minimum ni maximum en application des articles R. 2162-2 et suivants, R. 2162-13 et R. 2162-14 du Code de la Commande Publique.

Durée de l'accord-cadre

Par dérogation à l'article 13.1.1 du CCAG FCS, le délai d'exécution de l'accord-cadre commencera à courir à compter de la date de prise d'effet indiquée dans le document de notification du présent accord-cadre.

Conformément à l'article 13.1.2 du CCAG FCS, le délai d'exécution de chaque bon de commande part de la date de sa notification.

Modalités d'obtention du dossier de consultation

Par téléchargement sur le profil d'acheteur de la collectivité : <https://www.marches-securises.fr>

Critères de jugement des offres

Critères	Pondération en %
<p>Le critère « prix » sera établi sur la base du Bordereau des Prix Unitaires (B.P.U) afin de pouvoir comparer et juger les offres des candidats. Le candidat devra impérativement remplir le Bordereau des Prix Unitaires (B.P.U) Le critère prix sera évalué comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none">• Les prix unitaires	60 %
<p>Le critère « valeur technique » jugé en fonction des propositions faites par les candidats dans le cadre de réponse du mémoire technique (appréciation de la qualité des produits proposés par lot et intégration de la loi « Égalim ») et évalué de la manière suivante :</p> <ul style="list-style-type: none">• Logistique (suivi et respect des commandes, des quantités, respect des horaires de livraison).• Adaptabilité de la restauration (conditionnement, fraîcheur et saisonnalité des produits frais, respect des recommandations du GEMRCN et du PNSS, diversité de la gamme, calibrage et poids de la portion, garantie d'origine, traçabilité, gestion des alertes sanitaires, gestion des allergènes) et capacité à proposer des produits porteurs de label de qualité, des produits régionaux ou locaux.• Mémoire technique en fonction des fiches produites <p>Le critère « qualité et prise en compte environnementale » jugé en fonction des propositions faites par les candidats dans le cadre de réponse du mémoire technique et évalué de la manière suivante :</p> <ul style="list-style-type: none">• La politique environnementale mise en œuvre par le candidat sur les emballages (réduction, recyclage, récupération...);• La politique environnementale mise en œuvre par le prestataire sur les transports ;• La politique environnementale mise en œuvre par le prestataire par rapport à sa méthode de production (certificat de production...);• Les autres pratiques protectrices de l'environnement mises en Œuvre par le prestataire dans le cadre du marché (utilisation de papier recyclé, d'énergies renouvelables...).	40 %

Date limite de réception des offres : vendredi 30 août 2024 à 12h00.

Délai de validité des offres : 120 jours.

Renseignements complémentaires :

- **Renseignements d'ordre administratif** : Madame Julie BOX, Directrice ;
Tél 05.46.37.96.71 – courriel : sg@sainte-soulle.fr
- **Renseignements d'ordre technique** : Monsieur Julien Bertaux, Responsable de la cuisine centrale – Tél. 05.46.37.05.77 – courriel : cantine@sainte-soulle.fr

Nomenclature communautaire

Classification principale	
CPV	
15000000-8	Produits alimentaires et boissons
15100000-9	Produits de l'élevage, viande et produits à base de viande
15110000-2	Viande
15111000-9	Viande bovine
15111200-1	Viande de veau
15112000-6	Viande de volaille
15113000-3	Viande de porc
15115000-7	Viande d'agneau et de mouton
15131120-2	Charcuterie
15131130-5	Saucisses
15894700-8	Épicerie fine
03210000	Légumes de saison biologique
03222000	Fruits de saison biologique
03212200	Légumes secs biologiques
15551300	Yaourt
15540000-5	Fromages
15500000-3	Produits laitiers
15896000-5	Produits surgelés

Date d'envoi à la publication :

14 juillet 2024.



Bertrand AYRAL