



RAPPORT D'ANALYSE DES OFFRES

Objet : Délégation de service public pour la restauration scolaire de la cité internationale Europole sous la forme d'un contrat d'affermage

1°/ Mode de consultation

Délégation de service public sous la forme de l'affermage.

La consultation est soumise aux dispositions de l'Ordonnance n°2016-65 du 29 janvier 2016 relative aux contrats de concession, du Décret n°2016-86 du 1^{er} février 2016 relatif aux contrats de concession, des articles L.1411-1 et suivants du Code général des collectivités territoriales, des articles R.1411-1 et suivants du Code général des collectivités territoriales.

2°/ Missions confiées dans le cadre de la délégation

Les missions confiées au fermier dans le cadre de l'exploitation et de la gestion du service de la restauration de la cité scolaire sont :

- l'inscription des convives et la gestion de l'accès au service de la restauration selon les modalités suivantes : pour les collégiens, inscription au forfait 1, 2, 3, 4, et 5 jours et possibilité de s'inscrire pour des repas exceptionnels ; pour les lycéens, inscription soit à la prestation, soit au forfait 1, 2, 3, 4, et 5 jours et possibilité de s'inscrire pour des repas exceptionnels ; pour les adultes, inscription à la prestation,
- la facturation, la perception des contributions auprès des usagers ou de leurs familles ainsi que le recouvrement des recettes de l'ensemble du périmètre de la délégation,
- l'élaboration des menus conformément aux textes en vigueur garantissant la qualité nutritionnelle,
- la confection et la distribution des repas au moyen d'un self-service,
- la distribution de petits déjeuners, boissons chaudes et froides et diverses préparations de type restauration rapide au moyen d'une cafétéria,
- l'entretien des locaux de restauration comprenant principalement une cuisine de type satellite, un self-service, une cafétéria, une laverie et 2 salles de restaurant.

3° / Etapes relative à la passation de la délégation de service public

- avis favorable de la commission consultative des services publics locaux (CCSPL) : 27/11/2017
- délibération de la commission permanente sur le renouvellement de la délégation : 15/12/2017
- date de publication dans un JAL (BOAMP) : 04/01/2018

- date de publication dans un journal spécialisé (Restauration collective n°304) : 24/01/2018
- date limite de remise des candidatures : 16/02/2018
- ouverture/sélection des candidats admis à présenter une offre par la CDSP : 12/03/2018
- envoi du cahier des charges aux 4 candidats : 21/03/2018
- visite de la cité scolaire internationale Europole par les candidats : 06/04/2018
- date limite de remise des offres : 20/04/2018
- ouverture des offres (2 réceptionnées) par la CDSP : 24/04/2018
- analyse des 2 offres et sélection des candidats autorisés à participer à la négociation : 03/05/2018
- invitation des 2 candidats à la négociation : 10/05/2018
- négociation avec les 2 candidats : 18/05/2018
- date limite de remise des offres définitives : 29/05/2018

4° / Critères de jugement et analyse des offres

- Valeur technique (60 %) :
 - plan alimentaire/menus proposés/qualité des produits
 - organisation de l'inscription des convives et de la facturation des repas
 - composition de l'équipe affectée au service/références du gérant/plan de formation/mesures d'ordre social envisagées
 - mesures proposées pour s'assurer de l'utilisation des produits bio et locaux, origine des denrées
 - propositions de repas à thème et d'animation
 - préconisations de lutte contre le gaspillage alimentaire
 - mesures visant à garantir la sécurité sanitaire
 - accueil d'élèves souffrant de pathologies médicales
- Prix (40 %)

5°/ Analyse des offres finales de la société Elior et de la société API restauration

Analyse de l'offre de la société Elior

Valeur technique : note obtenue 46.70/60

Points forts :

- Mesures proposées pour s'assurer de l'utilisation des produits bio et locaux, origine des denrées : Elior s'engage à obtenir la certification Ecocert de niveau 1 dès la première année ; celle-ci prévoit des modalités de calcul du volume de produits bio par référence aux dépenses d'achat des denrées. Cette approche serait aussi appliquée pour vérifier la part de produit locaux utilisée.
- Plan de formation : la proposition est structurée avec de nombreuses formations prévues proposées dès la 1^{ère} année pour tout ou partie des personnels constituant l'équipe
- Accueil des élèves souffrant de pathologies médicales : protocole complet et cohérent permettant un accueil organisé et attentif, proposition de recours à des repas déjà préparés avec éviction des allergènes

Points faibles :

- Organisation de la facturation des repas : la présentation d'un modèle de facture ne permet pas de s'assurer de la bonne prise en compte du cahier des charges par le candidat (le modèle de facture présenté ne répond pas à la demande)

Prix : note obtenue 39.02/40

Les prix proposés sont les plus élevés (prix pondéré : 4.42 €/repas)

Note totale obtenue : 85.72/100

Analyse de l'offre de la société API Restauration

Valeur technique : note obtenue 46.40/60

Points forts :

- menus de qualité : originaux, détaillés/précis, respectant les saisons
- origine des produits : 100% de viandes françaises dont 30 à 40% issus des circuits courts
- fraîcheur des denrées : 80 à 85 % de produits frais dans les repas
- références gérant : CAP/BEP cuisine et BTS hôtellerie, expérience de cuisinier

Points faibles :

- Informations relatives au plan de maîtrise sanitaire : la gestion des alertes alimentaires n'est pas suffisamment détaillée

Prix : note obtenue 40/40

Les prix proposés sont les plus bas (prix pondéré : 4.31 €/repas)

Note totale obtenue : 86.40/100

La société API restauration obtient la meilleure note soit 86.40/100 (Elior obtient 85.72/100).

Grenoble, le 31 mai 2018

Le directeur de l'éducation, de la jeunesse et du sport



Philippe Gallien