



MAIRIE BRIES

Hôtel de ville
Place Ange Estève
13 480 CABRIES
Tel : 04.42.28.14.00
Fax : 04.42.28.14.20
Mail : maire@cabries.fr

DECISION DU MAIRE

N° 2024/025/2366

Objet : Mission d'assistance à maîtrise d'ouvrage avec la société POIVRE ET SEL CONSEILS pour la passation d'un nouveau marché de restauration collective.

Le maire de la commune de Cabriès

Vu le code général des collectivités territoriales, notamment son article L. 2122-22 ;

Vu le code de la commande publique ;

Vu la délibération n° 2020/039 du 15 juillet 2020, par laquelle le conseil municipal a donné délégation au maire, notamment son 4° ;

Vu la proposition d'assistance à Maitrise d'Ouvrage de la société POIVRE ET SEL CONSEILS en date du 13/02/2024 ;

Considérant la date de fin du marché de restauration collective conclu avec la société TERRES DE CUISINE le 31 août 2024 et la nécessité de relancer ce marché au 1er septembre 2024 ;

Considérant la nécessité pour la commune d'être accompagnée dans les étapes de la procédure de consultation de ce futur marché de restauration collective ;

Considérant que la proposition de la société POIVRE ET SEL CONSEILS répond aux attentes de la collectivité ;

DECIDE

en exécution des pouvoirs délégués susvisés,

ARTICLE 1 : Autorise la signature de la proposition de la société POIVRE ET SEL CONSEILS, domiciliée, 7, avenue André Roussin Ponnant Littoral – Bâtiment B 13016 MARSEILLE, afin d'assurer la mission d'assistance à maîtrise d'ouvrage pour le futur contrat de restauration collective, dont les missions seront :

- Définition des besoins et recueil des attentes ;
- Rédaction des éléments composant le DCE ;
- Lancement et suivi du déroulé de la consultation ;
- Analyse des candidatures ;
- Analyse des offres ;
- Accompagnement de la séance de négociation ;
- Élaboration du rapport final ;
- Assistance en cas de recours ;

L'ensemble de ces missions sera facturé au prix de 6 980 euros HT.

Les coûts intègrent le temps du conseil ainsi que l'ensemble des charges notamment, les supports de présentation, les assurances, les frais de déplacements et plus généralement tous les postes de dépenses du cabinet.

ARTICLE 2 : La mission débutera à la date de la signature de la proposition pour la durée de la mission d'assistance ;

ARTICLE 3 : Les dépenses afférentes seront prélevées au budget du présent exercice et, éventuellement, des exercices ultérieurs aux crédits prévus à cet effet.

ARTICLE 4 : La présente décision sera notifiée à la société POIVRE ET SEL CONSEILS et publiée au recueil des actes administratifs ; ampliation en sera transmise à Monsieur le Sous-préfet d'Aix-

Accusé de réception en préfecture
013-211300199-20240214-2024_025_2366-DE
Date de télétransmission : 22/02/2024
Date de réception en préfecture : 22/02/2024

en-Provence, représentant de l'État, et à Monsieur le comptable public, responsable de la trésorerie de Marignane.

ARTICLE 5 : La Directrice Générale des Services et la Directrice Générale Adjoint du pôle Enfance Population Solidarité sont chargés, chacune en ce qui la concerne, de veiller à son exécution.

ARTICLE 6 : Le présent acte pourra faire l'objet d'un recours contentieux devant le tribunal administratif de Marseille dans un délai de deux mois à compter de la publication. Le tribunal peut être saisi par l'application informatique « Télérecours citoyens » accessible par le site Internet www.telerecours.fr.

Fait à Cabriès, le 14/02/2024

Le Maire

Amapola VENTRON

Affichée / Notifiée à M..... le
Publié au RAA le
Transmis au contrôle de légalité le :
AR n°

Accusé de réception en préfecture
013-211300199-20240214-2024_025_2366-DE
Date de télétransmission : 22/02/2024
Date de réception préfecture : 22/02/2024

**MISSION D'ASSISTANCE À MAITRISE D'OUVRAGE
POUR LA PASSATION D'UN MARCHÉ DE RESTAURATION
COLLECTIVE POUR LA VILLE DE CABRIES**

Sommaire

1-MÉTHODOLOGIE4

1-1 DEFINITION DES BESOINS ET RECUEIL DES ATTENTES.....4

1-2 REDACTION DES ELEMENTS COMPOSANT LE DCE5

1-2-1 GRILLE D’ANALYSE DES OFFRES 6

1-3 LANCEMENT ET DEROULE DE LA CONSULTATION8

VISITE DES SITES8

1-5 ANALYSE DES OFFRES10

1-8 MISE AU POINT DU PROJET DE CONTRAT.....18

2-L’ÉQUIPE21

2-1 LE POLE D’EXPERTISE EN APPUI30

3-LE PLANNING31

4-LA PROPOSITION TARIFAIRE32

5-POIVRE ET SEL CONSEILS ENGAGE33

6-QUELQUES-UNES DE NOS REFERENCES.....34

Accusé de réception en préfecture
013-211300199-20240214-2024_025_2366-DE
Date de télétransmission : 22/02/2024
Date de réception préfecture : 22/02/2024

Préambule

La ville de Cabriès souhaite s'adjoindre les services d'un assistant à maîtrise d'ouvrage afin de l'accompagner dans toutes les étapes de la procédure de consultation pour son futur contrat de la restauration collective municipale.

Le monde de la restauration collective change... évolue

Aujourd'hui, la restauration collective fait face à de nombreux enjeux, qui nécessitent une analyse fine et entière de la situation. Depuis votre précédente consultation, le cadre législatif de la restauration collective publique a connu des évolutions et la restauration collective est confrontée à des enjeux :

-La loi du 1er novembre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, dite « loi EGalim » vise notamment d'une part à imposer 50% d'achats de produits locaux ou sous signes de qualité (dont 20% de produits bio) à partir du 1er janvier 2022 dans la restauration collective publique et d'autre part à informer les usagers sur le niveau de ces achats durables dès le 1er janvier 2020 (nécessitant donc la mise en place en amont d'outils propres de suivi et de reporting).

-La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire (AGEC) est également un enjeu pour les collectivités et leurs services de restauration visant la suppression des plastiques ainsi que l'ensemble des expérimentations dans la lutte contre le gaspillage

-L'article L.541-21-1 du code de l'environnement qui prévoit que tous les producteurs et détenteurs de biodéchets doivent les trier à la source en vue de leur valorisation, à partir du 1 janvier 2024

-Le contexte actuel place la restauration collective au centre des préoccupations. L'inflation, la sécheresse, la guerre en Ukraine, les suites du Covid-19 entraînent des augmentations tarifaires parfois très importantes des matières premières et du prix des repas.

-Les sociétés de restauration rencontrent une période économiquement instable qui a changé leur façon de se positionner sur les Appels d'Offres et qui les rend de plus en plus prudentes avant de se lancer dans une consultation « marché public ». Il arrive que des consultations reçoivent un seul candidat. **Or, la réception de plusieurs offres « sérieuses » est primordiale pour offrir un choix éclairé qui vous permettra de retenir l'offre la mieux adaptée à vos attentes et besoins.**

Toutes ces évolutions et tous ces bouleversements sont à prendre en considération pour la préparation et la définition de votre futur marché.

C'est dans ce contexte, et avec une parfaite connaissance et compréhension de la restauration collective, de son environnement que le cabinet Poivre et Sel Conseil se positionne en tant que prochain partenaire d'aide au choix de votre futur prestataire de restauration.

Nous vous dédions une équipe pluridisciplinaire, structurée de manière à satisfaire l'ensemble des besoins et expertise nécessaires à l'exécution de la prestation, en sollicitant nos différents partenaires (cf 2-1 Le pôle d'expertise en appui)

Toutefois, vous n'aurez qu'un seul interlocuteur privilégié, votre consultant référent, qui vous suivra pendant toute la durée de la mission, Emmanuel ROUX.

Accusé de réception en préfecture
013-211300199-20240214-2024_025_2366-DE
Date de télétransmission : 22/02/2024
Date de réception préfecture : 22/02/2024

1-MÉTHODOLOGIE

1-1 Définition des besoins et recueil des attentes

La qualité des réponses des candidats est liée, entre autres, à la clarté du cahier des charges et des besoins exprimés.

Les parties prenantes constituées de la ville de Cabriès en tant que Délégrant et le Prestataire du marché en tant que Titulaire ont un grand intérêt à mettre en œuvre une relation de partenariat ne laissant que peu d'espace à l'interprétation.

