

GROUPEMENT DE SERVICES DU CANTAL
GROUPEMENT DE COMMANDES ALIMENTATION 2025 - 2026

REGLEMENTATION DE CONSULTATION

ARTICLE I : IDENTIFICATION DE L'ORGANISME QUI PASSE LE MARCHÉ

LYCEE EMILE DUCLAUX
Etablissement Coordonateur
16 avenue du Professeur Henri Mondor
15 000 Aurillac
Tel : 04 71 48 22 22

ARTICLE II: OBJET DE LA CONSULTATION

La consultation porte sur la FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES AUX ADHERENTS DU GROUPEMENT DE COMMANDES, suivant les indications mentionnées aux tableaux récapitulatifs des besoins par adhérent. Les trois marchés sont des marchés allotis et à bons de commandes passés pour une période de douze mois. Ils portent sur l'**achat** de denrées alimentaires par les adhérents du groupement selon le tableau récapitulatif des besoins fixant les quantités minimales par adhérent. Le volume de la fourniture faisant l'objet de ce marché est susceptible de varier pour chaque adhérent dans les limites suivantes :

20% en plus ou moins.

ARTICLE III : ETENDUE DE LA CONSULTATION

Les marchés passés dans le cadre de cette consultation sont des marchés à procédure adaptée définis aux articles L2120 à L2125 du code de la commande publique.

ARTICLE IV: LIEUX D'EXECUTION ET DE LIVRAISON

Les fournitures devront être livrées aux établissements adhérents dont la liste avec leur situation géographique est jointe au dossier de consultation. Tous les établissements adhérents sont situés dans le département du Cantal.

ARTICLE V : DUREE DU MARCHÉ

Le marché est conclu pour une durée de douze mois, soit du :
1^{er} novembre 2025 au 31 octobre 2026.

ARTICLE VI : COMPOSITION DES MARCHES

Marché n°1 : Produits laitiers et avicoles

- Lot n°1 - Lait et crème longue conservation
- Lot n°2 - Yaourts et fromages frais
- Lot n°3 - Beurre
- Lot n°4 - Fromages portions individuelles
- Lot n°5 - Desserts lactés
- Lot n°6 - Fromage à la coupe
- Lot n°7 – Œufs
- Lot n°8 – Cantal

Marché n°2 : Produits surgelés

- Lot n°1 - Pommes de terre surgelées
- Lot n°2 - Autres légumes surgelés
- Lot n°3 - Viandes et préparations surgelées
- Lot n°4 - Poissons surgelés
- Lot n°5 – Pâtisseries et desserts surgelés
- Lot n°6 – Viennoiseries surgelées

Marché n°3 : Conserves et Epicerie divers

- Lot n°1 - Conserves de légumes
- Lot n°2 - Conserves de fruits
- Lot n°3 - Matières grasses
- Lot n°4 – Epicerie sucrée
- Lot n°5 – Epicerie salée
- Lot n°6 - Frites fraîches

ARTICLE VII : LES CONDITIONS DE PARTICIPATION

7.1 Les candidatures

Les candidats devront présenter à l'appui de leur candidature les documents suivants :

- La lettre de candidature DC1
- La déclaration de candidat DC2 et les pièces justificatives le cas échéants

7.2 Les offres

Pour chaque marché, les candidats pourront présenter des offres pour un, plusieurs ou la totalité des lots. Les offres devront être formulées par lots tels qu'ils ressortent du tableau récapitulatif des besoins. Dans le cas où une offre porterait sur plusieurs lots, le candidat sera tenu d'établir autant d'offres qu'il y a de lots différents.

Chaque lot est indivisible. Il convient de proposer toutes les denrées que le lot comprend sans exception. Les candidats doivent par conséquent faire une offre pour tous les produits du lot.

Toutes les offres devront être présentées conformément au modèle joint, disponible sur le site de l'AJI, sous peine de rejet. Elles devront impérativement être transmises à l'aide du fichier excel (au format « .xls ») sans avoir modifié le nom du fichier, les colonnes ou la mise en page.

Le candidat conservera une version datée et signée de l'offre qui pourra être demandée par le pouvoir adjudicateur.

L'offre doit faire apparaître notamment :

- Le prix unitaire HT et TTC, **établi au regard de l'unité de gestion.**
- Le montant total HT et TTC.

Les offres qui ne respecteraient pas cette présentation seraient éliminées d'office comme non conformes, sans être examinées par la commission.

La commission se réserve également le droit d'éliminer toutes les offres qui ne seraient pas accompagnées des échantillons correspondants, lorsque ceux-ci sont réclamés.
Les offres doivent être conformes aux exigences du cahier des clauses administratives et techniques particulières. Les variantes sont admises.

