

OYONNAX, le 17 août 2017

ELIOR FRANCE ENSEIGNEMENT
Tour Egée
11 allée de l'Arche
92032 PARIS LA DEFENSE

RECOMMANDE AVEC ACCUSE DE RECEPTION

2017/MP/LK/SD

Votre interlocuteur :

Laurent KOURNWSKY – Responsable des Affaires scolaires
04 74 77 00 06 - laurent.kournwsky@oyonnax.fr
Objet : fourniture de repas en liaison froide

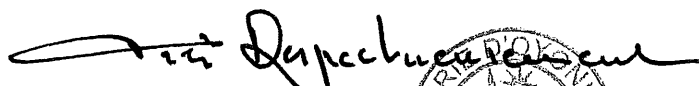
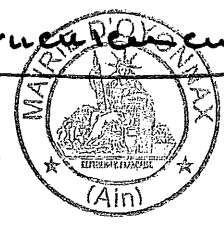
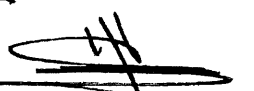
Monsieur,

Pour faire suite à votre demande, veuillez trouver en pièce jointe le rapport d'analyse des offres dans lequel vous trouverez les motifs détaillés du rejet de votre offre ainsi que les caractéristiques et les avantages de l'offre retenue.

Concernant la transmission du prix unitaire par repas, je vous informe que je ne peux pas donner suite à votre demande ; en effet, selon les dernières instructions de la Commission d'Accès aux Documents Administratifs (CADA) l'offre de prix détaillée d'une entreprise attributaire n'est pas communicable (cf tableau en annexe).

Vous en souhaitant bonne réception,

Veuillez agréer, Monsieur, l'expression de mes salutations distinguées.



Le Maire,

Michel PERRAUD
Conseiller départemental

NB : Je vous informe que la présente décision est susceptible de faire l'objet :

- d'un recours gracieux contre la décision en adressant à l'administration sous forme libre votre contestation ainsi que tout élément éventuel utile à son instruction, ayant un effet suspensif si reçue par l'administration dans un délai de 2 mois à compter de la date de la décision implicite de rejet;
- recours en excès de pouvoir auprès du Tribunal Administratif de Lyon dans un délai de 2 mois suivant la date de la décision implicite de rejet, ou en cas de contestation à effet suspensif dans un délai de 2 mois suivant le rejet de ladite contestation.

Mairie d'OYONNAX
126 rue Anatole France
B.P. 817
01108 OYONNAX CEDEX
Tél : 04 74 77 00 06

Services Techniques
6 rue du Stand
B.P. 817
01108 OYONNAX CEDEX
Tél : 04 74 81 27 27

Services Culturels
Centre culturel Aragon
88 cours de Verdun
B.P. 817
01108 OYONNAX CEDEX
Tél : 04 74 81 96 80

Service des Sports
126 rue Anatole France
B.P. 817
01108 OYONNAX CEDEX
Tél : 04 74 77 00 06

Analyse des offres

Fourniture de repas en liaison froide

Analyse des offres - document destiné à la Ville d'Oyonnax - Juin 2017

REPAIR

THE
WORLD'S
TOP
100
COMPANIES
2007

1. Caractéristiques du marché
2. Périmètre de la prestation
3. Calendrier de la procédure

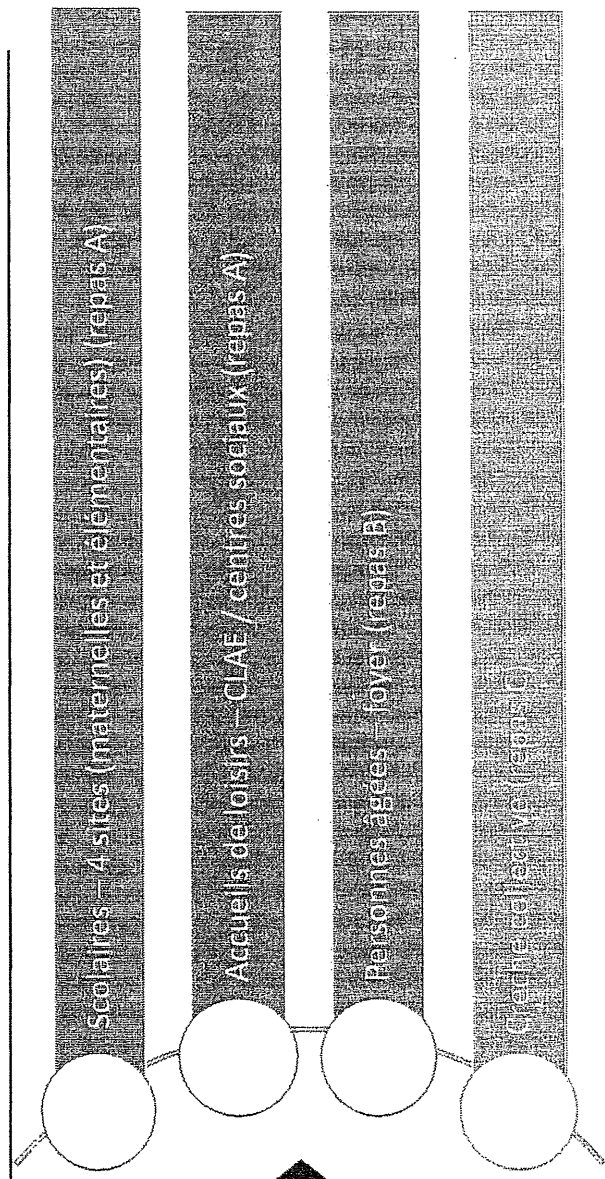
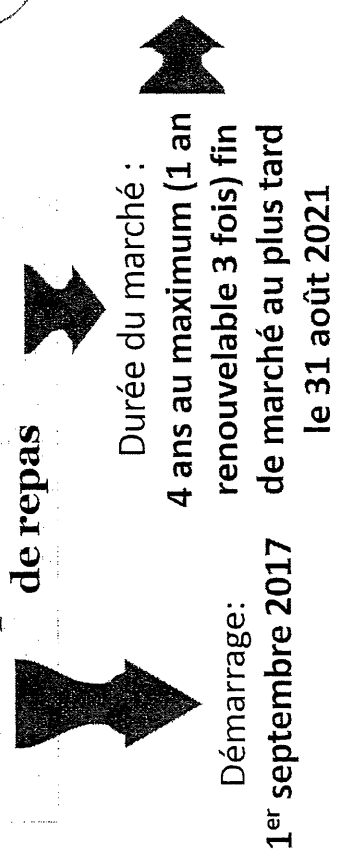
- 1 Présentation des offres
- 2 Critères de jugement des offres
- 3 Analyse technique des offres (base)
- 4 Analyse technique des offres (variante)

- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 | Prix des prestations - offre de base |
| 2 | Synthèse - offre de base |
| 3 | Synthèse - variante |

- | 1 | Offre de base |
|---|---------------|
| 2 | Variante |

1.1 Caractéristiques du marché

Marché public de fourniture de repas



Appel d'offres ouvert en application de l'article 42 de l'ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015 et des articles 25,65 à 68 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016

