

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

Procédure d'appel d'offres – articles L. 2124-2 et R. 2124-2 1° et R. 2161-2
à R. 2161-5 du code la commande publique



2, Avenue Georges Clemenceau – BP 74 – 33220 PINEUILH
Tél : 05.57.46.20.58 / E-mail : contact@paysfoyen.fr

Marché 2022-12-01_PORTAGE

AVIS D'APPEL PUBLIC A LA CONCURRENCE

**Fourniture et livraison de repas individuels en
liaison froide pour le service portage de repas à
domicile du CIAS**

1- Pouvoir adjudicateur : Centre Intercommunal d'Action Sociale du Pays Foyen - 2 avenue Georges Clemenceau - BP 74 - 33220 Pineuilh - Tél 05.57.46.20.58 – Mail : contact@paysfoyen.fr - www.paysfoyen.fr

2- Lieu d'exécution : les 20 communes du territoire (33/24)

3- Procédure de passation : procédure d'appel d'offres ouvert telle que définie par les dispositions du Code de la commande publique

4- Objet du marché : fourniture et livraison de repas individuels en liaison froide pour le service de portage de repas à domicile du CIAS.

5- Caractéristiques principales : le titulaire s'engage à assurer toutes les prestations nécessaires à la préparation et à la livraison des repas au domicile des usagers :

- Elaboration des menus
- Sélection et approvisionnement des denrées nécessaires à la fabrication des repas
- Confection des repas et conditionnement
- Transport et livraison des repas en liaison froide

Le marché prendra la forme d'un accord-cadre à bons de commande mono-attributaire avec montant minimum (45 000 euros HT) et maximum (180 000 euros HT) pour une durée initiale de 1 an, renouvelable 3 fois, soit une durée totale de marché de 4 ans.

5- Nomenclature CPV : 55521100-9 – services de repas livrés à domicile

6- Allotissement : sans objet

7- Variantes : autorisées en ce qui concerne l'organisation de la livraison aux usagers

8- Justificatifs à produire quant aux qualités et capacités du candidat : voir le règlement de consultation

9-Critères de jugement des offres pondérés :

- Valeur technique de l'offre : 60%
 - Sous-critère n°1 : qualité des repas : qualité des produits utilisés et qualité des menus (diversité, équilibre alimentaire...)
 - Sous-critère n°2 : moyens humains et techniques : présentation de la cuisine (capacité de production, matériel, organigramme...), conditionnement...
 - Sous-critère n°3 : organisation : planning de production et de livraison, plan de gestion des incidents..
- Prix des prestations : 40 %

10- Délai de validité des offres : 120 jours à compter de la date limite de réception des offres

11- Adresse à laquelle peuvent être obtenus les dossiers de consultation :

Le Dossier de Consultation des Entreprises est à retirer sous format informatique sur la plateforme de dématérialisation suivante : <https://demat-ampa.fr> sous la référence **2022-12-01_PORTAGE**

12-Renseignements :

Toutes questions qu'elles soient d'ordre administratif ou technique devront être adressées via la plateforme de dématérialisation des marchés publics d'Aquitaine <https://demat-ampa.fr>

13- Date limite de réception des offres : les candidats devront impérativement faire parvenir leur offre dématérialisée avant le 16 janvier 2023 à 12h00

Date d'envoi à la publication : le 15 décembre 2022