



AVIS D'APPEL PUBLIC A LA CONCURRENCE MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

Identification du pouvoir adjudicateur

Centre Jean-Marie LARRIEU
414 rue du Layris
65710 CAMPAN

Objet du marché

Fourniture de prestation de restauration collective

Code CPV :

Classification principale : 55322000-3 (services d'élaboration (cuisson) de repas) et 55321000-6 (service de préparation de repas)

Classification complémentaire : 55521200-0 (services de livraison de repas)

Domaine d'activité : fournitures et services

Marché d'une durée de deux ans, renouvelable une année à la demande du CJML

Début de la prestation

à compter du 1^{er} septembre 2025 jusqu'au 31 août 2027 (ferme), renouvelable une année à la demande du CJML.

Mode de passation du marché

Procédure formalisée

Critères d'attribution

Offre économiquement la plus avantageuse, appréciée en fonction des critères énoncés dans le CCAP.

Le pouvoir adjudicateur conviera les candidats ayant obtenu les trois meilleures notes à un entretien, et négociera avec eux les modalités techniques et financières de leur proposition

Renseignements

Madame PALIS – Directrice – Tél : 05.62.91.32.50

Monsieur GARCIA – responsable des Services techniques – Tél : 06.18.74.27.32 ou 05.62.91.32.67

Madame BOYANCE – Responsable des Services économiques – Tél : 05.62.91.32.60

Courriel : finances@cjml.fr ou direction@cjml.fr

Offres à transmettre à :

Madame la Directrice du Centre Jean-Marie LARRIEU
414 rue du Layris
65710 Campan

Date limite de réception des offres : 1^{er} juillet 2025 à 17 heures

Date d'envoi du présent avis à la publication : 3 juin 2025

RÉGLEMENT DE CONSULTATION

Fourniture de prestation de restauration collective

Date et heure limites de réception des offres : [cf en page 1](#)

1 Objet et étendue de la consultation

1.1 Objet de la consultation

La mission est de fournir les prestations nécessaires pour assurer aux usagers, personnels et accompagnants du Centre Jean-Marie Larrieu une moyenne d'une centaine de repas principaux par jour, sur 203 jours d'ouverture (sur la base d'un calendrier pré-établi annuellement et fixé en lien avec le calendrier scolaire), soit environ 20 300 repas par an sur les 3 sites de l'établissement.

Le Centre Jean-Marie Larrieu (65) est implanté sur trois sites.

Les repas peuvent être confectionnés dans les cuisines de l'établissement sur le site de Campan. Dans ce cas, ils sont pour partie consommés sur place (Campan) et, le cas échéant, peuvent être livrés, en liaison froide, sur les sites de Tarbes et Lannemezan.

Les sites de Tarbes et de Lannemezan ne peuvent pas produire les repas mais disposent de zones de stockage (armoires positives) et de fours de remise en température.

Voir détails dans le CCTP

1.2 Type de consultation

Le présent marché est passé sous forme d'une procédure formalisée selon les dispositions de l'Art. L2121-1 et suivants et de l'Art. R2124-1 et suivants du Code de la Commande Publique.

1.3 Décomposition de la consultation

Le présent marché fait l'objet de 4 lots (voir CCAP).

1.4 Conditions de participation des concurrents

En cas de groupement, la forme souhaitée par le pouvoir adjudicateur est un groupement conjoint avec mandataire solidaire. Si le groupement attributaire du marché est d'une forme différente, il pourra se voir contraint d'assurer sa transformation pour se conformer au souhait du pouvoir adjudicateur tel qu'il est indiqué ci-dessus.

Il est interdit aux candidats de présenter plusieurs offres en agissant à la fois :

- En qualité de candidats individuels et de membres d'un ou plusieurs groupements ;
- En qualité de membres de plusieurs groupements.

1.5 Nomenclature communautaire

Les classifications principales et complémentaires conformes au vocabulaire commun pour les marchés publics de l'Union Européenne (CPV), sont :

Classification principale : 55322000-3 (services d'élaboration (cuisson) de repas) et 55321000-6 (service de préparation de repas)

Classification complémentaire : 55521200-0 (Services de livraison de repas)

2 Conditions de la consultation

2.1 Durée du marché

Le présent marché est passé pour une période d'une durée de deux ans fermes, du 1er septembre 2025 au 31 août 2027, renouvelable une année à la demande du CJML, chacune des parties ayant la possibilité d'en faire cesser l'effet à tout moment sans indemnité de part ni d'autre, à la condition expresse de prévenir l'autre par lettre recommandée avec accusé de réception, au moins trois mois avant la date retenue comme échéance.

Résiliation

Le Centre Jean-Marie Larrieu a la possibilité de résilier le marché pour faute ou pour motif d'intérêt général conformément aux dispositions du CCAG FCS.

2.2 Variantes et prestations supplémentaires ou alternatives

Possibilité de proposer une alternative.