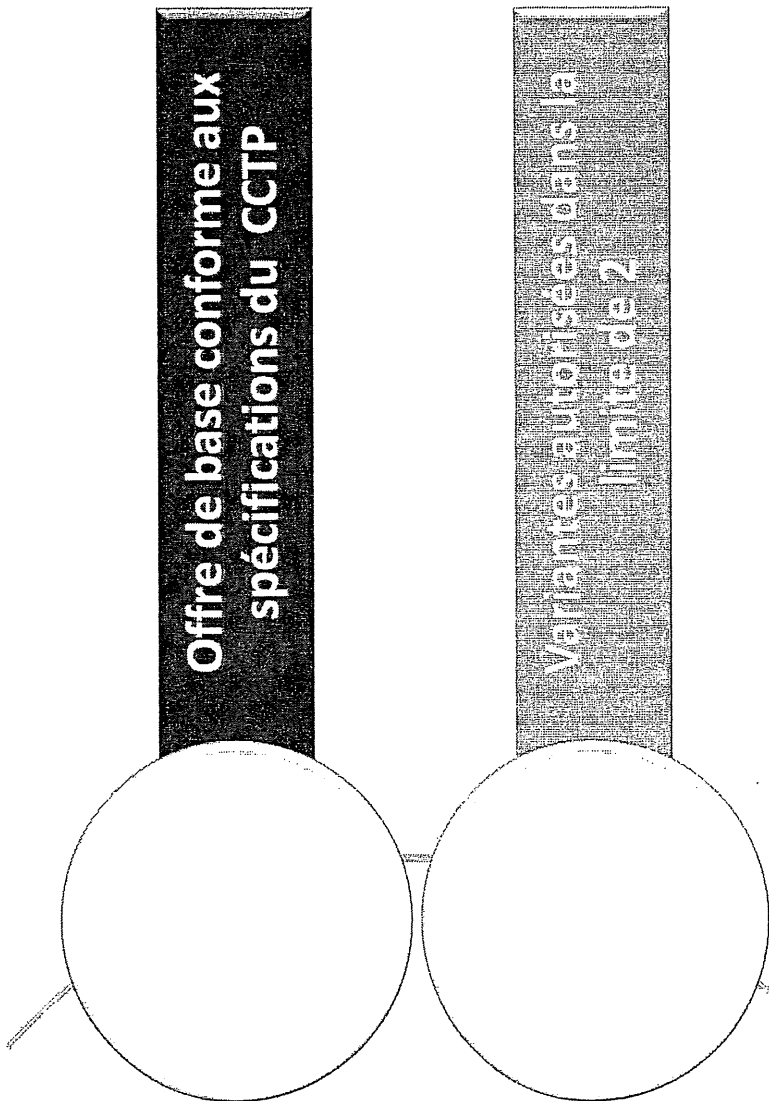
Le marché est passé par un groupement de commandes constitué par :

- La ville d'Oyonnax
- L'association ALFA3A (centre social Est)
- L'association ACO (centre social Ouest)

Accords-cadres à bon de commande sans minimum et sans maximum (article 78 et 80 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016) et sans remise en concurrence lors de l'attribution des bons de commande

PRENOUS C'EST TOUT UN MONDE

1.1 Caractéristiques du marché



Les variantes sont autorisées, s'agissant des volets suivants de la prestation :

- politique d'approvisionnement en denrées alimentaires (origine et spécifications des denrées), si celle-ci est plus qualitative
- introduction de produits issus de l'agriculture biologique
- introduction de produits présentant des marqueurs développement durable (pêche durable, agriculture raisonnée,...)
- programme d'animations
- lutte contre le gaspillage alimentaire

Si le candidat propose une variante ayant une incidence sur les prix, il devra établir séparément deux annexes 1 à l'acte d'engagement (une annexe pour la solution de base, l'autre annexe pour la variante).

1.2 Périmètre de la prestation

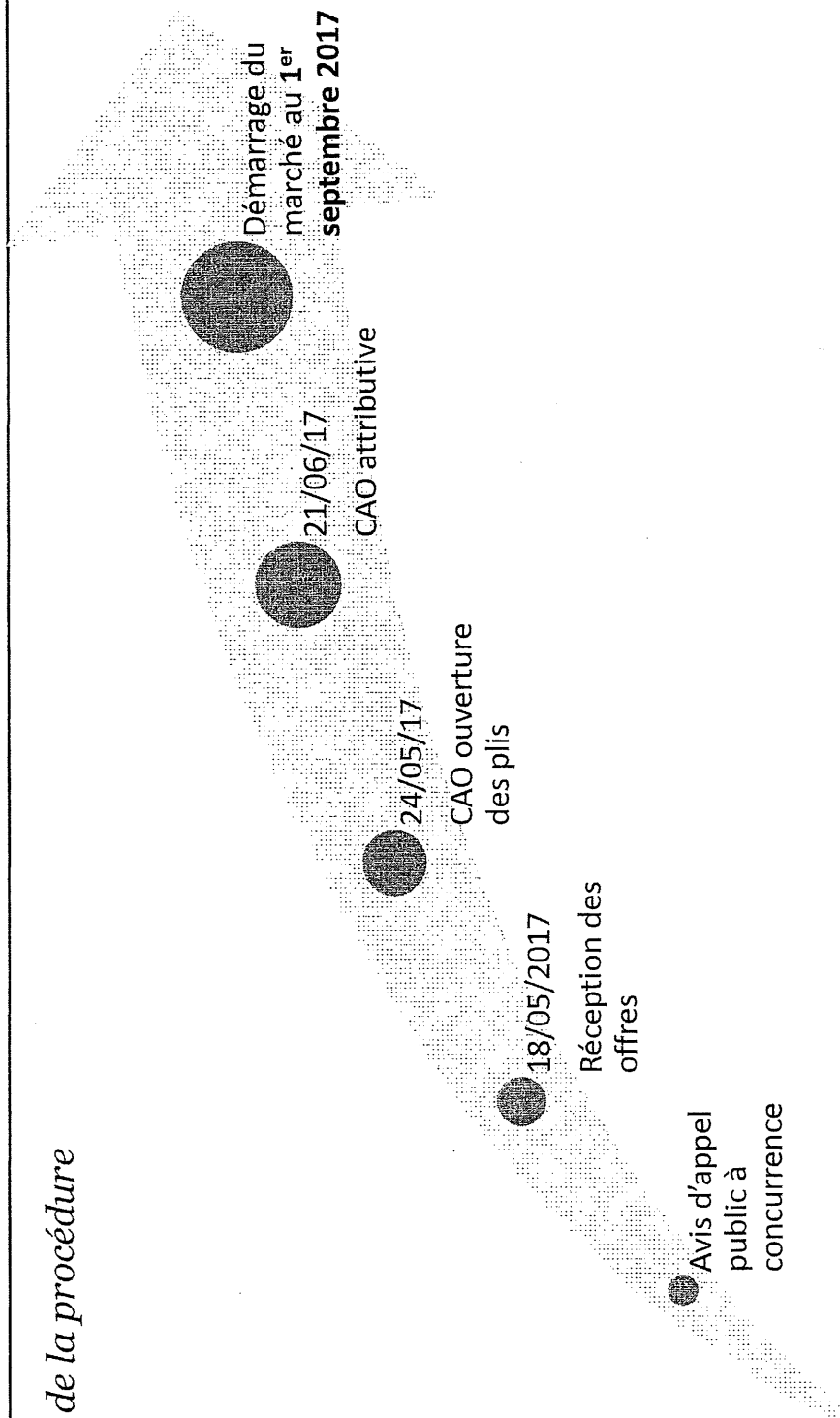
Missions du prestataire

Le prestataire assure notamment :

