



Lycée Paul Robert
BP 40010 - 2 Rue du Château
93261 Les Lilas Cedex
Tél : 01 48 10 88 88
Fax : 01 48 10 88 97
Ce.0932073y@ac-creteil.fr

Marché public d'approvisionnement de denrées alimentaires

Procédure d'appel d'offres ouvert lancée en application des articles 27 et 34 de la réglementation des marchés publics issues du décret 2016-360 du 25 mars 2016

Pouvoir adjudicateur
Dénomination : LYCEE PAUL ROBERT
Type d'acheteur public : EPLE
Adresse : 2 rue du château 93260 LES LILAS
Téléphone : 01 48 10 88 88
Email : ce.0932073y@ac-creteil.fr

OBJET DU MARCHÉ : fourniture de la matière d'œuvre nécessaire à la confection des menus validés

Personne responsable du marché : madame la Proviseure, Pascale JANNOT
Personne responsable du suivi de l'exécution du présent marché : madame l'adjointe-gestionnaire, Fabienne KIROUANI
Comptable assignataire des paiements : madame l'agent comptable, Fabienne KIROUANI

Article 1 : Elaboration des menus

Le titulaire élabore les menus dans le respect du cahier des charges et de la GEMRCN.

Il veillera au respect des recommandations relatives :

- Aux apports nutritionnels conseillés
- A la fréquence de présentation des plats sur 20 repas consécutifs
- Le titulaire doit prendre connaissance de la circulaire BOEN « restaurants scolaires » - composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments- circulaire n°2001 – 118 du 25 juin 2001.
- Le titulaire devra se conformer à l'objectif n° 2 de la circulaire n°2001-216 du 2 décembre 2011 ainsi qu'au décret n°2011-1227 du 30/09/2011 du Ministère de l'Éducation Nationale.

Le projet de menus où sont détaillés tous les plats en termes précis est établi pour chaque période scolaire (septembre-octobre, novembre-décembre, janvier-février ou mars, février ou mars-avril, mai-juin) pour garantir l'équilibre alimentaire.

Il les transmet pour validation à la gestionnaire au moins deux semaines avant chaque début de période scolaire.

Le titulaire s'engage à ne pas modifier les menus, dès lors qu'ils ont été validés par le lycée sauf en cas de force majeure dûment justifié et accord préalable de l'EPLE et sous réserve du respect des prescriptions qualitatives et quantitatives définies ci-après.

Article 2 : Composition des menus

Chaque repas doit comporter au minimum :

- Une entrée à choisir parmi deux ou trois : le menu présenté par le prestataire devra par ailleurs comporter les offres quantifiées : par exemple pour une prévision de 200 repas : « œufs mimosa : 115 ; pamplemousse : 85 ».
- Un plat protidique principal à choisir parmi deux dont un plat avec poisson chaque jour : le nombre de parts entre les deux plats sera défini avec le client.
- Un accompagnement (légume + féculent au choix parmi 2 : le nombre de parts entre les deux accompagnements sera défini avec le client.
- Soit un laitage sucré soit un fromage livré à découper (en priorité) ou en conditionnement individuel
- Un dessert
- Pain (individuel 40gr)
- Moutarde en conditionnement individuel

Article 3 : repas spéciaux

3-1 repas à thème

Le titulaire pourra prévoir dans son cycle de menus des repas à thème ou des repas festifs si l'organisation de ces repas ne donne pas lieu à tarification exceptionnelle.

Le client sera prévenu au moins 15 jours à l'avance de tout repas festif ou à thème retenu par le lycée. Le client pourra demander au prestataire au plus tard 15 jours à l'avance l'organisation d'un repas à thème.

3-2 alimentation issue de l'agriculture biologique

Une fois par semaine, le titulaire proposera un élément BIO aux demi-pensionnaires pour leur permettre de goûter à des produits issus de l'agriculture biologique tels que définis par le règlement CE sur l'agriculture biologique n° 2092/91 et le règlement n° 1804/1999.

L'élément bio ne donnera pas lieu à tarification exceptionnelle.

