

**I. OBJET DE LA DELEGATION DE SERVICE PUBLIC :**

La délégation de service public a pour objet l'exploitation du restaurant administratif et de la cafétéria installés à l'hôtel du Département, place du quartier blanc à Strasbourg.

**II. RAPPEL DE LA DECISION ANTERIEURE DE LA COMMISSION**  
**(séance du 19 janvier 2016) :**

Après ouverture des offres, la Commission de délégation de service public demande de procéder à une vérification et une analyse des offres proposées par les sociétés SODEXO, API RESTAURATION, COMPASS GROUP, L'ALSACIENNE DE RESTAURATION, DUPONT RESTAURATION en vue d'une prochaine réunion.

**III. RAPPORT ET DECISION DE LA COMMISSION :**

Le règlement de la consultation définit les critères de jugement des offres suivants :

1. la **valeur technique** de l'offre (pondération 60) appréciée au regard :
  - du "projet qualité produits" du candidat (30 points) ;
  - des solutions de management proposées pour la gestion du restaurant et de la politique d'emploi pour la promotion de l'insertion et l'intégration des personnes handicapées (20 points) ;
  - du système d'encaissement monétique proposé (5 points) ;
  - de la gestion des déchets (5 points).
  
2. le **prix de l'offre** (pondération 40) appréciée au regard :
  - des frais fixes et des prix alimentaires basés sur le coût moyen d'un repas (composé de la moyenne des cinq premières catégories d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert) standard à 80% et d'un repas « bio » à 20% (pondération 35 pts) ;
  
  - de la redevance de partage des gains de productivité (pondération 5 pts).

## 1. La valeur technique

### 1.1 Le "projet qualité produits" / 30 points

#### 1.1.1 Les circuits d'approvisionnement et de conditionnement / 10 points

##### Barème

**10 points : proposition largement adaptée**

**8 points : proposition adaptée:**

**6 points : proposition satisfaisante**

**4 points : proposition insuffisante**

**2 points : proposition inadaptée**

Sociétés	Politique d'achat mise en place par le candidat ou réflexions menées pour favoriser filières courtes, produits locaux, produits bio et produits issus du commerce équitable	Note/10
SODEXO	<b>proposition insuffisante</b> : politique d'achat décrite sommairement, peu de filières courtes effectives et engagement à en développer peu lisible, partenariats locaux identifiés très limités (fruits et légumes avec les jardins de la montagne verte) ou majoritairement sur les produits transformés (pâtes, condiments, produits traiteurs) Un potager est proposé sur le toit de l'hôtel du département pour créer une filière courte mais cette proposition semble difficile à mettre en œuvre car soumise à des contraintes techniques et administratives qui l'amèneront probablement à être écartée. Les produits du commerce équitable et bio sont représentés.	4
API RESTAURATION	<b>proposition largement adaptée:</b> politique d'achat claire, détaillée, personnalisée, très nombreuses filières courtes et partenariats avec des producteurs locaux déjà mis en place et matérialisée par une convention, sélection et référencement de producteurs locaux pour toutes les catégories de produits frais dans un rayon de 80 km, partenariat y compris sur les produits manufacturés (pâtes, condiments, et même thé et café) produits bio et issus du commerce équitable bien représentés	10
COMPASS GROUP	<b>proposition adaptée:</b> politique d'achat détaillée, personnalisée, quelques filières courtes et partenariats avec des producteurs locaux déjà en place, référencement de producteurs locaux dans un rayon de 150 km pour les fruits et légumes, la volaille, le porc, le fromage et certains yaourts, le café produits bio et issus du commerce équitable référencés dans l'offre	8

