

CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE DE SAINTE-SEVERE SUR INDRE
Mairie
31 avenue d'Auvergne
36160 SAINTE-SEVERE SUR INDRE

**SERVICE DE PORTAGE DE REPAS A DOMICILE POUR LES
PERSONNES ÂGÉES, HANDICAPÉES OU MOMENTANEMENT
DEPENDANTES SUR LE TERRITOIRE DE
SAINTE-SEVERE SUR INDRE ET SES ENVIRONS**

RÉGLEMENT DE CONSULTATION (R.C.)

► Procédure adaptée

Date et heure limite de réception des offres : 21 février 2024 – 12h

1 – Objet et description du marché à passer

1.1 – Objet du marché

La présente consultation concerne la confection et la livraison de repas à domicile en liaison froide à destination des personnes retraitées ou handicapées ou momentanément dépendantes.

Ce service de portage de repas à domicile est géré par le CCAS de Sainte-Sévère sur Indre.

La prestation devra respecter les conditions indiquées au C.C.T.P.

1.2 – Type de marché

Ce marché est divisé en deux lots :

Lot n° 1 : confection de repas adaptés à la liaison froide

Lot n° 2 : livraison de repas en liaison froide

Il s'agit d'un marché de services sociaux passé en application de l'article R.2123-1 3° du Code de la Commande Publique, l'article R.2132-7 du même code ne s'appliquant que sous réserve des dispositions des articles R.2132-11 à R.2132-13.

1.3 – Lieu et jours de livraison

Les modalités de livraison sont précisées dans le C.C.T.P.

1.4 – Quantité

La quantité de repas à confectionner et à livrer est estimée à 10 000 pour l'année. Ce chiffre est donné à titre indicatif.

1.5 – Durée du marché

Le début d'exécution du marché est fixé au 15 mars 2024. Le marché est passé pour une durée d'un an.

1.6 – Variantes et Options

Aucune variante, ni option n'est autorisée.

2 – Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est fixé à **90 jours** à compter de la date limite de réception des offres.

3 – Mode de règlement du marché

Les fournitures, objet du présent marché, seront rémunérées dans les conditions fixées par les règles de comptabilité publique. Les sommes dues seront payées dans un délai global de paiement, actuellement de 30 jours, à compter de la date de réception des factures ou des demandes de paiement équivalentes.

4 – Organisation de la consultation

4.1 – Dossier de consultation Il comprend les pièces suivantes :

-le règlement de consultation

-le cahier des charges

5 – Présentation des candidatures et des offres

Les offres des candidats seront entièrement rédigées en langue française et exprimées en euro. Le dossier à fournir par les candidats sera remis ou envoyé dans une enveloppe cachetée. Il devra comprendre :

Les renseignements permettant d'évaluer les capacités professionnelles et techniques du candidat du lot 1 sous forme de mémoire notamment :

- concernant les moyens :

- description de l'équipement technique et des mesures employées par le candidat pour s'assurer de la qualité des prestations demandées (organisation de la fabrication des repas, du transport, mesures prises en matière d'hygiène, certification « qualité » ...) La preuve de la capacité du candidat peut être apportée par tout moyen, notamment des références sur des marchés similaires (préciser l'identité du client, l'objet et le montant du marché)

- déclaration indiquant les effectifs moyens annuels du candidat et l'importance du personnel d'encadrement pour chacune des 3 dernières années

➤ concernant la commande et les livraisons :

- un descriptif des modalités de passation des commandes (modèle de fiche de commande, délais et modes de transmission de la commande initiale et des réajustements)

- un descriptif de l'organisation des livraisons (journées de livraisons, horaires...)

