



Avis d'appel public à la concurrence

Identification de l'acheteur : **COMMUNE D'ANJOU.**

M. Jean-Michel DOLPHIN Maire - 42 Route du Dauphiné, 38150 Anjou - Tél 04 74 84 01 17 - N° de SIRET : 21380009700015 - mail : rhaniou@orange.fr

L'avis implique un marché public.

Objet : **LIVRAISON DE REPAS AU RESTAURANT SCOLAIRE.**

Type de marché : Fournitures.

Description :

Fourniture de repas en liaison froide au restaurant scolaire de l'école publique de la commune d'Anjou. (Enfants d'âge maternelle et enfants d'âge élémentaire). Obligation de fournir le four adapté à chaque restaurant scolaire.

Le présent marché est passé pour une durée de 3 ans, à compter du 1er septembre 2024 jusqu'au 31 août 2027.

Communication :

L'intégralité des documents de la consultation se trouve sur le profil d'acheteur.

Contact et ses coordonnées via la plateforme :

<https://www.marches-securises.fr>

Procédure : Procédure adaptée ouverte.

Conditions de participation : Il est interdit aux candidats de présenter plusieurs offres en agissant à la fois en qualité de candidat individuel et de membre d'un ou plusieurs groupements.

Justifications à produire quant aux qualités et capacité du candidat

Renseignements concernant la situation juridique de l'entreprise : Déclaration sur l'honneur pour justifier que le candidat n'entre

dans aucun des cas d'interdiction de soumissionner obligatoires

prévus aux articles 45 et 48 de l'ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015, Déclaration qu'il est en règle au regard du Code du travail concernant l'emploi de travailleurs handicapés, Copie des jugements prononcés si le candidat est en redressement judiciaire.

Renseignements concernant la capacité économique et financière de l'entreprise : Déclaration concernant le chiffre d'affaires global du candidat et, le cas échéant le chiffre d'affaires du domaine d'activité faisant l'objet du marché public, portant au maximum sur les trois derniers exercices disponibles en fonction de la date de création de l'entreprise. Déclarations appropriées de banques, ou le cas échéant, preuve d'une assurance des risques professionnels pertinents.

Renseignements concernant les références professionnelles et la capacité technique de l'entreprise : Une liste des principales livraisons effectuées ou des principaux services fournis au cours des trois dernières années, indiquant le montant, la date et le destinataire public ou privé. Les livraisons et les prestations de service sont prouvées par des attestations du destinataire ou, à défaut, par une déclaration de l'opérateur économique.

Les variantes seront refusées.

Remise des offres: 02 août 2024 à 12H.

Critères d'attribution : Offre économiquement la plus avantageuse appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous avec leur pondération : 70% Valeur technique, 30% Prix.

La valeur technique est décomposée en trois sous-critères : 1-1 Qualité des denrées (les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, de respect de l'environnement et de la biodiversité, les taux de produits frais et surgelés) 30%. 1-2 Modalités de commande et de livraison des repas ainsi que les modalités de contrôle d'hygiène des denrées, de leur traçabilité et de respect de la chaîne du froid jusqu'au site de livraison 15%. 1-3 Diversité des menus proposés (menus à thèmes en fonction des fêtes calendaires et/ou événements particuliers tels que semaine du goût, du développement durable ...), équilibre des repas, recettes traditionnelles proposées 25%.

Forme du marché: Il n'est pas prévu de décomposition en lots.

Date d'envoi à la publication : 2 juillet 2024.

* **Le DCE, les demandes de renseignements complémentaires et le dépôt des offres électroniques sont accessibles sur le profil acheteur <https://www.marches-securises.fr>**