

Consultation : 03-2020

Restauration scolaire, restauration Accueil Collectif de Mineurs, CCAS

1. Organisme :

Mairie d'Illies
3/5 rue de la mairie
59480 ILLIES

1.2 Objet de la consultation :

La présente consultation porte sur la livraison de repas en liaison froide à destination des élèves de maternelles (environ 50 enfants), de primaires (environ 80 enfants), et du personnel encadrant et enseignant (environ 15 personnes) pour les périodes scolaires.

Livraison également chaque jour de repas pour les personnes âgées qui bénéficient du portage à domicile par les bénévoles du CCAS (environ 15 repas par jour).

Pour les périodes de vacances :

- Les enfants fréquentent l'Accueil Collectif de Mineurs pendant 1 semaine durant les vacances de Toussaint et de Printemps, ainsi que 3 à 4 semaines en juillet.

1.3 Procédure de consultation :

Les candidats prennent connaissance des caractéristiques du besoin faisant l'objet de la présente consultation.

Les demandes d'information seront à soumettre par mail aux adresses suivantes :

Mme Valérie LEPETZ : vlpetz@ville-illies.fr

Mme Séverine LAMBIN : service.ecole@ville-illies.fr

Transmission des offres par voie postale :

Mairie d'Illies
3/5 rue de la mairie
59480 ILLIES
vlpetz@ville-illies.fr et/ou service.ecole@ville-illies.fr

Les offres doivent être transmises avant le 1^{er} décembre 2020 à 12h00.

Les offres mentionnent l'objet de la consultation et sont rédigées en langue française et les prix en TTC.

Date d'effet : 1^{er} janvier 2021.

Durée du contrat : 2 ans

Examen des offres :

L'acheteur examine les offres des candidats au vu des critères de choix suivants :

- Au moins 1 produit bio par jour
- Des produits labellisés (ex : volaille Label Rouge, bœuf Bleu Blanc Cœur, pêche MSC...)
- Pas d'OGM ni d'additifs
- Conditionnement des aliments en barquette (pas d'aluminium)
- Grammage par âge : menu à 4 composants pour le restaurant scolaire et ACM, et menu à 6 composants pour le CCAS (potage obligatoire).
- Conditionnement individuel pour les repas adultes, obligatoire et nominatif pour le CCAS
- Prestation animation, repas à thème (restaurant scolaire + ACM)
- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Formation du personnel communal
- Interlocuteurs dédiés (commercial et technique)
- Menus régimes spéciaux
- Labellisation ECOCERT
- Menus à choix multiples

Soit :

- Caractéristiques demandées : 50 %
- Prix : 30 %
- SAV et Formation : 20 %

Négociation :

L'acheteur peut négocier avec trois candidats maximums dont l'offre lui a paru intéressante.

La négociation est menée dans le respect du principe d'égalité de traitement des candidats.

A cet effet, les aménagements apportés en cours de négociation au besoin initialement identifié sont communiqués à tous les candidats retenus pour négocier.

Sélection de l'offre :

A l'issue de la consultation, les candidats non retenus seront informés par simple courrier ou par mail.