

**Identification de l'organisme****Mairie de MERVILLE****Place de la Libération****59 660 MERVILLE****Tél : 03 28 48 20 22****Fax : 03 28 49 68 05****Objet du marché :**

La présente consultation concerne :  
Gestion et confection de repas

Cet accord cadre à bons de commande a pour objet la gestion, la confection de repas en liaison directe et chaude pour la restauration scolaire, les centres de loisirs, le personnel communal, le multi-accueil et en liaison froide pour les repas à domicile.

Lieu(x) d'exécution :

Le fonctionnement actuel est principalement :

- ✱ en liaison directe, pour la restauration des écoles Victor HUGO et PERGAUD située Boulevard Victor Hugo ;
- ✱ en liaison chaude, pour la restauration de l'école BEZEGHER située 115 rue d'Aire ; conditionnement en bacs multi-portions
- ✱ en liaison chaude, pour la restauration du centre multi-accueil « Les chatons » située 54, rue des prêtres ; conditionnement en bacs multi-portions
- ✱ en liaison directe, pour la restauration des ACM située Boulevard Victor Hugo ;
- ✱ en liaison froide, pour le portage à domicile, conditionnement individuel réutilisable (en verre) et en multi-portions.

**Procédure de passation :**

La procédure de passation utilisée est : la procédure adaptée ouverte. Elle est soumise aux dispositions des articles L. 2123-1 et R. 2123-1 3° du Code de la commande publique.

Montant maximum HT annuel	Dont pour la restauration scolaire	Dont pour le CCAS	Dont pour l'Espace d'Animation Stéphane Hessel
300 000 €	162 000 €	93 000 €	45 000 €

**Retrait et transmission des dossiers :**

Les candidats peuvent retirer le DCE à l'adresse URL suivante :

[https://www.achatpublic.com/sdm/ent2/gen/ficheCsl.action?PCSLID=CSL\\_2024\\_00iS0HHa36](https://www.achatpublic.com/sdm/ent2/gen/ficheCsl.action?PCSLID=CSL_2024_00iS0HHa36)

La transmission des documents par voie électronique est effectuée sur le profil d'acheteur du pouvoir adjudicateur, à l'adresse URL suivante :

[https://www.achatpublic.com/sdm/ent2/gen/ficheCsl.action?PCSLID=CSL\\_2024\\_00iS0HHa36](https://www.achatpublic.com/sdm/ent2/gen/ficheCsl.action?PCSLID=CSL_2024_00iS0HHa36)

Pour tout renseignement complémentaire concernant cette consultation, les candidats transmettent impérativement leur demande par l'intermédiaire du profil d'acheteur du pouvoir adjudicateur, dont l'adresse URL est la suivante : [https://www.achatpublic.com/sdm/ent2/gen/ficheCsl.action?PCSLID=CSL\\_2024\\_00iS0HHa36](https://www.achatpublic.com/sdm/ent2/gen/ficheCsl.action?PCSLID=CSL_2024_00iS0HHa36)

**Visite de site :**

Une visite sur site est obligatoire. L'offre d'un candidat qui n'a pas effectué cette visite sera déclarée irrégulière.

Les conditions de visites sont les suivantes :

La visite doit se faire en présence du représentant de l'acheteur dans les conditions suivantes :  
à la cuisine centrale, Boulevard Victor Hugo le 03/04/2024 à 14 heures.

Au préalable les candidats confirmeront leur présence en envoyant un courriel à [khennon@ville-merville.fr](mailto:khennon@ville-merville.fr)  
A l'occasion de la visite du site, un certificat de visite signé par le représentant de l'acheteur sera remis au soumissionnaire.

### **Critères de sélection :**

Les critères retenus pour le jugement des offres sont pondérés de la manière suivante :

Critères	Pondération
<b>1 - Valeur technique</b> - Qualité de l'approvisionnement (gamme des produits utilisés pour la fabrication des repas, origine des approvisionnements, note explicative sur la démarche des repas bio, partenariat avec les producteurs locaux) 20/50 - Note méthodologique sur le portage des repas en liaison froide (organisation, proposition des 2 véhicules qui devront être adaptés à l'utilisation d'un personnel féminin (ouverture des portes notamment) 7/50 - Qualité et hygiène (nombre passages annuels du responsable de la qualité, nombre passages annuels de la diététicienne, nombre passages annuels du laboratoire, nombre prélèvements produits finis au trimestre, nombre prélèvements matière première au trimestre, nombre audits fonctionnement au trimestre, nombre audits locaux annuel...) 7/50 - Renseignements concernant le gérant mis à disposition (pourcentage de temps passé en production, pourcentage du temps passé à la gestion et à l'administratif de la cuisine centrale, nombre d'années d'expérience dans le management d'une équipe, nombre d'années dans l'entreprise...) 2/50 - Plan de formation du personnel de la Ville 2/50 - Plan de menus, fréquence GEMCRN (tableau en annexe du cctp à compléter) saisonnalité et coût des denrées 8/50 - Plan des animations (2/50) - Plan de communication (communication sur la part des produits entrant dans la composition des menus, information des consommateurs, sensibilisation à la nutrition, communication concernant le gaspillage alimentaire...) 2/50	50.0
<b>2 - Prix des prestations</b> Le moins-disant se verra attribuer une note de 40 points. Les offres intermédiaires se verront attribuer une note calculée selon la formule suivante : $\text{Note} = 40 \times (\text{MD} / \text{OFF})$ Dans laquelle MD = valeur de l'offre la moins-disante, OFF = valeur de l'offre évaluée	40.0
<b>3 - Performances en matière de protection de l'environnement</b> - Actions générales concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire (2/10) - Moyens mis en œuvre pour minimiser les emballages des approvisionnements des matières premières (1/10) - Sous-traitance concernant le tri des bio-déchets et leur valorisation (2/10) - Actions concernant le tri sélectif de la cuisine centrale, du restaurant scolaire et des satellites de restauration (1,5/10) - Actions concernant le développement des filières d'approvisionnement locales (1/10) - Périmètre géographique de déplacement de l'encadrement (1/10) - Actions concernant les économies d'énergie de la cuisine centrale proposées par le candidat (1,5/10)	10.0

Dans le cas où des erreurs purement matérielles (de multiplication, d'addition ou de report) seraient constatées entre les indications portées sur le bordereau des prix unitaires et le détail quantitatif estimatif, le bordereau des prix prévaudra et le montant du détail quantitatif estimatif sera rectifié en conséquence. L'entreprise sera invitée à confirmer l'offre ainsi rectifiée ; en cas de refus, son offre sera éliminée comme non cohérente.

**Date de l'envoi de l'avis à la publication : le 14 mars 2024**

**Date limite de remise des offres : le 25 avril 2024 à 11 heures**