



VILLE DE CAUDRY
Place du Général de Gaulle
BP 10 199
59 544 CAUDRY

**ANNEXE 1
AU RÈGLEMENT DE LA CONSULTATION**

**MODALITÉS RELATIVES À LA DÉGUSTATION ET À
LA REMISE DES ÉCHANTILLONS**

**FOURNITURE ET LIVRAISON
DE DENRÉES ALIMENTAIRES ET BOISSONS**

Affaire n°2026SAMP007

Conformément aux dispositions de l'article R. 2151-15 du Code de la commande publique et de l'article 8 du règlement de la consultation, une phase de dégustation est organisée afin de compléter l'analyse des offres.

Cette phase de dégustation concerne exclusivement les lots mentionnés dans la liste des échantillons ci-dessous. Les candidats ayant soumissionné pour l'un de ces lots devront obligatoirement fournir les échantillons demandés à l'appui de leur proposition.

Pour les lots concernés, l'absence de remise des échantillons demandés et/ou le non-respect des quantités exigées entraînera l'irrégularité de l'offre et son rejet.

1. Organisation de la dégustation

Les dégustations se dérouleront après la remise des offres selon un calendrier prévisionnel fixé à la **semaine du 23 novembre 2026**. Elles seront réalisées dans des conditions garantissant un strict anonymat des soumissionnaires.

Le Service Achats, Marchés Publics de la ville de Caudry informera les soumissionnaires de la date et de l'heure retenues via la plateforme de dématérialisation <https://marchespublics596280.fr>.

Cette information sera **transmise par courriel au minimum trois (3) jours** ouvrés avant la dégustation.

Afin de permettre l'organisation de la remise des échantillons, le soumissionnaire devra obligatoirement désigner dans son offre un **interlocuteur référent** (article B9 de l'acte d'engagement) mentionnant :

- Son nom ;
- Sa fonction ;
- Son adresse électronique ;
- Son numéro de téléphone.

Les échantillons devront être déposés à l'adresse suivante ou transmis par colis :

Ville de Caudry
Service Achats, Marchés Publics
Place du Général de Gaulle
BP 10 199
59544 CAUDRY CEDEX

Un récépissé de dépôt sera délivré par le Service Achats, Marchés Publics.

Le colis portera la mention « **ÉCHANTILLONS – Affaire n°2026SAMP007 – Fourniture et livraison de denrées alimentaires et boissons – Dénomination sociale et numéro de SIRET du candidat – NE PAS OUVRIR** ».

Un bordereau récapitulatif des échantillons contenus dans le colis devra être joint précisant le numéro de prix ainsi que la désignation de chaque échantillon tels qu'indiqués au bordereau des prix unitaires (BPU) du lot correspondant. Ce bordereau comportera également l'identification du candidat.

2. Caractéristiques et quantité des échantillons

Pour les seuls lots concernés par la dégustation, le candidat devra fournir les échantillons demandés en respectant **strictement les quantités indiquées dans la liste ci-dessous**. Le non-respect des quantités demandées entraînera l'irrégularité de l'offre pour le lot concerné.

Par ailleurs, les échantillons devront être de qualité et de quantité strictement identiques à celles qui seront proposées dans le cadre de l'exécution de l'accord-cadre.

Des photographies des échantillons pourront être réalisées par la collectivité afin, d'une part, de garantir la traçabilité de l'analyse gustative des offres et, d'autre part, de s'assurer que les produits qui seront fournis par le titulaire dans le cadre de l'exécution de l'accord-cadre demeurent similaires aux échantillons qu'il aura remis lors de l'analyse des offres.

3. Caractère contractuel des échantillons

Les échantillons remis dans le cadre de la consultation constituent un élément contractuel de l'offre. À ce titre, ils devront être strictement conformes aux exigences définies dans le CCP et au BPU.