En conséquence, **les besoins de la ville doivent être parfaitement définis et parfaitement satisfaits par le Titulaire.**

Les échanges avec les différents acteurs du projet (les élus, les équipes et services de la ville...) nous permettront un recueil d'informations, de vos contraintes, de vos attentes, des orientations politiques et des ambitions de la ville... Notre rôle, en tant qu'AMO est de proposer tous les points d'attention du futur cahier des charges en donnant des avis éclairés, motivés et/ou chiffrés sur chacun d'entre eux. Nous mettrons à votre service notre expertise et nos nombreux retours d'expérience. Nous serons les garants du respect de la réglementation et des recommandations en vigueur et de celles à venir pendant la durée du marché.

Ensemble nous définirons vos besoins et les objectifs à atteindre :

- La définition des process de fonctionnement
- L'adaptation des menus en fonction des typologies de consommateurs
- L'alimentation durable définie dans le cadre de la loi EGalim
 - o L'introduction des produits avec des signes de qualité (AOP, AOC HVE, Label Rouge, IGP, MSC, Pêche durable...)
 - o L'introduction des produits bio
 - o Le développement des filières locales
- L'intégration de repas végétariens (application de la loi EGalim. Augmentation des fréquences hebdomadaires. Mise en place d'alternative quotidienne)
- La qualité des matières premières utilisées pour la fabrication des repas
 - o origine des denrées,
 - o qualité des viandes : VBF VPF, VVF, produits carnés d'origine française
 - o circuits courts
- Le processus de commande des repas
- Le conditionnement des repas scolaires et du portage (loi EGalim et AGECE)
- L'organisation des équipes, des structures d'encadrement
- Les actions pour faire face à l'absentéisme.
- Le programme d'animation proposé (programme éducation nutritionnelle, repas de fêtes)
- La lutte contre le gaspillage alimentaire
 - o Structure des repas en 4 ou 5 composantes
 - o Application ou adaptation des grammages préconisés par le GEMRCN (version juillet 2015)
 - o Action de suivi des restes en fin de service
- Les actions en matière de développement durable concret pour la ville de Cabriès
 - o Promotion d'une alimentation durable
 - o La réduction des emballages
 - o La lutte contre le gaspillage alimentaire
 - o La maîtrise des dépenses énergétiques
 - o Le recours à des produits écolabellisés
 - o La valorisation des déchets
 - o La gestion des biodéchets
 - o Les enjeux sociaux et sociétaux

- Le déploiement d'un bilan carbone vertueux
- La communication auprès des familles
 - Outils, moyens, supports
- Les outils de mesure de la satisfaction des familles
- Les moyens de contrôle et de suivi du marché.
- L'appréhension du marché de la restauration dans sa conjoncture actuelle (prise en compte de l'inflation, des circulaires gouvernementales n°6380/SG du 29 novembre 2022 et n°6374/SG du 29 septembre 2022...)
-

Nos actions sont menées dans le cadre d'une démarche participative associant l'ensemble des acteurs concernés et permettant ainsi de recenser toutes les informations nécessaires à la formulation de constats et de préconisations fiables. Nous nous inscrivons comme de véritables partenaires à vos côtés, avec comme objectif de toujours agir au mieux pour vos intérêts.

1-2 Rédaction des éléments composant le DCE

Sur la base des éléments d'analyses, des attentes exprimées, des contraintes techniques et du partage de notre forte expérience en restauration collective, nous rédigerons la totalité des pièces écrites du dossier de consultation. Notre objectif est de vous proposer un Cahier des Charges en adéquation avec les orientations voulues, qui vous permette de construire une relation « partenaire » avec le futur Titulaire de votre marché.

Rédaction des pièces administratives de la procédure

Dans le cadre d'un MAPA le Document de Consultation des Entreprises (DCE) est constitué :

- du Règlement de Consultation
- du Cahier des Clauses Administratives Particulières
- du Cahier des Clauses Techniques Particulières et de ses annexes
- du Bordereau de Prix Unitaire et du Détail Quantitatif Estimatif (BPU-DQE)
- de l'Acte d'Engagement

Règlement de consultation

Le règlement de la consultation exige une vigilance accrue, dans la mesure où il conditionne le déroulement de la procédure de passation. Sur le règlement de la consultation, le principal point d'attention portera sur les critères d'évaluation des offres qui devront permettre une analyse objective et non discriminatoire.

Le Cahier des Clauses Administratives Particulières

Le CCAP définit le cadre contractuel dans lequel s'opère la prestation de restauration. Il précise les obligations et les droits de chaque partie. Dans la conjoncture actuelle, une attention particulière devra être portée sur la définition des modalités de la révision de prix et sur la sélection des pénalités.

En application du règlement UE) 2016/679 du Parlement européen et du conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données (dit « règlement général sur la protection des données » – RGPD) nous devons organiser dans le CCAP le régime particulier de traitement des données personnelles selon les modalités d'exécution et d'exploitation envisagées par la Ville de Cabriès, le Titulaire et ses sous-traitants.

Nous vous proposerons l'insertion de clauses relatives à l'égalité devant le service public, au respect de la laïcité et de la neutralité.

Cahier des Clause Techniques Particulières

Accusé de réception en préfecture
013-211300199-20240214-2024_025_2366-DE
Date de télétransmission : 22/02/2024
Date de réception préfecture : 22/02/2024

Résultat de nos différentes rencontres et de tout le travail préparatoire effectué, notre CCTP exprimera de façon précise les attentes de la Collectivité tout en offrant la possibilité aux candidats de pouvoir exprimer leur savoir-faire, leur ambition, leurs engagements, le détail de leurs coûts pour vous offrir un service de qualité correspondant à vos attentes.

Ce CCTP sera organisé afin qu'il serve de base à la rédaction finale du contrat. Ainsi le candidat choisi ne pourra se prévaloir de restrictions lors de la mise au point finale du contrat ; préalablement dans le cadre de sa réponse il aura validé par sa signature le cahier des charges.

Les annexes

Le DCE devra également comporter un certain nombre d'annexes qui, pour certaines, renseigneront les candidats, et pour d'autres seront à compléter.

L'ensemble des annexes informatives ou complétées fera partie intégrante des éléments contractuels.

À titre d'exemples ces annexes porteront sur les points suivants :

- Données quantitatives (informative)
- Descriptif des différents lieux de restauration (informative)
- « Bordereau de Prix Unitaire » et « Détail Quantitatif Estimatif » (à compléter) : Ce sont des documents clefs qui nous permettront d'obtenir des candidats le détail de l'ensemble de leurs coûts, par poste de dépenses (alimentaire, frais de personnel, frais d'exploitation, frais de structure, rémunération, remise rabais ristourne...). Ces documents permettront, en fonction des besoins de la ville, d'estimer le coût global pour la ville de Cabriès.
- Inventaire des matériels (informatif)
- Engagement qualitatif du candidat (À compléter)
-
-

L'ensemble des pièces sera adressé et partagé avec les représentants de la ville. Les corrections et modifications seront effectuées par échanges réguliers que nous animerons en présentiel ou en visio-conférence.

Une première rédaction sera soumise aux représentants de la ville de Cabriès qui valideront et/ou amenderont notre proposition.

Nous apporterons les différentes modifications et corrections nécessaires jusqu'à la rédaction d'un DCE formulant parfaitement vos attentes, préférences et exigences.

Les documents sont rédigés sur les logiciels Word et Excel. Les présentations seront au format Powerpoint et Pdf. Ces programmes sont compatibles avec tous les ordinateurs.

L'ensemble des documents sera remis sur des clefs USB.

1-2-1 Grille d'analyse des offres

En parallèle des différents éléments du DCE, nous vous rédigerons un projet de grille d'analyse des offres. Cette grille permettra d'évaluer tous les éléments du cahier des charges en fonction des critères d'évaluation des offres fixés au règlement de consultation et en fonction des pondérations que nous aurons définies ensemble.