- la fourniture de repas préparés en liaison froide pour :
 - la restauration scolaire et extrascolaire destinée aux enfants et adultes des écoles maternelles et élémentaires du pouvoir adjudicateur et les centres de loisirs ;
 - la restauration des enfants de la crèche collective ;
 - la restauration des personnes âgées à travers les repas fournis dans un foyer ;
- la fabrication depuis un site de production propriété du prestataire et répondant aux exigences du cahier des charges, le conditionnement des repas de l'ensemble des convives du service et le transport des repas en liaison froide sur les lieux du service (livraison obligatoirement en J avant 8 heures 30)
- l'élaboration des menus en concertation avec les services de la Ville
- le stockage et l'entreposage des repas dans les chambres froides des offices
- la fourniture de repas froids / pique-niques (repas A) et de goûters (repas C)
- la proposition d'un programme d'animations pour l'ensemble des convives
- la mise en place d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire
- la formation des agents de la Ville affectés sur les offices (environ 12)

PRENONS UN GRAND

1.3 Calendrier de la procédure



2.1 Présentation des offres *Structuration du mémoire technique : Dossier C*

- présentation d'un plan alimentaire pour quatre semaines par catégorie de repas (scolaires, foyer, crèche collective)
- exemple de menu pour une période de quatre semaines par catégorie de repas (scolaires, foyer, crèche collective)
- liste des hors d'œuvres servables et les gammes des produits
- liste des viandes servables et les gammes des produits
- liste des volailles et produits à base de volaille servables et les gammes des produits
- liste des poissons servables et les gammes des produits
- liste des légumes servables et les gammes des produits
- liste des pâtisseries que l'entreprise entend servir, leur provenance et leur grammages
- note présentant les catégories de fruits et les sources d'approvisionnement
- note présentant les glaces à servir, types, grammages
- note présentant la qualité et la provenance du pain
- présentation des animations proposées par typologie de convives
- présentation des repas froids et pique-niques proposés
- présentation des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire
- fiches techniques des fournisseurs présentant les caractéristiques et la composition des produits reconstitués achetés à l'industrie agro-alimentaire
- note présentant les voies et moyens pour assurer la prestation bio (produits utilisés et provenance, fournisseurs référencés)
- grammages par catégorie de convives
- note sur la prise en compte des allergies alimentaires

2.2 Critère de jugement des offres (article 5 du Règlement de Consultation)

Les annexes sont notées selon une échelle de 1 à 5, selon le barème suivant :

0,0	Absence de réponse ou réponse non engageante ou non contrôlable
1,0	Réponse particulièrement faible - Critiquable
2,0	Réponse faible - N'apporte guère de valeur
2,5	Réponse moyenne (correspond au CCTP ou aux standards de la profession)
3,0	Bonne réponse - Correspond bien aux attentes
4,0	Très bonne réponse, non idéale
5,0	Réponse parfaite - Idéale

La note maximum de 50 correspond à la note de 1,500 (correspondant au total de l'ensemble des coefficients soit 300, multiplié par 5).

Concernant la note qualité, la note de 50 sera attribuée au candidat présentant la meilleure offre.

Les autres offres seront notées à partir de la formule suivante :

$$\text{Note du candidat} = 50 \times \frac{\text{offre du candidat}}{\text{meilleure offre}}$$

Concernant le prix, la note de 50 sera attribuée à l'offre la plus basse. Les autres offres seront notées à partir de la formule suivante :

$$\text{Note du candidat} = 50 \times \frac{\text{la moins-disante}}{\text{offre du candidat}}$$

Critères de jugement des offres :

- 1) **qualité technique de l'offre pondérée notée sur 50**
- 2) **prix noté sur 50**

Numéros	Intitulé	Pondération
2	Plans alimentaires sur 4 semaines	30
3	Projets de menus sur 4 semaines	30
4	Liste des hors d'œuvre et gammes	15
5	Liste des viandes et gammes	20
6	Liste des volailles et gammes	15
7	Liste des poissons/produits à base de poissons et gammes	15
8	Liste des légumes et gammes	20
9	Liste des pâtisseries et catégorie	10
10	Catégories des fruits et sources d'approvisionnement	15
10bis	Description des glaces	5
10ter	Qualité et provenance du pain	15
11	Présentation des animations	15
12	Présentation des repas froids et pique-niques	10
13	Actions de lutte contre le gaspillage alimentaire	15
14	Fiches techniques des produits agro-alimentaires	20
15	Filière et produits bio	30
16	Liste des gammes par catégorie de convives	15
17	Prise en compte des allergies alimentaires	5
	TOTAL	300



4 Offres reçues



0,0	
1,0	
2,0	Réponse faible - N'apporte guère de valeur
2,5	Réponse moyenne (correspond au CCTP ou aux standards de la profession)
3,0	Bonne réponse - Correspond bien aux attentes
4,0	Réponse satisfaisante - Correspond bien aux attentes
5,0	Réponse parfaite - Idéale

Préambule

ELRES

SODEXO

Cuisine centrale de Marignier (74) (118 kms)

Cuisine centrale Toqué & Sens à Meyzieu (94 kms)

Capacité de production: 9500 repas

Capacité de production: 13000 repas
Production actuelle: 7500 repas

Références: Evian, Sallanches, Farges, Corbonod, St Jean de Gonville, Echenevex, Gex, contrats de portage à domicile, crèches d'Anemasse, de Rumilly,...

Références: Genas, St Genis Laval, CCAS de Sassenage, Crèche Babilou, Crèche attitude (01),...

