

**Concession de service public pour la gestion du service de restauration collective  
scolaire et extrascolaire**

**Annexe 1 au règlement de la consultation  
Rubriques devant impérativement figurer au mémoire technique**

L'offre des candidats devra comporter tous les éléments estimés nécessaires par le soumissionnaire. Le candidat devra au moins contenir les éléments demandés au Cahier des charges et listés ci-après dans des rubriques identifiables ainsi que les éléments demandés à l'article 6 du règlement de la consultation.

- Le candidat présente dans une note générale la manière dont il envisage de gérer le service de restauration collective scolaire et extrascolaire. Cette note a pour objet de préciser les grandes lignes de sa vision de la gestion du service de restauration collective scolaire et extrascolaire envisagée.
- Le candidat détaille dans son offre les principales caractéristiques juridiques de la personne morale en charge de la gestion du service de restauration collective scolaire et extrascolaire.
- Le candidat présente dans son offre ses propositions pour les missions à réaliser au titre de l'ensemble des repas et pour la restauration scolaire, accueils de loisirs.
- Le candidat présente dans son offre ses propositions pour les prestations régulières, occasionnelles et pour répondre aux charges à assumer.
- L'offre en matière de développement durable doit notamment comporter les éléments suivants.

Le montant total HT des produits proposés par les candidats doit faire apparaître une proportion minimale de 50% de produits de qualité et durables dont au moins 20% de produits biologiques et un total en € HT de 60% de produits alimentaires de qualité et durables pour les viandes et poissons. Les candidats fournissent la liste des fournisseurs et le circuit d'approvisionnement utilisé, le plan d'approvisionnement (en produits issus de l'agriculture biologique et en produits labellisés éligibles EGAlim), leur politique d'achat des produits et sa cohérence avec l'atteinte des objectifs de la loi EGAlim, renforcée par la loi Climat et Résilience (mode d'approvisionnement, fréquence des approvisionnements, rotation des stocks, modalités et critères de référencement, garanties de suivi, moyens mis en œuvre pour assurer que le concessionnaire respectera les exigences du contrat), un plan alimentaire, les moyens mis en œuvre pour lutter contre le gaspillage alimentaire.
- Le candidat doit fournir dans son offre une attestation selon laquelle il s'engage à fournir tel % de produits issus du réemploi ou de la réutilisation et de produits intégrant des matières recyclées.
- Le candidat doit détailler dans son offre ses propositions en matière de développement durable. L'offre devra présenter les propositions/engagements/organisation ... du candidat afin de se conformer à la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, à la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (notamment à l'article 35) et à la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (notamment à l'article 58), ainsi qu'au décret n° 2024-134 du 21 février 2024 relatif à l'obligation d'acquisition par la commande publique de biens issus du réemploi ou de la réutilisation ou intégrant des matières recyclées et à l'interdiction d'acquisition par l'Etat de produits en plastique à usage unique.

- Le candidat propose son offre pour le nettoyage.
- Le candidat précise dans son offre les modalités de mise en œuvre de la maintenance ainsi que le budget prévisionnel qu'il a prévu d'y consacrer au cours de la concession. Le candidat détaillera les moyens matériels et techniques mis à disposition. Cela concerne la maintenance, la réparation et le renouvellement des biens mis à disposition (y compris les travaux de second-œuvre). Le candidat fournit son plan de renouvellement du matériel mis à disposition correspondant aux sommes provisionnées aux comptes d'exploitation.
- Le candidat détaillera les moyens matériels et techniques mis à disposition.
- Le candidat doit chiffrer dans son offre les travaux qui seront à sa charge. Le candidat identifie, dans une note dédiée, les investissements qu'il s'engage à réaliser, en détaillant leur financement, le calendrier de leur réalisation et leurs modalités d'amortissement. Le candidat fournit son plan de renouvellement du matériel mis à disposition correspondant aux sommes provisionnées aux comptes d'exploitation. Le candidat fournit sa planification pour les travaux d'entretien des installations sur la durée du contrat correspondant aux sommes provisionnées aux comptes d'exploitation. Le candidat proposera une présentation de son modèle financier, reflétant les conditions d'investissement et d'exploitation du service en fournissant à l'appui de son offre un compte d'exploitation prévisionnel. Le candidat fournira une proposition de décompte détaillé des recettes et des dépenses.
- Le candidat proposera une présentation de son modèle financier, reflétant les conditions d'investissement et d'exploitation du service en fournissant à l'appui de son offre un compte d'exploitation prévisionnel. Le candidat fournira une proposition de décompte détaillé des recettes et des dépenses.  
Le candidat précisera dans son offre :
  - son plan de renouvellement du matériel mis à disposition correspondant aux sommes provisionnées aux comptes d'exploitation ;
  - sa planification pour les travaux d'entretien des installations sur la durée du contrat correspondant aux sommes provisionnées aux comptes d'exploitation.
- Le candidat propose, dans son offre, des actions pédagogiques et d'animations avec fréquence, thématiques, modalités de mise en place et d'encadrement et l'organisation avec la communauté éducative.
- Le candidat propose, dans son offre, les moyens techniques mis en œuvre/affectés à la réalisation des prestations (livraison, véhicules, commande, production, logiciels, gestion des aléas) qu'il doit fournir.
- Le candidat propose son offre pour l'organisation du temps du repas.
- Le candidat propose son offre pour le service de la restauration (avec plannings détaillés par sites, organisation des offices, personnel de la cuisine centrale, interlocuteur administratif et financier, présentation des tenues de travail, assistance technique).
- Le candidat fournit les informations concernant les installations de la cuisine centrale dont l'utilisation est envisagée pour la confection des repas, en fournissant l'agrément de la cuisine centrale et en précisant le lieu, l'adresse, la distance par rapport à Ville-d'Avray, le type d'installation pour la conservation des denrées de base, la préparation des repas, les outils ou modes de production. L'offre du candidat doit répondre aux éléments listés dans le cahier des charges correspondant aux exigences particulières de la commune sur le système de production des repas élaborés pour ses besoins.
- Le candidat doit fournir un catalogue de goûters, un catalogue des soupes et potages, un catalogue des fromages, leur catalogue de pique-niques et repas froids.