Accusé de réception en préfecture
013-211300199-20240214-2024_025_2366-DE
Date de télétransmission : 22/02/2024
Date de réception préfecture : 22/02/2024

Les critères d'appréciation retenus par la Collectivité pour juger les offres pourront être les suivants (exemple) :

Critères		
Critère « Valeur technique de l'offre » : évaluée sur la base du mémoire technique remis par le candidat dont :		60
Sous-critères		
La qualité dans l'assiette <ul style="list-style-type: none"> • Menus déclinés pour chacune des typologies de convives (scolaires, adultes, seniors), plans alimentaires, grammages, qualité des recettes, respect de la loi EGalim...qualité des menus animations et festifs... • Politique achats (pertinence de la politique, démarche de sélection des fournisseurs, référencement locaux...) • Engagement sur les produits alimentaires (saisonnalité, bios, à faible impact environnemental, circuits courts, locaux, labels....) • Les pique-niques • Les goûters 		20
La qualité du service <ul style="list-style-type: none"> • Les animations (programme, supports, présence d'intervenants, nutrition, pédagogiques...) déclinées pour chacune des typologies de convives • La communication (avec les familles, la Collectivité, les résidents, les bénéficiaires du portage de repas, sur les restaurants...) • La commande des repas (prise de commande, ajustement des effectifs...) • La livraison des repas • La facturation et le traitement des impayés 		15
Les moyens humains <ul style="list-style-type: none"> • Organisation, • Présentation de l'équipe présente sur la Cuisine Centrale, sur les offices • Organigramme, structure d'encadrement • Capacité à faire face à l'absentéisme • Formation, politique et engagement 		10
La sécurité alimentaire et le suivi <ul style="list-style-type: none"> • Le Plan de Maitrise Sanitaire • La continuité de service • L'hygiène • La gestion des TIAC • Le suivi (la qualité, enquêtes de satisfaction, contrôles internes et externes, le démarrage de la concession, le rétro planning, les reportings, le suivi annuel...) • Les commissions restauration 		10
Le développement durable <ul style="list-style-type: none"> • La politique de développement durable • Les actions développement durable mesurables dans l'exécution du marché, sur la cuisine centrale et sur les différents restaurants • La réduction du gaspillage alimentaire, • La gestion des bios-déchets • Le tableau de bord 		5
Critère « Valeur financière de l'offre » : Le détail quantitatif estimatif (DQE) intégrant le prix des prestations Le prix des prestations pour sera jugé sur la base du montant total obtenu par addition du DQE. La note attribuée à chacun des candidats sera fixée selon la formule suivante : $\frac{40 \times \text{meilleure offre}}{\text{offre du candidat}}$ <u>La meilleure offre obtiendra 40 points.</u>		40

Là encore, nous pourrions l'adapter en fonction de vos attentes et souhaits jusqu'à obtention du document final.

Accusé de réception en préfecture
 013-211300199-20240214-2024_025_2366-DE
 Date de télétransmission : 22/02/2024
 Date de réception préfecture : 22/02/2024

1-3 Lancement et déroulé de la consultation

Publication

La ville de Cabriès conserve la charge du lancement de la consultation sur la base des éléments fournis par l'AMO (DCE).

La publication sera effectuée sur les supports habituels et notamment :

- Bulletin Officiel des Annonces des Marchés Publics (BOAMP) (JOUE)
- Plateforme de dématérialisation
- Site de la ville
-

Visite des sites

La procédure de consultation devra prévoir une visite des sites pour une compréhension optimale de la demande et de la connaissance des lieux.

La ville assurera ces visites. Elle aura la possibilité de procéder à une visite collective ou à des visites individuelles pour chacune des sociétés candidates.

Nous vous accompagnerons sur l'organisation de ces visites.

Accompagnement pendant la procédure

Nous vous assisterons dans la rédaction des réponses aux questions posées par les candidats tout au long de la phase d'étude. Nous rédigerons et adresserons, sous forme de note, les réponses que vous n'aurez plus qu'à publier en ligne, sur la plate-forme dédiée, à l'attention des candidats.

1-4 Analyse des candidatures

Conformément aux articles L. 2141-1 à L. 2141-14 du CCP qui dressent une liste de motifs d'exclusion de la procédure de passation, nous procéderons à l'analyse de la présence et de la conformité des différentes pièces demandées dans le Règlement de la Consultation. Nous évaluerons l'aptitude des candidats à assurer la continuité de service public au regard de leurs références, de leurs garanties professionnelles et financières.

Nous vous présenterons un rapport d'analyse des candidatures en trois parties :

- La présentation du contenu des dossiers de candidatures de chaque candidat
- L'analyse critique des dossiers de candidature au regard des critères de sélection indiqués dans le Cahier Des Charges
- Une proposition justifiée des entreprises candidates à retenir et/ou écarter

Lettre de Candidature (DC1)	X	X	X
Déclaration du candidat (DC2)	X	X	X
Déclaration sur l'honneur pour justifier que le candidat n'entre dans aucun des cas d'interdiction de soumissionner	X	X	X
Renseignements sur le respect de l'obligation d'emploi mentionnée aux articles L.5212-1 à L.5212-11 du Code du travail	X	X	X
Déclaration concernant le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires du domaine d'activité faisant l'objet du marché, réalisés au cours des trois derniers exercices disponibles	X	X	X
Déclaration indiquant les effectifs moyens annuels du candidat et l'importance du personnel d'encadrement pour chacune des trois dernières années	X	X	X
Déclaration indiquant l'outillage, le matériel et l'équipement technique dont le candidat dispose pour la réalisation de marchés de même nature	X	X	X
Liste des principales livraisons effectuées ou des principaux services fournis au cours des trois dernières années, indiquant le montant, la date et le destinataire public ou privé. Les livraisons et les prestations de services sont prouvées par des attestations du destinataire, ou, à défaut, par une déclaration de l'opérateur économique	X	X	INCOMPLET
Lettre de capacité à engager la société	MANQUANTE	X	X
Attestation sur l'honneur que le candidat n'est pas en liquidation judiciaire	X	X	X
K-bis de moins de 3 mois	X	>5 MOIS	X
L'acte d'engagement (AE) et ses annexes	X	X	X
Le bordereau des prix unitaires (BPU)	X	X	X
Le détail quantitatif estimatif (DQE)	X	X	X
Le mémoire technique justifiant les dispositions que l'entreprise se propose d'adopter pour l'exécution du contrat	X	X	X
L'Annexe 1 du CCTP « Matériel »	X	X	X
L'Annexe 3 du CCTP « Engagements produits des candidats »	X	X	X
L'Annexe 4 du CCTP « Fiches recettes »	X	X	X
L'Annexe 6 du CDC : Plan de maintenance, d'investissement et de renouvellement du matériel	X	X	X
L'Annexe 9 du CCTP « Compte d'exploitation prévisionnel »	X	X	X
L'attestation de visite	X	X	X

Accusé de réception en préfecture
 013-211300199-20240214-2024_025_2366-DE
 Date de télétransmission : 22/02/2024
 Date de réception préfecture : 22/02/2024

1-5 Analyse des offres

Analyse initiale des offres

L'ensemble des critères intervenant dans la qualité et l'économie des offres sera analysé dans le détail. Notre méthode nous permet de juger de la sincérité des caractéristiques techniques et financières des propositions ainsi que du réalisme du projet proposé.

1) Critère « Valeur technique de l'offre » : évaluée sur la base du mémoire technique remis par le candidat. L'analyse qualitative sera réalisée, point par point, à partir de la grille d'analyse des offres personnalisées que nous aurons validées ensemble.

Le candidat qui aura obtenu la meilleure note technique dans le sous-critère sera considéré comme le candidat le mieux disant. A ce titre, il recevra :

-Pour le sous-critère « **La qualité dans l'assiette** » la note maximale est de 20. Pour noter les candidats suivants, la formule de calcul déterminant la note sur 20 sera :

$$\frac{\text{Coefficient de pondération (20) x Note technique globale obtenue par le candidat jugé}}{\text{Note technique globale obtenue par le meilleur candidat (mieux disant technique)}}$$

La note la plus élevée sera 20.

-Pour le sous-critère « **La qualité du service** » la note maximale est de 15. Pour noter les candidats suivants, la formule de calcul déterminant la note sur 15 sera :

$$\frac{\text{Coefficient de pondération (15) x Note technique globale obtenue par le candidat jugé}}{\text{Note technique globale obtenue par le meilleur candidat (mieux disant technique)}}$$

La note la plus élevée sera 15.

-Pour le sous-critère « **Les moyens humains** » la note maximale est de 10. Pour noter les candidats suivants, la formule de calcul déterminant la note sur 10 sera :

$$\frac{\text{Coefficient de pondération (10) x Note technique globale obtenue par le candidat jugé}}{\text{Note technique globale obtenue par le meilleur candidat (mieux disant technique)}}$$

La note la plus élevée sera 10.

-Pour le sous-critère « **La sécurité alimentaire et le suivi** » la note maximale est de 10. Pour noter les candidats suivants, la formule de calcul déterminant la note sur 10 sera :

$$\frac{\text{Coefficient de pondération (10) x Note technique globale obtenue par le candidat jugé}}{\text{Note technique globale obtenue par le meilleur candidat (mieux disant technique)}}$$

La note la plus élevée sera 10.

-Pour le sous-critère « **Le développement durable** » la note maximale est de 5. Pour noter les candidats suivants, la formule de calcul déterminant la note sur 5 sera :

$$\frac{\text{Coefficient de pondération (5) x Note technique globale obtenue par le candidat jugé}}{\text{Note technique globale obtenue par le meilleur candidat (mieux disant technique)}}$$

Note technique globale obtenue par le meilleur candidat (mieux disant technique)

La note la plus élevée sera 5.

Les notes des sous-critères seront additionnées pour donner la note finale sur 60.

