#### VILLETTE D'ANTHON



# **AVIS DE MARCHÉ**

Département de publication : 38 Isère

Nom et adresse officiels de l'organisme acheteur : MAIRIE DE VILLETTE D'ANTHON, 14 RUE DES TILLEULS, 38280 Villette d'Anthon, 0478312505

#### Objet:

Accord-cadre à bons de commande pour la préparation et livraison en liaison froide de repas aux restaurants scolaires, à l'accueil de loisirs sans hébergement (ALSH) et la fourniture pour le portage des repas

<u>Type d'avis</u>: Avis de marché

Type de procédure :

Procédure adaptée : article L2123-1 du Code de Commande Publique

<u>Caractéristiques principales</u>:

Accord-cadre à bons de commande en application des articles R2162-1 à R2162-6,

R2162-13 et R2162-14 du Code de la Commande Publique

Montant minimum HT : 100 000 €

Montant maximum HT : 190 000 €

Catégorie: Fournitures et services

Prestations divisées en lot :

Non, cet accord cadre sera mono attributaire

Support(s) de parution :

http://sudest-marchespublics.com http://www.e-marchespublics.com

<u>Date et heure limite de dépôts des offres</u> : **Vendredi 18 septembre 2020 à 11h30** 

vendredi 10 septembre 2020 a 111130

Délai de validité des offres : 90 jours à compter de la date limite de réception des offres

Durée : du 01er janvier au 31 décembre 2021

- S'agissant d'un accord cadre à bons de commande, il est précisé que les prestations feront l'objet d'un bon de commande
- Les prestations débuteront dès l'émission du premier bon de commande par la collectivité

### Conditions de participation :

### Capacités juridiques et financières :

- \* Lettre de candidature DC1
- \* Déclaration du candidat DC2
- \* Les attestations d'assurances civiles de moins d'un an
- \* La copie du ou des jugements prononcés si l'entreprise est en redressement judiciaire

## Capacités techniques :

- Un mémoire justificatif des dispositions que le candidat se propose d'adopter pour l'exécution des prestations. A ce document seront joints des documents explicatifs, notamment :
  - Une note sur l'organisation Qualité de l'entreprise
  - Les moyens matériels et humains que l'entreprise se propose d'affecter à l'opération
  - Une note sur l'organisation des livraisons et le respect des délais
  - Qualité nutritionnelle, variété, équilibre, choix, grammages des menus, pertinence des menus à thème et projet d'animation, préparation et composition des repas
  - Des indications concernant le mode de production (cuisine intégrée ou atelier d'assemblage), la provenance des produits et références des fournisseurs
  - Une note sur la traçabilité des aliments, du conditionnement des emballages devant être respectueux de l'environnement
  - Un détail des grammages prévu par portion et par type de repas
  - Une note méthodologique relative à la performance en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture (à remplir impérativement sur le document joint au dossier de consultation)
  - Une note méthodologique relative aux modalités de gestion de crise et de continuité de service (à remplir impérativement sur le document joint au dossier de consultation)
  - Des références de prestations similaires de moins de 5 ans

Critères d'attribution des offres : L'offre retenue sera l'offre économiquement la plus avantageuse conformément aux critères suivants, pondérés comme suit :

- \* Critère 1 : prix : 40%
- \* Critère 2 : valeur technique : 60%

La valeur technique sera appréciée en fonction des sous critères techniques suivants au regard des caractéristiques de l'offre de chaque candidat, telle que présentée dans le mémoire technique.

#### Sous critère qualité de la prestation : 40 %

Qualité nutritionnelle, la pertinence des menus, la diversité proposée, la composition, la préparation des repas, les projets d'animation, les grammages, les offres en produits Bio et labélisés.

#### Sous critère performances en matière d'approvisionnement directs : 10 %

Provenance des fournitures et traçabilité obligatoirement assurée des denrées alimentaires, et nombre d'intermédiaires.

## Sous critère: Conditionnement - livraison - organisation - continuité de service : 10 %

Organisation (qualité des moyens matériels et humains de l'entreprise, mode de production) conditionnement des emballages devant être respectueux de l'environnement (recyclés, volumétrie réduite), respect des délais d'exécution et de livraison mis en œuvre, modalités relatives à la gestion de crise et à la continuité du service.

Ces aspects devront être clairement exposés sur les notes méthodologiques transmises et seront pris en compte dans la notation.

 ${\hbox{\tt Dossier disponible sur le site:}} \ \underline{\hbox{\tt www.sudest-marchespublics.com}}$ 

Renseignements administratifs et techniques : 04 78 31 25 05 ou par mail à l'adresse suivante :

mairie@mairie-villettedanthon.fr

Procédures de recours :

Instance chargée des procédures de recours : Tribunal Administratif de Grenoble 2 place de Verdun BP 1135 - 38022 GRENOBLE

Précisions concernant le délai d'introduction des recours : 2 mois à compter de la notification

Date du présent avis : 19/08/2020