

# Avis d appel public à la concurrence commune d'EYRAGUES

## Identification de la collectivité qui passe le marché

Ville d'EYRAGUES hôtel de ville

Place de la libération

13630 Eyragues

Tél 0490249900 télécopie 0490928591

Email [dgs@eyragues.fr](mailto:dgs@eyragues.fr)

## Personne responsable du marché :

Monsieur le Maire d'Eyragues

## Procédure de passation :

Marché à Procédure Adaptée

## Objet du marché :

Fourniture de denrées alimentaires et ingrédients nécessaires à la préparation des repas et prestation d'assistance technique

## Lieu d'exécution et de livraison

Restaurant Scolaire - Chemin de l'Arénier 13630 Eyragues

## Date de début d'exécution du marché : 23 mars 2022

Durée d'exécution : Le marché sera conclu pour une durée de six mois à compter du 23 mars 2022 renouvelable trois fois par tacite reconduction sans dépasser 2 ans pour l'ensemble du marché.

## Description :

Le marché consiste en la fourniture de denrées alimentaires, des ingrédients nécessaires à la préparation des repas et des prestations d'assistance technique à l'élaboration des menus pour le Restaurant Scolaire.

Unité monétaire : Euro

Modalités de financement et de paiement

Mandat administratif sur facture mensuelle

Date limite de réception des offres : lundi 24 janvier 2022 à 10 heures

Adresse ou les offres doivent être transmises

Hôtel de ville

Place de la libération

13630 Eyragues

Condition de dépôt des offres

Envoi recommandé à Mr Le Maire ou contre récépissé au secrétariat de la mairie d'Eyragues **et** par voie dématérialisée sur le profil acheteur de la Collectivité : [www.marches-securises.fr](http://www.marches-securises.fr)

Conditions de participation

Renseignements concernant la situation propre du candidat, et formalités nécessaires pour l'évaluation de la capacité économique, financière et technique minimale requise en vue de la sélection des candidatures.

Délai de validité

120 jours

Critères de jugement des offres et d'attribution

Offre économiquement la plus avantageuse appréciée en fonction des critères hiérarchisés et pondérés dans le règlement de la consultation :

- Valeur technique : 40% (mission d'assistance technique, HACCP et respect des règles d'hygiène)
- Prix : 20%
- Qualité : 40% (sécurité, provenance des produits, circuit court)
- Date d'envoi du présent avis à la publication : 16 décembre 2021