



**Appel d'offre : restauration
ACCUEIL de JOUR
«MBV LES MAGNOLIAS »**

30 Rue du Chevalier de la Barre
80 100 ABBEVILLE
Tél : 03 22 20 20 73
Fax : 03 22 20 20 74

1- Identification de l'organisme / lieu de la prestation :

Résidence de jour « **MBV - Les Magnolias** »
30 Rue du Chevalier de la Barre
80 100 ABBEVILLE
Tél : 03 22 20 20 73 - Fax : 03 22 20 20 74
N°SIRET : 444 562 532 00259
aj.abbeville@mutuelle-mbv.fr

L'accueil de jour «MBV Les Magnolias» reçoit des personnes âgées atteintes de la maladie d'Alzheimer ou de maladies apparentées.

Il est situé à Abbeville au 30, rue du chevalier de la Barre.

L'accueil de jour est régi par la loi du 02 Janvier 2002.

Cet établissement est ouvert 5 jours sur 7 du Lundi au vendredi de 08h30 à 17h30.

Sa capacité d'accueil est de 18 personnes /jour.

Ses principaux objectifs sont :

- Préserver et maintenir l'autonomie et les fonctions cognitives au moyen d'ateliers thérapeutiques
- Maintenir le lien social par des activités collectives
- Soulager les aidants par une prise en charge des malades et une grande disponibilité d'écoute
- Faciliter une entrée future en établissement spécialisé.

Le personnel de l'accueil de jour se compose :

- D'un infirmier
- De deux aides-soignantes
- De deux aides-médo-psychologiques
- D'une secrétaire
- D'une ergothérapeute

2- Objet de la consultation :

Le présent appel d'offres porte sur la fourniture d'une prestation de restauration collective portant sur la préparation, la fourniture et la livraison de repas aux personnes âgées accueillies à la journée au sein de la structure Accueil de jour « MBV - Les Magnolias ».

Les repas seront conditionnés dans des barquettes individuelles scellées par un film plastique. Les repas sont à livrer en liaison froide par une camionnette réfrigérée pour un maintien des repas entre 0 et 3°C, pour une livraison à la structure à 9H du matin, chaque jour du Lundi au Vendredi sauf jours fériés.

3- Conditions générales :

a) Clause de confidentialité :

Les informations fournies par « MBV Les Magnolias » dans ou en lien avec cet appel d'offres sont strictement confidentielles.

Le soumissionnaire s'interdit de les divulguer ou de les utiliser dans un but autre que l'établissement de son offre à la structure MBV Les Magnolias.

De même, la structure MBV Les Magnolias s'interdit de divulguer ou publier toutes les informations portées à sa connaissance dans le cadre de cet appel d'offres.

b) Objet de la consultation :

Le présent cahier des charges définit les conditions dans lesquelles le soumissionnaire assurera la bonne marche de la livraison des repas, afin de fournir aux clients et salariés une prestation d'excellente qualité au meilleur coût, dans le cadre d'une saine gestion d'exploitation.

Notions :

Le terme prestataire désigne la société de restauration collective dans le cadre de la prestation.

Dans le cadre de la réponse à l'appel d'offre, les sociétés consultées sont qualifiées par le terme de « soumissionnaire ».

Principes généraux :

L'envoi d'une proposition implique pour les soumissionnaires l'acceptation du présent cahier des charges.

Seules seront prises en compte les offres strictement conformes aux obligations du présent cahier des charges, considérées comme des minimas.

c) Déroulement de la consultation :

- Phase 1 : du 30 Novembre au 31 Décembre 2017
 - o lancement de l'appel d'offre auprès des fournisseurs
 - o réception des propositions jusqu'au 22 Décembre
 - o étude des propositions et sélection des 2 candidats retenus pour la phase 2
- Phase 2 : rencontre des candidats retenus en phase 1
 - o Rencontre des fournisseurs pour présentation des produits entre le 02 Janvier et le 12 Janvier 2018
 - o Décision finale dans la semaine du 15 Janvier
 - o Informations des candidats au plus tard le 19 Janvier 2018
- Finalisation du contrat pour une mise en place effective à partir du 05 Février 2018.

Le contact pour toute information ou question pendant le processus d'appel d'offres est :

M Jean-Bernard CARPENTIER
TEL : 03.22.20.20.70
MAIL : responsable.abbville@mutuelle-mbv.fr
30 Rue du chevalier de Barre
80 100 ABBEVILLE

Toute question relative au contenu ou au processus d'appel d'offres doit être adressée à la personne ci-dessus. Tous les soumissionnaires participants recevront une copie de toutes les questions et leurs réponses.

Toute question devra être soumise avant le 15 Décembre 2017. Passé ce délai, aucune réponse ne pourra être fournie.

d) Durée du contrat et résiliation :

Le contrat sera conclu pour une durée d'un an et renouvelé par tacite reconduction à la date d'anniversaire.

Il pourra être dénoncé à tout moment par l'une ou l'autre des parties pour quelque motif que ce soit sous un préavis de trois mois par lettre recommandée avec accusé de réception.