L'ALSACIENNE DE RESTAURATION	<b>proposition largement adaptée:</b> politique d'achat claire, détaillée, personnalisée, très nombreuses filières courtes et partenariats avec des producteurs locaux déjà mis en place sur de nombreuses catégories de produits. Sélection et référencement de producteurs locaux dans un rayon de 100 km pour toutes les catégories de produits frais, fruits et légumes, (convention SAPAM et Solibio) viandes, volailles, choucroute, partenariat y compris sur les produits manufacturés (pâtes, condiments, boissons, café) produits bio et issus du commerce équitable bien représentés	10
DUPONT RESTAURATION	<b>proposition adaptée:</b> politique d'achat détaillée, personnalisée, des filières courtes privilégiées et l'engagement de partenariats avec des producteurs locaux via un référencement de producteurs locaux dans un rayon de 100 km pour certains produits frais : les fruits et légumes, (partenariat SAPAM et POMONA) la volaille, le porc, le fromage et certains yaourts, produits bio et issus du commerce équitable référencés dans l'offre	8

#### 1.1.2 Les spécificités qualitatives des matières premières utilisées / 10 points

##### Barème

**10 points : proposition largement adaptée**

**8 points : proposition adaptée**

**6 points : proposition satisfaisante**

**4 points : proposition insuffisante**

**2 points : proposition inadaptée**

<b>Sociétés</b>	<b>Gammes et catégorie de produits utilisés, respect de la saisonnalité des fruits et légumes</b>	<b>Note/10</b>
SODEXO	<b>proposition insuffisante :</b> produits de premières gammes bien représentés sur quelques catégories (viande, volailles) mais absents de catégories importantes : 100% des légumes surgelés, plats traiteurs ou semi-élaborés 100% surgelés, 75% des poissons surgelés	4
API RESTAURATION	<b>proposition largement adaptée :</b> produits de premières gammes largement majoritaires sur toutes les catégories de produits : légumes, crudités, cuidités, viande, charcuterie, poisson, volailles taux de produits frais compris entre 80 et 100% engagement au Respect de la saisonnalité	10
COMPASS GROUP	<b>proposition adaptée :</b> la société s'engage à utiliser majoritairement des produits de premières gammes sur la plupart des catégories de produits mais le dossier manque de pourcentage précis sur certaines catégories de produits Engagement au respect de la saisonnalité	8

L'ALSACIENNE DE RESTAURATION	<b>proposition largement adaptée</b> : produits de premières gammes largement majoritaires sur toutes les catégories de produits : légumes, crudités, cuisinés, viande, charcuterie, poisson, volailles taux de produits frais compris entre 80 et 100% engagement au respect de la saisonnalité	10
DUPONT RESTAURATION	<b>proposition largement adaptée</b> : produits de premières gammes largement majoritaires sur toutes les catégories de produits : légumes, crudités, cuisinés, viande, charcuterie, poisson, volailles taux de produits frais compris entre 80 et 100% engagement au Respect de la saisonnalité	10

1.1.3 L'originalité et la variété des menus et les animations proposées / 5 points  
Barème

- 5 points : proposition largement adaptée**
- 4 points : proposition adaptée**
- 3 points : proposition satisfaisante**
- 2 points : proposition insuffisante**
- 1 point : proposition inadaptée**

<b>Sociétés</b>	<b>Originalité et variétés des menus et des animations proposés</b>	<b>Note/5</b>
SODEXO	<b>proposition satisfaisante</b> : menus variés mais standardisés, animations peu nombreuses : terroir et qualité, rendez-vous festifs : fête de la musique, fête de la cuisine, fête de fin d'année et fête du printemps, animation Alsace	3
API RESTAURATION	<b>proposition largement adaptée</b> : menus variés et originaux, 4 types de menus par jour + grillades (terroirs, léger partenariat exclusif Weight Watchers, bio Alsace, du côté de la pâte quiche pizza pâte) animations nombreuses personnalisées et adaptées : 52 à la une (un producteur local mis en avant par semaine), animations thématiques : semaine du goût, repas du partage, réduction déchets, manger bouger, pêche durable..., événements calendaires traditionnels : Noël, carnaval, pâques, un repas gourmet par trimestre, partenariats avec associations caritatives et insertion : action contre la faim caritas ...	5
COMPASS GROUP	<b>proposition largement adaptée</b> : menus variés et originaux, (plat végétarien, plat finesse, plat autour du monde, plat du jour + grillades) animations nombreuses personnalisées et adaptées : escales événementielles (foodtruck=burgers, pizza, kebab) animations thématiques : développement durable, escales terroirs, pays d'Europe, événements calendaires : Noël, Epiphanies, Chandeleur ...	5

