

### **Section 1 : Identification de l'acheteur**

Nom complet de l'acheteur : Commune d'Enghien-les-Bains

Type de Numéro national d'identification : SIRET

N° National d'identification : 21950210100013

Ville : Enghien les bains

Code Postal : 95880

Groupement de commandes : Non

### **Section 2 : Communication**

Lien vers le profil d'acheteur : [www.maximilien.fr](http://www.maximilien.fr)

Identifiant interne de la consultation : 9521089ST24007

Intégralité des documents sur le profil d'acheteur : Oui

Utilisation de moyens de communication non communément disponibles : Non

Nom du contact : SERVICE ACHAT PUBLIC

Adresse mail du contact : Marche-public@enghien95.fr

### **Section 3 : Procédure**

Type de procédure : Procédure adaptée ouverte

Conditions de participation :

Aptitude à exercer l'activité professionnelle - conditions / moyens de preuve : Une déclaration sur l'honneur dûment datée et signée par le candidat certifiant qu'il est en règle au regard des articles L.5212-1 et L.5212-11 du code du travail concernant l'emploi des travailleurs handicapés et justifiant qu'il n'entre dans aucun des cas mentionnés aux articles R.2143-6 et R.2143-7 du code de la Commande Publique

Capacité économique et financière - conditions / moyens de preuve : La déclaration concernant le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires concernant les prestations, objet de l'accord-cadre, réalisés au cours des trois derniers exercices disponibles

Les bilans et comptes de résultat (ainsi que leurs annexes financières) des trois derniers exercices disponibles  
Une attestation d'assurance garantissant les conséquences pécuniaires de la responsabilité civile

Capacités techniques et professionnelles - conditions / moyens de preuve : Les principales références auprès de collectivités publiques et CCAS pour des prestations similaires au cours des trois dernières années, indiquant le montant et le contenu des prestations, la date et le destinataire. Ces références devront être présentées à l'appui de certificats de capacité du destinataire ou, à défaut, par une déclaration du candidat précisant les coordonnées téléphoniques d'un interlocuteur représentant le donneur d'ordre

Une copie du certificat d'agrément des services vétérinaires du Ministère de l'Agriculture pour la ou les cuisines centrales

Une déclaration indiquant les effectifs moyens annuels du candidat et l'importance du personnel d'encadrement pendant les trois dernières années

Technique d'achat : Accord-cadre

**Date et heure limite de réception des plis :** 30 mai 2024 à 17 h 00

Présentation des offres par catalogue électronique : Autorisée

Réduction du nombre de candidats : Non

Possibilité d'attribution sans négociation : Oui

L'acheteur exige la présentation de variantes : Non

Identification des catégories d'acheteurs intervenant (si accord-cadre) : Les acheteurs habilités à passer les bons de commande sur cet accord cadre sont les services du centre d'action sociale et communale

Critères d'attribution : Qualité des denrées et variété des menus : 30 %

La qualité des denrées sera appréciée sur la base de la dégustation. Seront évalués l'odeur, la texture, le goût, l'aspect visuel. La remise de produits atteints de pourriture ou d'altérations significatives pourra entraîner le rejet de l'offre du candidat. La variété des menus sera appréciée sur la base du projet de menu type.

Prix des fournitures : 35 %

A partir du coût global annuel résultant de la somme des prix relatives aux quantités estimatives annuelles de repas indiqué dans le Détail Quantitatif estimatif

Moyens humains et matériels mis en oeuvre pour l'exécution des prestations (appréciés sur la base du mémoire justificatif de l'offre) : 20 %

Processus de confection et conditionnement des repas (appréciés sur la base du mémoire justificatif de l'offre) : 10 %

Engagement éco-responsable (appréciés sur la base du mémoire justificatif de l'offre) : 5%

#### **Section 4 : Identification du marché**

Intitulé du marché : PRODUCTION ET CONDITIONNEMENT DE REPAS EN LIAISON FROIDE EN VUE D'ASSURER LE PORTAGE DE REPAS AU DOMICILE DES SENIORS

Code CPV principal

Descripteur principal : 55322000

Type de marché : Services

Description succincte du marché : La production et le conditionnement de repas en liaison froide destinés à être livrés aux domiciles des séniors de la commune.

