



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

BOAMP.fr

Bulletin officiel des annonces des marchés publics

Avis de marché

Attention : les informations contenues dans l'extrait PDF peuvent dans certains cas ne pas présenter le texte intégral de l'annonce. Les extraits PDF des annonces du BOAMP ne constituent pas le format officiel, pour consulter le texte intégral au format officiel du présent avis, cliquez sur <https://www.boamp.fr/pages/avis/?q=idweb:24-145358>

Département(s) de publication : **40**

Annonce n° **24-145358**

Fournitures

Section 1 - Identification de l'acheteur

Nom complet de l'acheteur : CIAS du Grand Dax

Type de Numéro national d'indentification : SIRET

N° National d'identification : 20001809100021

Ville : Dax cedex

Code postal : 40102

Groupement de commandes : Non

Département(s) de publication : 40

Section 2 - Communication

Lien vers le profil d'acheteur : <https://demat-ampa.fr>

Identifiant interne de la consultation : 24C186

Intégralité des documents sur le profil d'acheteur : Oui

Utilisation de moyens de communication non communément disponibles : Non

Nom du contact : Monsieur le Président

Adresse mail du contact : Commande.publique@grand-dax.fr

Numéro de téléphone du contact : +33 547558080

Section 3 - Procédure

Type de procédure : Procédure adaptée ouverte

Conditions de participation :

- **Aptitude à exercer l'activité professionnelle - conditions / moyens de preuve :** Déclaration sur l'honneur pour justifier que le candidat n'entre dans aucun des cas d'interdiction de soumissionner
- **Capacité économique et financière - conditions / moyens de preuve :** - Déclaration concernant le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires concernant les prestations objet du contrat, réalisées au cours des trois derniers exercices disponibles - Déclaration appropriée de banques ou preuve d'une assurance pour les risques professionnels

- **Capacités techniques et professionnelles - conditions / moyens de preuve** : - Liste des principales prestations effectuées au cours des trois dernières années, indiquant le montant, la date et le destinataire. Elles sont prouvées par des attestations du destinataire ou, à défaut, par une déclaration du candidat

Technique d'achat : Accord-cadre

Date et heure limite de réception des plis : 20/01/2025 à 12:00

Présentation des offres par catalogue électronique : Interdite

Réduction du nombre de candidats : Non

Possibilité d'attribution sans négociation : Oui

L'acheteur exige la présentations de variantes : Non

Identification des catégories d'acheteurs intervenant (si accord-cadre) : Centre intercommunal d'action sociale

Critères d'attribution : Critère prix (40%) Qualité nutritionnelle et gustative (30%) Qualité en matière de sécurité sanitaire (20%) Performances en matière de protection de l'environnement (10%)

Section 4 - Identification du marché

Intitulé du marché : Fourniture de repas en «liaison froide» pour des personnes âgées, handicapées ou convalescentes

Code CPV principal - Descripteur principal : 15894200

Type de marché : Fournitures

Description succincte du marché : La présente consultation consiste à assurer un service de fourniture de repas en «liaison froide» pour des personnes âgées, handicapées ou convalescentes, ceci en conformité par rapport à la réglementation en vigueur à la date de la prestation. La livraison au domicile des bénéficiaires est de la responsabilité du CIAS. Conformément aux dispositions de l'article R2123-1 2° du code de la commande publique, le présent accord-cadre est lancé selon la procédure des petits lots. Il sera rattaché à un appel d'offres lancé ultérieurement.

Lieu principal d'exécution du marché : Agglomération du Grand Dax 40100 Dax

Durée du marché (en mois) : 6

Valeur estimée (H.T.) : 79999 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 : Le critère prix (40%) sera jugé à partir du prix TTC figurant sur le bordereau des prix unitaires (BPU) La qualité nutritionnelle et gustative (30%) sera jugée à partir des échantillons remis (pour la partie gustative) et du mémoire technique dans lequel le candidat détaillera : - la part des produits frais dans la composition de ses menus, en particulier pour les potages et les desserts à base de laitage ; - les moyens mis en oeuvre pour homogénéiser la cuisson des aliments ; - les moyens mis en oeuvre pour répondre aux besoins nutritionnels des usagers du service : - description du portefeuille de compétences de l'équipe "diététique" - description des compétences et des savoirs faire en matière de traitement des régimes diabétique, d'épargne digestive, hypocholestérolémiant, sans résidu, sans sel - description des textures utilisées pour les assaisonnements, les menus salés / sans sel - description du protocole de fabrication des menus mixés - description du protocole de fabrication des menus sans gluten - description de la mise en oeuvre des recommandations du PNNS2 et du GEMRCN La qualité en matière de sécurité sanitaire (20%) sera jugée à partir du mémoire technique dans lequel le candidat détaillera, à travers son plan de maîtrise sanitaire : - les bonnes pratiques d'hygiène qu'il met en oeuvre (il indiquera également ses critères d'accréditation et / ou de certification) ; - ses pratiques d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques ; - ses pratiques de traçabilité complète et les mesures de retrait / rappel qu'il met en oeuvre

; - les contrôles internes déployés sur les matières premières, les produits finis, dans les matériels roulants de portage de repas ; - la traçabilité des allergènes ; - la présentation des barquettes alimentaires et leur mode d'étiquetage selon les exigences du CCTP ; - les modes de vérification des dates limites de consommation. Le critère « performances en matière de protection de l'environnement » (10%) sera analysé du mémoire technique comportant les éléments suivants : - la part de produits issus de l'agriculture biologique utilisés dans les menus proposés, - la part des produits locaux utilisés dans les menus avec mention des références du producteur, - les mesures adoptées en matière de gestion des déchets et préconisations en matière de lutte contre le gaspillage. Après examen des offres, le pouvoir adjudicateur pourra engager des négociations avec tous les candidats sélectionnés. Toutefois, le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité d'attribuer l'accord-cadre sur la base des offres initiales, sans négociation. Afin d'optimiser l'analyse des offres, une dégustation d'échantillons aura lieu après la date limite de remise des offres. Le pouvoir adjudicateur informera l'ensemble des candidats du jour, de l'heure et du site de dégustation via le profil acheteur. Les échantillons devront être remis par les candidats à la date fixée par le pouvoir adjudicateur. Cette date coïncidera avec le jour de la dégustation et sera donc postérieure à la date limite de remise des offres en raison du caractère périssable des denrées. Les échantillons devant être remis en vue de la dégustation porteront sur la fourniture des échantillons suivants : - d'un échantillon d'un repas classique (livré du lundi au samedi) - d'un échantillon d'un repas amélioré (dimanche) Ces échantillons seront partagés entre les personnes présentes lors de la dégustation. Ils ne feront pas l'objet d'une rémunération. Cette consultation comporte des conditions d'exécution à caractère environnemental dont le détail est indiqué dans le CCAP. Le respect de ces dispositions est une condition de la conformité de l'offre. Une offre comportant des réserves ou ne respectant pas ces conditions d'exécution particulières sera déclarée irrégulière au motif du non-respect du cahier des charges. Le délai de validité des offres est fixé à 4 mois à compter de la date limite de réception des offres. L'accord-cadre avec maximum est passé en application des articles L2125-1 1°, R. 2162-1 à R. 2162-6, R. 2162-13 et R. 2162-14 du Code de la commande publique. Il donnera lieu à l'émission de bons de commande. L'accord-cadre est conclu pour une durée de 6 mois maximum à compter de la date de notification. Il prendra fin lorsque le montant maximum sera atteint.

Date d'envoi du présent avis à la publication : 27/12/2024