2) Critère « Valeur financière de l'offre » : Le détail quantitatif estimatif (DQE) intégrant le prix des prestations

Les offres économiques doivent prendre en compte la dépense publique et le contexte socio-économique du territoire de la ville de Cabriès

Nous procéderons à une analyse précise :

- Du coût des repas proposés appliqué à chacune des catégories de consommateurs afin de définir un coût global pour la Collectivité (DPGF)
- De l'analyse de la décomposition (coût alimentaire et les frais fixes) du prix du repas (BPU)

Le prix des prestations sera jugé sur la base du montant total obtenu par addition du DQE. La note attribuée à chacun des candidats sera fixée selon la formule suivante :

$$\frac{40 \times \text{meilleure offre}}{\text{offre du candidat}}$$

Le rapport de présentation d'analyse exprimera pour chacun des critères observés les éléments positifs et négatifs, avec en permanence une référence au cahier des charges.

L'analyse financière sera présentée sous la forme de tableaux synthétiques permettant une comparaison et une lecture facile entre les différents candidats.

Exemple de grille d'analyse des offres (à personnaliser)

Prestation Alimentaire			Candidat N°1		Candidat N°2		Candidat N°3		Candidat N°4
NOTATION TOTALE	228	0	0	0	0	0	0	0	0
Notation Menu	96	0	0	0	0	0	0	0	0
Plas alimentaire conforme	8								
Menus pour 4 semaines pour chaque type de convive	8								
Qualité et construction des menus proposés	8								
Variation des menus par une semaine	4								
Respect de la saisonnalité	4								
Respect du PNIS, du GEMINIS et AOP	8								
Menus végétariens									
Présence d'1 fromage AOP/IGP par semaine	4								
Présentation des menus : plats, carte, mise en valeur	4								
Croûtes/magrettes en entrée	4								
Présentation de menus proposés sans alcool	4								
Proposition de menu végétarien	4								
Proposition de gluten	4								
Engagement local maximum	8								
Qualité des recettes proposées	8								
Pertinence des recettes végétariennes	4								
Assaisonnements maison	4								
Achats	48	0	0	0	0	0	0	0	0
Pertinence de la politique achats	8								
Cadre des fournisseurs	8								
Identification des producteurs et fournisseurs de produits issus de l'agriculture biologique	8								
Démarche de sélection et origine des produits issus de circuits courts	8								
Démarche de sélection et origine des produits locaux	8								
Identification des producteurs locaux	8								
Produits	84	0	0	0	0	0	0	0	0
Engagement sur la saisonnalité des produits	8								
Engagement produits frais	8								
Engagement produits locaux	8								
Engagement produits bio	8								
Engagement produits biologiques	8								
Engagement produits français	8								
Vosine 100% label rouge	4								
Fond de tache 10% de matières grasses maximum	4								
Variétés de bœuf, veau, porc, volailles et agneau 100% françaises	4								
Poisson pêché plein filet avec minimum 70% de poisson	4								
Exclusion de l'huile de palme et de matières grasses hydrogénées	4								

Accusé de réception en préfecture
 013-211300199-20240214-2024_025_2366-DE
 Date de télétransmission : 22/02/2024
 Date de réception préfecture : 22/02/2024

Le rapport

ÉLÉMENT TECHNIQUE 1									
Qualité de l'offre par rapport au cahier des charges	440	424 (403)	Candidat 1	399 (370)	Candidat 2	429 (406)	Candidat 3	375	Candidat 4
Menus	80	77		74		78		74	
Plan alimentaire conforme	4	4 (0)	Le candidat n'a pas présenté de plan alimentaire Réponse complémentaire : le candidat a fourni un plan alimentaire.	4	Le plan alimentaire est conforme	4	Le plan alimentaire est conforme	4	Le plan alimentaire est conforme
Menus pour 4 semaines pour chaque typologie de convives	4	4	Les menus sont conformes. Ils sont proposés pour chacune des typologies de consommateurs.	4	Les menus sont conformes. Ils sont proposés pour chacune des typologies de consommateurs.	4	Les menus sont conformes. Ils sont proposés pour chacune des typologies de consommateurs.	4	Les menus sont conformes. Ils sont proposés pour chacune des typologies de consommateurs.
Qualité et construction des menus proposés	8	7 (5)	Les menus manquent de variété. Il est essentiellement proposé des alternatives de bœuf et de volaille. Les plats sont très souvent des plats en sauce. Le porc apparaît une seule fois en jambon. Les préconisations du GEMRCN ne sont pas respectées. Les fromages AOP/AOC sont présents. Le poisson frais n'est pas présent toutes les semaines Il est regrettable de ne pas voir un service de frites alors que le candidat indique vouloir les proposer 2 fois par mois Réponse complémentaire : Le candidat indique que les frites n'apparaissent pas dans les menus, mais elles seront servies deux fois dans le mois. Un calendrier est présenté.	6	Les menus manquent de variété. Les fréquences d'apparition des différentes familles sont respectées. Les fromages AOP/AOC sont présents. Le poisson frais n'est pas clairement identifié toutes les semaines Il est proposé une fois par mois le service de frites Réponse complémentaire : [] confirme qu'ils ne seront pas en mesure de garantir l'approvisionnement de poisson frais une fois par semaine.	8 (7)	Les menus sont qualitatifs. Il est proposé deux journées bio par semaine + le mercredi deux fois dans le mois. Ils s'engagent sur 30 nouvelles recettes par an. Les frites sont proposées deux fois par mois et par écoles. Cependant les menus font apparaître des frites le mercredi. Réponse complémentaire : Le candidat présente des menus avec des frites une fois pour le scolaire et une fois pour le centre de loisirs. Il s'engage à proposer des frites sur toutes les écoles.	6	Les menus sont classiques et la fréquence de viandes nobles peut être améliorée. Le candidat déclare proposer 30 nouvelles recettes par an Un service de frites fraîches sera proposé 1 fois par an sur chaque restaurant. [] met en place un partenariat avec la Brigade Gourmande. Les frites n'apparaissent pas dans les 4 semaines de menus proposées.
Respect de la loi EGalim	8	7	Le candidat s'engage à respecter la loi EGalim pour la restauration scolaire. Il indique que n'ayant pas d'obligation légale il ne l'appliquera pas sur le restaurant municipal.	7	Le candidat s'engage à respecter la loi EGalim pour la restauration scolaire. Il ne donne aucune information sur le restaurant municipal.	7	Le candidat s'engage à respecter la loi EGalim pour la restauration scolaire. Certains labels présentés ne pourront pas intégrer "totalement" la loi EGalim : produits fermiers, vergers écoresponsables, commerce équitable... Il prend un engagement de 65% de produits Siqu en année une, 75% en année deux et 80% en année trois.	7	Le candidat s'engage à respecter la loi EGalim pour la restauration scolaire. Il ne donne aucune information sur le restaurant municipal.

