Collège le Parc
Place Jean-Claude Abrioux
93600 Aulnay-Sous-Bois
Tel 01.48.66.61.50

CAHIER DES CHARGES
Marché à Procédure Adaptée (M.A.P.A)
Assistance à la restauration et l'approvisionnement de denrées alimentaires brutes

Etabli en application du nouveau code des marchés publics (CMP)

Dénomination de l'établissement public donneur d'ordres

(Etablissement public local d'enseignement)
Collège Le Parc
Place Jean-Claude Abrioux
93600 Aulnay sous-bois

Classification produits : Alimentation/ Denrées crues et leurs ingrédients pour préparation

Pouvoir adjudicateur : Mr HADDOUCHI Saïd…, Chef d'établissement

Personne responsable du suivi du présent marché :
Mme ELELOUE……, Adjointe Gestionnaire

Règlement de l'appel d'offres :

Date limite de réception des offres : vendredi 5 juin 2020 17h

Offres à adresser :

En déposant vos offres sur cette plateforme de publication (AJI).

Une copie de l'offre par courrier postal adressé par pli recommandé avec avis de réception est souhaitée. Elles devront être envoyées à l'adresse suivante :

COLLEGE LE PARC – à l'attention de l'adjointe-gestionnaire
Offre MAPA
Place Jean Claude ABRIOUX
93 600 AULNAY SOUS BOIS

Article 1er – Objet du marché

La présente consultation a pour objet l'assistance à la restauration et l'approvisionnement de denrées alimentaires brutes pour les usagers de la restauration (collégiens et commensaux) du collège Le Parc à Aulnay sous-bois.
Le marché est passé selon une procédure de marché à procédure adaptée.

Article 2 – Prix de la prestation

La prestation comprend :
- L'élaboration et la validation par une diététicienne de la société des menus sur la base du nombre de composantes convenues.
- Une commission menu par cycle
- La fourniture des fiches techniques de recettes de sorte que les portions servies soient au minimum conformes au grammage recommandé par le GEMRCN et publié au bulletin officiel du ministère de l'éducation nationale (BO spécial « restauration scolaire » n°9 du 28 juin 2001).
- La gestion et approvisionnement des denrées nécessaires à la confection des repas.
- Le transport et la livraison des denrées sur site.
- La fourniture de paniers repas froids avec boisson au tarif du prix repas.
- La mise en place des documents supports et outils de gestion utiles à la passation, au suivi et contrôle des commandes.
- Le maintien, poursuite et assistance à la démarche HACCP mise en place sur l'établissement.
- La prise en charge des analyses bactériologiques mensuelles obligatoires et leur diffusion à l'établissement.
- La prise en charge d'un audit annuel concernant l'hygiène.
- les prix comprennent tous les frais afférents à la prestation **(aucun prix « à partir de » ne sera accepté)**

Article 3- Présentation des offres

L'offre doit comporter :
- La lettre de candidature (DC1) disponible sur le site du Ministère de l'Economie et de Finances.
- La déclaration du candidat (DC2) disponible sur le site du Ministère de l'Economie et de Finances.
- L'acte d'engagement (DC3) complété, daté et signé par les représentants dûment habilités.
- Un mémoire technique précisant les dispositions envisagées par le prestataire pour l'exécution des prestations.
- Ce mémoire devra comprendre expressément la réponse aux items suivants :

✓ Une liste des menus pour 6 semaines
✓ Le pourcentage de produits frais et de saison par catégorie (entrée, poisson, viande, dessert)
✓ Le pourcentage de produits bio dans les légumes, laitages et fruits frais
✓ La liste des menus à thème pour l'année scolaire, avec le menu type proposé.
✓ Proposer 1 menu végétarien par semaine conformément aux recommandations de l'Etat
✓ La nature et la provenance des différents produits, la qualité des matières premières utilisées et les procédés employés pour garantir la traçabilité
✓ L'engagement à suivre les prescriptions du Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMECN), du Plan national nutrition santé (PNNS).

- Le bordereau des prix unitaires renseigné en T.T.C
- Le cahier des clauses accepté sans modification

Article 4– Jugement des offres

L'analyse de l'offre de base, puis de l'offre comportant des variantes, sera faite pour déterminer l'offre économiquement la plus avantageuse à partir des critères d'attribution pondérés suivants :

Critère	Pondération	Commentaire
Qualité des produits	*50*	*Elle sera appréciée par :* *- le respect des recommandations nutritionnelles* *- les fiches techniques*
Critère logistique	20	Il sera apprécié en fonction du dossier service client - en fonction de sa capacité à faire face aux demandes de « dépannage » de l'établissement - la maitrise du candidat sur sa chaine de livraison
Prix des prestations	30	Il sera apprécié en fonction du bordereau des prix unitaires et sur le total résultant des quantités indicatives.

Une note de 0 à 10 est affectée à chaque critère. L'addition des 3 notes permet de classer les entreprises par ordre décroissant. L'offre économiquement la plus avantageuse est celle qui aura obtenu le nombre de points le plus élevé.

Article 5– Durée d'exécution du marché

L'exécution du marché commencera à partir du mardi 1er septembre 2020.
Le contrat sera conclu pour une durée d'un an renouvelable chaque année scolaire par expresse reconduction à raison de deux fois maximum.
Chaque partie a la faculté de refuser la reconduction sous réserve d'en avertir l'autre partie au moins trois mois avant le terme de la période en cours.

Article 6 – Candidats non retenus

La parution sur le site de l'avis d'attribution tiendra lieu de réponse aux candidats non retenus.

Aulnay sous-bois, le 27 avril 2020

Le chef d'établissement,

COLLEGE LE PARC
Le Principal
93600 AULNAY s/BOIS

Pouvoir Adjudicateur