

CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE

RESIDENCE AUTONOMIE DE PLOUGASNOU



3 Rue du Général de Gaulle

29630 PLOUGASNOU

**FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE
POUR LA RESIDENCE AUTONOMIE DE PERSONNES AGEES KERIC AN OLL**

Procédure de consultation : Appel d'Offres Ouvert

En application des articles L.2124-1, R.2124-1, et 1° de l'Art. R.2124-2

Du Code de la Commande Publique

REGLEMENT DE CONSULTATION

Date et heure limite des candidatures et des offres : Mercredi 7 octobre 2026 à midi

Article 1 : Objet de la consultation

Le marché porte sur la fourniture et la livraison de repas, en liaison froide, pour la Résidence Autonomie de personnes âgées KERIC AN OLL à PLOUGASNOU.

La solution de base et l'offre de base portent sur une prestation midi et soir, 365 jours par an et sur la fourniture d'une dotation hebdomadaire ajustable en fonction des besoins.

Une variante est demandée. Elle porte sur une prestation pour le repas du midi, du lundi au vendredi et sur la fourniture d'une dotation hebdomadaire ajustable en fonction des besoins.

Les produits proposés devront tenir compte de la population âgée accueillie dans l'établissement.

Le marché est passé pour la période du 1^{er} janvier 2027 au 31 décembre 2027, avec possibilité de renouvellement pour les 2 années suivantes, portant la durée totale du marché à 3 ans.

Le marché sera renouvelé par reconduction expresse sous réserve de présentation chaque année des justificatifs des obligations fiscales et sociales.

En cas de non reconduction, un préavis sera envoyé au titulaire du marché au moins trois (3) mois avant la fin de la durée de validité du marché. La non-reconduction ne donnera lieu à aucune indemnité.

Article 2 : Forme juridique du marché

2-1 Mode de consultation

Le présent marché est passé selon la procédure de l'Appel d'Offres Ouvert, en application des articles L.2124-1, R.2124-1, et 1° de l'Art. R.2124-2, du Code de la Commande Publique.

2-2 Marchés à bons de commande

Les prestations font l'objet d'un marché à bons de commande, passé en application de l'article R. 2162-13 du Code de la commande publique.

Les bons de commande seront notifiés par le pouvoir adjudicateur au fur et à mesure des besoins.

Article 3 : Indication des quantités

En fonction de l'offre retenue, les quantités susceptibles d'être commandées se situent dans les fourchettes ci-après :

Solution de base

La fourniture correspond aux repas de 25 à 50 résidents midi et soir, 7 jours sur 7, 4 personnels à midi et quelques repas invités midi et soir. Les quantités susceptibles d'être commandées se situent dans la fourchette ci-après :

Quantités estimatives	Minimum annuel	Maximum annuel
Déjeuners	9 125	20 000
Dîners	9 125	20 000

Variante

La fourniture correspond aux repas de 25 à 50 résidents le midi, 5 jours sur 7, soit du lundi au vendredi (inclus), 4 personnels à midi et quelques repas invités midi. Les quantités susceptibles d'être commandées se situent dans la fourchette ci-après :

Quantités estimatives	Minimum annuel	Maximum annuel
Déjeuners	6 500	14 000

Article 4 : Dossier de consultation

4-1 Composition

Le dossier de consultation comprend les documents suivants :

- Le Règlement de consultation,
- Le CCTP,
- Le CCAP,
- L'acte d'engagement,
- Les bordereaux de prix unitaires

4-2 Retrait du dossier de consultation

Le dossier de consultation des entreprises est remis gratuitement à chaque candidat. Il est disponible par voie électronique, téléchargeable sur le profil acheteur :

www.megalisbretagne.org

Le retrait par voie papier n'est pas autorisé.

4-3 Courriel manifestant l'intention de candidater

Les soumissionnaires indiqueront par mail à l'adresse direction.ccas@plougasnou.fr leur intention de déposer une offre au plus tard 5 jours ouvrés après réception de la consultation.

4-4 Renseignements complémentaires

Les soumissionnaires pourront poser des questions par écrit jusqu'à 5 jours ouvrés après la réception des documents de consultation ; le pouvoir adjudicateur est libre de répondre ou non. Les réponses seront publiées à tous les soumissionnaires.

Renseignements techniques et/ou administratifs : direction.ccas@plougasnou.fr

Article 5 : Visite des locaux

Afin de pouvoir répondre à la consultation en toute connaissance de cause, le soumissionnaire doit obligatoirement effectuer une visite de la cuisine « satellite » de la Résidence autonomie, sur demande de rendez-vous, en présence de la Directrice, sous couvert de Monsieur le Président du CCAS ou de la Vice-Présidente.

