

Bonjour,

Je vous prie de trouver ci-dessous le dossier de consultation de l'acheteur CDC 4B - cuisine école de Le Tâtre situé sur la commune de LE TATRE.

## **Article 1 : Objet de la consultation**

La présente consultation concerne la fourniture de denrées alimentaires.

### **Type de Marché :**

Marché de fournitures

### **Procédure et forme de marché :**

Les prestations feront l'objet d'un marché passé en procédure adaptée, conformément à l'article R2123-1 du code de la commande publique.

Les candidats sont informés que le pouvoir adjudicateur peut, à tout moment, ne pas donner suite à la consultation pour motifs d'intérêt général.

Les prestations feront l'objet d'un accord-cadre avec émission de bons de commandes.

Les bons de commande seront notifiés au fur et à mesure des besoins.

### **Les produits demandés :**

- Produit n°1 Pain frais (Pain frais long tradition 400gr. Pain fabriqué à base de farine certifiée INAO issue de l'agriculture biologique ) (réponse le 05/12/2024 au plus tard) – Quantité maximum : 50Unité(s) - 1 jours de délai de livraison

Les livraisons s'effectueraient à un rythme : Quotidien

### **Modalités de livraison :**

La livraison aura lieu selon les modalités décrites ci-après : Farines issues d'un site contrôlé par un organisme certificateur agréé par l'Institut National de l'Origine et de la qualité (INAO) et disposant des certificats correspondants. Pain livré le matin à partir de 8h. Livraisons les lundi, mardi, jeudi et vendredi hors périodes de vacances scolaires et jours fériés.

Possibilité de livraisons deux fois par semaine suivant la distance du fournisseur pour diminuer l'empreinte carbone. Les quantités de pains demandées par la cuisine peuvent varier aléatoirement d'un jour à l'autre en fonction des effectifs des repas, sans avoir à le justifier, et sans obligation d'accepter le nombre initialement envisagé. la livraison peut être effectuée sur le site de l'école de Touvérac

### **Date limite de remise des offres :**

05/12/2024, à minuit.

## **Article 2 : Durée du marché**

Le marché est conclu pour la période du 06/01/2025 au 03/03/2025

## **Article 3 : Jugement des offres**

Ce jugement sera exécuté dans les conditions prévues à l'article R 2152-7 du code de la commande publique.

Le Pouvoir Adjudicateur choisit l'offre économiquement la plus avantageuse appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous avec leur pondération conformément aux règles qui régissent cette forme de consultation.

### **Les critères retenus pour le jugement des offres seront les suivants :**

- Prix (en € HT au kilo ou unitaire) – 75%
- Mode de production des denrées (agriculture biologique ou équivalent) (Attestation du label biologique communautaire ou national ou équivalent) – 10%
- Services proposés (condition de livraison) (Aptitude à respecter les horaires de livraison) – 10%
- Qualité du produit (fraicheur) (Distance parcourue entre le lieu de production et le lieu de livraison) – 5%

### **Pour répondre à ce marché, il vous est demandé de bien vouloir remplir le formulaire suivant :**

Lien vers formulaire de réponse de la consultation

### **Elimination des offres :**

- Toute offre remise hors délai sera éliminée.
- Les candidats n'ayant pas fourni l'ensemble des déclarations, certificats ou attestations demandés, dûment remplis et signés.

### **Coordonnées de l'acheteur :**

- CDC 4B - cuisine école de Le Tâtre
- Jacques CHABOT CDC 4B
- LE BOURG
- 16360 LE TATRE
- Responsable des achats : Grégory ARSICAUD
- Téléphone : 05 45 78 89 09
- Courriel : [technicienrestauration@cdc4b.com](mailto:technicienrestauration@cdc4b.com)

### **Recours**

En cas de difficultés sur l'interprétation ou l'exécution des dispositions ci-dessus, les parties essaieront de régler à l'amiable des litiges pouvant s'élever entre elles.

Toutefois, dans l'hypothèse où un accord ne pourrait intervenir, il est fait attribution de juridiction au tribunal administratif : Angoulême