Présence des 2 fromages AOP/AOC par mois	4	4	On ne retrouve pas cette exigence dans les menus	3 (C)	On ne retrouve pas cette exigence dans les menus	4	Le candidat s'engage sur 4 services de fromage AOP chaque mois.	4	Le candidat propose au minimum 4 fromages AOP/AOC par mois
Proposition de repas pique-nique	4	4	On retrouve l'engagement du candidat dans les menus proposés.	3 (C)	On ne retrouve pas cette exigence dans les menus	4	Le candidat s'engage sur 4 services de fromage AOP chaque mois.	4	Le candidat propose au minimum 4 fromages AOP/AOC par mois
Proposition de repas pique-nique	4	4	L'offre de pique-niques est variée. Il est proposé une offre de pique-nique sandwichs maisons, une offre avec des sandwichs industriels (avec alternative végétarienne), une offre de sandwichs salades.	4	L'offre de pique-niques est variée. Il est proposé une offre de pique-nique sandwichs maisons, une offre avec des sandwichs industriels (avec alternative végétarienne), une offre de sandwichs salades.	4	L'offre de pique-niques est variée. Il est proposé une offre de pique-nique sandwichs maisons, une offre avec des sandwichs industriels (avec alternative végétarienne), une offre de sandwichs salades.	4	Les pique-niques proposés sont variés. Il propose des formules : -Salade à conserver au froid -Sandwich à conserver au froid
Engagement fait maison	8	8	Le candidat met en avant l'importance de la cuisine maison avec des engagements forts : -100% des potages, salades composées et plats complets -100% des sauces -100% des vinaigrettes -90% des plats protidiques -90% des pâtisseries -80% des accompagnements	8	Le candidat s'engage sur 85% de fait maison : -100% des salades composées, des plats protidiques, des accompagnements -95% des plats complets, des potages, des vinaigrettes -90% des crudités -85% des sauces -80% des plats végétariens -70% des desserts, des pâtisseries -65% des salades de fruits, des entrées pâtisseries	8	Le candidat s'engage sur : - 90% des salades de crudités ou composées à base de féculents (carotte râpée, émincé de chou rouge, céleri, salade niçoise, ...) - 70% des entrées pâtisseries (pizza, tarte, cake salé, ...) - 90% des potages - 95% des vinaigrettes - 100% des viandes - 100% des filets de poisson - 75% des recettes végétales (base légumineuses et céréales) Accompagnements - 90% des gratins - 100% des purées de pommes de terre fraîches locales et de 1ère gamme - 100% des sauces Desserts - 70% des pâtisseries - 60% des desserts - 100% des purées de fruits (le candidat investira dans un tamis)	8	Le candidat s'engage sur : -75% des entrées pâtisseries -100% des crudités, des potages, des salades composées, des plats protidiques, des plats végétariens et des salades de fruits. -75% de pâtisseries faites-maison
Qualité des recettes proposées	8	7	Les recettes font ressortir la majorité des engagements du candidat. Des fonds de sauces et des fumets de poissons en poudre apparaissent dans les recettes. Les frites seraient réalisées à partir de pommes de terre fraîches. La ratatouille est surgelée. Le candidat s'engage sur 90% de pâtisseries fraîches, toutefois la tarte aux pommes est surgelée.	6	Les recettes font ressortir la majorité des engagements du candidat. La paëlla est réalisée sans poulet. Les purées de pommes de terre sont en poudre (flocon). Les frites seraient réalisées à partir de pommes de terre fraîches, ceci est en contradiction avec les frites préparées par les Jardins de Solène. La ratatouille est réalisée à partir de légumes frais	7 (B)	Les recettes manquent parfois de précision sur la nature des produits. Les frites seraient réalisées à partir de pommes de terre fraîches. La ratatouille est fraîche	5	Les recettes n'illustrent pas totalement les engagements du candidat. La paëlla est réalisée sans poulet. La purée est réalisée à partir d'une base "prêt à l'emploi". Le poulet est reçu déjà cuit. La ratatouille est réalisée à partir de légumes frais. La tarte aux pommes est surgelée. La mousse au chocolat est industrielle

3-2-2-4 Frais de personnel

FRAIS DE PERSONNEL	Nombre Prestations	Candidat N°1	Candidat N°2	Candidat N°3	Candidat N°4
Maternelle scolaire et CLSH	94 416	4,2000	4,3490	4,0000	4,580
Élémentaire scolaire et CLSH	164 983	4,2000	4,3490	4,0000	4,580
Adulte scolaire et CLSH	10 089	4,2000	4,3490	4,0000	4,580
Maternelle pique-nique	9 712	4,2000	4,3490	3,8400	4,580
Élémentaire pique-nique	12 650	4,2000	4,3490	3,8400	4,580
Adulte pique-nique	3 150	4,2000	4,3490	3,8400	4,580
Goûters 2 composantes	20 000	0,0000	0,0000	0,0000	0,000
Goûter 3 composantes	20 000	0,0000	0,0000	0,0000	0,000
TOTAL	315 000,00	1 239 000,00	1 282 955,00	1 175 918,08	1 351 100,00
TVA		68 145,00	70 562,53	64 675,49	74 310,50
TOTAL TTC		1 307 145,00	1 353 517,53	1 240 593,57	1 425 410,50

Détail des frais de personnel	Candidat N°1	Candidat N°2	Candidat N°3	Candidat N°4
Salaires brut annuel	885 972,21	951 363,43	866 395,25	924 521,11
Charges annuelles	363 770,61	331 552,41	389 877,86	356 931,79
Taux de charges	41,06%	34,85%	45,00%	38,61%
Total Frais de personnel	1 238 876,85	1 282 915,84	1 256 273,11	1 281 452,90
Nombre d'ETP	39,99	37,94	36,72	38,07
Nombre d'heures annuelles travaillées	54 146,00	60 661,10	52 240,37	53 300,00

- [] est le candidat qui présente le plus de personnes, mais le nombre d'heures travaillées est inférieur à celui de []
- [] présente une équipe avec 1,92 ETP de moins que [] avec une différence de - 846 heures / an
- [] présente une équipe avec 2,05 ETP de moins que [] et 0,13 ETP de moins que []
- [] mais le candidat propose un total d'heures travaillées supérieur aux 3 autres candidats.
- [] présente une équipe avec 3,27 ETP de moins que [], 1,35 ETP de moins que [] et 1,22 ETP de moins que []. C'est le candidat qui indique un nombre d'heures travaillées le plus faible.

Les taux de charges de [] et de [] sont plus élevés que les deux autres candidats

3-2-2-7 Frais de siège

FRAIS DE SIÈGE	Nombre	Candidat N°1	Candidat N°2	Candidat N°3	Candidat N°4
	Prestations				
Maternelle scolaire et CLSH	94 416	0,2000	0,1280	0,1340	0,520
Élémentaire scolaire et CLSH	164 983	0,2000	0,1280	0,1290	0,520
Adulte scolaire et CLSH	10 089	0,2000	0,1280	0,1270	0,520
Maternelle pique-nique	9 712	0,2000	0,1280	0,1270	0,520
Élémentaire pique-nique	12 650	0,2000	0,1280	0,1270	0,520
Adulte pique-nique	3 150	0,2000	0,1280	0,1270	0,520
Goûter 2 composantes	20 000	0,0000	0,0000	0,0000	0,050
Goûter 3 composantes	20 000	0,0000	0,0000	0,0000	0,050
TOTAL	315 000,00	59 000,00	37 760,00	38 455,88	155 400,00
TVA		3 245,00	2 076,80	2 115,07	8 547,00
TOTAL TTC		62 245,00	39 836,80	40 570,95	163 947,00

3-2-2-8 Rémunération

RÉMUNÉRATION	Nombre	Candidat N°1	Candidat N°2	Candidat N°3	Candidat N°4
	Prestations				
Maternelle scolaire et CLSH	94 416	0,1000	-0,6720	0,3820	0,210
Élémentaire scolaire et CLSH	164 983	0,1000	-0,6720	0,3780	0,210
Adulte scolaire et CLSH	10 089	0,1000	-0,6720	0,3820	0,210
Maternelle pique-nique	9 712	0,1000	-0,6720	0,3780	0,210
Élémentaire pique-nique	12 650	0,1000	-0,6720	0,3780	0,210
Adulte pique-nique	3 150	0,1000	-0,6720	0,3780	0,210
Goûter 2 composantes	20 000	0,0000	0,0000	0,0000	0,040
Goûter 3 composantes	20 000	0,0000	0,0000	0,0000	0,040
TOTAL	180 237,00	29 500,00	-198 240,00	111 547,03	63 550,00
TVA		1 622,50	-10 903,20	6 135,09	3 495,25
TOTAL TTC		31 122,50	-209 143,20	117 682,12	67 045,25

5 – Classement général

	████	████	████	████	Points Maximum
SYNTHESE QUALITATIVE					
La Prestation alimentaire					
Cotation	213	210	169	157	
Note	35,00	34,51	27,77	25,80	35,00
Les Moyens humains					
Cotation	54	48	41	41	
Note	10,00	8,89	7,59	7,59	10,00
La Qualité, les Engagements et les autres constituants de la prestation					
Cotation	145	147	142	139	
Note	14,80	15,00	14,49	14,18	15,00
QUALITE TECHNIQUE DE L'OFFRE					
	59,80	58,40	49,85	47,57	60,00
SYNTHESE FINANCIERE					
DQE annuel	397 204,26	348 239,40	310 895,55	379 662,00	
Total TTC	419 050,49	367 392,57	327 994,81	400 543,41	
NOTE FINALE FINANCIERE /40	31,31	35,71	40,00	32,75	40,00
NOTE FINALE					
	91,10	94,11	89,85	80,33	100,00
CLASSEMENT / Offre initiale					
	2	1	3	4	

- █████ : l'offre est claire, complète et synthétique ; elle va à l'essentiel. Les engagements qualité sont sincères.

- █████ : L'offre est détaillée. Cette entreprise est très investie dans la recherche de qualité de ses approvisionnements et de ses préparations.

- █████ : L'offre donne l'impression d'un catalogue. Beaucoup de choses sont dites. Elle peut appeler par moments au doute sur la véracité de certains engagements. On s'éloigne parfois des attentes locales de la Ville de Ventabren. C'est une offre agressive économiquement.

- █████ : C'est une offre standard et très généraliste. On parle de tout sans vraiment rentrer dans le détail. Les engagements qualité sont éloignés des trois autres candidats.

