

CONCESSION DE SERVICES

Pouvoir adjudicateur : MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR

**SECRÉTARIAT GÉNÉRAL POUR L'ADMINISTRATION DE LA PRÉFECTURE DE POLICE
DIRECTION DES FINANCES, DE LA COMMANDE PUBLIQUE ET DE LA PERFORMANCE
Bureau de la Commande Publique et de l'Achat
1bis rue de Lutèce
75195 paris cedex 04**

Annexe n° 1 au règlement de la consultation (RC)

Plan du mémoire technique

N° 26-BCPA-079

**CONCESSION DE SERVICE RESTAURATION COLLECTIVE DES PERSONNELS, ÉLÈVES ET
STAGIAIRES PERMANENTS DE L'ÉCOLE NATIONALE DE POLICE DE DRAVEIL**

Concession de services au sens des articles L.1121-1 et suivants et L. 3121-1 du Code de la commande publique.

Contrat comportant un transfert de risque d'exploitation au concessionnaire (article L.1121-3 du Code de la commande publique)

Ce plan est imposé aux candidats dans le cadre de l'élaboration de leurs offres, concernant le « Mémoire technique ».

Il vise à développer l'offre du candidat par rapport aux attentes du Centre Régional de Formation (CRF) détaillées dans le document programme.

La totalité des items ci-dessous doit être développée dans le mémoire technique.

INTRODUCTION

Bref rappel : présentation du candidat, historique, politique générale, moyens... (environ 2 pages).

CRITÈRE 1 : PRIX DES PRESTATIONS PROPOSES 30 %

Budget annuel de la restauration indiqué dans le cadre de réponse économique.

Le candidat présentant la meilleure offre économique obtient le maximum des points. La note des autres candidats est obtenue par application du différentiel résultant du rapport entre le montant de l'offre du candidat noté et celui du candidat dont l'offre ressort comme étant la plus économique.

CRITÈRE 2 : QUALITÉ DES PRESTATIONS PROPOSÉES 25 %

La qualité des prestations proposées est appréciée en fonction des items suivants :

- 1- Diversité des menus, de l'approvisionnement en matières premières, de l'offre alimentaire, de la variété proposée principalement dans les catégories 1 et 2 (noté sur 40 points)**

En plus de tout élément qu'il considère nécessaire, le candidat pourra notamment développer les points ci-dessous :

- Nature des approvisionnements, la politique d'achat, les critères de sélection des fournisseurs et de référencement de produits, dispositions prises pour assurer la traçabilité des produits frais y compris concernant la politique d'achats de proximité.

Le candidat devra indiquer la répartition entre les produits frais, surgelés, appertisés, de 4ème gamme et éventuellement de 5ème gamme. L'administration souhaite qu'une priorité soit donnée aux produits frais et aux produits français. Ces éléments seront valorisés dans la notation de cet item. Il présentera également précisément les catégories de produits qu'il privilégiera (catégories et origines des viandes, correspondance entre les morceaux de viande et les recettes traditionnelles, qualité des légumes verts et des charcuteries, labels, certificats, origines contrôlées...).

- Description des engagements du candidat en matière de qualité gastronomique et hygiénique d'équilibre alimentaire des repas et de la prise en compte des habitudes alimentaires de chaque convive (régime, religion).

- 2- Engagements sur les performances et le dispositif de suivi de l'exécution de la prestation par la Préfecture de police tout au long du contrat (noté sur 30 points)**

En plus de tout élément qu'il considère nécessaire, le candidat pourra notamment développer les points ci-dessous :

- Propositions de menus sur une période de six à huit semaines, ainsi que le procédé d'élaboration des menus et un exemple de fiches techniques.

- 3- Qualité des dispositifs prévus en matière de sécurité et d'hygiène (noté sur 20 points)**

En plus de tout élément qu'il considère nécessaire, le candidat pourra notamment développer les points ci-dessous :

- Présentation des dispositifs prévus en matière de sécurité et d'hygiène.

Le candidat transmettra un calendrier prévisionnel sur 12 mois des interventions de nettoyage, ou un projet de contrat de nettoyage si celui-ci a recours à une société extérieure.

Il transmettra également un plan d'analyses microbiologiques portant sur les préparations culinaires et les surfaces des matériels : fréquences, nombre d'analyses effectuées, etc

4- Dispositifs pour répondre aux démarches exceptionnelles du concédant : situation de crise... (noté sur 10 points).

En plus de tout élément qu'il considère nécessaire, le candidat pourra notamment développer les points ci-dessous :

- Présentation des dispositifs pour répondre aux démarches exceptionnelles du délégant (situation de crise...)

