**AVIS DE CONCOURS**

**SECTION 1 - POUVOIR ADJUDICATEUR**

Communauté de Communes Auxonne-Pontailler Val de Saône

Ancienne route Nationale – BP80055 21130 AUXONNE

La candidature doit être déposée sur le site

<https://www.marches-securises.fr/entreprise/> (référence : concoursmoecuisinecentrale)

**SECTION 2 - OBJET DU CONCOURS – DESCRIPTION DU PROJET**

**Intitulé du concours** :

Maîtrise d'œuvre des travaux de construction d’une cuisine centrale mutualisée à Auxonne pour les Communautés de communes Auxonne Pontailler Val de Saône et Mirebellois-Fontenois, et la ville de Chevigny-Saint-Sauveur

**Description succincte :**

1) Missions du maître d’œuvre :

* mission de base conformément aux articles L.2431-3 et R.2431-4 du Code de la Commande Publique ;
* études d’exécution pour les lots techniques (fondations-structures, plomberie-chauffage-ventilation, génie électrique courants forts et faibles et SSI, acoustique, VRD, froid alimentaire) ;
* étude comparative du choix énergétique ;
* réalisation des quantitatifs de l’ensemble des lots ;
* ordonnancement, planification, coordination et pilotage du chantier (OPC).

2) Caractéristiques principales de l’ouvrage :

Cette opération consiste à construire une cuisine centrale de capacité 3 000 repas/jour.

Le bâtiment, dans sa conception, son fonctionnement et son exploitation devra s’inscrire dans une démarche de développement durable cohérente, c’est-à-dire une conception pertinente qui favorise le confort des usagers et des utilisateurs, tout en s’inscrivant dans une approche technico-économique sensible aux enjeux environnementaux.

Par ailleurs, le bâtiment de la cuisine centrale étant à proximité directe de celui de la légumerie départementale pour laquelle l’intégration dans le site a été réfléchie, ~~une cohérence architecturale est exigée entre le bâti existant (ou en projet) et le bâti créé (préservation de l'harmonie générale et en particulier des volumes et des formes)~~ il est demandé que le maître d’œuvre propose un habillage architectural à coût modéré pour rester en cohérence avec la légumerie réalisée ou projetée.

Le projet comportera principalement :

* la préparation du terrain et l’installation du chantier ;
* la construction du bâtiment neuf ;
* les travaux de VRD complémentaires à ceux existants (créés pour la légumerie).

Le programme représente 1 025 m² de surface utile qui pourrait se décomposer de la manière suivante :

* locaux sociaux : 274,5 m²;
* réception et stockages amont : 111 m² ;
* production : 300 m² ;
* logistique export : 249,5 m².

Les espaces extérieurs représentent 199,5 m².

Cependant, il est demandé au maître d’œuvre d’avoir une réflexion pour que la surface utile soit optimisée au mieux en fonction des usages donc ce qui est indiqué dans le programme ci-dessus est indicatif.

L’enveloppe allouée aux travaux est de 4 510 000 euros HT soit 5 412 000 euros TTC.

3) Calendrier prévisionnel de l’opération :

* études + travaux : 2026-2028

**SECTION 3 – RENSEIGNEMENTS D’ORDRE JURIDIQUE, ECONOMIQUE, FINANCIER ET TECHNIQUE**

**Critères de sélection des participants :**

* adéquation de la capacité économique et financière et des capacités techniques et professionnelles de l’équipe de maîtrise d’œuvre au vu du dossier de candidature ;
* approche architecturale et environnementale du mandataire au vu des références présentées.

**Pièces à fournir :**

* **Aptitude à exercer la profession :**

L’architecte mandataire produit le justificatif de son inscription à l’ordre des architectes ou, le cas échéant, tout autre document équivalent pour les architectes étrangers.

* **Déclaration sur l'honneur :**

Pour chaque membre de l’équipe : une déclaration sur l'honneur justifiant que le candidat n'entre dans aucun des cas mentionnés aux articles L.2141-1 à L.2141-5 et L.2141-7 à L.2141-11 du Code de la commande publique et notamment qu’il est en règle au regard des articles L.5212-1 à L.5212-11 du Code du travail concernant l’emploi des travailleurs handicapés.

* **Capacité économique et financière :**

Pour chaque membre de l’équipe : une déclaration concernant le chiffre d'affaires global du candidat portant au maximum sur les trois derniers exercices disponibles en fonction de la date de création de l'entreprise ou du début d'activité de l'opérateur économique, dans la mesure où les informations sur ces chiffres d'affaires sont disponibles ;

Le candidat peut prouver sa capacité par tout autre document considéré comme équivalent par le pouvoir adjudicateur s’il est objectivement dans l’impossibilité de produire l’un des renseignements demandés relatifs à sa capacité économique et financière.

