

Bonjour,

Je vous prie de trouver ci-dessous le dossier de consultation de l'acheteur CDC 4B - cuisine école de Côteaux du Blanzacais situé sur la commune de COTEAUX DU BLANZACAIS.

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 02/10/2026 au plus tard) – Quantité maximum : 160Unité(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 : Pain livré le matin à partir de 7h30. Livraisons quotidiennes (hors mercredi et vacances scolaires) Livraison bi-hebdomadaire acceptée. En cas d'impossibilité ou vacances, le fournisseur doit prévoir son remplacement. 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. Les quantités indiquées au marché sont données à titre indicative pour proposer la meilleure offre. Elles représentent un volume prévisionnel d'achat et peuvent varier au cours du marché

Date limite de remise des offres :

02/10/2026, à minuit.

Article 2 : Durée du marché

Le marché est conclu pour la période du 02/11/2026 au 03/01/2027

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 :

- Mode de production des denrées (agriculture biologique ou équivalent) (Attestation du label biologique communautaire ou national ou équivalent) – 40%
- Prix (en € HT au kilo ou unitaire) – 40%
- Qualité du produit (fraicheur) (Distance parcourue entre le lieu de production et le lieu de livraison) – 10%
- Performances matière d'approvisionnement direct (0 ou 1 intermédiaire) (0 intermédiaire correspondant à la meilleure note) – 5%
- Qualité du produit (traçabilité) (Certificat d'origine des matières premières) – 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 Côteaux du Blanzacais
- Jacques Chabot CDC 4B - Sud Charente
- 5 place du Château - Blanzac Porcheresse
- 16250 COTEAUX DU BLANZACAIS
- Responsable des achats : Grégory ARSICAUD
- Téléphone :
- Courriel : cuisineprimaireblanzac@gmail.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