Envoyé en préfecture le 29/06/2023
Reçu en préfecture le 29/06/2023
Publié le
ID : 025-212502843-20230627-335-DE

PROCES VERBAL DE LA COMMISSION D'APPEL D'OFFRE
Du 20 juin 2023
Attribution du Marché public « restauration scolaire en liaison froide » de la commune de Grand-Charmont

RAPPEL DES ELEMENTS CONTEXTUELS DE LA CONSULTATION

La ville de Grand-Charmont est compétente dans l'accueil des enfants scolarisés sur le temps méridien. Pour le bien-être des élèves, le choix du prestataire est primordiale à la fois sur l'aspect nutritionnel que sur les enjeux éducatifs (l'éveil au gout, la construction de régime alimentaire équilibré, la découverte de nouveaux produits…). La restauration collective est un espace de développement de la citoyenneté et du vivre ensemble. La culture Française défend l'art de la table et la convivialité.

La livraison des repas concernent les 3 groupes scolaires de Grand-Charmont (5 écoles) :

- Ecole primaire du Fort Lachaux
- Groupe scolaire Bataille
- Groupe scolaire Jeanney / Curie

Le marché public concernant la fabrication et la livraison des repas en liaison froide arrive à échéance le 7 juillet 2023 avec la société API.

<u>Nouveau marché public</u>

Un marché public a été relancé pour attribuer le lot « Fourniture de repas cuisinés pour la restauration scolaire en liaison froide » :

- Publication le 9 mai 2023
- Date limite de réception des dossiers de candidature le 15/06/2023 à 16h30
- Ouverture des enveloppes et études des marchés à partir du 16/06/2023
- Evaluation en Commission d'appel d'offre le 20/06/2023 à 17h

Envoyé en préfecture le 29/06/2023
Reçu en préfecture le 29/06/2023
Publié le
ID : 025-212502843-20230627-335-DE

Les critères d'évaluation de la commission sont les suivants :

1. La qualité des repas et le respect de l'équilibre alimentaire : 40%
2. Le prix de facturation : 30%
3. Les performances en matière de développement durable : 30 %

La durée de la contractualisation avec une société de fabrication et de livraisons des plats cuisinés s'inscrit sur une période d'une année scolaire (10 mois) renouvelable 2 fois par tacite reconduction.

CANDIDATURES

A l'issue de la période de consultation ouverte jusqu'au 15 juin 2023, deux sociétés ont fait acte de candidature

SAS API restauration **1 rue des pins – ZA Europolys** **25 110 AUTECHAUX**	**Cuisine Estredia** **Rue Perchot** **70 160 SAINT REMY EN COMTE**

Les dossiers de candidature et l'offre du candidat comportant l'ensemble des pièces exigées, ces derniers ont été déclarés recevables.

Envoyé en préfecture le 29/06/2023
Reçu en préfecture le 29/06/2023
Publié le
ID : 025-212502843-20230627-335-DE

NOTATION SELON CRITERES FIXES AU REGLEMENT DE CONSULTATION

1) CRITERE QUALITE et EQUILIBRE ALIMENTAIRE (40 %)

Critères n°1: qualité et équilibre alimentaire				
Critères	**API**		**Estredia**	
Plan alimentaire / composition des menus / Grammages	Plan alimentaire qui définit la fréquence d'apparition des produits, en conformité avec les recommandations nutritionnelles sur 4 semaines	4/4 pts	Plan alimentaire sur 4 semaines basé sur 4 principes (saisonnalité / tradition / créativité): alternance des viandes / présence de crudités, de fruits ou de légumes / fréquence minimum de poisson	4/4 pts
Partenaires locaux	Ancrage territoriale: - pas de central d'achat - acheteur présent en région - Des partenariats pérennes avec nos producteurs régionaux et des relations de confiance avec les chambres d'agriculture	4/4 pts	Valoriser les savoirs faire des régions - rassurer l'origine des produits - soutenir l'économie locale - réduire les kilomètre parcourus	2/4 pts
Communication / animations	Portail Web (passer les commandes/ éditer les menus/ listes des ingrédients et des allergènes / suivre les marqueurs de qualité Newsletter (transparence et découverte au cœur de ce moment d'échange) Outils de communication: évaluation de la satisfaction des convives et des clients Bilan d'activité annuel personnalisé Repas à thèmes	3/3 pts	Connexion a ADOXIA sur internet: accès unique (édition des menus / commande des repas / satisfaction ludique / statistiques de satisfaction Echange téléphonique Repas à thèmes / décoration	2/3 pts

Envoyé en préfecture le 29/06/2023
Reçu en préfecture le 29/06/2023
Publié le
ID : 025-212502843-20230627-335-DE

