

**Identification de l'organisme qui passe le marché :** Mairie de Mennecey, , 91540 Mennecey

**Objet du marché :** Prestations de traiteur pour des repas organisés annuellement par le CCAS de la Ville de Mennecey

**Durée du marché :** Le marché est conclu pour une durée de 36 mois (3 ans) à compter de la date de notification de l'ordre de service.

Seule la Personne Publique peut résilier le marché chaque année à la date anniversaire. Elle envoie, à cette fin, un courrier en recommandé avec accusé de réception, au moins trois mois avant la date anniversaire du marché. La date anniversaire est considérée comme étant le lendemain de la date de notification de l'ordre de service.

Il ne donnera lieu qu'à une seule commande répartie sur 4 jours chaque année.

Les calendriers des repas pour l'année 2015 et 2016 seront communiqués par ordre de service au plus tard en septembre de l'année en cours.

**Nombre et consistance des lots :** Marché non alloti

**Procédure de passation :** Procédure adaptée

**Modalités d'attribution :** Lot unique

Pas de nombre limité de candidats

Pas de variantes

Le délai de validité des offres est fixé à 120 jours à compter de la date limite de réception des offres.

**Critères de sélection :** Les critères de sélection des offres sont référencés dans le règlement de la consultation

**Date limite :** Date limite de réception des offres : 12/09/14 à 12h00

**Adresse Internet :**

[https://www.achatpublic.com/sdm/ent/gen/ent\\_detail.do?PCSLID=CSL\\_2014\\_UuIVoNqKfh](https://www.achatpublic.com/sdm/ent/gen/ent_detail.do?PCSLID=CSL_2014_UuIVoNqKfh)

**Pièces de candidature demandées aux candidats :** - Pièces de la candidature :

? Critères de sélection des candidatures :

- lettre de candidature DC1 (ex DC 4) ou équivalent
- déclaration du candidat DC 2 (ex DC5) ou équivalent
- déclaration relative à la lutte contre le travail dissimulé NOTI1 (exDC6)

? Situation juridique - références :

- extrait Kbis ou récépissé de dépôt de déclaration des entreprises ou inscription des candidats au registre des métiers
- si le candidat est en redressement judiciaire, copie du jugement prononcé à cet effet
- attestation d'assurances civiles et professionnelles

? Capacité économique et financière :

- état annuel des certificats NOTI2 (DC 7) ou attestation URSSAF et attestation des impôts Cerfa 3666

? Référence professionnelles et capacité technique :

- certifications professionnelles
- si possible références pour des prestations similaires

Au vu des pièces et renseignements demandés, la commune éliminera les candidatures dont les capacités professionnelles, techniques et financières sont insuffisantes par rapport à la nature et l'étendue du projet.

**Pièces de l'offre demandées aux candidats :** - Pièces de l'offre :

L'offre du candidat devra comprendre les éléments suivants :

- o L'Acte d'Engagement pour chacun des lots du candidat rempli, daté et signé par les représentants des entreprises ayant vocation à être titulaire du contrat et son annexe (conditions d'annulations) ;
  - o Les justificatifs des différentes compétences indispensables à la réalisation des prestations
  - o Le devis quantitatif estimatif donnant la décomposition des prix pour chacun des lots, établi par le candidat daté et signé distinguant clairement les prix en TTC et HT par personnes ;
  - o Le cahier des clauses particulières (C.C.P) accepté sans modification et signé par la personne ayant qualité pour engager la société,
  - o Un mémoire technique, avec photos, détaillant les éléments de la valeur technique : Qualités des services proposés, qualités des repas. Il devra y être précisés les renseignements suivants :
- ? Organisation proposée : moyens humains : Service, qualification du personnel, encadrement, équipe

prévue, disponibilité, réactivité, moyens matériels : véhicules adaptés, matériels de cuisine, vaisselle, couverts, verres, nappage...

? Proposition de menu : détail des plats...

? Prestations de services

? Indications sur la présentation des plats que le CCAS souhaite élaborée et festive

? Précisions sur les approvisionnements des produits : fournisseurs, origine, produits locaux, ...

? Tout renseignement permettant de mettre en avant la qualité des mets

? Renseignements permettant d'apprécier la performance en matière de protection de l'environnement notamment au regard des moyens mis en oeuvre par la société, dans son fonctionnement et dans son organisation interne, pour participer à la protection de l'environnement : démarche de développement durable, bilan carbone, gestion des déchets, etc., ainsi que dans la prestation culinaire proposée.

o Une attestation d'assurance couvrant toutes les opérations de mise en oeuvre du séjour tant pour le prestataire que pour toute personne agissant sous son contrôle direct. Assurance en responsabilité civile.

Tout autre document que le candidat jugera utile de joindre à son offre.