

Bonjour,  
Je vous prie de trouver ci-dessous le dossier de consultation de l'acheteur COLLEGE LA BOETIE situé sur la commune de SARLAT LA CANEDA.

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

La présente consultation concerne la fourniture de denrées alimentaires.

### **Type de Marché :**

Marché de fournitures

### **Forme du 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 Chipolata (animaux élevés et abattus en Dordogne (à défaut dans un département limitrophe) ) certifié Bio ou équivalent (réponse le 23/01/2021 au plus tard) – Quantité : 250Kg - 2 jours de délai de livraison
- Produit n°2 Echine de porc (animaux élevés et abattus en Dordogne (à défaut dans un département limitrophe)) (réponse le 23/01/2021 au plus tard) – Quantité : 150Kg - 2 jours de délai de livraison
- Produit n°3 Filet de porc (animaux élevés et abattus en Dordogne (à défaut dans un département limitrophe)) (réponse le 23/01/2021 au plus tard) – Quantité : 200Kg - 2 jours de délai de livraison
- Produit n°4 Jambon blanc (animaux élevés et abattus en Dordogne (à défaut dans un département limitrophe)) (réponse le 23/01/2021 au plus tard) – Quantité : 100Kg - 2 jours de délai de livraison
- Produit n°5 Longe de porc (animaux élevés et abattus en Dordogne (à défaut dans un département limitrophe)) (réponse le 23/01/2021 au plus tard) – Quantité : 350Kg - 2 jours de délai de livraison
- Produit n°6 Merguez de porc (animaux élevés et abattus en Dordogne (à défaut dans un département limitrophe)) (réponse le 23/01/2021 au plus tard) – Quantité : 250Kg - 2 jours de délai de livraison
- Produit n°7 Pâté de campagne (animaux élevés et abattus en Dordogne (à défaut dans un département limitrophe)) (réponse le 23/01/2021 au plus tard) – Quantité : 40Kg - 2 jours de délai de livraison
- Produit n°8 Rillettes (rillettes de porc à base d'animaux élevés et abattus en Dordogne (à défaut dans un département limitrophe)) (réponse le 23/01/2021 au plus tard) – Quantité : 50Kg - 2 jours de délai de livraison
- Produit n°9 Saucisse de porc (animaux élevés et abattus en Dordogne (à défaut dans un département limitrophe)) certifié Bio ou équivalent (réponse le 23/01/2021 au plus tard) – Quantité : 300Kg - 2 jours de délai de livraison
- Produit n°10 Saucisse de Toulouse (animaux élevés et abattus en Dordogne (à défaut dans un

département limitrophe)) (réponse le 23/01/2021 au plus tard) – Quantité : 350Kg - 2 jours de délai de livraison

- Produit n°11 Sauté de porc (animaux élevés et abattus en Dordogne (à défaut dans un département

limitrophe)) (réponse le 23/01/2021 au plus tard) – Quantité : 350Kg - 2 jours de délai de livraison

Les livraisons s'effectueraient à un rythme : non précisé

La livraison aura lieu selon les modalités décrites ci-après : les livraisons se feront entre 6h et 11h00 au portail des cuisines du Collège La Boétie - le fournisseur sera prévenu au plus tard 48 heures à l'avance des commandes. Plusieurs fournisseurs pourront être sélectionnés mais un seul fournisseur par produit sera retenu. les quantités attendues sont celles prévues pour l'élaboration de 900 repas par jour - sauf périodes de congés scolaires. Les commandes se feront dans le respect des saisons, par bons de commandes.

## **Article 2 : Durée du marché**

Le marché est conclu pour la période du 25/01/2021 au 31/12/2021

## **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 formule de consultation.

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

- Prix (prix ferme) – 30%
- Production ou élevage local, lieu d'abattage local (circuits courts privilégiés) – 25%
- Qualité du produit (fraicheur) (Prêt à consommer à la livraison) – 25%
- Services proposés (condition de livraison) (Aptitude à respecter les horaires de livraison) – 20%

**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.

### **Informations supplémentaires :**

Bonjour, Cette consultation vient remplacer les précédents marchés de viande de porc et de charcuterie n°148418 et n°167919 qui avaient été conclus avec un fournisseur. Celui n'étant pas en capacité de fournir les produits BIO souhaités, le marché vient à être rompu. Cette nouvelle consultation appelle les fournisseurs locaux à poser leur candidature pour un ou plusieurs des produits présents dans ce marché. Nous vous remercions par avance pour votre intérêt pour une future collaboration de travail avec notre établissement.

## **Coordonnées de l'acheteur :**

- COLLEGE LA BOETIE
- Nathalie VIGNE
- 2 RUE GABRIEL TARDE
- 24200 SARLAT LA CANEDA
- Responsable des achats : Camille BONNAL
- Téléphone : 05 53 31 53 88
- Courriel : gest.0240121b@ac-bordeaux.fr

## **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 compétent : Périgueux