Article 6 : Conditions d'envoi ou de remise des plis

6-1 Transmission sous support papier

La transmission sous support papier n'est pas autorisée.

6-2 Transmission électronique

via le site : www.megalisbretagne.org

6-3 Date de remise des plis et durée de validité

La date limite de réception des offres est le MERCREDI 7 OCTOBRE 2026 à 12 HEURES.

La durée de validité des propositions est de 60 jours à compter de la date de réception des offres.

Article 7 : Présentation des candidatures et offres

7-1 Langue de rédaction et unité monétaire

Les candidatures et les offres des candidats seront entièrement rédigées en **langue française** ainsi que les documents de présentations associés.

Le marché sera conclu en **euros**.

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.

7-2 Pièces constitutives de la candidature

7-2-1 Eléments attestant de la capacité juridique

- Lettre de candidature (**DC1**)
- Déclaration du candidat (**DC2**)

- En cas de **redressement judiciaire**, copie du jugement déclarant l'entreprise en redressement judiciaire et dernier jugement l'habilitant à poursuivre son activité.
- **Pouvoirs** de la personne habilitée à signer le marché

7-2-2 Eléments attestant de la capacité technique et économique

- Déclaration du **chiffre d'affaires** détaillé des 3 dernières années (Cf DC2)
- Bilans ou extraits de bilans concernant les trois dernières années, des opérateurs économiques pour lesquels l'établissement des bilans est obligatoire en vertu de la loi
- **Certificats** établis par les services chargés du contrôle de la qualité (agrément sanitaire validé par la DDPP)

7-2-3 Documents à fournir par le candidat susceptible d'être retenu

- L'attestation d'Assurance « Responsabilité civile professionnelle » pour l'année en cours,
- Les attestations et certificats délivrés par les administrations et organismes compétents prouvant qu'il a satisfait aux obligations fiscales et sociales pour l'année en cours (**NOTI 2 ou copie des certificats sociaux et fiscaux**)
- L'attestation relative à la lutte contre le travail dissimulé (**NOTI 1**)

(Les imprimés DC1, DC2... NOTI1 NOTI2.... sont disponibles gratuitement sur le site
<https://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat>)

7-3 Les pièces de l'offre

Le candidat fournira un **dossier technique prouvant sa capacité technique et professionnelle**.
Celui-ci comprendra :

Les références du prestataire

- La liste des établissements pour lesquelles la fourniture et la livraison est assurée en y précisant le nombre de repas préparés et livrés en moyenne par jour
- La liste de références permettant de mesurer la satisfaction du client

Pour les repas

- Un exemple de menus sur 3 mois été, 3 mois hiver (plan alimentaire de 2 x 6 semaines),
- Les mesures en matière de nutrition et diététique (GEMRCN),
- Les caractéristiques des matières premières
 - o Répartition produits frais de saison, surgelés, conserves
 - o Qualité des produits : 1^{er} choix, 2^{ème} choix, qualité gustative et nutritionnelle

- Les références des fournisseurs pour ce qui concerne l'approvisionnement en matières premières
 - o Approvisionnement français, régional, local, présence de label
 - o Présence de matières 1ères issues de l'agriculture bio,
- Les procédés de fabrication des repas,

Les moyens techniques du candidat

Description du matériel et des équipements techniques dont le candidat dispose pour la réalisation du marché,

Pour le transport et la livraison des repas

- Les caractéristiques du véhicule de livraison
- Moyen de contrôle de température du véhicule
- Le matériel de stockage

La démarche environnementale engagée

- Indication des mesures prises (choix de contenants réutilisables, lutte anti-gaspillage, tri déchets, achats locaux

Le personnel de cuisine,

- Nombre de personnel dédié
- Et la qualification du personnel,

La réactivité du prestataire

- Les dispositions prises pour continuité de service tout au long de l'année pendant les vacances et intempéries...etc.
- Les modalités d'adaptation de la prestation à la demande

L'absence d'informations ou de pièce dans le mémoire technique pourra pénaliser le candidat.

Dans le cas d'un groupement, le candidat joindra les annexes relatives à la répartition et la valorisation des prestations entre les cotraitants.

L'attestation de présence à la visite, (annexe 1 au présent RC), dûment contresignée lors de la visite, sera jointe également au dossier de l'offre.

Article 8 : Sélection des candidatures et jugement des offres
--

La sélection des candidatures et le jugement des offres seront effectués dans le respect des principes fondamentaux de la commande publique.

Elle se fera par la Commission d'Appel d'Offres du CCAS de PLOUGASNOU.