L'ALSACIENNE DE RESTAURATION	<b>proposition largement adaptée</b> : menus variés et originaux, 6 choix par catégorie ,4 types de menus par jour + grillades + (« tous au marché », « vive la nature », « vite un bon plat » =cocotte quiche, « bon voyage ou cuisine italienne en alternance »),un repas gastronomique par semaine animations nombreuses personnalisées et adaptées : une animation par semaine : thématiques, voyages, culinaires , sport, animation musicale, food truck, animations calendaires : Noël Epiphanie ...	5
DUPONT RESTAURATION	<b>proposition satisfaisante</b> : menus variés mais se limitant au respect du cahier des charges, animations décrites classiques et peu nombreuses : animation pour les fêtes calendaires, rencontre avec des producteurs, animation développement durable	3

#### 1.1.4 Les différents concepts proposés y compris la vente à emporter / 5 points

##### Barème

**5 points : proposition largement adaptée**

**4 points : proposition adaptée**

**3 points : proposition satisfaisante**

**2 points : proposition insuffisante**

**1 point : proposition inadaptée**

Sociétés	Concepts proposés	Note/5
SODEXO	<b>proposition satisfaisante</b> : concepts proposés peu nombreux et standards mais adaptés : salad' bar, stand cuisine italienne, grillades	3
API RESTAURATION	<b>proposition largement adaptée</b> : concepts proposés nombreux, originaux, personnalisés et adaptés : bar à herbes, bar à jus, cuisine wok, partenariat weight watchers avec suivi sur appli, eau aromatisée aux fruits frais en file d'attente avec nouvelle recette chaque jour, présence des producteurs locaux dans le cadre de 52 à la 1 avec dégustation, bar à riz ...Renouvellement vaisselle, décoration salle à manger	5
COMPASS GROUP	<b>proposition satisfaisante</b> : concepts proposés adaptés mais standards : bar à légumes en libre-service après zone de distribution, stand le boulanger, stand le fromager, le primeur, option de renouvellement mobilier et de VAE à l'entresol	3
L'ALSACIENNE RESTAURATION	DE <b>proposition largement adaptée</b> : concepts proposés nombreux, originaux, personnalisés et adaptés : bar à fruit, bar à smoothie, bar à fromages blancs et toppings, marché de producteurs, café bla bla 3fois par an d'échanges avec les convives, mesure satisfaction façon top chef, ateliers culinaires, commission restauration avec dégustation,	5
DUPONT RESTAURATION	<b>proposition insuffisante</b> : concepts proposés décrits très sommairement, garniture libre-service, restauration éphémère, repas gastronomique, pierrade, « cuisine concept : un par jour » mais peu de précisions	2

Tableau de conclusion sur le critère « projet qualité produit »

<b>Sociétés</b>	<b>Circuit d'approvisionnement et de conditionnement/10</b>	<b>Spécificités qualitatives des matières premières utilisées/10</b>	<b>Originalité et variétés des menus et animations proposées/5</b>	<b>Concepts proposés y compris la vente à emporter / 5</b>	<b>Note /30</b>
SODEXO	4	4	3	3	14
API RESTAURATION	10	10	5	5	30
COMPASS GROUP	8	8	5	3	24
L'ALSACIENNE DE RESTAURATION	10	10	5	5	30
DUPONT RESTAURATION	8	10	3	2	23

*Conclusion :*

Le projet qualités produits des sociétés API et L'ALSACIENNE de RESTAURATION sont excellents, tant au niveau des circuits d'approvisionnement, de la qualité des produits utilisés que de la variété et l'originalité des animations et concepts proposés.

Le projet qualité produits des sociétés COMPASS et DUPONT RESTAURATION sont très satisfaisants mais les filières courtes d'approvisionnement sont moins identifiées et les concepts et animations proposés moins variés et originaux.