Légumerie, pâtisserie maison

Légumerie, pâtisserie maison

Outil de production des repas

Annexe 2 : plan alimentaire pour quatre semaines par catégorie de repas

Item	SODEXO
	Réponse moyenne (correspond au CCTP ou aux standards de la profession)
Scolaire (menu A) : Menu 5 composantes + pain Choix unique Adapté à l'âge Identique élémentaire/adultes (hors graminage) Repas sans porc	SCOLAIRE Transmission du plan alimentaire sur 4 semaines (20 repas) : OUI Respect de l'équilibre alimentaire: OUI Respect de la structure des repas : OUI
Personnes âgées (menu B) : Menus au choix à 5 composantes + pain + vin ou eau	PÉRSNNES AGEES Transmission du plan alimentaire sur 4 semaine (20 repas) : OUI Respect de l'équilibre alimentaire: OUI Respect de la structure des repas : OUI (proposition de 2 plans alimentaires différenciés)
Petite enfance (menu C1/2/3/4) : C1 : 2 composantes (Purée de légumes/Laitage) C2 : 3 composantes (Plat protéidique viande ou poisson/Légumes et/ou féculents/Laitage) C3 : 4 composantes (Plat protéidique viande ou poisson ou œuf/Légumes et/ou féculents/Laitage) Fruits cuits ou crus (sans sucre ajouté ni édulcorant) C4 : 4 composantes parmi (Entrée/Plat protéidique viande ou poisson ou œuf/Légumes et/ou féculents/Laitage/Fruits cuits ou crus (sans sucre ajouté ni édulcorant) Mixage sur la crèche	PETITE ENFANCE Transmission du plan alimentaire sur 6 semaines (20 repas) : OUI Respect de l'équilibre alimentaire: OUI Respect de la structure des repas : NON C1/C2/C3/C4 ➤ Pas de différenciation en fonction de l'âge des convives Transmission d'un seul plan alimentaire à 5 composantes

Annexe 2 : plan alimentaire pour quatre semaines par catégorie de repas

Item	Elèves	Bonne réponse - Correspond bien aux attentes
Scolaire (menu A) : Menu 5 composantes + pain Choix unique Adapté à l'âge Identique élémentaire/adultes (hors grammage) Repas sans porc	SCOLAIRE Transmission du plan alimentaire sur 4 semaines (20 repas) : OUI Respect de l'équilibre alimentaire: OUI Respect de la structure des repas : OUI	
Personnes âgées (menu B) : Menus au choix à 5 composantes + pain + vin ou eau	PERSONNES AGEES Transmission du plan alimentaire sur 4 semaines (20 repas) : OUI Respect de l'équilibre alimentaire: OUI (attention il manque 1 féculent le mercredi en semaine 2) Respect de la structure des repas : OUI	
Petite enfance (menu C1/2/3/4) : C1 : 2 composantes (Purée de légumes/Laitage) C2 : 3 composantes (Plat protéidique viande ou poisson/Légumes et/ou féculents/Laitage) C3 : 4 composantes (Plat protéidique viande ou poisson ou œuf/Légumes et/ou féculents/Laitage) Fruits cuits ou crus (sans sucre ajouté ni édulcorant) C4 : 4 composantes parmi (Entrée/Plat protéidique viande ou poisson ou œuf/Légumes et/ou féculents/Laitage/Fruits cuits ou crus (sans sucre ajouté ni édulcorant) Mixage sur la crèche	PETITE ENFANCE Transmission du plan alimentaire sur 4 semaines (20 repas) : OUI Respect de l'équilibre alimentaire: OUI Respect de la structure des repas : OUI C1/C2/C3/C4 = 1 plan alimentaire par tranche d'âge	

Annexe 3 : exemple de menus pour quatre semaines par catégorie de repas

Item	SODEXO
Respect du GEMRCN version 2.0 juillet 2015 Valeur économique imposée (annexe 2 du CCTP: valeur économique des plats protidiqles) : Repas A, C1 à C4 : 2,5 pts Repas B : 3 pts Petite enfance : Goûter G1 (laitage + compote) ou G2 (laitage ou fromage + fruit ou compote + produit céréalier) Personnes âgées (menu B) : 2 menus au choix à 5 composantes Menus sans sel et sans sucre, adaptés aux troubles du transit Alternance dans les menus: veau, volaille, porc, bœuf et agneau 1 fromage au lait cru par semaine hors mergredi	SCOLAIRE Exemple de menus sur 4 semaines : OUI Respect du GEMRCN version 2.0 : OUI (15 items sur 15 sont respectés) Correspondance au plan alimentaire : NON il y a 11 incohérences Respect de la valeur économique (2,5pts) : OUI 3,1 pts Respect des fréquences du CCTP : OUI PERSONNES AGEES Exemple de menus sur 4 semaines : OUI Proposition de 2 choix de menus: OUI Respect du GEMRCN version 2.0 : ➤ Pour le choix A: OUI 15 items sur 15 sont respectés ➤ Pour le choix B: OUI 15 items sur 15 sont respectés Correspondance au plan alimentaire : OUI Respect de la valeur économique (3pts) : 3 pts choix A/B Respect des fréquences du CCTP : OUI

Annexe 3 : exemple de menus pour quatre semaines par catégorie de repas

SODEXO

Respect du GEMRCN version 2.0 Juillet 2015

Valeur économique imposée (annexe 2 du CCTP: valeur économique des plats protidiques):

Repas A, C1 à C4 : 2,5 pts

Repas B : 3 pts

Petite enfance :

Gôûter G1 (laitage + compote) ou G2 (laitage ou fromage + fruit ou compote + produit céréalier)

Personnes âgées (menu B) :

2 menus au choix à 5 composantes

Menus sans sel et sans sucre, adaptés aux troubles du transit

Alternance dans les menus: veau, volaille, porc, bœuf et agneau

1 fromage au lait cru par semaine hors mercredi

PETITE ENFANCE

Exemple de menus sur 4 semaines : OUI

Respect du GEMRCN version 2.0 :

➤ Repas C1: La tranche d'âge est non prise en compte par le GEMRCN. Néanmoins les menus respectent le plan alimentaire demandé par la ville.

➤ Repas C2 (8-9 à 12 mois): 5 items sur 5 respectés

➤ Repas C3 (12 à 15-18 mois): 8 items sur 10 sont respectés, il n'est pas proposé de fromages contenant 100-150 mg et plus de 150 mg de calcium par portion

➤ Repas C4 (15-18 mois à 3 ans): 15 items sur 15 sont respectés

Correspondance au plan alimentaire : NON Il y a 12 incohérences entre les menus et le plan alimentaire

Respect de la valeur économique (2,5pts) : OUI 2,95 pts (analyse sur le menu C4)

Respect des fréquences du CCTP : OUI

Respect structure des goûters: OUI

Annexe 3 : exemple de menus pour quatre semaines par catégorie de repas

Item	Offres
	Réponse moyenne (correspond au CCTP ou aux standards de la profession)
Respect du GEMRCN version 2.0 Juillet 2015	SCOLAIRE
Valeur économique imposée (annexe 2 du CCTP: valeur économique des plats protidiques)	Exemple de menus sur 4 semaines : OUI Respect du GEMRCN version 2.0 : 13 items sur 15 sont respectés, il manque 2 portions de légumes cuits et il est proposé en trop 2 portions de féculents en accompagnement
Repas A, C1 à C4 : 2,5 pts	Correspondance au plan alimentaire : OUI
Repas B : 3 pts	Respect de la valeur économique (2,5pts) : OUI 2,85 pts
Petite enfance :	Respect des fréquences du CCTP : OUI
Gouter G1 (laitage + compote) ou G2 (laitage ou fromage + fruit ou compote + produit céréalier)	PERSONNES AGEES
Personnes âgées (menu B) :	Exemple de menus sur 4 semaines : OUI
2 menus au choix à 5 composantes	Proposition de 2 choix de menus: NON
Menus sans sel et sans sucre, adaptés aux troubles du transit	Respect du GEMRCN version 2.0 : 13 items sur 15 sont respectés, il manque 1 portion de légumes et il est proposé en trop 1 portion de féculent en accompagnement
Alternance dans les menus: veau, volaille, porc, bœuf et agneau	Correspondance au plan alimentaire : OUI
1 fromage au lait cru par semaine hors mercredi	Respect de la valeur économique (3pts) : OUI 3,1 pts
	Respect des fréquences du CCTP : OUI