Lieu principal d'exécution du marché : Un lieu unique de réception des repas

Durée du marché (en mois) : 12

Valeur estimée (H.T.) :

Valeur entre : 35000 euros

Et : 110000 euros

La consultation comporte des tranches : Non

La consultation prévoit une réservation de tout ou partie du marché : Non

Marché alloti : Non

## Section 6 : Informations Complémentaires

Visite obligatoire : Non

Autres informations complémentaires : L'accord cadre prendra effet à compter de sa notification pour une durée d'un an renouvelable par voie expresse une (1) fois maximum pour une période identique.

Les variantes sont autorisées. Il n'y a pas de prestations supplémentaires éventuelles.

Le pouvoir adjudicateur ou l'entité adjudicatrice se réserve la possibilité de confier au titulaire, en application de l'article R.2122-7 du Code de la Commande Publique, des marchés ayant pour objet la réalisation de prestations similaires à celles qui lui sont confiées au titre du présent accord-cadre à bons de commande dans le cadre d'une procédure négociée sans publicité ni mise en concurrence. La durée pendant laquelle ces nouveaux marchés pourront être conclus ne peut dépasser trois ans à compter de la notification du présent accord-cadre à bons de commande.

Le marché est conclu sous la forme d'un accord-cadre mono-attributaire à bon de commande.

Le titulaire doit livrer les repas en un seul lieu ; le portage à domicile étant assuré par le CCAS.

Une dégustation sera organisée afin d'apprécier les produits proposés. Le menu type, la date de production et le nombre exact de repas à produire seront précisés aux candidats ayant transmis une offre et dont la candidature aura été agréée. Dans ce cas, les candidats seront dans l'obligation de fournir le menu type demandé. Les candidats seront informés de la date de la dégustation via la plateforme maximilien au moins 5 jours avant la tenue de celle-ci.

Cette dégustation est destinée à un examen comparatif des offres et au contrôle de la conformité des prestations aux spécifications des documents techniques. Toute absence d'échantillon entraînera le rejet de l'offre. Ces échantillons étant destinés à la dégustation, ils ne pourront être restitués aux candidats à l'issue de la consultation. En outre, les échantillons demandés étant limités tant en quantité qu'en gamme, les repas et les services découlant de cette dégustation ne feront pas l'objet d'indemnité perçue par le candidat.

En complément de l'acte d'engagement, le candidat remettra la Décomposition de prix, le DQE ainsi qu'un mémoire technique (se reporter au RC pour la composition du mémoire)

Conformément aux dispositions de l'article R2123-5 du Code de la Commande Publique, dans le cas où les offres lui conviennent, la collectivité se réserve le droit de ne pas négocier. Dans le cas contraire, elle pourra engager des négociations.

Instance chargée des procédures de recours :

Tribunal administratif de Cergy Pontoise, 2/4 boulevard de l'Hautil, F - 95027 Cergy pontoise,

Tél : +33130173400, courriel : Greffe.ta-cergy-pontoise@juradm.fr, Fax : +33 130173459, adresse internet :

<http://cergypontoise.tribunaladministratif.fr/>

Service auprès duquel des renseignements peuvent être obtenus sur l'introduction de recours :

Tribunal administratif de Cergy Pontoise, 2/4 boulevard de l'Hautil, F - 95027 Cergy Pontoise,

Tél : +33130173400, courriel : Greffe.ta-cergy-pontoise@juradm.fr, Fax : +33 130173459, adresse internet :

<http://cergypontoise.tribunaladministratif.fr/>

Compte tenu du nombre de caractères techniquement limité dans le présent AAPC, il convient de se reporter au RC pour les autres informations relatives aux modalités de la consultation et à la présentation de l'offre.

Date d'envoi du présent avis : 03/05/2024

Mots clés: Repas, traiteur