



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:26-42935>

Département(s) de publication : **07, 26**

Annonce n° **26-42935**

Fournitures

Section 1 - Identification de l'acheteur

Nom complet de l'acheteur : Commune de Davezieux

Type de Numéro national d'indentification : SIRET

N° National d'identification : 21070078700018

Ville : Davezieux

Code postal : 07430

Groupement de commandes : Non

Département(s) de publication : 07, 26

Section 2 - Communication

Lien vers le profil d'acheteur : https://www.achatpublic.com/sdm/ent/gen/ent_detail.do?PCSLID=CSL_2026_QJZezoWWN8

Identifiant interne de la consultation : 2026_1

Intégralité des documents sur le profil d'acheteur : Oui

Utilisation de moyens de communication non communément disponibles : Non

Nom du contact : Agnès SAUZEAT VOLOZAN

Adresse mail du contact : dgs@davezieux.fr

Numéro de téléphone du contact : 0475333363

Section 3 - Procédure

Type de procédure : Procédure adaptée ouverte

Conditions de participation :

- **Aptitude à exercer l'activité professionnelle - conditions / moyens de preuve** : DC 1 Agrément sanitaire délivré par l'autorité compétente ou le récépissé de déclaration auprès des services de la Direction Départementale de la Protection des Populations ; Inscription au registre du commerce (ou équivalent) Attestation de mise en oeuvre d'une démarche HACCP Attestation sur l'honneur de respect des règles d'hygiène Si le candidat est en redressement judiciaire , la copie du ou des jugements prononcés
- **Capacité économique et financière - conditions / moyens de preuve** : DC2 Une déclaration concernant le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires relatif aux prestations similaires sur les trois derniers exercices disponibles ; Les bilans ou extraits de bilans des trois derniers

exercices ; Une attestation d'assurance des risques professionnels en cours de validité ; Le cas échéant, tout document permettant d'apprécier sa capacité financière (attestation bancaire, notation, etc.). »

- **Capacités techniques et professionnelles - conditions / moyens de preuve** : Pour justifier des moyens humains le candidat fournira : - Une présentation de ses effectifs moyens annuels et de l'encadrement ; - Les qualifications du personnel affecté à l'exécution des prestations (production, contrôle qualité, logistique) ; - Les compétences en matière d'hygiène alimentaire, notamment la formation aux principes HACCP. Pour justifier les moyens techniques le candidat décrira : - Les installations de production (cuisine centrale, laboratoires), en précisant leur capacité de production journalière ; - Les équipements utilisés pour la fabrication, le conditionnement et le stockage des repas ; - Les moyens logistiques dédiés à la livraison en liaison froide (véhicules frigorifiques, organisation des tournées, gestion des températures) ; - Les dispositifs garantissant le respect de la chaîne du froid. Pour justifier de l'organisation et qualité le candidat présentera : - Son organisation pour assurer la continuité du service, notamment en cas d'aléas (panne, absence, surcharge d'activité) ; - Les procédures de contrôle qualité mises en œuvre ; - Les modalités de traçabilité des denrées et des repas livrés ; - Les procédures de gestion des non-conformités, retraits et rappels de produits ; - Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) ou un document équivalent. Pour justifier des références professionnelles le candidat fournira : Une liste des principales prestations similaires réalisées au cours des trois dernières années, indiquant : - le client (public ou privé), - la nature des prestations, - les volumes de repas, - les dates d'exécution. Les références pourront être accompagnées d'attestations de bonne exécution. Pour justifier de la qualité (le cas échéant) le candidat pourra produire : - Des certificats de qualification professionnelle ; - Des certifications en matière de qualité ou de sécurité alimentaire (ex : ISO, labels, etc.), ou tout moyen de preuve équivalent.

Technique d'achat : Sans objet

Date et heure limite de réception des plis : 20/05/2026 à 12:00

Présentation des offres par catalogue électronique : Interdite

Réduction du nombre de candidats : Non

Possibilité d'attribution sans négociation : Non

L'acheteur exige la présentations de variantes : Non

Section 4 - Identification du marché

Intitulé du marché : Fourniture de repas en liaison froide

Code CPV principal - Descripteur principal : 15894200

Type de marché : Fournitures

Description succincte du marché : Fournitures de repas pour le restaurant scolaire de la commune qui accueille entre 150 et 160 repas par jour

Lieu principal d'exécution du marché : DAVEZIEUX

Durée du marché (en mois) : 36

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

Date d'envoi du présent avis à la publication : 28/04/2026