* **Capacités techniques et professionnelles :**

Pour chaque membre de l’équipe : une déclaration indiquant les effectifs moyens annuels du candidat pendant les trois dernières années ;

Pour l’architecte mandataire : trois références architecturales maximum sous forme de photographies, illustrant des opérations de constructions neuves de type cuisine centrale, bâtiment agro-alimentaire, légumerie, de préférence réceptionnées au cours des trois dernières années, d’importance et de nature similaire au présent projet. Ces trois références précisent l’objet des travaux (surface plancher construite), le montant global de l’opération, la date de réception des travaux, le maître d’ouvrage (public ou privé). Les références datant de plus de trois ans sont toutefois prises en considération.

Pour les membres autres que l’architecte : des références adéquates de prestations, de préférence achevées au cours des trois dernières années, indiquant la mission confiée, l’objet des travaux, le montant global de l’opération et des lots de travaux traités par le membre de l’équipe, la date d’achèvement et le maître d’ouvrage (public ou privé). Les références datant de plus de trois ans sont toutefois prises en considération ;

Pour le membre apportant la compétence ingénierie de la restauration collective : qualification OPQIBI 1512 ou références.

Pour le membre apportant la compétence froid alimentaire : qualification OPQIBI 1314 et/ou 1315 et/ou 1318 ou références équivalentes et CV des personnels affectés avec diplôme d’études supérieures dans le domaine du froid industriel.

Ne peuvent participer au concours les personnes ayant contribué à l’élaboration du préprogramme et du programme.

Excepté l’architecte mandataire, un même opérateur peut être membre et/ou sous-traitant de plusieurs groupements.

Sur décision du maitre d’ouvrage, les dossiers incomplets peuvent être complétés dans le délai qu’il prescrit.

**SECTION 4 – PROCEDURE**

**Type de concours :**

- concours restreint de maîtrise d’œuvre (articles L.2125-1-2°, R.2162-15 à R.2162-26 du Code de la commande publique) ;

- nombre de candidats admis à concourir : 3

**Critères d’évaluation des projets :**

Les critères d’évaluation des projets par le jury sont les suivants :

1. conformité au programme ;
2. fonctionnalités du projet et conditions de maintenance (volumétrie, intégration dans le site) ;
3. compatibilité économique du projet avec l’enveloppe financière affectée aux travaux ;
4. qualité du projet au regard des objectifs de performance environnementale ;
5. qualité architecturale du projet.

**Date limite de réception des projets ou des demandes de participation**

15 octobre 2025 - 12:00

**Primes :**

Une prime de 22 500 euros TTC est allouée à chaque candidat ayant remis une esquisse. Le montant de cette prime peut être réduit en cas de remise de prestations incomplètes ou ne répondant pas au programme.

**Suite du concours :** un marché public de maîtrise d’œuvre sera conclu sans publicité ni mise en concurrence préalables avec le lauréat ou l’un des lauréats du concours (article R.2122-6 du Code de la commande publique).

**SECTION 6 – RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES** :

Le dossier de candidature comportant le préprogramme peut être téléchargé sur le site https://www.marches-securises.fr/entreprise/ (référence : concoursmoecuisinecentrale).

La consultation est ouverte aux équipes de maîtrise d'œuvre qui doivent disposer des compétences suivantes (en interne dans le cabinet de l'architecte ou dans un bureau d'études indépendant) :

* architecte concepteur, mandataire de l'équipe (distinct de l'OPC) ;
* fondations/structures ;
* génie fluide et climatique (plomberie, chauffage, ventilation) ;
* génie électrique (courants forts, faibles et SSI) ;
* acoustique ;
* VRD ;
* Ingénierie de la restauration collective ;
* production de froid alimentaire ;
* économie de la construction ;
* OPC (distinct de l'architecte concepteur mandataire) ;
* environnement ;
* paysage.

Le concours porte sur des études d'esquisse (article R.2431-8 du Code de la commande publique et arrêté du 22 mars 2019 précisant les modalités techniques d'exécution des éléments de mission de maîtrise d'œuvre confiés par des maîtres d'ouvrage publics à des prestataires de droit privé).

**Procédures de recours :** Tribunal administratif, 22 rue d'Assas, 21000, Dijon, F, Téléphone : (+33) 3 33 80 73 91, Courriel : greffe.ta-dijon@juradm.fr, Fax : (+33) 3 33 80 7339, Adresse internet : https://dijon.tribunal-administratif.fr

**Date d’envoi de la modification de l’avis :** 1er septembre 2025

**Référence de publication de l’avis intégral au BOAMP/JOUE : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**