Annexe 3 : exemple de menus pour quatre semaines par catégorie de repas

Item	ELRES
	Réponse moyenne (correspond au CCTP ou aux standards de la profession)
Respect du GEMRCN version 2.0 juillet 2015	PETITE ENFANCE
Valeur économique imposée (annexe 2 du CCTP : valeur économique des plats pratiques)	Exemple de menus sur 4 semaines : OUI
Repas A, C1 à C4 : 2,5 pts	Respect du GEMRCN version 2.0 :
Repas B : 3 pts	➢ Repas C1 : La tranche d'âge est non prise en compte par le GEMRCN. Néanmoins les menus respectent le plan alimentaire demandé par la ville. ➢ Repas C2 (8-9 à 12 mois) : 5 items sur 5 sont respectés ➢ Repas C3 (12 à 15-18 mois) : 8 items sur 10 sont respectés, il manque 3 portions de fromage contenant 100-150 mg et plus de 150 mg de calcium par portion ➢ Repas C4 (15-18 mois à 3 ans) : 12 items sur 15 sont respectés, il manque 4 portions de fromage contenant 150 mg de calcium; 3 portions de fromages contenant 100-150mg de calcium et 7 portions de fruits crus ou cuits en dessert.
Petite enfance :	Correspondance au plan alimentaire : OUI
Goûter G1 (laitage + compote) ou G2 (laitage ou fromage + fruit ou compote + produit céréalier)	Respect de la valeur économique (2,5pts) : OUI 2,8 pts
Personnes âgées (menu B) :	Respect des fréquences du CCTP : OUI
2 menus au choix à 5 composantes	
Menus sans sel et sans sucre, adaptés aux troubles du transit	
Alternance dans les menus: veau, volaille, porc, bœuf et agneau	
1 fromage au lait cru par semaine hors mercredi	

Annexe 4: hors d'œuvres servables et les gammes des produits

Item	SODEXO	ELRES	
	Bonne réponse - Correspond bien aux attentes	Réponse moyenne (correspond au CCTP ou aux standards de la profession)	
Vinaigrette maison Salade verte 4^{ème} gamme proscrites Légumes et cuitités 2^{ème} gamme proscrites	Crudité ➤ 100% 1^{ère} gamme (carottes, salades, céleris, chou) ➤ Circuits courts et locaux pour les produits de saison ➤ 100% des vinaigrettes maison Pâtisseries salées ➤ Pâtisseries salées maison : cake au thon, cake fromage, tarte, pizza ➤ 80% 1^{ère} gamme, 20% 3^{ème} gamme Potages : 100% maison ➤ 80% 1^{ère} gamme, 20% 3^{ème} gamme Cuidité : ➤ 50% 1^{ère} gamme, 50% 3^{ème} gamme Poisson : 100% 2^{ème} gamme	Crudité ➤ 1^{ère} gamme: 70% et 4^{ème} gamme: 30% Cuidité: ➤ 2^{ème} et 3^{ème} gamme privilégiés Salade verte 100% 1^{ère} gamme Potages : 100% maison Pâtisseries salées maison Poisson: 100% 2^{ème} gamme Œuf: 100% 5^{ème} gamme Charcuterie: 100% 2^{ème} gamme 100% vinaigrette maison	

Gammes : 1^{ère} = frais ;
2^{ème} = conserves ; 3^{ème} = surgelés ; 4^{ème} = produits frais s/s sachet ; 5^{ème} = gamme : produits cuisinés sous-vide

Annexe 5 : viandes servables et les gammes des produits

Item	SODEXO	ELRES
	Réponse moyenne (correspond au CCTP ou aux standards de la profession)	Réponse moyenne (correspond au CCTP ou aux standards de la profession)
Jambon Label Rouge ou équivalent Steak haché MG<15% Saucisses de Strasbourg et Francfort proscarites hors plats composés	Démarche « Agriculture Rhône Alpes » (boeuf élevé en local, Veau né et élevé en local) Boeuf: - Origine France (100% local pour les sautés) - 60% 1^{ère} gamme, 40% 3^{ème} gamme - Race bouchère - Steak haché 15% de MG - Fournisseurs : CARREL (démarche Agriculture Rhône Alpes) et SOCOPA Veau: - Moins de 8 mois - 90% 1^{ère} gamme, 10% 2^{ème} gamme - Fournisseur CARREL (38) - Origine France et/ou local Porc: - Origine France (100% local pour les sautés) - 66% 1^{ère} gamme, 33% 3^{ème} gamme - Fournisseurs : CARREL, TRADIVAL (42) - Charcuterie : AOSTE (38)	Boeuf: - Viande de boeuf: race à viande, 100% 1^{ère} gamme et origine Rhône Alpes/Auvergne - Steak haché et égrené: < 15% MG issu de race à viande, 100% 3^{ème} gamme et origine France - Mode de cuisson: rôti/sauté/poêlé/braisé/mijoté Signes qualités : Veau: - Qualité supérieure R2&R3 et moins de 8 mois - 100% 1^{ère} gamme - Origine Rhône Alpes/ Auvergne Produits transformés: 100% 3^{ème} gamme, <15% de MG et >70% de viande, origine UE et France Mode de cuisson: rôti/sauté/poêlé/braisé/mijoté Porc: - Viande de porc: 100% 1^{ère} gamme et origine France - Jambon: label rouge et DD, 100% 1^{ère} gamme et origine France - Saucisserie: pur porc <33% de MG, 100% 1^{ère} gamme et origine France Mode de cuisson: rôti, sauté et grillé
	Gammes : 1^{ère} = frais ; 2^{ème} = conserves ; 3^{ème} = surgelés ; 4^{ème} = produits frais s/s sachet ; 5^{ème} = produits gamme ; produits cuisinés sous-vide	

Annexe 5 : viandes servables et les gammes des produits

Item	SODEXO	ELRES
	Réponse moyenne (correspond au CCTP ou aux standards de la profession)	Réponse moyenne (correspond au CCTP ou aux standards de la profession)
Jambon Label Rouge ou équivalent		
Steak haché MG<15%		
Saucisses de Strasbourg et Francfort proscrites hors plats composés		
Gammes : 1 ^{ère} = frais ; 2 ^{ème} = conserves ; 3 ^{ème} = surgelés ; 4 ^{ème} = produits frais s/s sachet ; 5 ^{ème} = gamme : produits cuisinés sous-vide		
	Agneau: - Origine UE - 100% 1^{ère} gamme - Utilisation exclusive du gigot et de l'épaule - Fournisseur SOCOPA (03)	Agneau: - Viande d'agneau: 100% 1^{ère} gamme origine France - Produits transformés: < 15% de MG et > 70% de viande, 100% 3^{ème} gamme et origine UE et France - Mode de cuisson: braisé, rôti et sauté
		Autres (lapin): 100% 3 ^{ème} gamme et origine France

