

AVIS D'APPEL PUBLIC



Fourniture et livraison de repas pour le restaurant scolaire de la commune de THISE

1. **IDENTIFICATION DE LA COLLECTIVITE:**

Commune de Thise

Tel : 03 81 61 07 33

Courriel : accueilmairie@ville-thise.fr

2. **PROCEDURE :**

La présente consultation est passée dans le respect des dispositions réglementaires des marchés publics selon une procédure adaptée ouverte avec négociation éventuelle (article 27 du décret 2016-360). Cette dernière, le cas échéant portera sur le prix et la politique nutritionnelle proposée par le prestataire.

3. **OBJET DU MARCHÉ :** Le présent marché à pour objet la Fourniture et la livraison de repas pour le restaurant scolaire de la commune Thise.

4. **DUREE DU MARCHÉ :** 12 mois, renouvelable 1 fois

5. **JUSTIFICATIFS A PRODUIRE A L'APPUI DES CANDIDATURES ET DES OFFRES :** Se référer à l'article 6 du règlement de consultation.

6. **DATE LIMITE DE RECEPTION DES CANDIDATURES ET DES OFFRES :** le 7 juillet à 12H00

7. **DELAI MINIMUM DE VALIDITE DES OFFRES :** 30 jours

8. **CONDITIONS POUR OBTENIR LES DOCUMENTS CONTRACTUELS :**

Téléchargement sur le site <http://www.marches-securises.fr> ou <http://ville-thise.fr>

9. **CONDITIONS DE REMISE DES PLIS :**

Par voie dématérialisée sur le site <http://www.marches-securises.fr>. ou à l'adresse mail suivante : accueilmairie@ville-thise.fr

10. **CRITERES DE SELECTION :**

1) **Valeur technique :** 30 %

- Composition des menus
- Désignation de toutes les variétés de denrées pouvant entrer dans la composition des menus, avec indication du grammage retenu par repas. Le poids des denrées consommables sera donné en poids net cru pour les viandes, en poids net cuit pour les légumes (sous réserve du conditionnement fixé au C.C.P)
- Proposition de menus-types avec grammages correspondants (précision à donner pour la quantité minimum de pain)
- Précision sur l'origine des denrées
- Justification des contrôles bactériologiques réguliers

2) **Actions en faveur du développement durable :** 30 %

- Proportion de produits issus de l'agriculture biologique (25% minimum)
- Approvisionnement en produits agricoles locaux, proximité géographique entre producteurs et cuisine centrale, préciser le pourcentage de produits utilisés
- provenant du périmètre local (département ou rayon de 200 km autour de la

cuisine centrale),

3) Prix des prestations :30 %

- Prix détaillés dans le bordereau des prix unitaires

4) Moyens techniques et de mise en œuvre : 10 %

- Organisation de la cuisine centrale, transport, moyens en personnel et en matériel.

11 DEMANDE DE RENSEIGNEMENTS

Référent marché : Julien DOMINIQUE

Contact : accueilmairie@ville-thise.fr

11 INSTANCE CHARGÉE DES PROCÉDURES DE RECOURS : Tribunal Administratif de Besançon

12 DATE D'ENVOI DE LA PUBLICATION : Le 22 juin 2019