



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:26-89210>

Département(s) de publication : **38**

Annonce n° **26-89210**

Services

Section 1 - Identification de l'acheteur

Nom complet de l'acheteur : SDIS de l'Isère

Type de Numéro national d'identification : SIRET

N° National d'identification : 28381200600023

Ville : Fontaine

Code postal : 38600

Groupement de commandes : Non

Département(s) de publication : 38

Section 2 - Communication

Lien vers le profil d'acheteur : <https://sdis38.achatpublic.com/>

Identifiant interne de la consultation : Restauration CFD

Intégralité des documents sur le profil d'acheteur : Oui

Utilisation de moyens de communication non communément disponibles : Non

Nom du contact : Service Commande Publique et Achats

Adresse mail du contact : gaf.marche.tous@sdis38.fr

Section 3 - Procédure

Type de procédure : Procédure adaptée ouverte

Conditions de participation :

- **Aptitude à exercer l'activité professionnelle - conditions / moyens de preuve** : -lettre de candidature et habilitation du mandataire par ses cotraitants (DC1 version du 01/04/2019 ou équivalent) ; -copie du ou des jugement(s) prononcé(s) si le candidat est en redressement judiciaire ; -déclaration sur l'honneur pour justifier que le candidat n'entre dans aucun des cas mentionnés aux articles R.2143-3 1° et R.2143-6 du CCP : case à cocher dans la rubrique F1 du DC1 (version 01/04/2019 ou équivalent).
- **Capacité économique et financière - conditions / moyens de preuve** : -Chiffre d'affaires global réalisé au cours des trois derniers exercices disponibles (2025, 2024 et 2023) ;
- **Capacités techniques et professionnelles - conditions / moyens de preuve** : -moyens humains : effectifs moyens annuels du candidat pour chacune des trois dernières années disponibles (2025, 2024 et 2023) ou, pour les entreprises nouvellement créées, à compter de leur date de

création ; -moyens techniques : il s'agit des moyens généraux de la société, utilisés pour la réalisation de contrats de même nature ; -liste des principales références de prestations similaires effectuées au cours des trois dernières années disponibles (2025, 2024 et 2023) avec le nom des destinataires publics ou privés, le contenu et l'étendue de la mission, la date de réalisation et l'importance financière, ou, pour les entreprises nouvellement créées, à compter de leur date de création ; -agrément sanitaire (aussi appelé agrément CE) délivré par la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) et régit par le règlement européen CE 853/2004 ou certificat de qualification professionnelle pour exercer les métiers de la restauration collective ; OU -Tout autre document permettant au candidat de justifier de sa capacité économique et financière, et de ses capacités techniques et professionnelles, si le candidat est objectivement dans l'impossibilité de produire l'un des documents mentionnés ci-dessus pour en justifier.

Technique d'achat : Accord-cadre

Date et heure limite de réception des plis : 16/10/2026 à 16:00

Présentation des offres par catalogue électronique : Exigée

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) : Acheteurs publics

Critères d'attribution : •Prix : 50 %, apprécié au regard du montant total TTC du détail quantitatif et estimatif (DQE). •Valeur technique : 40 %, appréciée au regard du mémoire technique et décomposée selon les sous-critères suivants : -mise en œuvre de la prestation : 15 points ; -élaboration des menus : 10 points répartis comme suit : *dans le cadre courant (3 200 à 3 800 Kcal/jour) : 5 points, *dans le cadre de stage de formation initiale (FI SP) : 5 points ; -nature des produits de base utilisés : 15 points. •Valeur environnementale : 10 %, appréciée au regard du mémoire environnemental et décomposée selon les sous-critères suivants : -plan de réduction des déchets : 5 points ; -part de produits durables ou bio ou SIQO (Signes Officiels de Qualité et d'Origine) ou issus du commerce équitable : 5 points.

Section 4 - Identification du marché

Intitulé du marché : SERVICE DE RESTAURATION POUR LE CENTRE DE FORMATION DEPARTEMENTAL DU SDIS DE L'ISERE

Code CPV principal - Descripteur principal : 55521200

Type de marché : Services

Description succincte du marché : Service de restauration pour le centre de formation départemental du Sdis de l'Isère

Lieu principal d'exécution du marché : La Côte Saint André (38260)

Durée du marché (en mois) : 48

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 : Oui

Détail sur la visite (si oui) : La visite préalable sur site est obligatoire. Chaque candidat ne pourra effectuer qu'une seule visite. Les visites se feront uniquement sur inscription préalable. Les candidats pourront accéder aux visites conformément aux modalités prévues à l'article 4.4 du règlement de la consultation.

Autres informations complémentaires : Le présent marché est un accord-cadre à bons de commande mono-attributaire, conclu pour un an à compter du 7 décembre 2026 (ou, à défaut, à compter de la date de notification si celle-ci est postérieure) et reconductible 3 fois par période d'un an chacune. La consultation est passée par procédure adaptée en application des dispositions du code de la

commande publique (CCP) notamment de son article R.2123-1-3° en raison de l'objet du marché. Le marché est conclu avec les montants définis comme suit et identiques pour chaque période de reconduction : minimum annuel de 60 000 € HT, maximum annuel de 250 000 € HT. Le Sdis de l'Isère se réserve la possibilité de négocier dans le cadre de ce marché. Ces négociations porteront sur le prix et/ou la valeur technique et/ou la valeur environnementale. Elles seront menées avec les 3 meilleurs candidats (c'est à dire ceux ayant déposé les offres conformes les plus avantageuses économiquement au regard des critères de jugement énoncés dans le RC). Les négociations se dérouleront par courriel, par téléphone ou dans les locaux du Sdis de l'Isère.

Date d'envoi du présent avis à la publication : 15/09/2026