CRITÈRE 3 : COÛTS DE LA PART ALIMENTAIRE PAR RAPPORT À LA PART REPRÉSENTANT LES COÛTS FIXES 15 %

Le coût de la part alimentaire par rapport à la part représentant les coûts de la part alimentaire par rapport à la part représentant les coûts fixes est analysé au regard des items suivants :

1- Cohérence de l'offre économique au vu du niveau qualitatif de l'offre proposée (noté sur 80 points).

Seront pris également en compte les frais fixes considérés comme incompressibles.

En plus de tout élément qu'il considère nécessaire, le candidat pourra notamment développer les points ci-dessous :

- Le candidat proposera dans son offre le détail de ce qu'il considère être des frais fixes incompressible.
- 2- Niveau, structure et crédibilité de la politique tarifaire, proposée par le candidat afin de permettre à la Préfecture de police de respecter les termes de la circulaire du 2 mai 2008 (noté sur 20 points).**

CRITÈRE 4 : ORGANISATION EN MATIÈRE DE RESSOURCES HUMAINES 15 %

L'organisation en matière des ressources humaines est appréciée en fonction des items suivants :

1- Cohérence entre l'offre de moyens humains proposée sur le site par rapport au nombre moyen de repas servis à l'année (noté sur 35 points).

En plus de tout élément qu'il considère nécessaire, le candidat pourra notamment développer les points ci-dessous :

- Présentation de l'organisation et des moyens mis en place sur le site (tant humains que matériels, organigramme) y compris les moyens mis en œuvre pour pallier aux éventuelles absences inopinées et ponctuelles ainsi qu'aux absences de plus longue durée. En distinguant les différents services (petits-déjeuners, déjeuners, dîners)
- 2- Qualité et quantité de formations proposées aux personnels (noté sur 35 points).**

En plus de tout élément qu'il considère nécessaire, le candidat pourra notamment développer les points ci-dessous :

- Présentation des formations proposées aux personnels (combien de formation / quel type de formation)
- 3- Moyens mis en œuvre pour palier à l'absence imprévue et ponctuelle d'un agent ainsi qu'en cas d'absence de longue durée (noté sur 30 points).**

En plus de tout élément qu'il considère nécessaire, le candidat pourra notamment développer les points ci-dessous :

- Modalités de reprise du personnel

CRITÈRE 5 : PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE DU SERVICE DE RESTAURATION ET RESPECT DES OBLIGATIONS ENVIRONNEMENTALES 15 %

Ce critère apprécie la capacité du candidat à assurer une exploitation du service de restauration conforme aux obligations environnementales applicables et à mettre en œuvre des actions proportionnées de réduction de l'impact environnemental, compatibles avec les contraintes opérationnelles d'une école de police.

1. Lutte contre le gaspillage alimentaire (noté sur 25 points)

Appréciations au regard :

- de l'organisation du service visant à limiter les restes alimentaires (gestion des flux, horaires contraints, effectifs variables) ;
- des actions de prévention à la source (ajustement des quantités, portions adaptées) ;
- de l'existence d'un suivi simple mais effectif du gaspillage alimentaire.

2. Gestion des déchets et biodéchets (noté du 25 points)

Appréciation au regard :

- de la conformité au tri à la source (5 flux + biodéchets) ;
- des modalités de collecte et de valorisation adaptées à un site sécurisé ;
- de la traçabilité et de la formation du personnel.

3. Approvisionnement responsable et qualité des produits (noté sur 25 points)

Appréciation au regard :

- du respect des objectifs EGAlim applicables à la restauration collective publique ;
- de la prise en compte de la saisonnalité et de la robustesse des filières ;
- de la compatibilité avec les contraintes logistiques et de sécurité d'une école de police.

4. 4- Maîtrise des impacts environnementaux du site (noté sur 25 points)

Appréciation au regard :

- des actions de réduction des emballages et des plastiques ;
- de la sobriété énergétique et hydrique ;
- de l'utilisation d'équipements performants et adaptés à un fonctionnement intensif.

ANNEXE(S) au mémoire technique

En complément des informations demandées, le candidat peut joindre toute documentation, en plus de celle qui leur est expressément demandée, permettant de préciser son offre technique. Tout document ainsi joint doit être clairement identifié par un renvoi au paragraphe numéroté du mémoire technique ou du Document Programme (en précisant l'intitulé du document, la page, le paragraphe) sous peine de ne pas être pris en compte.