1-6 Séance de négociation

Lors de la remise du rapport initial d'analyse des offres, nous vous proposerons et rédigerons les points de discussion, les questions à traiter, les éléments à éclaircir ou à optimiser ainsi que les objectifs à atteindre. Nous vous accompagnerons lors de la séance de négociation avec le ou les candidats retenu(s)

Selon les souhaits de la ville de Cabriès, le Conseil pourra :

- Soit mener la négociation avec la Collectivité en appui
- Soit assister la Collectivité qui « pilotera » la négociation

Sans porter atteinte à la spécificité de chaque offre, ces moments « d'échanges » permettront de mettre en évidence les points forts et les points faibles des propositions, les moyens d'optimiser les caractéristiques des offres.

Les candidats invités à négocier compléteront leur offre à l'issue de la négociation.

1-7 Rapport final

Une seconde analyse prenant en compte l'ensemble des éléments des séances de négociation qui sera compilé et consolidé viendra compléter l'analyse initiale.

Sa forme sera identique à celle du rapport d'analyse des offres avant négociation. Les réponses apportées par les candidats seront complétées directement sur le rapport initial d'analyse avant négociations, afin de disposer d'une vue d'ensemble de chaque offre et leur évolution sur toute la procédure.

Nous vous proposerons un classement des offres.

Nous vous remettrons notre rapport en autant d'exemplaires que souhaité par la Collectivité ainsi qu'une version sur support numérique (clef USB)

La présentation du rapport pourra s'effectuer via une projection de type Power Point, accompagnée de supports papier (papier recyclé ou papier ensemencé).

1-8 Mise au point du projet de contrat

Sur la base du CCTP, de l'offre et des engagements du futur Titulaire, des réponses apportées lors des séances de négociations, nous vous rédigerons un projet de contrat.

Nous remettrons à jour l'ensemble des annexes qui composera le contrat.

Nous vous assisterons dans toute la phase de contractualisation avec le prestataire retenu.

Nous vous accompagnons jusqu'à la finalisation de la procédure de passation notamment pour l'information des candidats non retenus par la rédaction des lettres de rejet destinées aux candidats évincés. Cette formalité est essentielle dans l'achèvement de la procédure où les risques contentieux sont forts.

Nous attachons un grand respect aux principes fondamentaux de la commande publique :

- l'égalité de traitement des candidats,
- liberté d'accès,
- transparence des procédures,

et ce, particulièrement lors de l'analyse des offres, des phases de négociation et d'information des candidats.

Les livrables (@ copyright Poivre et Sel Conseils)

Le BPU-DQE (Excel)

Annexe 7 - Bordereau des prix unitaires										
A renseigner par les candidats										
Nom du candidat :										
Concernant le Bordereau des Prix Unitaires, les candidats devront IMPERATIVEMENT remplir les documents de la Collectivité Ces documents étant au format EXCEL sur la plateforme de dématérialisation, toute modification entraînera le rejet de l'offre Ce document doit être déposé, lors de la remise des offres sous les format EXCEL et PDF										
	Maternelles scolaire et CLSH	Elémentaires scolaire et CLSH	Adultes scolaire et CLSH	Maternelles pique-nique	Elémentaires pique-nique	Adultes pique-nique	Maternelles scolaire École Saint-Anne	Elémentaires scolaire École Sainte-Anne	Goûters 2 composantes	Goûter 3 composantes
Coût Matières Premières										
Frais de personnel										
Structure cuisine centrale										
Production										
Livraison										
Offices										
Facturation et recouvrement										
Total Personnel	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Frais généraux										
Structure cuisine centrale										
Production										
Livraison										
Offices										
Facturation										
Total frais généraux	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Provisions de renouvellement										
Vaisselle et petit matériel										
Matériel cuisine centrale / Office										
Total provisions	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Impôts et taxes										
Frais de siège										
Rémunération du prestataire										
Coût du repas HT	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
TVA	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
Coût du repas TTC	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000

Annexe au Cahier des Charges : Grille d'engagements qualité des denrées, à remplir par les candidats : famille (frais, surgelé, sec, appertisé, sous-vide...) qualité (label, Bio, HVE, conventionné) origine, provenance, nom du producteur et/ou du fournisseur, distance de production... (Excel)

Accusé de réception en préfecture
 013-211300199-20240214-2024_025_2366-DE
 Date de télétransmission : 22/02/2024
 Date de réception préfecture : 22/02/2024

NOM DU CANDIDAT

A renseigner par les candidats

Les candidats renseigneront ce tableau en indiquant leur engagement en % pour chaque ligne de produit utilisé dans sa prestation pour lequel il présente son offre

Ces documents étant au format EXCEL sur la plateforme de dématérialisation, toute modification entraînera le rejet de l'offre. Les candidats sont tenus de ne pas modifier le document (ne pas insérer de ligne, ne pas écraser ou modifier les formules...)

Produits	Mode de conservation (la somme des 4 colonnes C, D, E et F doit être égale à 100%)					Mode de production (La somme des trois colonnes H, I et J doit être égale à 100%)				Pourcentage de produits labellisés (hors bio) Label Rouge, IGP, AOP... autres signes de qualité
	Produits Frais	Produits Surgelés	Produits appertisés	Produits secs	Total 100%	Conventionnel	Agriculture raisonnée	Agriculture biologique	Total 100%	
Charcuteries	Roquette				0				0	
	Sauisson				0				0	
	Pâté de campagne				0				0	
	Jambon cru				0				0	
	Jambon blanc				0				0	
	Salami				0				0	
Viandes	Cervelas				0				0	
	Porc				0				0	
	Bœuf				0				0	
	Poulet				0				0	
	Agneau				0				0	
	Canard				0				0	
Bœuf "traché"	Sauté				0				0	
	Braisé				0				0	
	Rôti				0				0	
	Grillé				0				0	
	Bouilli				0				0	
	Autre				0				0	
Veau "traché"	Sauté				0				0	
	Braisé				0				0	
	Rôti				0				0	
	Grillé				0				0	
	Bouilli				0				0	
	Autre				0				0	
Porc "traché"	Sauté				0				0	
	Braisé				0				0	
	Rôti				0				0	
	Grillé				0				0	
	Bouilli				0				0	
	Autre				0				0	
Agneau "traché"	Sauté				0				0	
	Braisé				0				0	
	Rôti				0				0	
	Grillé				0				0	
	Bouilli				0				0	
	Autre				0				0	

1-9 Assistance en cas de recours.

Nous nous engageons pendant toute la durée de notre mission et de la consultation à suivre les procédures légales et réglementaires en vigueur. À rédiger des documents d'appel d'offres clairs et précis...

Malgré cela, en cas d'un recours d'un ou des candidats nous vous accompagnerons, ainsi que votre avocat dans la constitution du dossier de réponse ou de défense.

- Analyse et compréhension des allégations formulées par le(s) demandeur(s)
- Préparation des documents et preuves qui permettront de justifier du respect du code des marchés publics
- Préparation d'un contre-argumentaire pour justifier nos décisions.

Accusé de réception en préfecture
 013-211300199-20240214-2024_025_2366-DE
 Date de télétransmission : 22/02/2024
 Date de réception préfecture : 22/02/2024

2-L'Équipe

Nous vous accompagnons tout au long de la procédure. Votre consultant référent, Emmanuel Roux, restera votre unique interlocuteur. Des points téléphoniques seront programmés hebdomadairement. Toutefois, il reste à votre entière disposition, pendant toute la durée du marché, pour toutes demandes ou sollicitations avec un **engagement de rappel dans la journée.**

Consultant Référent

EMMANUEL ROUX



Formation à l'Université Côte d'Azur (Chef Projet en Alimentation Durable), École Hôtelière de Tain l'Hermitage et au Lycée Hôtelier Lesdiguières à Grenoble (CAP-BEP Cuisine / Baccalauréat Professionnel Cuisine / Brevet de Technicien Supérieur Hôtellerie

Juillet 2020 à aujourd'hui : **Directeur / Consultant de Poivre et Sel Conseils**

Transmettre la passion et l'expérience du métier de restaurateur

- Accompagner, conseiller les clients de l'agence dans le pilotage de leur restauration
- Offrir de l'expertise au service de nos clients.
- Donner du sens à la restauration
- Observer et écouter, Orienter et Formaliser, Contrôler

Et une seule ambition, que la restauration soit synonyme de qualité et plaisir

26 mars 2020 à juillet 2020 : **Directeur « gestion crise COVID-19 » Sodexo France.**

- Création et animation de cellules opérationnelles et régionales.
- Maintien des activités auprès des clients et des équipes opérationnelles
- Préparation de la sortie de crise.

