

AVIS D'APPEL PUBLIC A LA CONCURRENCE

Objet : Fourniture et livraison de repas en liaison froide pour restauration scolaire et accueil de loisirs

Organisme qui passe le marché : Commune de La Gaude - 6, rue Louis-Michel Féraud 06610 LA GAUDE-Tél : 04.93.59.41.41 - Courriel : commande.publique@lagaude.fr

Pouvoir Adjudicateur : Commune de La Gaude

Procédure de passation : Marché A Procédure Adaptée

Cadre et description du projet : La commune de la Gaude souhaite assurer la fourniture et la livraison de repas en liaison froide de ses écoles maternelles durant les périodes scolaire et de son accueil de loisirs durant les vacances. Le prestataire devra également prévoir la livraison exceptionnelle de repas prêts à être consommés pour l'école élémentaire Marcel Pagnol, du fait de ses travaux de rénovation, de septembre 2022 jusqu'à la fin de l'exécution des travaux. Il est attendu de la part du prestataire une fourniture exceptionnelle au même tarif que le prix habituel.

Lieu d'exécution : Ecole Maternelle de la Baronne, Ecole Maternelle Manon des Sources, Ecole Marcel Pagnol, de septembre 2022 jusqu'à la fin des travaux, Groupe scolaire du Domaine et école Marcel Pagnol (Accueil de loisirs)

Période d'exécution : Années scolaires 2022/2023;

Allotissement : Lot unique

Personne à contacter : Service Education Enfance Jeunesse 04.93.24.51.24 julie.maillot@lagaude.fr

Adresse où les dossiers peuvent être retirés : Mairie de La Gaude

Mention relative à la dématérialisation : En application de l'article R2132-7 du Code de la commande publique, le dossier de consultation peut être retiré par voie électronique à l'adresse internet suivante : www.marches-securises.fr sous la référence : **La-Gaude_06_20220726W2_02**

Le dépôt des offres par voie électronique est obligatoire.

Pièces à fournir :

Dossier de candidature :

- Lettre de candidature DC1,
- Déclaration du candidat DC2, ou DUME,
- Attestations d'assurances,
- Déclaration sur l'honneur pour justifier que le candidat n'entre dans aucun des cas d'interdiction de soumissionner.
- Kbis,
- Références des 3 dernières années.
 - Dossier de l'offre :
- Acte d'engagement
- C.C.A.P
- C.C.T.P
- Le règlement de consultation
- Mémoire permettant l'évaluation du critère technique.

Critères de jugement des offres :

- La valeur technique de l'offre : 60 %.
 - Qualité des produits, traçabilité, produits locaux et Bio : 30%
 - Diversité des menus, qualité de fabrication : 25%
 - Modalités de livraison et moyens logistiques mis en œuvre : 5%
- Le coût des prestations : 30%.
- Engagement du candidat en matière de développement durable : 10%

Délais de validité des offres : 90 jours.

Date limite de réception des offres : **vendredi 19 août 2022 à 12h00.**