2.3 Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est fixé à quatre-vingt-dix jours à compter de la date limite de réception des offres.

2.4 Mode de règlement du marché et modalités de financement

Les prestations seront financées selon les modalités suivantes : budget de fonctionnement du centre Jean-Marie Larrieu.

Les sommes dues au(x) titulaire(s) du marché, seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des factures.

2.5 Conditions particulières d'exécution

Cette consultation ne comporte aucune des conditions particulières d'exécution relatives aux clauses sociales et environnementales.

Cette consultation ne comporte aucune des conditions particulières d'exécution visées par les articles L2112-2 et L2112-3 du Code de la Commande Publique.

3 Contenu du dossier de consultation

Le dossier de consultation contient les pièces suivantes :

- ✓ Le règlement de la consultation (RC) et son annexe la fiche récapitulative des pièces à fournir
- ✓ L'acte d'engagement (AE)
- ✓ le CCAP
- ✓ Le CCTP

Le dossier de consultation des entreprises est remis gratuitement à chaque candidat. Il est disponible sur la plate-forme achat hôpital ou peut être demandé à l'adresse électronique suivante : finances@cjml.fr.

Les candidats sont invités à indiquer leurs noms et coordonnées lors du retrait du dossier de consultation sur la plate-forme de dématérialisation (achat-hôpital).

A défaut, ils ne pourront être informés des questions, réponses et de la modification éventuelle du dossier de consultation en cours de marché.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'apporter au plus tard 10 jours avant la date limite pour la remise des offres, les modifications de détail au dossier de consultation. Le délai court à compter de la date d'envoi des modifications. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever aucune réclamation à ce sujet.

Si, pendant l'étude du dossier par les candidats, la date limite fixée pour la remise des offres est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

4 Présentation et contenu des offres

Les offres des concurrents seront entièrement rédigées en langue française et exprimées en EURO.

Si les offres des concurrents sont rédigées dans une autre langue, elles doivent être accompagnées d'une traduction en français, certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté ; cette traduction doit concerner l'ensemble des documents remis dans l'offre.

Les candidats auront à produire un dossier complet comprenant les pièces décrites ci-dessous, datées, signées et revêtues du cachet du candidat.

➤ Dossier de candidature :

✓ Forme juridique, capacité économique et financière

Les renseignements concernant la situation juridique, la capacité économique et financière de l'entreprise :

- Lettre de candidature DC1 (ou équivalent),
- Déclaration du candidat DC2 (ou équivalent),
- Déclaration de sous-traitant éventuels DC4 (ou équivalent),
- Pouvoir de la personne habilitée à engager le candidat
- Attestations d'assurance « responsabilité civile professionnelle »
- Copie du ou des jugements prononcés, si le candidat est en redressement judiciaire,
- Noti2 ou état annuel des certificats fiscaux et sociaux de l'année 2021

Le candidat retenu, s'il ne l'a pas produit directement dans son offre, est tenu de fournir, avant d'être définitivement désigné comme attributaire du marché, le certificat qui justifie qu'il satisfait aux obligations fiscales et sociales (NOTI 2) et les pièces prévues aux articles R324-4 ou R324-7 du code de travail dans un délai de 7 jours.

NB : Les formulaires DC et NOTI sont accessibles, non exclusivement, sur le site internet :

<https://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat>

✓ Capacités professionnelles et techniques

Un dossier permettant d'évaluer les capacités professionnelles (références sur des prestations identiques ou similaires réalisées depuis moins de 3 ans), techniques (adéquation des moyens matériels et humains mis en œuvre pour la prestation considérée).

Les renseignements et formalités nécessaires pour évaluer si ces exigences sont remplies :

- Déclaration indiquant les effectifs moyens annuels du candidat et l'importance du personnel d'encadrement pour les trois dernières années
- Indication des titres d'études et professionnels de l'opérateur économique et/ou des cadres de l'entreprise (notamment ceux en rapport avec l'objet du marché)
- Présentation d'une liste des principales fournitures ou des principaux services fournis au cours des trois dernières années indiquant notamment le montant, la date et le destinataire
- Déclaration indiquant l'outillage, le matériel, l'équipement technique et les véhicules dont le candidat dispose
- Certificats de qualifications professionnelles (la preuve de la capacité de l'entreprise peut être apportée par tout moyen, notamment par des certificats d'identité professionnelle ou des références de travaux attestant de la compétence de l'entreprise à réaliser la prestation pour laquelle elle se porte candidate)
- Le cas échéant, les certificats de qualité de l'entreprise (par exemple ISO) ou tout autre mesure équivalente de garantie de la qualité des prestations fournies.

➤ Dossier de l'offre :

✓ Acte d'engagement (AE)

✓ CCAP et CCTP, à accepter et à signer sans aucune modification.

