

BOAMP + JOUE

AVIS APPEL PUBLIC A CONCURRENCE Marché à Procédure Adaptée

Objet : Le présent marché a pour objet la fourniture et la livraison de repas en liaison froide et de goûters sur les différents sites de restauration de la commune de FUVEAU aux enfants et adultes des écoles maternelles et élémentaires, des centres d'accueil des mercredis, des petites et grandes vacances.

❖ **Maître d'ouvrage : Commune de Fuveau**

Direction Générale des Services_– 26 bd Emile Loubet – 13710 FUVEAU

Tel 04 42 65 65 02

Fax 04 42 65 65 42

administration@fuveau.fr

❖ **Date d'envoi à la publication : 26 juin 2024**

❖ **Date de remise des dossiers : 30 août 2024 – 12h**

❖ **Date de mise en œuvre du marché : 4/11/2024**

❖ **Procédure : Marché Public Adapté**

❖ **TRANCHES, LOT : pas de tranche pas de lot.**

❖ **VARIANTE : NON**

❖ **OPTION(s) : OUI**

❖ **Critères de jugement des offres : dans l'ordre décroissant**

1) **la valeur technique des prestations « alimentaires »** : il est précisé que l'offre sera appréciée en fonction :

- **du respect du cahier des charges**
- **des preuves et garanties apportées en matière de qualité des denrées alimentaires de la volonté des candidats à assurer un**

service de qualité envers les enfants et le respect de l'équilibre diététique

- **des preuves et des garanties en matière de préservation de l'environnement et d'engagement pour un développement durable, respect de la saisonnalité et des filières courtes**
- **des preuves et garanties en matière de sécurité alimentaire**
- **de la capacité du candidat à assurer la livraison et à pallier tout incident technique**
- **de la capacité à conseiller et à former le personnel municipal :**
- **de la capacité de l'entreprise à co-organiser avec la municipalité la formation du personnel en hygiène**
- **de la dimension sociale de la société :** son implantation géographique, son organigramme

2) Le prix des prestations

3) La dimension sociale

❖ Critères de jugement des candidatures :

Justifications des capacités techniques et financières de l'entreprise :

Un mémoire indiquant les principales mesures prévues :

1. pour assurer la sécurité et l'hygiène et la maîtrise des risques (politique d'achats, traçabilité, conseil et formation en méthode d'hygiène)
2. pour assurer l'équilibre nutritionnel du repas et des goûters (application du décret et de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire du GEMRCN du 4 mai 2007 repris en juillet 2011 et des recommandations diététiques, nutritionnelles en vigueur et tenir compte du fait que la ville est labellisée PNNS)
3. pour assurer la qualité gustative et la variété des mets proposés
4. pour assurer la qualité des matières premières utilisées et la conformité au CCTP concernant la qualité exigée et le respect du pourcentage de produits label BIO demandés
5. pour participer à un environnement valorisant le temps du repas (formation du personnel à l'encadrement du temps du repas, conseil d'organisation des cuisines, présentation des aliments)
6. pour assurer la communication et le partenariat autour de la restauration (commission de menus, prise en compte des remarques et du contexte local. Adaptabilité aux besoins de la commune)
7. Pour assurer une politique de préservation de l'environnement et d'engagement vers un développement durable
Afin que chaque candidat puisse s'inscrire dans une démarche qualité.
8. limiter les risques (micro biologique, allergiques, physiques, chimiques) ainsi que tout élément permettant de juger des efforts fournis par le candidat pour optimiser la satisfaction des consommateurs et la qualité globale du repas et de son environnement.