8-1 Sélection des candidatures

Les critères intervenant pour la sélection des candidatures sont

x	Lettre de candidature (DC1)
x	Déclaration du candidat (DC2)
x	En cas de redressement judiciaire , copie du jugement déclarant l'entreprise en redressement judiciaire et dernier jugement l'habilitant à poursuivre son activité.
x	Pouvoirs de la personne habilitée à signer le marché

Eléments attestant de la capacité juridique

x	Déclaration du chiffre d'affaires détaillé des 3 dernières années
x	Bilans ou extraits de bilans concernant les trois dernières années, des opérateurs économiques pour lesquels l'établissement des bilans est obligatoire en vertu de la loi
x	Certificats établis par les services chargés du contrôle de la qualité (agrément sanitaire validé par la DDPP)

Eléments attestant de la capacité technique et économique

Par conséquent, la Commission d'Appel d'Offres éliminera

- Les candidats dont la candidature n'est pas recevable eu égard l'absence d'une ou plusieurs pièces visées à l'article 7-2 du présent règlement,
- Puis les candidatures présentant des compétences techniques et financières jugées insuffisantes, au vu de la note de présentation.

8-2 Jugement des offres

Les offres seront jugées à partir des critères suivants :

Critères	Pondération
Prix	60 %
Valeur technique de l'offre	40 %

Le critère prix sera noté en fonction des sous-critères énumérés ci-dessous :

Sous Critères	Précisions sur le jugement	Barème
N°1	Prix du repas par jour	Solution de base /25 Variante /20
N°2	Prix de la dotation	Total de la liste de dotations /2 Prix du café au kilo /2

	Prix du grand pain moule tranché /1	
--	-------------------------------------	--

Le critère valeur technique sera noté en fonction des sous-critères énumérés ci-dessous :

Sous Critères		Précisions sur le jugement	Barème
N°1	Qualité des menus	Qualité et Appellation des plats /5 Equilibre alimentaire sur la journée, sur la semaine/5 Saisonnalité, fréquence, variété (norme GEM-RCN), absence de redondance /5	15
N°2	Qualité des produits utilisés	Répartition produits frais de saison, surgelés, conserves, Type de morceau de viande 1 ^{er} choix, 2 ^{ème} choix, qualité gustative /4 Origine des produits (française, régionale, locale, label, appellation AOC, AOP, ... /3 Présence de matière première d'origine biologique et introduction de produits biologiques 2 fois par semaine /2 Processus de fabrication prenant en compte le tri des déchets, les économies d'énergie et de trajet /1	10
N°3	Animation autour des repas	Repas améliorés du dimanche et des jours fériés et fêtes du calendrier /4 Menus à thèmes en lien avec les événements nationaux (semaine du goût) /2 Découverte de nouvelles gastronomies /2 Repas exceptionnels, pique-nique ou barbecue /1	9
N°4	Conditionnement	Matériau de conditionnement réutilisable (démarche environnementale) /1 Taille du contenant /2	3
N°5	Suivi de la prestation	Fréquence des rencontres, commission menus, qualités des intervenants /1 Continuité du service, résolution de dysfonctionnements /2	3

Au cours de l'analyse des offres, la commission d'appel d'offre se réserve le droit de demander une livraison d'échantillons test de repas et également de solliciter une visite du site de fabrication.

8-3 Modification de détail au dossier de consultation

La personne publique se réserve le droit d'apporter au plus tard 8 jours avant la date limite fixée pour la remise des offres, des modifications de détail au dossier de consultation. 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.

Article 9 : Les pièces contractuelles du marché

Il est rappelé que le ou les signataires doivent être habilités à engager le candidat.

- L'Acte d'engagement dûment complété, approuvé, daté et signé,
- Les Bordereaux des prix unitaires
- Le Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP) approuvé, daté et signé,
- Le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) approuvé, daté et signé,
- Le Règlement de consultation (RC) daté et signé.

Article 10 : Renseignements complémentaires

Les renseignements techniques et/ou administratifs sont à transmettre par l'intermédiaire du profil d'acheteur du pouvoir adjudicateur, à l'adresse : www.megalisbretagne.org

A Plougasnou,
Le _____

Serge WLODARCZAK
Président du CCAS,

A _____,
Le _____

Le titulaire,

Mention manuscrite « Lu et approuvé »

Signature et cachet

CENTRE COMMUNAL D'ACTION SOCIALE

RESIDENCE AUTONOMIE DE PLOUGASNOU



3 Rue du Général de Gaulle

29630 PLOUGASNOU

ATTESTATION DE PRESENCE A LA VISITE DE « LA CUISINE SATELLITE »

DATE ET HEURE DE LA VISITE : _____

Signature du représentant de l'entreprise

Signature de la Directrice, sous couvert d'un représentant du pouvoir adjudicateur

A Plougasnou,

Le

L'attestation de présence dûment contresignée lors de la visite sera jointe au dossier de remise de l'offre.