- Les candidats doivent présenter des exemples de menus proposés, des composantes utilisées pour les recettes et les modes de préparation.
- Les candidats doivent fournir la liste des producteurs par type de produits conventionnés et référencés en précisant leurs adresses, leurs labels et toutes les informations complémentaires utiles à vérifier le mode de production devant être compatible avec les exigences de la loi EGALIM, renforcée par la loi Climat et Résilience, et celles décrites au cahier des charges.
- Le candidat doit présenter dans son offre l'information et la communication auprès des familles et de la Ville, avec la variété des supports, le contenu et la fréquence de diffusion.
- Le candidat présente dans son offre les mesures d'hygiène et de sécurité, avec notamment les procédures hygiène, échantillons-témoins, conditionnement, plan de production et de livraison.
- Le candidat précisera dans son offre les moyens humains affectés à l'exploitation, les délais de recrutement, les formations prévisionnelles et l'encadrement et une estimation du coût annuel par catégorie d'agents. Le candidat précisera dans son offre l'équipe dédiée à la gestion du service de restauration collective scolaire et extrascolaire ainsi que leurs qualifications, compétences et expériences. Le candidat précisera dans son offre :
  - L'organisation, les moyens et modalités d'exploitation qu'il s'engage à mettre en œuvre pour gérer le service
  - Organisation et mise en place (fonctions, tâches, mode de réalisation)
- Le candidat propose son offre pour la gestion de la facturation, des encaissements et des impayés.
- Le candidat doit présenter le système de facturation familles, avec modalités d'accès pour la Commune, le traitement des impayés, faire des propositions pour réduire significativement les coûts des impayés de la Commune.
- Le candidat détaille les garanties financières qu'il apporte pendant la durée du contrat de concession pour garantir le respect des obligations en cas de défaillance du concessionnaire.
- Le candidat détaille toutes les charges d'exploitation dans son offre, en distinguant les charges fixes, les charges variables et les charges mixtes.
- Le candidat proposera une présentation de son modèle financier, reflétant les conditions d'investissement et d'exploitation du service en fournissant à l'appui de son offre un compte d'exploitation prévisionnel. Le candidat fournira une proposition de décompte détaillé des recettes et des dépenses.
- Le candidat propose, dans son offre, les plans prévisionnels d'investissement et leur amortissement selon les règles comptables en vigueur qu'il détaille.
- Le candidat propose le montant de la redevance. Il devra obligatoirement justifier les modalités de calcul de cette redevance. Ces modalités de calcul devront être détaillées précisément dans son offre.
- La compensation pour sujétions de service public : Une proposition argumentée est faite par le candidat et jointe à son offre.
- Dans son offre, le candidat propose les coefficients affectés aux indices, précise et justifie par ailleurs les modalités de révision des différents éléments financiers.

- Le candidat propose et présente une méthode pour le suivi effectif de l'atteinte des objectifs.
- Le candidat peut proposer, à l'appui de son offre, des indicateurs ou ratios supplémentaires qui lui semblent pertinents. Les indicateurs de qualité du service et leur présentation formelle (rapport écrit, analyse écrite des indicateurs, etc...) seront détaillés par le candidat à l'appui de son offre.
- Les clauses relatives aux assurances peuvent être modifiées dans la proposition du candidat si celui-ci le juge nécessaire.
- Le candidat fournit les éléments demandés à l'article 6 du règlement de la consultation.