- un descriptif des modalités de mise en place du dispositif de remplacement ainsi que sa composition pour palier tout incident de quelque nature que ce soit

➤ concernant les menus :

- des exemples de menu journalier sur 4 semaines ainsi qu'un exemple de menu de Noël pour les types de menus demandés (menus normaux, sans sel, sans sucre)

- un descriptif de l'attention particulière portée aux bénéficiaires fêtant leur anniversaire

➤ concernant les plats :

- grammages pratiqués

- visuels du conditionnement des plats et menus

Les renseignements permettant d'évaluer les capacités professionnelles et techniques du candidat du lot 2 sous forme de mémoire notamment :

➤ concernant le type de véhicule utilisé pour réaliser cette prestation,

➤ concernant l'identification de la personne détentrice d'un permis de conduire adapté pour la réalisation de la prestation

➤ concernant les horaires de livraison

➤ concernant le prix de la prestation

Pièces à joindre :

- Copie de l'immatriculation de l'entreprise au registre concerné (métiers, commerce, industrie...),

- Attestation d'assurance professionnelle,

- RIB,

- Mémoire technique.

6 – Conditions d'envoi ou de remise des offres

L'offre sera transmise dans une seule enveloppe cachetée portant **les mentions suivantes : Consultation «Fourniture de repas en liaison froide pour le portage à domicile» Lot 1 et/ou Lot 2 -CCAS de Sainte-Sévère sur Indre 31 avenue d'Auvergne 36160 SAINTE-SEVERE SUR INDRE « NE PAS OUVRIR »**

► Jours et horaires de dépôt : lundi, mardi de 9h30 à 12h et de 13h30 à 17h30, le mercredi de 9h30 à 12h et de 13h30 à 18h, le jeudi de 8h30 à 12h et le vendredi de 9h30 à 12h et de 13h30 à 16h30

Elle pourra être adressée par pli recommandé avec avis de réception postal ou remise contre récépissé à l'adresse ci-dessus.

Elle devra parvenir à destination au plus tard pour la date et l'heure limites indiquées en première page du présent règlement. Les dossiers qui seraient remis ou dont l'avis de réception serait délivré après la date et l'heure limite ainsi que ceux remis sous enveloppe non cachetée ne seront pas retenus ; ils seront renvoyés à leurs auteurs.

7 – Critères d’attribution du marché

Pour le lot 1 :

Le choix et le classement des offres sont effectués dans les conditions prévues aux articles R.2152-6 et R.2152-7 du Code de la Commande Publique et selon les modalités définies ci-après. Le choix de l’attributaire est fondé sur l’offre économiquement la plus avantageuse appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous notés sur un total final de 20 points :

Valeur technique	11 points	55 %
Prix des prestations	9 points	45 %

La valeur technique sera jugée sur l’étude du mémoire technique - une notation sera donnée pour chacun des éléments suivants :

- les moyens
- la qualité des produits et le savoir-faire
- l’organisation de la commande et des livraisons
- les menus : composition et diversité

Pour le lot 2 :

Le choix et le classement des offres sont effectués dans les conditions prévues aux articles R.2152-6 et R.2152-7 du Code de la Commande Publique et selon les modalités définies ci-après. Le choix de l’attributaire est fondé sur l’offre économiquement la plus avantageuse appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous notés sur un total final de 20 points :

Valeur technique	11 points	55 %
Prix des prestations	9 points	45 %

La valeur technique sera jugée sur l’étude du mémoire technique - une notation sera donnée pour chacun des éléments suivants :

- les moyens
- l’organisation des livraisons

Une offre sans mémoire technique est automatiquement éliminée.

8 – Négociation

Les candidats sont informés que conformément à l’article R.2123-5 du code de la Commande Publique, le pouvoir adjudicateur peut négocier sur tous les éléments de l’offre avec les candidats ayant fait une proposition. Tous les candidats disposeront des mêmes informations pour faire leur offre.

9 – Renseignements complémentaires

Pour obtenir le cahier des charges et tous les renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats peuvent s’adresser à : CCAS de Sainte-Sévère sur Indre

Téléphone : 02.54 30 50 28 ; Courriel : mairie.stesevere@wanadoo.fr