✓ Mémoire technique, note méthodologique, qui détaillera les dispositions que le candidat se propose d'adopter pour l'exécution des prestations et notamment au cahier des charges.
L'attention du candidat est attirée sur le fait que ce document deviendra contractuel comme les

annexes à l'acte d'engagement. Il s'agit donc d'un document spécifiquement rédigé pour la consultation présente, avec le plus grand soin, qui exclut le simple document d'information générale sur l'entreprise. Le mémoire comprendra tous renseignements qui permettront de connaître précisément et sans ambiguïté la manière dont l'entreprise se propose de réaliser les différentes prestations dans le respect :

- Équilibre alimentaire avec le respect des recommandations du GEMRCN (« Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition »)
 - Variétés des repas et des produits (laitage, légumes) avec des exemples de menus proposés pour une période de 15 jours, des exemples de menus à thèmes, des exemples d'adaptation des menus au public accueilli, des exemples de pique-nique
 - Provenance des produits et procédés utilisés pour garantir la traçabilité
 - Qualité des matières premières utilisées
 - Respect des délais de livraison
 - Capacité de discussion et de collaboration avec la collectivité
 - Moyens à mettre en place en cas de manquement momentané de prestation
- ✓ Note environnementale et sociale : caractéristiques des véhicules affectés à la livraison (type, émission Co2, vétusté...), tri et gestion des déchets, économies d'énergie, insertion des personnes éloignées de l'emploi, ...

5 Jugement des offres

Le jugement des offres sera effectué dans les conditions prévues aux articles 52 et 53 du Code des Marchés Publics.

L'offre économiquement la plus avantageuse sera appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous

Critères	Pondération
Prix des prestations	50 points
Valeur technique évaluée dans le cadre du respect de loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite "EGAlim" et sur la base d'une note méthodologique remise par le candidat indiquant et : <ul style="list-style-type: none"> - Variété, diversité, équilibre alimentaire des repas (menus à thèmes, pique-niques, menus de remplacement, repas ponctuels, grammages etc...) - Qualité des repas proposés (caractéristique des produits, mode de production des denrées etc, proportion du coût des denrées dans le prix des repas) - Cohérence de l'organisation proposée de façon à assurer la continuité du service public : organisation mise en œuvre pour respecter la continuité du service de restauration, et les contraintes de délais, traçabilité sanitaire, formation des personnels 	30 points
Prise en compte de la dimension environnementale associée à la provenance des denrées fournies	20 points

Les candidats seront notés sur un maximum de 100 points distribués sur différents critères de jugement des offres, tels qu'énoncés par l'article 53 / 1^{er} du Code des Marchés Publics.

Une note sera attribuée par critère pour chaque offre. Les notes correspondant aux critères sont additionnées pour composer la note finale de chaque offre (note maximale 100).

Toutes les offres sont classées par ordre décroissant en fonction de leur note.

Le critère Valeur technique sera évalué sur la base des éléments communiqués dans la note méthodologique. Le détail des notes attribuées à chaque sous-critère est précisé dans le tableau ci-dessus.

L'attribution d'une note, pour le critère "prix des prestations" se fera par application de la méthode de notation suivante :

Note du candidat = (meilleure proposition / proposition du candidat à noter) X nombre de points attribué au critère

Le critère "dimension environnementale" sera évalué sur la base de la note environnementale remise par le candidat.

Dans le cas où des erreurs purement matérielles (de multiplication, d'addition ou de report) seraient constatées dans l'offre du candidat, l'entreprise sera invitée à confirmer l'offre rectifiée ; en cas de refus, son offre sera éliminée comme non cohérente.

Les offres sont classées en fonction de leur note globale. L'offre économiquement la plus avantageuse sera celle ayant obtenu la meilleure note. Il est entendu qu'une offre techniquement non conforme au cahier des charges est automatiquement exclue (note globale = 0).

6 Renseignements complémentaires

Pour tout renseignement complémentaire, les candidats peuvent s'adresser à :

Madame PALIS - Directrice –Tél : 05.62.91.32.50

Monsieur GARCIA – responsable des Services techniques – Tél : 06.18.74.27.32 ou 05.62.91.32.67

Madame BOYANCE - Responsable des Services économiques – Tél : 05.62.91.32.60

Annexe A

Fiche récapitulative des pièces à fournir

Dossier de "candidature" :

- Lettre de candidature DC 1 ou équivalent
- Déclaration du candidat DC 2 ou équivalent
- Déclaration de sous-traitant éventuels DC4 (ou équivalent),
- Pouvoir de la personne habilitée à engager le candidat
- Copie du jugement si redressement judiciaire
- Déclaration sur l'honneur que le candidat satisfait aux obligations fiscales et sociales
- Déclaration relative à la lutte contre le travail dissimulé
- Attestation d'assurance pour les risques professionnels
- Liste de références
- Déclaration indiquant l'outillage, le matériel, l'équipement technique et les moyens humains dont le candidat dispose pour la réalisation de contrats de même nature

Dossier de l'"offre" :

- Acte d'engagement
- CCAP
- CCTP
- Note méthodologique
- Note performances environnementales et sociales