Annexe 6 : volaille et produits à base de volaille servables et les gammes des produits

Item	SODEXO	ELRES
	Réponse moyenne (correspond au CCTP ou aux standards de la profession)	Réponse moyenne (correspond au CCTP ou aux standards de la profession)
Volaille de qualité Label Rouge ou équivalent (sauf plats reconstitués)	Volaille - 90% 1^{ère} gamme, 10% 2^{ème} gamme - Origine France (poulet fermier bio origine local) - Fournisseur label rouge : LDC - 6 fournisseurs locaux (<150kms) - Fournisseurs nationaux (ARRIVE et KERANNA)	Volaille - Poulet/dinde: Label rouge, 100% 1^{ère} gamme et origine France - Produits transformés: <15% de MG et >70% de viande, 50-100% 1^{ère} gamme et 50-100% 3^{ème} gamme

Annexe 7 : Poissons servables et les gammes des produits

Item	SODEXO	ELRES
	Bonne réponse - Correspond bien aux attentes	Réponse moyenne (correspond au CCTP ou aux standards de la profession)
Poissons obligatoirement en filet garantis sans arêtes et sans peau Le poisson pané ou en beignet devra être composé de filet entier, non reconstitué et le produit fini comprendre au moins 80 % de poisson	Poisson - 1^{ère} gamme 17%, 2^{ème} gamme 83% - Poissons MSC : merlu, maquereau, colin, cabillaud, hoki, limande - Poisson sauvage - Poisson pané 100% plein filet	Poisson 1^{ère} gamme - 100% Lieu noir, 50% cabillaud et saumon 3^{ème} gamme: - 50% cabillaud et saumon - 100% Hoki, colin d'Alaska, filet de limande, Merlu Labels: - MSC pour le cabillaud et le hoki - Pêche durable pour colin d'Alaska, Lieu noir, filet de limande, merlu et saumon - Poisson pané 70% de poisson

Annexe 8 : Légumes servables et les gammes des produits

Item	SODEXO	ELRES
	Réponse moyenne (correspond au CCTP ou aux standards de la profession)	Réponse faible – N'apporte guère de valeur
Produits frais, locaux et de saison à privilégier	Produits surgelés 100% agriculture raisonnée : Bonduelle, Saveur du coin, Bio a Pro 100% catégorie 1 ou extra	Produits surgelés 100% agriculture raisonnée Fournisseurs: Bonduelle, Pomona et d'Arta Green 100% catégorie 1 ou extra
Légumes de 2 ^{ème} gamme proscrits	Légumes ➤ Gamme: 40% 1^{ère} gamme, 60% 3^{ème} gamme ➤ 23 producteurs régionaux référencés (Toque & sens) rayon de 150km ➤ 30 références locales ➤ Tableau de synthèse des fournisseurs locaux transmis et étoffé par catégorie de produits 1 référence achats de proximité Détail du matériel adapté à la production (légumerie)	Légumes ➤ Gammes: 1^{ère} gamme: 65% 2^{ème} gamme: 30% 3^{ème} gamme: 51% 5^{ème} gamme : 30% Pourcentages des gammes précisés par fruits et légumes

Annexe 9 : pâtisseries que l'entreprise entend servir, leur provenance et leur grammages

Item	SODEXO	ELRES
		Réponse moyenne (correspond au CCTP ou aux standards de la profession)
Repas A : une pâtisserie fraîche (non surgelée) sera servie 2 fois par mois	1 ^{ère} gamme 90%, 3 ^{ème} gamme 10% Prise en compte du CCTP - 1 pâtisserie maison sucrée ou salée par semaine (>CCTP) - 10% surgelé pour les éclairs, chou à la crème, etc - Liste de 54 desserts maison communiquée dont : 14 cake, 5 clafoutis, 15 gâteaux, 13 tartes, 3 roulés - Exemples de fiches recettes transmises	Proposition de plus de 200 desserts « fait maison » Fourniture du catalogue référencant plus de 100 pâtisseries avec grammages pour chaque tranche d'âge et provenance Absence de précisions sur la fréquence d'intégration dans les menus
Repas B : une pâtisserie fraîche (non surgelée) sera servie une fois par semaine		
Repas C : des entremets maison (crème, semoule, tapioca, mil) seront à proposer en dessert ou pour le goûter		

Annexe 10 : catégories de fruits et les sources d'approvisionnement

Item	SODEXO	ELRES
	Réponse moyenne (correspond au CCTP ou aux standards de la profession)	Réponse faible – N'apporte guère de valeur
Nombre de services concernés par fruit sur une année scolaire Aucun fruit identique ne pourra être servi deux fois dans la même semaine	Frais catégorie 1 ou extra Fruits crus ➤ Gamme: 100% 1^{ère} gamme ➤ 170 producteurs régionaux référencés (Toque & sens) rayon de 150km ➤ 15 références locales ➤ Tableau de synthèse des fournisseurs locaux transmis et étoffé par catégorie de produits Fruits cuits ➤ Gamme : 80% 1^{ère} gamme, 20% 2^{ème} gamme ➤ Fournisseur : Bio a Pro 1 référente achats de proximité Détail du matériel adapté à la production (légumerie) Absence de calendrier pour le nombre de services	Frais catégorie 1 ou extra Fournisseurs certifiés QUALIPOM[®] FEL 30% de produits locaux 5 producteurs locaux Absence de calendrier pour le nombre de services

Annexe 10 bis : Description des glaces

Item	SODEXO	ELRES
	Réponse moyenne (correspond au CCTP ou aux standards de la profession)	Réponse moyenne (correspond au CCTP ou aux standards de la profession)
	14 références de glaces (2 pots: 3 cônes, 4 bâtonnets, 2 barres, 3 coupes) Grammages enfants et adultes différenciés et conformes au GEMRCN et propres à chaque type de glace Marque identifiée: Milko	Service 1 fois tous les 15 jours sur la période été Marques identifiées: Milko, Passion froid et Frigécrème Fourniture du catalogue des glaces (22 références) avec grammages et marques identifiés

Annexe 10 ter : Qualité et provenance du pain

Item	SODEXO	ELRES
	Réponse moyenne (correspond au CCTP ou aux standards de la profession)	Bonne réponse - Correspond bien aux attentes
Pain local, frais	Fournisseur : Boulangerie Thévenet, Oullins (69) (110 kms) ou boulanger local Livraison quotidienne de pain frais 1 pain spécial tous les 2 mois en accompagnement d'un fromage AOP/AOC	Pain frais Boulangerie locale identifiée: boulangerie oyonnaxienne 40 cours Verdun Oyonnax

