

**Ville de Luxembourg
Service Foyers scolaires**

Avis de marché

Procédure : 10 européenne ouverte

Type de marché : Services

Date limite de remise des plis : 13/06/2025 11:00

Lieu : Au secrétariat du Service Foyers scolaires de la Ville de Luxembourg, sis 167, rue de Trèves L-2630 Luxembourg, 2ème étage.

Intitulé : service de restauration collective à exécuter dans l'intérêt du Service Foyers scolaires de la Ville de Luxembourg

Description : Le marché a pour objectif de prendre en charge la restauration dans le contexte des structures d'éducation et d'accueil de la Ville de Luxembourg pour enfants de trois à douze ans. Il s'agit de la préparation d'une programmation de repas, et de la distribution/mise à disposition des repas, ainsi que de la livraison des repas au foyer scolaire concerné cf. cahier des charges

Critères de sélection : Compte tenu de l'envergure du marché, des conditions minima de participation sont retenues: - Effectif minimum en personnel occupé dans le métier concerné requis pour participer à la soumission: 10 personnes - Nombre minimal des références pour des prestations analogues et de même nature: 1 - Certificat du Ministère de la Santé du Grand-Duché de Luxembourg duquel il ressort que le soumissionnaire n'a eu, au cours des 5 dernières années précédant l'ouverture de la soumission, aucun incident alimentaire/intoxication alimentaire. Le soumissionnaire non établi au Grand-Duché de Luxembourg devra rapporter, outre ledit certificat, le même certificat des autorités compétentes du pays où il est établi. - Présentation et description exacte de la/des cuisine(s) extérieure(s) et du/des atelier(s) agroalimentaire(s). L'Adjudicataire justifie disposer de cuisine(s) équipée(s) de tous matériels nécessaires et indispensables à la bonne exécution des prestations tant en « liaison chaude » qu'en « liaison froide », et joint un inventaire de son équipement, ensemble avec un reportage photographique (à joindre aux documents annexes). Le pouvoir adjudicateur se réserve de pouvoir effectuer des visites et contrôles des installations de cuisine de l'Adjudicataire aux fins de s'assurer du bon état d'équipement et de fonctionnement de son matériel. L'insuffisance ou l'inadéquation de l'équipement de l'Adjudicataire constitue une cause de résiliation du marché au cas de déclaration non conforme pour l'attribution du marché. - Tous documents relatifs à la politique de qualité et d'hygiène, ainsi que les outils prévus (suivi de la prestation, fournisseurs de marchandises, etc.). - Description exacte des mesures employées pour assurer le respect de la sélection et de la fourniture des marchandises / denrées alimentaires suivant les critères du cahier des charges (produits biologiques, etc.). - Liste certifiée exacte indiquant le nombre et le niveau professionnel du personnel et en particulier du personnel d'encadrement affecté à la cuisine. Il doit notamment résulter de cette liste que le soumissionnaire est capable d'affecter au moins 2 cuisiniers diplômés à l'exécution du présent marché, ceci depuis le début du marché et pendant toute sa durée. Afin de garantir un fonctionnement optimal du service, lesdits cuisiniers doivent, sauf exception dûment justifiée (ex : licenciement) à fournir par écrit par l'Adjudicataire à la Commune au plus tard 15 jours après la survenance de l'événement, être les mêmes jusqu'à la fin du marché. L'Adjudicataire doit garantir la présence permanente d'1 de ces 2

cuisiniers sur le site. Il doit en outre résulter de cette liste que le soumissionnaire est capable d'affecter au présent marché : • au minimum un agent de restauration et • au minimum un chauffeur-livreur, et selon le besoin du marché l'expertise requise dans le domaine diététique lesquels doivent également être les mêmes jusqu'à la fin du marché sauf exception dûment justifiée (ex : licenciement) à fournir par écrit par l'Adjudicataire à la Commune au plus tard 15 jours après la survenance de l'événement. - Description exacte du matériel de conditionnement et de transport des prestations suivant l'article 2.6.11.3 « Matériel de conditionnement et transport des prestations » et explication du rapport avec les frais d'investissement.

Modalités visite des lieux/réunion d'information : La visite des lieux est laissée à l'appréciation du soumissionnaire

Conditions d'obtention du dossier : Le bordereau et ses annexes peuvent être téléchargés par les intéressés sur le site internet www.pmp.lu. Les offres établies sur des bordereaux qui n'ont pas été téléchargés du site nommé ci-avant ne seront pas prises en considération.

Réception des plis : Les offres doivent être déposées sous forme électronique sur le portail des marchés publics avant l'heure fixée pour l'ouverture de la soumission.

Autres informations : L'exécution du marché débutera le 15 septembre 2025. Le marché est conclu pour une période de 24 mois. A l'issue de cette période, le marché est reconduit tacitement pour des périodes successives de 12 mois et ce au maximum jusqu'au 1er septembre 2035.

No. avis complet sur pmp.lu: 2501180