Maitrise de l'hygiène et de la qualité	25 à 30 % de produits Bio pour préserver la santé et l'environnement 25 à 30 % de produits locaux qui contribuent à l'économie régionale au moins 80% de produit frais de pleine saison pour un maximum de gouts et de nutriments Des ingrédients bruts pour des saveurs authentiques <u>Critères de sélection des fournisseurs:</u> 1. qualité des produits 2. Conformité de stockage, fabrication et livraison 3. engagement dans une politique active de développement durable 4. Services 5. le Bien-être animal 6. Nos engagements œufs en plein air	4/4 pts	1. Promouvoir l'agriculture locale 2. Valoriser le territoire et les savoirs faire de notre région 3. Garantir la sécurité et la disponibilité des aliments 4. Respecter la saisonnalité au fil du calendrier 50 % de produits de qualité dont au moins 20% de l'agriculture biologique 20% de produits locaux Des produits frais valorisations des labels	2/4 pts
Engagements produits dans l'assiette	LOI EGALIM: - Origines des viandes - produits garantis sans OGM, pas d'utilisation d'huile de palme - Labellisation des produits (BIO, label rouge, AOC...) - ancrage territorial - Des produits durables et responsables: méthode de référencements des fournisseurs (chartes des achats Responsables API restauration	5/5pts	LOI EGALIM: - Origines des viandes - produits garantis sans OGM - Labellisation des produits (BIO, label rouge, AOC...)	4/5 pts
Note globale	**API Restauration**	**20/20 pts**	**Cuisine Estredia**	**14/20 pts**

Envoyé en préfecture le 29/06/2023
Reçu en préfecture le 29/06/2023
Publié le
ID : 025-212502843-20230627-335-DE

2) Prix (30%)

Repas 5 éléments enfant			
API		Estredia	
Couts des denrées	2,00 €	Alimentaire	2,08 €
Frais de personnels	0,74 €	Frais de personnel	0,99 €
Frais d'exploitation	0,32 €	Consommables + barquettes	0,07 €
Frais généraux	0,22 €	Frais de fonctionnement	0,18 €
frais de transport et redevance	0,30 €	Frais de transports	0,25 €
Rémunération de la société	0,09 €	Amortissements - marge	0,07 €
Prix HT	3,67 €	Prix HT	3,64 €
TVA 5,5%	0,20 €	TVA 5,5%	0,20 €
Prix TTC	3,87 €	Prix TTC	3,84 €
Variante Supplément pain	0,20 €	Variante Supplément pain	0,20 €
Prix HT	3,87 €		3,84 €

Envoyé en préfecture le 29/06/2023
Reçu en préfecture le 29/06/2023
Publié le
ID : 025-212502843-20230627-335-DE

Cuisine ESTREDIA	Simulation estimative									
	Nom e la société: Estredia									
	Organisation	Repas enfants		Repas adultes			Cout Total N	Cout Total N+1	Cout Total N + 2	Cout Total sur 3 ans
	Nombre de repas enfants annuel	Couts unitaires	Prix maxi	Nombre de repas adulte	Cout unitaire du repas adulte	Cout global				
Proposition à 5 composants	26 000	3,64 €	**94 640,00 €**	4 000	3,96 €	**15 840,00 €**	**110 480,00 €**	**110 480,00 €**	**110 480,00 €**	331 440,00 €
Proposition à 4 composants		3,45 €	**89 700,00 €**		3,54 €	**14 160,00 €**	**103 860,00 €**	**103 860,00 €**	**103 860,00 €**	311 580,00 €
Proposition à 5 composants + pain		3,84 €	**99 840,00 €**		4,21 €	**16 840,00 €**	**116 680,00 €**	**116 680,00 €**	**116 680,00 €**	350 040,00 €
Proposition à 4 composants + pain		3,65 €	**94 900,00 €**		3,79 €	**15 160,00 €**	**110 060,00 €**	**110 060,00 €**	**110 060,00 €**	330 180,00 €

Envoyé en préfecture le 29/06/2023
Reçu en préfecture le 29/06/2023
Publié le
ID : 025-212502843-20230627-335-DE

API Restauration	Simulation estimative									
	Nom e la société: API restauration									
	Organisation	Repas enfants		Repas adultes			Cout Total N			
	Nombre de repas enfants annuel	Couts unitaires	Prix maxi	Nombre de repas adulte	Cout unitaire du repas adulte	Cout global	N	N+1	N+2	N+1+2
Proposition à 5 composants	26 000	3,67 €	**95 420,00 €**	4 000	3,72 €	**14 880,00 €**	**110 300,00 €**	**110 300,00 €**	**110 300,00 €**	330 900,00 €
Proposition à 4 composants		3,47 €	**90 220,00 €**		3,52 €	**14 080,00 €**	**104 300,00 €**	**104 300,00 €**	**104 300,00 €**	312 900,00 €
Proposition à 5 composants + pain		3,87 €	**100 620,00 €**		3,92 €	**15 680,00 €**	**116 300,00 €**	**116 300,00 €**	**116 300,00€**	348 900,00 €
Proposition à 4 composants + pain		3,67 €	**95 420,00 €**		3,72 €	**14 880,00 €**	**110 300,00 €**	**110 300,00 €**	**110 300,00 €**	330 900,00 €

Notation /30	API	Estredia
30x(prix le moins disant/prix de l'offre)		
Proposition à 5 composants	30	29,95
Proposition à 4 composants	29,87	30