Les candidats sont liés par leur offre jusqu'au 31 octobre 2026.

En cas de manquement aux dispositions contenues dans ce règlement, les offres sont susceptibles d'être éliminées.

7.3 - Echantillons

La liste des échantillons à fournir par lot est jointe en annexe 1 du présent règlement.

Les échantillons ne sont pas remboursés par le groupement. Inutile de les facturer.

Après notification des résultats de la consultation collective, le fournisseur devra fournir dès les premières livraisons, à la demande des gestionnaires, dans chaque établissement destinataire, un échantillon marqué par ses soins, conforme à l'échantillon initial fourni. Ces échantillons de conformité seront facturés aux établissements destinataires qui en feront la demande.

7.4 Conditions d'envois et de remise des candidatures et des offres

Les dossiers des candidats sont transmis uniquement en ligne sur le profil acheteur du site de l'AJI.

La date limite du **dépôt des offres et des échantillons** est fixée au : **05 septembre 2025, 12h00.**

Les dossiers qui parviendraient après la date et l'heure limite fixée ci-dessus, ne seront pas acceptés.

Il est conseillé au candidat de fournir au plus tôt les échantillons afin qu'ils puissent être testés.

Les échantillons devront être déposés auprès des adhérents désignés ci après.

Marché n°1 : Les Produits laitiers et avicoles

N° LOT	DESIGNATION	LIEU DE DEPOT
1	Crème liquide UHT 35% de MG 1lt Lait ½ écrémé UHT brique 1 lt Crème spéciale foisonnement	Lycée Emile DUCLAUX Avenue du Pr MONDOR 15000 AURILLAC
2	Yaourt nature sucré ½ écrémé pot 125g Fromage blanc frais 40% 5 kg Yaourt aromatisé demi-écrémé pot de 125g	
4	Camembert 45% portion ind. 30g La vache qui rit 50% 20g Kiri à la crème 65% 20g	
5	Mousse au <u>chocolat au lait</u> 12 cl Liégeois 115g <u>parfum chocolat</u>	
6	Brie 60 % Camembert 45 % Saint Nectaire AOP 45% Bleu d'Auvergne AOP 50%	
8	Cantal entre deux 45%	

Marché n°2 : Les Produits surgelés

N° LOT	DESIGNATION	LIEU DE DEPOT
1	Pommes frites 6mm sg 2,5kg Pommes sautées rondelles sg 2,5kg	Lycée Raymond CORTAT 55, Av. du Dr CHANAL 15000 AURILLAC
2	Choux-fleurs en fleurettes sg 2,5kg (cru) Brocolis fleurette sg 2.5kg (cru) Choux-fleurs en fleurettes sg 2,5kg (cuits) Brocolis fleurette sg 2.5kg (cuits) Epinards branche en palet sg 2.5kg Haricots verts extra fins sg 2.5 kg	
3	Steak haché de bœuf VBF 15% MG 100% muscle 120g Steak haché de bœuf façon bouchère VBF 15% MG 100% muscle 120g Cordon bleu de dindonneau 125 g Escalope de dinde Friand au fromage sg 65g Boulettes de bœuf 70% VBF Lamelles de Kébab de volaille	
4	Poisson blanc pané pré-frit sg 120g Cœur de merlu cru sg 110/130g Beignets de calamars à la romaine	
5	Barre glacée type Mars 50 ml Barre glacée type Twix 48 ml Brownies 80g Eclair garni 50g (<u>parfum chocolat</u>) Cône glacé 120 ml Gaufre de Bruxelles 40g Paris Brest 40g Coupe Sunday 100 ml	Lycée Agricole Georges POMPIDOU 21, rue de Salers 15000 AURILLAC
6	Croissant beurre droit PAC 60g Pain au chocolat beurre 2 barres PAC 60g Pain aux raisins pur beurre PAC 110g Mini croissant beurre PAC 25g Mini pain au chocolat PAC 25g Chausson aux pommes 100g Pâte feuilletée pur beurre 2,8mm 700g Fond de tartelette sablée diam. 100mm (<u>nature</u>)	

Marché n° 3 : Les Conserves et l'Epicerie

N° LOT	DESIGNATION	LIEU DE DEPOT
1	Pois extra fins à l'étuvée 5/1 Haricots verts extra fins bt 5/1 Macédoine de légumes bt 5/1 Flageolets verts fins bt 5/1 Champignons émincés bt 5/1 Maïs doux en grain bt 3/1 Tomates concassées pelées bt 5/1	Collège Jeanne de la Treilhe 18, rue du collège 15000 AURILLAC