Mai 2019 à mars 2020 : **Tour du monde en famille** (Asie, Océanie, Amérique du sud : 12 destinations)

Au-delà de l'aventure et de l'épanouissement familial, cette parenthèse a été un véritable « challenge » :

- Capacité d'organisation (changement de lieu de séjour tous les 2/3 jours) et de réactivité (gestion des imprévus, des aléas, avec 2 enfants)
- Adaptation à de nouveaux environnements et ouverture d'esprit à de nouvelles cultures
- Gestion du budget : optimisation permanente, négociation dans différentes langues...
- Création et rédaction quotidienne d'un blog

2015 à mai 2019 : Directeur Régional Sogeres-Sherpas

Direction Régionale Grand Sud-Est (BRAA+PACA)

- C.A 56M€/an (223 Exploitations : Maisons de retraite, Cliniques, Hôpitaux, Maisons d'accueil, Résidences Services, Crèches) et 880 collaborateurs.
- 8 Responsables Régionaux, 4 responsables Assistance-Technique et Appro, 2 responsables Culinaires, 2 responsables développement, 2 responsables qualité, 1 responsable ressources humaines.
- Activités : Restaurations, Service, Hébergement, Nettoyage, Maintenance,
- Rapprochement des régions BRAA et PACA. Optimisation des structures. Fidélisation clients. Développement commercial. Engagement qualité.
- Rapprochement (fusion) des marques Sogeres-Sherpas, mutualisation, développement régional.

2012 - 2015 : Directeur Régional « Grands Comptes » - Sodexo Santé Médico-Social

Direction Régionale Grands-Comptes « France Métropole et Antilles »

- C.A 70M€/an (167 Exploitations : Maisons de retraite, Cliniques, Maisons d'accueil.) et 780 collaborateurs.
- 12 Responsables Régionaux, 1 responsable qualité, 1 responsable culinaire.
- Activités : Restauration, Service, Hébergement, Nettoyage, Contrats de Maintenance.
- Fidélisation, compétitivité

2009 – 2012 : Responsable Régional Sodexo Entreprise : Banques–Assurances-Industrie

Direction Régionale Sud-Est

- C.A 9M€/an (19 Exploitations et 170 collaborateurs)
- Gestion multi-services : Restauration, Maintenance des installations et des matériels, Courriers.
- En charge du développement commercial du « Facility Management » sur la région.

2007 - 2009 : Responsable Marketing Sodexo France

- Création et conception d'offre de restauration et de services.
- Déploiement opérationnel des offres et concepts.
- Optimisation des organisations et de la productivité sur site
- Déploiement du Lean Management (5S)

2001 - 2007 : Directeur Adjoint d'Exploitation - Sodexo Entreprise

C.E.A Cadarache à Saint-Paul lez Durance (13),

- C.A 4M€/an (2 restaurants et 72 collaborateurs)
- Gestion multi-services : Restaurations (self, club, kiosques), Maintenance des installations

1996 – 2001 : Responsable de la restauration et des Services - Sodexo Entreprise

Mélox Aréva : Bagnols sur Cèze (30)

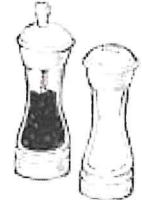
- CA 560k€/an (14 collaborateurs)
- Gestion multi-services : Restauration, nettoyage, distribution automatique.

1996 : Cuisinier– Maison Pic

Valence (26)

Consultant / Expert opérationnel/organisation

JEAN-LOUIS FASSOLETTE



Après une formation à l'École Hôtelière de Thonon-les-Bains renforcée par une formation de Directeur de la restauration à l'université D'Holiday Inn à Memphis-Tennessee j'ai travaillé 40 ans en Hôtellerie, restauration traditionnelle et collective en tant que Cuisinier, Directeur de la Restauration en Chaîne Hôtelière, Propriétaire de 2 restaurants, Directeur de Gros Sites en Restauration Collective, Responsable Opérationnel / Management, Organisation, Qualité et Sécurité.

Mars 2019 à aujourd'hui : **Expert Opérationnel et Culinaire**

- Participation aux appels d'offres
- Audit de fonctionnement
- Audits de suivi de marché
- Assistance technique (démarrage de marché, passations)
- Conseil et formation culinaire

Juillet 2010 à Février 2019 : **Responsable Opérationnel** chez Sodexo

- Audit de fonctionnement
- Analyse des organisations
- Déploiement Santé Sécurité au Travail
- Gestion de projets

Septembre 1999 à Juin 2010 : **Directeur de Site** chez Sodexo

C.E.A Cadarache à Saint-Paul lez Durance (13),

- C.A 4M€/an (2 restaurants et 72 collaborateurs)
- Gestion multi-services : Restaurations (self, club, kiosques), Maintenance des installations

CMA-CGM à Marseille (13),

- C.A 2M€/an (1 restaurants et 42 collaborateurs)
- Restaurations (self, club, restauration rapide)

Usine ISOVER SAINT-GOBAIN à Orange (84)

- C.A 1M€/an (2 restaurants et 34 collaborateurs)
- Restaurations (self, club, kiosques, distribution automatique)
- Repas livrés (600/jour)
- Maintenance des installations

Septembre 1986 à Juin 1998 : **Directeur, propriétaire et chef de cuisine**

- Restaurant Pizza bœuf (84) Carpentras
- Restaurant Le vert Galant (84) Carpentras

Septembre 1981 à Juin 1986 : **Directeur d'Hôtel** chez Holiday'Inn

- Hôtel Holiday'Inn à Roissy (95)

Diététicienne

DELPHINE DUBOIS



Cadre en restauration collective, Diététicienne et Formatrice. Passionnée et Polyvalente Professionnelle, dynamique et rigoureuse, pédagogue, d'une grande capacité d'adaptation d'écoute et de réactivité

FORMATION ET DIPLÔMES

2021 Licence Diététicienne Thérapeute, experte en science de la nutrition (en cours) (Institut Cadenelle et Collège de Paris)

2014 Formation aux outils d'animation pour la promotion de la santé (CODES13)

2013 Formation ETP(Éducation Thérapeutique du Patient)(AFDET)

2009 BTS Diététique (Le Cours Diderot Aix-en-Provence)

ACTIVITÉS ACTUELLES

- Depuis 2019 Diététicienne Libérale en cabinet sur Plan de Cuques :
 - Conseil en Restauration Collective (Villes de St Cannat, Sausset les Pins, Cabries, Meyrargues)
 - Suivi et conseils de la petite enfance de la Ville de Marseille
 - Interventions pour l'agence Poivre et Sel Conseils
 - Conception de menus Crèche / Scolaire / Foyer / Portage à domicile, saisie informatique dans logiciel ERP
 - Animation des commissions de restauration. Mise en place de programmes d'éducation et d'animation nutritionnelles sur les satellites / Gestion, Ancrage et Développement de la relation clients
- 2018 Cofondatrice de l'association Cocodiet
- 2015 à 2019 Diététicienne libérale pour l'intégralité des prestations alimentaires de Sausset les Pins
- 2015 à 2019 Diététicienne libérale pour l'intégralité des prestations alimentaires de Sausset les Pins
- 2013 à 2015 Diététicienne et animatrice en nutrition pour les CLAS DDTM, DREAL, DIRMED13.
- 2011 à 2013 Diététicienne Mutlit Restauration Méditerranée

Accusé de réception en préfecture
013-211300199-20240214-2024_025_2366-DE
Date de télétransmission : 22/02/2024
Date de réception préfecture : 22/02/2024

Ingénieur experte en sécurité des aliments

PAULINE GUAY



Après une formation d'ingénieur en Agro-Alimentaire des processus et des Système à l'école d'ingénieur ONIRIS (ENITIAA) de Nantes (44) j'ai occupé différents postes d'experte en sécurité des aliments, mais également de qualicienne en restauration collective.

Juillet 2023 à aujourd'hui : Ingénieur experte en sécurité des aliments / Responsable qualité

- Mise en place de Plan de Maîtrise Sanitaire
- Animation de formation en sécurité des aliments
- Réalisation d'audit (hygiène, process, locaux, système documentaire...)
- Diagnostique « sécurité des aliments »

- Création de projet alimentation (produits, fournisseurs, localisme...)
- Accompagnement mise en place Loi EGalim
- Création de programmes de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Accompagnement sur les projets de diversification des protéines alimentaire
- Création de calendrier de saisonnalité des produits (ADEME)

Février 2019 à mai 2023 Experte Qualité et Hygiène SUD-OUEST – référente cuisine centrale Elior restauration

- Audit hygiène et qualité
- Formatrice en sécurité des aliments
- Sensibilisation des équipes sur les procédures hygiènes
- Mise en œuvre des Plans de Maitrise Sanitaire sur les cuisines centrales régionales
- Pilotage des outils de gestion « hygiène et qualité »
- Gestion de cris et relationnel avec les organismes de contrôles ARS, DGCCRF et DDPP

Mars 2017 à février 2019 Directrice de production Sodexo

- Gestion d'une unité de production (RH, budget, relation clients, développement commercial...)
- Management d'une équipe de 20 personne
- Pilotage des KPIs

- Suivi et contrôle de la qualité

Septembre 2016 à Mars 2017 : Qualificienne en restauration Collective
Sodexo

- Responsable du contrôle qualité
- Responsable qualité/méthode

Technicien Expert (Conception cuisine professionnelle)

DENIS VELLA



De formation technique au CFI Méditerranée de Marseille (CAP-BEP Techniciens d'intervention en froid et équipements de cuisines professionnelles) j'ai travaillé dans plusieurs sociétés spécialisées en conception, installation et maintenance des cuisines professionnelles en tant que technicien puis Technicien Expert formateur.