Envoyé en préfecture le 29/06/2023
Reçu en préfecture le 29/06/2023
Publié le
ID : 025-212502843-20230627-335-DE

3) CRITERE PERFORMANCE EN MATIERE DE DEVELOPPEMENT DURABLE (30 %)

Critères n°3: Performance en matière de développement durable				
Critère	**API**		**Estredia**	
Favoriser le local	Priorité aux achats locaux et aux denrées durables	**5/5 pts**	Partenariat avec les acteurs locaux	**4/5 pts**
Conditionnement	Bac gastronome réutilisable GN 1/1 GN 1/2	**5/5 pts**	Barquettes recyclables	**2/5 pts**
Lutte contre le gaspillage alimentaire	Objectifs 0 gaspi - cuisine adapté aux enfants: cuisine simple, cuisinée, régionale et équilibré un suivi engagé et une interaction permanente: les ingrédients sont identifiable et dissociés, et les recettes connues des enfants - Evaluation des quantités jetées / analyse des retours / cuisiner les justes quantités - En tenant compte de l'appétit de chacun (service adapté / portion variable / sensibilisation et responsabilisation des enfants)	**4/5 pts**	Don des invendus Partenariat avec la banque alimentaire FC To good to go Ajustement des commandes Ajustement des commandes en fonction des menus: connaissance des publics	**4/5 pts**
Respecter les saisonnalités	ok	**5/5 pts**	OK	**5/5 pts**
Gestion des Bio déchets	Tous les emballages des fournisseurs sont dirigés vers des filières de valorisation Les bio déchets sont collectés une fois par semaine et traités pour la méthanisation Tous les emballages sont valorisés sans être rincés aux préalable	**4/5 pts**	Valorisés avec un partenariat avec Suez Epandage agricole Création d'un partenariat avec un méthaniseur local ayant pour objectif la reprise des graisses	**5/5 pts**

Envoyé en préfecture le 29/06/2023
Reçu en préfecture le 29/06/2023
Publié le
ID : 025-212502843-20230627-335-DE

Sensibilisation à l'éco responsabilité	Les cageots en bois collectés sont remis en circulation par notre fournisseur de fruits et légumes Installation de dispositifs de pré chauffage eau chaude sanitaire par récupération de la chaleur au niveau de la zone froide Bac a hydrocarbures installé à la cuisine centrale afin de récupérer les eaux sales du nettoyage des camions Les chauffeurs sont formés afin d'appliquer une conduite éco responsable	**4/5 pts**	Actions quotidienne des équipes de cuisine pour la préservation des ressources naturelles - sensibilisation des équipes: respects des protocoles de nettoyage et des bonnes pratiques d'hygiènes - Mise en place d'affichage - Suivi mensuel des consommations - Formation des conducteurs à l'éco conduite	**4/5 pts**
Note globale	**API Restauration**	**27/30 pts**	**Cuisine Estredia**	**24/30 pts**

SOIT UNE NOTE GLOBALE

Formule	Candidats	Critères						Note Globale		Classement
		Qualité du repas et équilibre alimentaire	40%	Prix	30%	Performance en matière de développement durable	30%	/60	/100	
4 composants avec ou sans pain	API restauration	60	24	59,74	17,92	54	16	58,12	96,87	1
	Cuisine Estredia	42	17	60	18	48	14	49,20	82,00	2
5 composants avec ou sans pain	API restauration	60	24	60	18	48	14	56,40	94,00	1
	Cuisine Estredia	42	17	59,9	17,97	38	11	46,17	76,95	2

Envoyé en préfecture le 29/06/2023
Reçu en préfecture le 29/06/2023
Publié le
ID : 025-212502843-20230627-335-DE

SYNTHESE ET PROPOSITION D'ATTRIBUTION

Au vu de l'ensemble des éléments d'analyse, Il est donc proposé de retenir l'offre de la société API restauration sur la base de 5 composants sans le pain.

DECISION DE LA COMMISSION

RESULTATS DU VOTE :

6 Voix POUR
0 Voix CONTRE
0 Voix ABSTENTION

La commission décide donc de retenir l'offre de la société d'API Restauration sur la base de 5 composants sans le pain.

OBSERVATIONS

Pas d'observation particulière.

Nécessité de rencontrer le prestataire pour un cadrage du marché et pour définir un calendrier de suivi de la prestation tout au long de l'année.

Envoyé en préfecture le 29/06/2023
Reçu en préfecture le 29/06/2023
Publié le
ID : 025-212502843-20230627-335-DE

SIGNATURES DES MEMBRES DE LA COMMISSION

Jean-Paul MUNNIER, Président.	Olivier DALON, membre titulaire.
Dominique THIEBAULT, membre titulaire.	Alain CLEMENT, membre titulaire.
Robert GRILLON, membre titulaire.	Ismaël BOUDJEKADA, membre titulaire.
David LOYSEAU, membre suppléant.	Christophe CHARLES, membre suppléant.
Jean-Pierre CUGNEZ, membre suppléant.	Laurent VIEILLE, membre suppléant.
Nicolas DAUZAC DE LAMARTINE,	Directeur départemental de la concurrence et de la répression des fraudes