3-2 repas sans porc

En cas de viande de porc proposée, la proportion de poisson sera augmentée (100 parts)

Article 4 : qualité des produits

Les produits proposés seront principalement des produits frais pour les entrées

Les viandes seront des viandes fraîches labellisées ainsi que les volailles

Le poisson sera surgelé et frais

Les fruits proposés en dessert seront des fruits de saison prioritairement issus des fournisseurs locaux de la Région Ile de France

Le pain doit être cuit du jour et portionné, respect des quantités du GEMRCN, et pourra faire partie de l'élément BIO hebdomadaire

La promotion des circuits courts devra être privilégiée autant que possible.

Article 5 : normes et certifications à respecter

Les normes et certifications concernant la fabrication, le transport et la livraison devront être respectées selon la législation en vigueur.

Article 6 : suivi de l'exécution du marché par le titulaire

Le titulaire doit désigner un responsable permanent, clairement identifié et facilement joignable aux heures d'ouverture de l'établissement, chargé de le représenter à l'occasion de la présentation des menus, et pour tout problème susceptible de se présenter lors de l'exécution de la prestation

Article 7 : procédure de passation des commandes par l'EPL

L'EPL s'engage à communiquer les modifications des quantités de repas commandés (nombre de jours à communiquer explicitement dans la réponse à l'appel d'offres) avant la date de leur consommation, au moyen d'un bon de commande adressé par mail. Le délai maximum de commande accepté par le titulaire devra être explicitement proposé dans la réponse à l'appel d'offres.

Article 8 : horaires et conditions de livraison

Les livraisons des repas sont assurées par le titulaire. Ce dernier précisera les conditions de livraison en fonction des jours d'ouverture.

Les livraisons seront accompagnées d'un bon de livraison détaillé établi en double exemplaire.

Conformément à l'article ministériel du 29 septembre 1997, les conditionnements doivent porter les indications suivantes : numéro d'agrément délivré par la direction des services vétérinaires, la nature des denrées, la date de fabrication, la date limite de consommation et la température de conservation.

Article 9 : Opérations de vérification et d'admission des denrées

La conformité de la livraison s'apprécie au regard des critères qualitatifs et quantitatifs suivants :

- Conformité des plats livrés par rapport aux menus tels qu'arrêtés en accord entre le lycée et le titulaire
- Conformité des denrées par rapport aux quantités contractuelles (grammage des portions, valeur nutritionnelle et gastronomique, respect des règles d'hygiène...)
- Conformité de la livraison par rapport aux quantités figurant sur le bon de commande ainsi que sur le bon de livraison
- Conformité de la livraison par rapport aux températures réglementaires en fonction des denrées livrées.

Lorsque la livraison est satisfaisante, l'EPL prononce sans délai l'admission de la livraison en apposant la mention « livraison conforme » sur le bon de livraison.

En cas de non-conformité de la livraison par rapport aux critères ci-dessus, l'EPL peut prononcer sans délai par décision portée sur le bon de livraison, le rejet total ou partiel de la livraison et prend contact sans délai avec la personne responsable désignée dans l'article 6.

Le titulaire devra proposer et mettre en oeuvre dans la journée une solution qui obtienne l'accord de l'EPL.

Dans tous les cas, les bons de livraison doivent être signés par l'EPL et le représentant du titulaire. Un exemplaire est remis au chef cuisine et l'autre est conservé par le titulaire.

Article 10 : suivi du marché

Au cours des premières semaines de fonctionnement du présent marché, une personne qualifiée, mandatée par le titulaire du marché, se rendra régulièrement dans les locaux du service de restauration de l'EPL pour donner tout conseil qu'elle jugera nécessaire pour la mise en oeuvre du présent marché dans les meilleures conditions.

Elle se déplacera, ensuite, en tant que de besoin, dans les locaux de restauration pour répondre à toute question technique des agents travaillant en cuisine.

Article 11 : documentation technique

Le titulaire s'engage, en cas d'attribution du marché, à fournir à l'EPL un document synthétique et facilement utilisable par les agents de l'EPL pour la remise en température des denrées)

Article 12 : réactivité aux alertes

En vertu du principe de précaution, le titulaire devra être immédiatement réactif aux alertes provenant notamment de la direction générale de l'alimentation et de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

Le blocage et le retrait des produits à risque devront être opérés sans délai.

Article 13 : prévision du nombre de repas fournis

La demi-pension est ouverte les lundis, mardis, jeudis et vendredis.

Le présent marché s'appliquera sur la durée suivante : du 8 janvier 2019 au 31 mai 2019

Le nombre prévisionnel de repas servis sur une année est estimé à 32000.