2	Abricot au sirop bt 5/1 Ananas tranche brisée bt 3/1 Poire au sirop bte 5/1 Pêche en cubes, au sirop bte 5/1 Compote de pommes bt 5/1 Confiture barquette plastique 30g	
3	Huile d'olive	
4	Pâtes alimentaires au blé QSP, variétés : Coquillettes Penne Riz long étuvé indica Lentilles vertes 5kg Pâtes alimentaires de culture BIOLOGIQUE, variétés : Torsades Coquillettes Riz de culture BIOLOGIQUE Bouchées à garnir 38g Chips nature 45g Céréales Corn Flakes Céréales Corn Flakes Chocolat Céréales Blé soufflé au miel Céréales Maïs soufflé au miel Plaque de génoise 400gr Jus de pomme Jus d'orange Jus multifruits Biscuits type Granola	Lycée Jean MONNET 10 rue du Dr CHIBRET 15000 AURILLAC
5	Frites fraîches 7/7 Frites fraîches 10/10	

ARTICLE VIII : OUVERTURE DES PLIS. JUGEMENT DES OFFRES

Les offres sont réceptionnées par l'établissement coordonateur. Elles sont classées par marché et par lot en fonction du montant des lots.

Les offres sont ensuite transmises aux établissements pilotes chargés de tester les produits.

Elles sont classées en fonction de la qualité des produits (déterminées notamment à partir des fiches techniques et des tests effectués), de leur montant, et du service ; par la commission de choix de l'établissement pilote.

Dans le cas où les offres initiales ne donneraient pas entière satisfaction, tant d'un point de vue de la qualité que du prix, l'établissement pilote lancera une procédure de négociation avec les candidats dont les offres présentent le meilleur rapport qualité prix. Ces négociations peuvent porter sur la qualité ou le tarif des produits sans que celle-ci dénature l'offre initiale.

S'agissant de la qualité, dans le cas où dans un lot les candidats proposeraient des produits de qualité insatisfaisante, la négociation pourra porter sur la qualité sans que celle-ci puisse concerner plus d'un quart des produits du lot. Si l'ensemble des produits du lot sont de qualité médiocre, le lot sera déclaré infructueux.

S'agissant du prix, dans le cas où dans un lot les candidats proposeraient des produits de qualité satisfaisante mais à un prix jugé trop élevé, la négociation pourra porter sur le prix sans que celle-ci ne puisse concerner plus d'un quart des produits du lot.

A l'issue de cette procédure, la commission de choix de l'établissement pilote donne un avis sur les offres qui doivent être retenues. Cet avis est présenté lors de l'assemblée plénière du groupement de commande

composée des personnes désignées par le conseil d'administration des établissements adhérents, notamment au vu des notes de qualité des produits, de prix et de service, appréciées en fonction des critères de pondération.

Le choix définitif des offres est effectué par le pouvoir adjudicateur de l'établissement coordonnateur. En cas de discordance entre, d'une part le produit du prix unitaire par la quantité et d'autre part le montant, c'est le prix unitaire qui sera retenu et le montant corrigé en conséquence.

Le choix des offres s'effectuera selon la hiérarchie des critères énumérés ci-après :

- 1. La qualité des produits : 45 %.**
- 2. Le prix des produits : 35 %.**
- 3. Le service : 20 %.**

ARTICLE IX : PASSATION DU MARCHE

Le coordonnateur signe et notifie le marché. La personne responsable du marché de chaque établissement membre du groupement, s'assure de sa bonne exécution pour ce qui le concerne.

Le coordonnateur indique à chaque adhérent, par l'envoi d'un certificat les résultats de l'appel d'offres collectif.

L'adhérent passe ses commandes en se référant à la mise en concurrence collective. Il joint le certificat à la facture lors du premier mandatement.

Ce certificat est adressé au candidat dont l'offre est retenue. Cet envoi vaut notification d'avoir à exécuter la prestation découlant de son offre, dans les conditions fixées par les divers documents sur lesquels il s'est engagé et suivant les commandes qui lui seront passées par chaque adhérent.

ARTICLE X : MODALITES DE REGLEMENT

Les établissements adhérents procèdent au règlement des fournitures.

Le mode de règlement choisi par les adhérents du groupement est le virement administratif.

Le paiement sera effectué après admission dans les locaux des adhérents, sous réserves du respect du CCATP, et dans les conditions fixées par le code de la commande publique.

ARTICLE XI : RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Les pièces nécessaires à la consultation sont disponibles gratuitement, sur le site de l'AJI.

Le dossier comprend :

- Le présent règlement de consultation
- Le CCATP
- Le tableau des besoins par adhérent
- La liste des adhérents
- Les fichiers Excel des offres des candidats
- La lettre de candidature DC1
- La déclaration du candidat DC2
- L'acte d'engagement ATTR11