La structure MBV Les Magnolias se réserve le droit de résilier le contrat avec un préavis d'un mois en cas de faute grave du prestataire : prestation non conforme en termes de goût, de grammage, de défaut d'hygiène entraînant l'hospitalisation de personnes...

4) Composition du dossier d'appel d'offres :

a) Exigences de la prestation et nombre de repas par jour :

- un nombre de repas variant : de 08 à 20 déjeuners / j (personnels compris) sans aucun minimum d'engagement de nombre de repas par jour.

- tenir compte de la spécificité des personnes accueillies
- formaliser un contrat
- le cout global du repas avec la fabrication + le transport
- une démarche de qualité et d'évaluation obligatoires.

b) La facturation des prestations :

Les factures seront établies mensuellement et indiqueront le nombre de repas par jour.

La révision des prix se fait à date anniversaire sauf exigences spécifiques établies lors du contrat.

c) Le paiement de la prestation :

MBV Les Magnolias s'engage expressément au respect de ses clauses. Le soumissionnaire s'engage à envoyer la facture du mois M-1 avant le 5 du mois M pour être réglé le 10 de chaque mois M.

d) Prestation fournie :

Le soumissionnaire s'engage à fournir des repas normaux et de régimes cuisinés à l'avance conservés par le froid – LIAISON FROIDE.

L'effectif prévisionnel est de 08 à 20 repas /j, 5 jours sur 7 excepté les jours fériés (3 120 à 5 200 repas / an).

1) Respect et contrôle de la démarche HACCP

Le soumissionnaire est responsable de la préparation, conservation, stockage et livraison des repas selon les normes en vigueur (Démarche HACCP, textes législatifs...).

2) Elaboration des menus

Le soumissionnaire s'engage à fournir des repas de qualité, en quantité suffisante (grammages G.E.R.M.C.N) et adaptés aux régimes proposés.

3) Jours de fonctionnement

Tous les jours de la semaine, du lundi au vendredi, sauf Samedi, Dimanche et jours fériés.

4) Elaboration des menus

Les menus sont établis sur une fréquence de 6 semaines par saison en lien avec la Commission des menus qui se réunit régulièrement.

Les menus sont transmis au Responsable de l'Accueil de Jour pour suivi et validation.

15j à l'avance il appartient au soumissionnaire de faire connaître au client chaque lundi matin lors de son passage le menu correspondant à la précommande de la semaine S+1.

Cette commande devra être confirmée au plus tard le jeudi matin de la semaine de distribution par le client.

Les deux parties s'engagent à faire connaître à l'autre toute modification.

Il appartient au client de prévenir de la hausse ou de la baisse du nombre de repas. Le rectificatif se fait :

Le jeudi avant 17h pour les repas du lundi

Le vendredi avant 17h pour les repas du mardi

Le lundi avant 17 h pour les repas du mercredi

Le mardi avant 17 h pour les repas du jeudi

Le mercredi avant 17 h pour le repas du vendredi

Le soumissionnaire pourra apporter des modifications aux menus prévisionnels, notamment au regard des possibilités d'approvisionnement. Il en tient informé le client dans un minimum de 48 h.

5) Contrôle bactériologique

Il est de la responsabilité du soumissionnaire de respecter l'ensemble des normes s'appliquant à la restauration collective.

Le soumissionnaire s'engage à prélever un échantillon sur chaque fabrication de plats cuisinés et à le conserver 5 jours après la date théorique de consommation.

Un contrôle de température est effectué systématiquement à l'arrivée des plats et sur chaque préparation (entrée, plat ;) Température cible : 1 à 3 ° c avec tolérance jusqu'à 6 ° c (4° c pour la charcuterie).

Un deuxième contrôle est effectué lors du réchauffage au bain marie ; Température cible > à 65° c.

5) Propositions commerciales :

Le soumissionnaire fournira avec sa réponse, un projet de contrat incluant les conditions générales et particulières.

Le projet de contrat sera finalisé à l'issue de l'appel d'offres et des négociations avec le soumissionnaire retenu pour négocier.

Les propositions commerciales de chaque soumissionnaire devront être validées pendant une durée de 3 mois à compter de la réception de l'offre par la structure MBV Les Magnolias.

Les propositions tarifaires devront être établies où devront apparaître :

- le montant HT en euros

- le montant TTC en euros

- les modalités de révisions des prix, qui ne pourront excéder le taux ministériel d'augmentation du prix de journée de l'établissement MBV Les Magnolias.

Ces montants seront non révisables et non actualisables pendant la durée de l'offre qui précède les négociations.

Suite à une analyse détaillée des propositions, seuls les soumissionnaires les plus compétitifs selon les critères de sélection établis seront retenus afin de participer aux négociations qui déboucheront sur un éventuel contrat de prestation.

Les soumissionnaires non retenus en seront informés par écrit.

6) Réserve :

La structure MBV Les Magnolias se réserve le droit, à tout moment jusqu'à la signature du contrat, de ne pas donner une suite en tout ou partie au présent appel d'offres et de mettre fin, sans indemnités, au processus de contractualisation pour des raisons qui lui sont propres.

CONFIDENTIEL