Le régime de demi-pension applicable au lycée est le régime ticket.

Les effectifs se répartissent sur l'année scolaire de la manière suivante (estimation sur la base de l'année scolaire 2016/2017) :

- Septembre-décembre : moyenne de 470 élèves et commensaux par repas
- Janvier-mai: moyenne de 245 élèves et commensaux par repas
-

Le prix du repas ne devra pas excéder 2.22 € TTC .

Les repas ne seront pas fournis pour les dates suivantes : jeudi 24 janvier 2019- jeudi 21 février 2019- jeudi 28 mars 2019 – jeudi 18 avril 2019- jeudi 16 mai 2019 et 4 jeudis entre septembre et décembre non déterminés à ce jour.

Article 14 : conditions de reprises des parts non consommées

Le titulaire fixera les conditions de reprise des parts non consommées en cas de baisse d'effectifs significative et les conditions de reprise sur la facturation

Article 15 : facturation

Le titulaire fournira en début de mois une seule facture en double exemplaire comportant les mentions légales suivantes :

- Références du marché
- Nom, adresse, numéros de SIREN et de RC et le numéro de compte bancaire ou postal (IBAN et BIC)
- La période d'exécutions de la prestation pour le mois écoulé
- Le numéro des bons de commande
- Le nombre de repas facturés pour le mois écoulé qui devra être conforme au nombre de repas livrés
- Le montant hors TVA
- Le taux et le montant de la TVA
- Le montant total TTC

Les paiements sont effectués mensuellement par virement administratif au titulaire dans un délai de 30 jours maximum suivant la réception de la facture.

Article 16 : exécution du marché

Le marché s'applique à compter du 1^{er} janvier 2019 pour une durée de un an. Il sera reconduit sur demande expresse du titulaire et de l'EPLÉ dans les 3 mois précédant la fin de l'année dudit marché.

En cas de reconduction du marché, le prix du repas sera maintenu à l'identique.

Article 17 : remise des offres

Si une visite sur place s'impose, un rendez-vous préalable devra être pris par téléphone avec la gestionnaire de l'établissement.

Les offres devront être transmises conformément à l'article 48 du décret 2016-360 du 25 mars 2016 accompagnés d'au moins un exemple de menus sur une période de 20 jours et précisant la provenance des produits.

Les documents de réponse seront transmis via le profil d'acheteur : <https://mapa.aji-france.com/mapa/inscription>.

Ils seront uniquement transmis par voie électronique.

Un envoi considéré comme copie de sauvegarde pourra être effectué prioritairement sur clé USB ou en version papier et adressé par voie postale à l'adresse du lycée.

Toute question relative au marché pendant la période de consultation se fera par l'adresse mail : int.0932073y@ac-creteil.fr

Les fichiers en format word, excel ou pdf sont acceptés.

Le fichier de réponse sera identifié comme suit : nom du lycée suivi du numéro du marché.

A la réception des plis, un accusé réception sera transmis avec l'heure du dépôt.

La signature électronique n'est pas obligatoire

Les documents de réponse devront parvenir au plus tard le 18 octobre 2018 16 heures.

Article 18 : jugement des offres

Les critères retenus sont :

- Qualité des produits déterminée de la façon suivante :
 - o Capacité du prestataire à présenter à fréquence régulière des produits carnés labellisés : 5 %
 - o Capacité du prestataire à présenter des menus réalisés selon les préconisations spécifiées à l'article 2 de ce présent document : 5 %
 - o Capacité du prestataire à fournir les denrées de saison en privilégiant les circuits courts et/ou issus de l'agriculture biologique : 15%
- Qualité des services déterminée de la façon suivante :
 - o Variété des fournisseurs travaillant avec le prestataire 5% ;
 - o Expérience de la société estimée à partir de son nombre de clients établissements scolaires 5 %
 - o Effectif de la société et ancienneté des personnels 5% ;
- Prix : 60 % - déterminé de la façon suivante :
 - o Capacité à présenter une offre chiffrée ne dépassant pas le montant maximal de 2,22 € TTC par repas : 30 %
 - o Capacité à présenter une offre chiffrée détaillant la marge réalisée par le prestataire par rapport à ses coûts de confection et de livraison des repas : 30 %

Le pouvoir adjudicateur
Pascale JANMOT, Provisoire



Pour le candidat

Fait à.....

Le.....

Mention « lu et approuvé » précédent la signature