Février 2022 à aujourd'hui : Technicien monteur dépanneur cuisine professionnelle

- Intervention corrective sur les installations et les équipements
- Établissement de diagnostic (origine, action à mener...)
- Contrôle et entretien préventif des équipements selon le programme de maintenance
- Identification des dysfonctionnements
- Contribution à la mise à jour de la documentation technique (méthodes de travail, procédures de maintenance et de sécurité)
- Conception de cuisine de restauration collective INRS
- Suivi de chantier de construction

Juin 2018 à janvier 2022 Technicien de maintenance cuisine chez Provence Froid

- Intervention corrective sur les installations et les équipements
- Intervention corrective sur les installations et les équipements
- Établissement de diagnostic (origine, action à mener...)
- Contrôle et entretien préventif des équipements selon le programme de maintenance
- Identification des dysfonctionnements

Mars 2001 à mai 2018 Technicien de maintenance industrielle

- Réparation de panne

Chargée de Mission « Petite Enfance »

MATHILDE PINAT



Passionnée de la petite enfance et du secteur de médico-social. Rigoureuse, attentionnée et bienveillante

Baccalauréat SAPAT Services Aux Personnes et Aux Territoires
BEP Petite Enfance
ACAF MSA Vaison la Romaine (84)

Janvier 2021 à aujourd'hui : Chargée de mission Poivre et Sel Conseils
Participation aux appels d'offres
Analyses des offres de restauration
Audits de suivi

Mars 2020 à Janvier 2021 : Auxiliaire petite enfance chez Crèche MAM OSUD (Orange 84)
Soins et hygiène de vie quotidienne des enfants
Organiser les activités d'éveil
Encadrer les enfants
Animation du temps d'éveil

Octobre 2019 à Février 2020 : Auxiliaire de vie chez APEF
Aide à la toilette
Aide au lever et coucher
Réalisation des courses
Préparation et prise des repas

2018 : 2019 : Stages
Crèche « Les Petits Chaperons Rouge » à Bouc Bel Air (13)
Crèche People and Baby à Montfavet (84)
Résidence Service Séniors (Orange)
Maison de retraite « La Deymarde » (Orange)

2-1 Le pôle d'expertise en appui

L'agence est également accompagnée et assistée par des experts :

Qualité

- **LABEL QUALIM** : la garantie d'une restauration de qualité, saine, sure, faite-maison, responsable, locale, durable, sociale et sociétale.

Juridique

- **Maitre Aouatef DUVAL-ZOUARI** : avocat inscrit au Barreau de Marseille. Expertise en Droit des marchés publics
- **Maitre Daria SAUER** : avocat inscrit au Barreau de Marseille. Expertises en Droit des marchés publics
- **Maitre David SITRI** : avocat inscrit au barreau de Marseille. Spécialiste en Droit des sociétés, Droit fiscal

Financier

- **Mme Colette Weizman** : Expert-comptable et commissaire aux comptes, associé chez cabinet A3A

Marketing et communication

- **Dominique MILHEROU** : Directeur d'agence Marketing et Communication
- **Corine KRIEF** : Expert Marketing – Communication – Prise de parole

Formation

- **AFC Groupe** : Centre de formation spécialiste dans les métiers de bouche

Ressources Humaines

- **Cabinet RH Partners** : Cabinet spécialisé dans l'accompagnement RH

Technique et aménagement locaux/matériel

- **Joël FALGA** : ODICE ; expertise grandes cuisines
- **Virginie ROMEO** : « OZ N CO » ; Cabinet d'architecte

3-Le Planning

Actions	Qui	Nombre de jour(s)	Déplacement(s)	Dates
Recueil des attentes	Poivre et Sel Conseils	0,5	1	Février 2024
Rédaction du DCE	Poivre et Sel Conseils	6		Février 2024
Lancement de la consultation - Publicité	Cabriès			Semaine 9
Visite de sites	Cabriès			Semaine 11
Réponses aux questions des candidats	Poivre et Sel Conseils	1		
Remise des offres				Vendredi 5 avril 2024
Ouverture des plis et transmission des offres à l'AMO	Cabriès			Vendredi 5 avril 2024
Analyse des candidatures et des offres	Poivre et Sel Conseils	5		Semaines 15 et 16
Remise et Présentation du rapport d'analyse initiale	Poivre et Sel Conseils	0,25	1	Semaine 17
Choix des candidats admis à la négociation	Cabriès / Poivre et Sel Conseils			Semaine 17
Envoi de sujets de négociation aux différents candidats				Semaine 17
Tenue des séances de négociation	Cabriès / Poivre et Sel Conseils	1,5	1	Semaine 18
Remise des offres finales				Mercredi 15 mai 2024
Analyse finale des offres	Poivre et Sel Conseils	3,5		Semaines 21 et 22
Présentation du rapport final d'analyse des offres et choix du délégataire	Poivre et Sel Conseils	0,25	1	Semaine 23
Choix du délégataire	Cabriès			Semaine 24
Signature du contrat	Cabriès / Poivre et Sel Conseils/ Titulaire	1	1	juin-24
Démarrage du marché				01-sept-24
		19	5	

Accusé de réception en préfecture
 013-211300199-20240214-2024_025_2366-DE
 Date de télétransmission : 22/02/2024
 Date de réception préfecture : 22/02/2024

4-La proposition tarifaire

Pour l'ensemble de la prestation, nous vous proposons un prix de 6 980,00€ HT (TVA 20%).

La mission est facturée selon l'échéancier suivant :

- 30% au lancement de la mission soit 2 094€ H.T
- 30% lors de la publication du DCE soit 2 094,00€ H.T
- 40% à la fin de la consultation soit 2 792,00€ H.T

Les coûts intègrent le temps du conseil ainsi que l'ensemble des charges et notamment, les supports de présentation, les assurances, les frais de déplacements et plus généralement tous les postes de dépenses du cabinet.

Accusé de réception en préfecture
013-211300199-20240214-2024_025_2366-DE
Date de télétransmission : 22/02/2024
Date de réception préfecture : 22/02/2024

5-Poivre et Sel Conseils engagé

Conscient de l’empreinte que nous laissons en tant qu’entreprise, notre politique RSE fait partie intégrante de notre quotidien et de nos objectifs.

Pour la ville de Cabriès

Vous accompagner pour relever des défis liés à l’environnement, à l’énergie, à votre responsabilité sociale et à la qualité des produits et des services. Valoriser les exigences de la ville en matière de développement durable.

- Développer les achats locaux, en circuits courts
- Contrôler et suivre des produits sélectionnés.
- Suivre le plan de lutte contre le gaspillage alimentaire et des animations
- Conseiller dans le tri des déchets et de l’évolution du recyclage et de la valorisation
- Challenger la « rationalisation » des énergies
- Suivre les actions sociales et sociétales

Pour l’agence Poivre et Sel Conseils

Nous nous inscrivons dans une démarche de progression pour mieux maîtriser notre empreinte écologique et augmenter nos leviers de performance.

La RSE se traduit notamment par :

- Une agence régionale
- La dématérialisation d’une majorité de nos processus
- Le recours exclusif à du papier recyclé ou ensemencé
- L’utilisation de véhicule 100% électrique
- La mise en place d’un plan de réduction du gaspillage énergétique
- Le tri et la valorisation de nos déchets



6-Quelques-unes de nos références



Accusé de réception en préfecture
 013-211300199-20240214-2024_025_2366-DE
 Date de télétransmission : 22/02/2024
 Date de réception préfecture : 22/02/2024

Pour la ville de Cabriès
Madame Amapola Ventron
Maire de la ville de Cabriès



Pour Poivre et Sel Conseils
Monsieur Emmanuel Roux
Directeur / Consultant

Poivre & Sel Conseils
7 Avenue André Roussin
Ponant Littoral - Bâtiment B
13016 MARSEILLE
09 86 20 33 07
www.poivre-sel-conseils.com
SIRET 80105044400026 RCS Marseille B 801 050 444



Accusé de réception en préfecture
013-211300199-20240214-2024_025_2366-DE
Date de télétransmission : 22/02/2024
Date de réception préfecture : 22/02/2024

Accusé de réception en préfecture
013-211300199-20240214-2024_025_2366-DE
Date de télétransmission : 22/02/2024
Date de réception préfecture : 22/02/2024