Annexe 11 : animations

Item	SODEXO	ELRES
	Bonne réponse - Correspond bien aux attentes	
Pour chaque animation la valeur économique des plats doit être au minimum de 4	Kit animation fourni Valeur économique: 4 points	Kit animation fourni
Repas A : deux fois par 7 semaines sur le temps scolaire et une animation par vacances dont au moins une au mois de juillet	SCOLAIRE 3 types : ➢ Repas festif (6 repas): fêtes calendaires, événements nationaux (semaine du goût), manifestations locales ➢ animations thématiques (10 animations) : menu 100% bio tous les 2 mois, recettes dégustation tous les 3 mois, opérations éco-citoyennes tous les 3 mois	SCOLAIRE 23 animations par an pour le scolaire (8 calendaires, 3 nutritionnelles, 2 autour de la création de menus avec commission pour enfants, 4 découvertes, 6 développement durable dont repas 100% bio). 1 animation petit-déjeuner/an atelier fruit pour la récré 1 fois/an repas intergénérationnel 1 fois/an 1 visite/an producteur local
Repas B : animation à thème au Foyer une fois par trimestre		
Repas C : repas à thèmes à minima pour les fêtes calendaires	Pas d'animation sur les vacances scolaires dans le planning transmis en exemple	Calendrier prévisionnel 2017/2018 (1 à 2 par mois)

Annexe 11 : animations

Item	SODEXO	ELRES
	Bonne réponse - Correspond bien aux attentes	
Pour chaque animation la valeur économique des plats doit être au minimum de 4	PERSONNES AGEES > 10 repas festifs (avec goodies, chocolat, fleur ou carte) + 4 repas festifs de saison > 1 animation anniversaire par mois (carte + gâteau) > Une cuisine spectacle tous les 2 mois	PERSONNES AGEES - 18 animations par an dont 8 calendaires, 8 découvertes (repas internationaux et régionaux), 1 loto et 1 atelier pâtisserie - Calendrier prévisionnel des animations 2017/2018 (1 à 2 par mois) - Repas spécial pour les anniversaires
Repas A : deux fois par 7 semaines sur le temps scolaire et une animation par vacances dont au moins une au mois de juillet	PETITE ENFANCE > Repas festifs (4 fêtes calendaires/an) > Animation thématique (exemple 2016/2017 4 animations : le pain, les épices et herbes, le chocolat, les couleurs) > 1 repas d'anniversaire par mois	PETITE ENFANCE 6 animations/an dont 4 calendaires et 2 découvertes
Repas B : animation à thème au Foyer une fois par trimestre		
Repas C : repas à thèmes a minima pour les fêtes calendaires		

Annexe 12 : repas froids et pique-niques

Item	SODEXO	ELRES
	Réponse moyenne (correspond au CCTP ou aux standards de la profession)	Réponse moyenne (correspond au CCTP ou aux standards de la profession)
<u>Repas froid :</u> Entrée individuelle Rôti Laitage Dessert	Exemples transmis : OUI conforme au CCTP 2 types de pique-niques : salade ou sandwich 2 types de repas froid: repas barbecue ou repas randonnée	<u>Scolaire:</u> Exemples transmis : OUI, conforme au CCTP 3 types de pique-niques: sandwich, repas froid et barbecue avec deux exemples de menus pour chacun
<u>Panier Pique nique :</u> Entrée individuelle Sandwich fait maison ou sur office Laitage Dessert + une bouteille d'eau jetable de 50 cl sans gobelet un sac (pochon) vide en papier kraft (autant de sacs que de repas) un kit couvert/serviette jetable.		<u>Petite enfance:</u> 2 type de pique-niques à réaliser sur site (pique-nique jambon blanc et thon) et 3 type de pique-niques prêt à l'emploi (pique-nique jambon blanc, poulet et thon). Fourniture du catalogue référençant plus de 60 produits et plats

Annexe 13 : lutte contre le gaspillage alimentaire

Item	SODEXO	EURES
	Réponse moyenne (correspond au CCTP ou aux standards de la profession)	Réponse moyenne (correspond au CCTP ou aux standards de la profession)
Actions de sensibilisation (hors mise en place de tables de tri) sur les restaurants scolaires	Etude de restes sur une semaine (site et période déterminés avec la ville) puis plan d'actions : - Ajustement des commandes - Adaptation des grammages - Adaptation des menus Pour les produits non consommés : - Dons aux associations (association locale à identifier) - Mise en place de centrifugeuse pour animation avec les fruits non consommés (animation 1 à 2 par mois)	1 audit de gaspillage effectué par la société Karlstern Réduction gaspillage alimentaire de 30% soit une économie potentielle de 6227€/an (Impact sur le prix ou la qualité) Sensibilisation via animation Chasse au Gaspi

Annexe 14 : fiches techniques caractéristiques et la composition des produits reconstitués

Item	SODEXO	ELRES	
	Bonne réponse – Correspond bien aux attentes	Réponse moyenne (correspond au CCTP ou aux standards de la profession)	
	Fiche transmise : OUI Nombre total : 7 Plat protidique : 6 (acras de morue, colin pané, steak haché charolais, escalope de dinde,...)	Fiche transmise : OUI Nombre total : 26 Plat protidique : (pépites colin pané, pépites hoki pané, steak haché 15%, fishburger, quenelles natures, raviolis tofu, nuggets de dinde,...)	

Annexe 15 : prestation Bio

Item	SODEXO	ELRES
Demande minimale : 15% de bio Calcul sur la base d'unités de valeur (exemple: 1 plat = 4 UV) Pour les repas C : 1 composante Bio/jour Bio comptabilisé dans un rayon inférieur à 150 kms	20% de Bio Produits locaux: département du 69, 38, 73, 42, 01, 71, 26, 07, 63 et 03 Scolaire: 17% sur les menus pour 4 semaines Petite enfance: 21,1% sur les menus pour 4 semaines (4 composantes) Séniors: 19,5% sur les menus pour 4 semaines (choix A)	Rapports paritaires (égalité) 20% de bio Fiche producteur fourni en Savoie et Haute-Savoie Sélection de plus de 100 produits BIO d'origine France et UE Scolaire: 21% sur les menus pour 4 semaines Petite enfance: 28,3% sur les menus pour 4 semaines (4 composantes) Séniors: 17% sur les menus pour 4 semaines (choix A)

Item	SODEXO	ELRES
Repas A : majoration de 10% (20% pour légumes et féculents d'accompagnement appréciés) hors produits bio	Transmission du tableau de GEMRCN standard hors sur grammage demandé par la Ville	Transmission du tableau de GEMRCN standard hors sur grammage demandé par la Ville
Repas B: majoration de 20% hors produits bio		
Repas C: conformes au GEMRCN		

Annexe 17 : Gestion des allergies alimentaires

Item	SODEXO	ELRES
	Réponse faible – N'apporte guère de valeur	Réponse faible – N'apporte guère de valeur
	Plateaux repas Natama sur demande	Plateaux repas Natama sur demande
Repas adapté en cas d'éviction simple ou plateau-repas spécifique		
Aide à la rédaction des protocoles PAI		

Variantes			
Item	SODEXO	ELRES	
	Pas de variante proposée	Pas de variante proposée	

