

COMMUNE DE VERMELLES CCAS

Prestations de services de restauration : assistance technique et approvisionnement en denrées nécessaires à la confection des repas de la résidence autonomie « Henri Lucas » à Vermelles

Procédure adaptée

<h3>Règlement de consultation</h3>

Nom et adresse de l'organisme pouvoir adjudicateur :

Centre Communal d'Action Sociale de la Ville de VERMELLES - Place de la République – 62980 VERMELLES - Tel : 03.21.64.58.10 - Fax : 03.21.26.29.47

Objet du Marché :

Prestations de services de restauration : assistance technique et approvisionnement en denrées nécessaires à la confection des repas de la résidence autonomie « Henri Lucas » à Vermelles, pour un nombre de repas annuels d'environ 32 000.

Code CPV : 55521100-9 (Services de fourniture de repas pour résidences)

Lieu d'exécution : Résidence Autonomie « Henri Lucas » – 5 Rue des Mimosas – 62980 VERMELLES.

Les repas sont confectionnés dans les locaux de la Résidence Autonomie.

Procédure adaptée – Code de la Commande Publique – Articles L 2123-1 et L2123 - 1 et suivants

Caractéristiques du Marché

Le présent marché est un marché global non alloti. L'allotissement est de nature à rendre techniquement difficile l'exécution des prestations en raison de la nécessité d'une responsabilité unique sur l'ensemble de la chaîne alimentaire et du respect de la méthode HACCP.

Prestations divisées en lot : non

Refus des variantes

Date de réalisation

Marché d'une durée initiale de 12 mois, reconductible expressément 1 fois pour 12 mois (durée maximale absolue de 24 mois). Le Marché prendra effet au 01er septembre 2026

Délais de validité des offres

Le délai de validité des offres est fixé à 90 jours (quatre-vingt dix jours) à compter de la date limite de remise des offres.

Critères de jugement des offres

- Qualité de l'offre : 60 %

Elle sera appréciée au regard des informations transmises par le candidat dans le cadre d'un mémoire justificatif sur les points suivants :

- Méthodologie d'approvisionnement et qualité des denrées
- Qualité et traçabilité des denrées, origine des produits proposés,
- Implantation et descriptif des matériels proposés et personnel mis à disposition, Méthode de travail, organisation de la prestation,
- Modalités et délais de livraison,
- Performances en matière de développement durable (intégration du BIO et circuits courts), lutte contre le gaspillage alimentaire, gestion des déchets et note méthodologique précisant les filières d'approvisionnement retenues pour atteindre les objectifs de la loi EGalim (produits sous SIQO, durables et BIO) ainsi que les outils de suivi de ces objectifs mis à disposition du CCAS.
- Planning d'animations annuelles avec respect des fêtes calendaires et Mise en place d'animations ludiques et festives (repas à thèmes...)
- références professionnelles équivalentes.

- Prix des prestations : 40 %

Date et lieu de réception des offres

Dépôt par voie électronique obligatoire à l'adresse suivante : <https://marchespublics596280.fr>

Date limite de dépôt des offres : **30 JUIN 2026- 16 heures**

Les questions et informations échangées électroniquement seront obligatoirement effectuées via la plateforme <https://marchespublics596280.fr>

La transmission par voie papier n'est pas autorisée.

Le pli peut être doublé d'une copie de sauvegarde transmise dans les délais impartis. Cette copie est transmise sous pli scellé et comporte obligatoirement la mention « copie de sauvegarde » ainsi que le nom du candidat et l'identification de la procédure concernée.

Négociation

L'offre remise par le candidat pourra faire l'objet d'une négociation.

Pièces à fournir par le candidat

Le candidat présentera son dossier en deux parties distinctes (Candidature et Offre) comprenant les documents suivants :

1. Au titre de la candidature (Capacité du candidat) :

- Le formulaire DC1 (Lettre de candidature) ou une déclaration sur l'honneur pour justifier que le candidat n'entre dans aucun cas d'exclusion mentionné aux articles L. 2141-1 à L. 2141-5 et L. 2141-7 à L. 2141-10 du Code de la commande publique.
- Le formulaire DC2 (Déclaration du candidat) ou les documents et renseignements figurant aux articles R. 2143-3 et suivants du Code de la commande publique permettant d'évaluer :
 - Les références techniques et financières (moyens humains, matériels, garanties financières).
 - Les certificats de capacité et qualifications professionnelles.
 - La liste de références de prestations similaires réalisées au cours des trois dernières années.
- Une attestation d'assurance en cours de validité couvrant la responsabilité civile professionnelle.

2. Au titre de l'offre (Valeur de la prestation) :

- L'acte d'engagement (et ses annexes de prix) dûment complété.
- Le CCAP et le CCTP acceptés sans modification.
- Un mémoire technique explicatif comprenant obligatoirement :
 - La provenance des fournitures et le tableau des grammages.
 - Les procédés d'exécution et les moyens logistiques utilisés.
 - Une note argumentaire sur la valeur technique (objectifs nutritionnels, modes de conditionnement, délais de commande et de livraison, protocoles d'hygiène et méthode HACCP).
 - Une grille de menus types pour une période d'un mois.

Règlement des litiges

En cas de litige, le Tribunal compétent est le tribunal administratif de Lille.