Les échantillons demandés dans le cadre de la consultation seront rémunérés sur la base des prix unitaires indiqués dans le Bordereau des Prix Unitaires (BPU) remis par chaque soumissionnaire.

Le règlement interviendra après le dépôt de l'offre et la remise physique des échantillons, sur présentation d'une facture déposée via la plateforme Chorus Pro, et sous réserve de la constatation du service fait par l'acheteur.

4. Liste des échantillons à fournir

En fonction des lots pour lesquels il soumissionne, le candidat devra impérativement fournir les échantillons suivants :

Lot 01 Fruits et légumes frais :

N° de prix du BPU	Désignation	Quantité
1.18	Panier de fruits variés de saisons	Pour 5 personnes

Lot 02 Boulangerie – pâtisserie :

N° de prix du BPU	Désignation	Quantité
1.3	Baguette ordinaire	1
2.3	Chouquette	10
2.15	Coquille de Noël individuelle nature	3
3.8	Plateau de 24 mini-pâtisseries	1

Lot 03 Boucherie – charcuterie – traiteur :

N° de prix du BPU	Désignation	Quantité
3.5	Formule buffet froid classique	2 personnes

Lot 04 Fromages :

N° de prix du BPU	Désignation	Quantité
1.1	Plateau assortiment de 4 fromages	4 personnes (80 g/personne)

Lot 05 Chocolats – friandises :

N° de prix du BPU	Désignation	Quantité
1.1	Ballotin de chocolats – 9 pièces	1
3.5	Sachet de dragées baptême civil + coupelle	1

Lot 09 Crémant :

N° de prix du BPU	Désignation	Quantité
2.1	Crémant de Bourgogne AOC/AOP – Entrée de gamme	1
3.2	Crémant d'Alsace AOC/AOP – Milieu de gamme	1

Lot 10 Champagne :

N° de prix du BPU	Désignation	Quantité
1.1	Champagne Brut – Entrée de gamme	1

Lot 11 Vins :

N° de prix du BPU	Désignation	Quantité
1.1	Vin rouge de Bordeaux – Entrée de gamme	1

Les candidats ne soumissionnant pas aux lots mentionnés ci-dessus ne sont pas concernés par la présente phase de dégustation et n'ont pas à fournir d'échantillons.

5. Modalités d'évaluation

La phase de dégustation réalisée sur la base des échantillons fournis par le soumissionnaire donnera lieu, selon les lots, à une évaluation de la « Qualité » en application du ou des sous-critères suivants :

- Sous-critère **2.1. Qualité gustative (goût)** ;
- Sous-critère **2.2. Aspect et visuel du produit (présentation)**.

Le ou les sous-critère(s) sera/seront noté(s) sur 10 points puis pondérés selon le pourcentage indiqué au règlement de la consultation pour chacun des sous-critères.

Barème de notation :

Chaque sous-critère de la « Qualité » fera l'objet d'une évaluation de 0 à 10 appréciée comme suit :

9 à 10 : produit très satisfaisant (standard très élevé) ;

7 à 8 : produit satisfaisant (standard élevé) ;

5 à 6 : produit moyennement satisfaisant ;

3 à 4 : produit insatisfaisant ;

1 à 2 : produit très insatisfaisant (limite basse) ;

0 : aucune information.

La note totale obtenue sur 10 points au critère « Qualité » par les candidats correspond à la somme des notes pondérées des sous-critères ; elle est ensuite pondérée par le pourcentage de pondération affecté à ce critère.

Pour les lots 09,10 et 11, le critère « Qualité » sera apprécié uniquement sur la base de la qualité gustative (goût). La note obtenue sur 10 points par les candidats est ensuite pondérée par le pourcentage de pondération affecté à ce critère.

Afin de garantir l'impartialité de l'évaluation, les candidats seront identifiés uniquement par un **numéro d'anonymat**.

La levée de l'anonymat interviendra uniquement à l'issue de l'évaluation (après la phase de dégustation et de notation).