Devis Quantitatif Estimatif (offre de base)

en € TTC	Marché actuel	Elfor	Sodexo
Repas A	296 410	256 485	248 092
Maternelles	83 738	68 462	69 047
Primaires	180 446	157 585	149 653
Adultes	32 227	30 437	29 392
Repas B	84 081	64 222	71 962
RPA foyer	84 081	64 222	71 962
Repas C		18 051	19 032
C1		2 674	3 165
C2		3 592	3 956
C3		3 909	4 115
C4		3 956	4 115
G1		1 551	1 424
G2		1 899	1 646
Baguette pain		422	528
Barquettes crudités		47	84
Total		338 758	339 086
Notation sur 50		50,00	49,95

Oyonnax
UNIVERSITY OF THE FUTURE

Offre de base

Note sur 5	Pondération	Elfor	Sodexo
Plans alimentaires sur 4 semaines	30	3,0	2,5
Projets de menus sur 4 semaines	30	2,5	4,0
Liste des hors d'œuvre et gammes	15	2,5	3,0
Liste des viandes et gammes	20	2,5	2,5
Liste des volailles et gammes	15	2,5	3,0
Liste des poissons/produits à base de poissons et gammes	15	2,5	2,5
Liste des légumes et gammes	20	2,0	2,5
Liste des pâtisseries et catégorie	10	2,5	4,0
Catégories et fruits et sources d'approvisionnement	15	2,0	2,5
Description des glaces	5	2,5	2,5
Qualité et provenance du pain	15	3,0	3,0
Présentation des animations	15	4,0	2,5
Présentation des repas froids et pique-niques	10	2,5	2,5
Actions de lutte contre le gaspillage alimentaire	15	2,5	3,0
Fiches techniques des produits agro-alimentaires	20	2,5	2,5
Filière et produits bio	30	5,0	4,0
Liste des gammages par catégorie de convives	15	1,0	1,0
Prise en compte des allergies alimentaires	5	2,0	2,0

Note pondérée	Pondération	Elfor	Sodexo
Plans alimentaires sur 4 semaines	30	90	75
Projets de menus sur 4 semaines	30	75	120
Liste des hors d'œuvre et gammes	15	38	45
Liste des viandes et gammes	20	50	50
Liste des volailles et gammes	15	38	38
Liste des poissons/produits à base de poissons et gammes	15	38	45
Liste des légumes et gammes	20	40	50
Liste des pâtisseries et catégorie	10	25	40
Catégories et fruits et sources d'approvisionnement	15	30	38
Description des glaces	5	13	13
Qualité et provenance du pain	15	45	38
Présentation des animations	15	60	45
Présentation des repas froids et pique-niques	10	25	25
Actions de lutte contre le gaspillage alimentaire	15	38	38
Fiches techniques des produits agro-alimentaires	20	50	60
Filière et produits bio	30	150	120
Liste des gammages par catégorie de convives	15	15	15
Prise en compte des allergies alimentaires	5	10	10
Total		828	863
Notation sur 50		47,97	50,00

Note pondérée	Pondération	Elfor	Sodexo
Note qualité		47,97	50,00
Note prix		50,00	49,95
Note totale		97,97	99,95
Classement		2ème	1er

Variante SHCB (table de tri) par rapport à l'offre de base des 3 autres candidats

Note sur 5	Pondération	Elior	Sodexo
Plans alimentaires sur 4 semaines	30	3,0	2,5
Projets de menus sur 4 semaines	30	2,5	4,0
Liste des hors d'œuvre et gammes	15	2,5	3,0
Liste des viandes et gammes	20	2,5	2,5
Liste des volailles et gammes	15	2,5	2,5
Liste des poissons/produits à base de poissons et gammes	15	2,5	3,0
Liste des légumes et gammes	20	2,0	2,5
Liste des pâtisseries et catégorie	10	2,5	4,0
Catégories et fruits et sources d'approvisionnement	15	2,0	2,5
Description des glaces	5	2,5	2,5
Qualité et provenance du pain	15	3,0	2,5
Présentation des animations	15	4,0	2,5
Présentation des repas froids et pique-niques	10	2,5	2,5
Actions de lutte contre le gaspillage alimentaire	15	2,5	2,5
Fiches techniques des produits agro-alimentaires	20	5,0	1,0
Fillère et produits bio	30	1,0	2,0
Liste des gammages par catégorie de convives	15	2,0	
Prise en compte des allergies alimentaires	5		

Note pondérée	Pondération	Elior	Sodexo
Plans alimentaires sur 4 semaines	30	90	75
Projets de menus sur 4 semaines	30	75	120
Liste des hors d'œuvre et gammes	15	38	45
Liste des viandes et gammes	20	50	50
Liste des volailles et gammes	15	38	38
Liste des poissons/produits à base de poissons et gammes	15	38	45
Liste des légumes et gammes	20	40	50
Liste des pâtisseries et catégorie	10	25	40
Catégories et fruits et sources d'approvisionnement	15	30	38
Description des glaces	5	13	13
Qualité et provenance du pain	15	45	38
Présentation des animations	15	60	45
Présentation des repas froids et pique-niques	10	25	25
Actions de lutte contre le gaspillage alimentaire	15	38	38
Fiches techniques des produits agro-alimentaires	20	60	60
Fillère et produits bio	30	150	120
Liste des gammages par catégorie de convives	15	15	15
Prise en compte des allergies alimentaires	5	10	10
Total		823	863
Notation sur 50		17,97	50,00

	Elior	Sodexo
Note qualité	47,97	50,00
Note prix	50,00	49,95
Note totale	97,97	99,95
Classement	2 ^{ème}	1 ^{er}

France Enseignement
Direction du Développement

MAIRIE D'OYONNAX

01 AOUT 2017

HOTEL DE VILLE

Monsieur Michel PERRAUD, Maire
126 rue Anatole France
BP 817
01108 OYONNAX Cedex

Affaire suivie par Laurent KOURNWSKY
Vos réf. : 2017/MP/LK/SD

Paris, le 31 juillet 2017

Courrier recommandé avec AR n° 2C 112 447 8563 9

Objet : Fourniture de repas en liaison froide

Monsieur le Maire,

Nous accusons réception de votre courrier nous informant que notre offre n'a pas été retenue, dans le cadre du marché cité en objet, ce que nous regrettons vivement.

Afin de répondre au mieux à vos attentes, nous avons fait preuve de professionnalisme en apportant une grande attention à votre dossier ainsi qu'une implication sérieuse.

Dans un souci d'amélioration constante, et conformément à l'article 99 du décret n° 2016-30 du 25 mars 2016, relatif aux marchés publics, nous vous remercions de nous communiquer par écrit :

- Le Rapport complet d'Analyses des Offres
- Les motifs exacts et détaillés du rejet de notre offre
- Les caractéristiques et les avantages de l'offre retenue
- Le prix unitaire par repas de l'offre retenue

Nous restons à votre entière disposition et dans l'attente de vos réponses, veuillez agréer, Monsieur le Maire, l'expression de nos respectueuses salutations.


Karine FOUCHARD
Directrice Régionale des Ventes