Le projet qualité produits de la société SODEXO est insuffisant, très standardisé, peu de filières courtes sont identifiées, l'utilisation des surgelés et des produits déjà préparés est très importante sur certaines catégories de produits et les concepts et animations proposés sont limités et standardisés.

## **1.2 – Les solutions de management et la politique d'emploi / 20 points**

### **1.2.1 Les solutions de management proposées pour la gestion du restaurant / 10 points**

La note sur 10 est attribuée selon la répartition et le barème suivant :

#### **Analyse quantitative en fonction des effectifs proposés sur le site : 4 points**

La note sur 4 est attribuée selon le barème suivant :

- **4 points : proposition largement adaptée**
- **3 points : proposition adaptée**
- **2 points : proposition satisfaisante**
- **1 point : proposition insuffisante**

#### **Analyse qualitative : détails de l'organisation humaine proposée pour l'exploitation du restaurant : 6 points**

La note sur 6 est attribuée le barème suivant :

Notation sur un 1 point de chaque item ci-dessous

- Qualité de la présentation de l'organisation fonctionnelle de l'équipe sur site
  - Composition et organisation des équipes support et lien avec l'équipe sur site
  - Qualification, références et expériences du chef gérant
  - Qualification, référence et expériences du chef de cuisine
  - Modalités d'organisation de la reprise du personnel et évolution de la masse salariale
  - Politique de formation
- 
- **1 point : proposition très satisfaisante**
  - **0,5 point : proposition satisfaisante**
  - **0 : proposition insuffisante**

## Analyse quantitative

Sociétés	<b>Effectif présent au sein du restaurant administratif de l'Hôtel du département</b>	Points /4
SODEXO	8 personnes pour 8 ETP -1 Directeur de restaurant -1 chef de cuisine -1 second de cuisine -1 cuisinier - 4 employés polyvalents	2
API RESTAURATION	9 personnes pour 8,5 ETP - 1 chef gérant - 1 chef de cuisine - 1 cuisinier - 1 cuisinier-pâtissier - 5 employés de restauration	3
COMPASS GROUP	9 personnes pour 8, 5 ETP - 1 chef gérant - 1 chef de cuisine - 1 second de cuisine - 1 cuisinier - 6 employés polyvalents	3
L'ALSACIENNE DE RESTAURATION	11 personnes pour 10 ETP - 1 directeur d'exploitation - 1 chef de cuisine - 1 second de cuisine - 1 cuisinier tournant - 1 employé administratif - 1 employé de restauration - 2 employés polyvalents à temps plein -3 employés polyvalents à temps partiel	4
DUPONT Restauration	10 personnes pour 9 ETP - 1 chef gérant - 1 chef de cuisine - 1 second de cuisine - 4 employés de restauration à temps plein - 3 employés de restauration à temps partiel	4

## Analyse qualitative

Sociétés	Détails de l'organisation humaine proposée pour l'exploitation du restaurant :	Points /6
SODEXO	<p>L'effectif proposé semble limité et la description de l'organisation fonctionnelle sur site reste généraliste. <b>0,5 pt</b></p> <p>Les équipes supports sont très étoffées avec des compétences multiples mais les modalités et les fréquences d'interaction avec les équipes du restaurant ne sont pas détaillées. <b>0,5 pt</b></p> <p>Le directeur de restaurant est qualifié (CAP et un BEP) et dispose d'une expérience tant en restauration collective qu'en restauration traditionnelle <b>1 pt</b>.</p> <p>La qualification et les expériences du chef cuisinier ne sont pas détaillées <b>0 pt</b></p> <p>Les modalités de reprise du personnel sont bien exposées en revanche l'étude du compte d'exploitation prévisionnel montre une absence d'évolution de la masse salariale sur la durée de la DSP ce qui interroge sur l'évolution de l'effectif en place au cours de la DSP soit en terme quantitatif soit en terme de niveau de qualifications ou d'expérience. <b>0,5 pt</b></p> <p>La politique de formation des équipes est décrite précisément, planifiée et complète (sécurité, hygiène, sensibilisation au développement durable...) <b>1pt</b></p>	3,5
API RESTAURATION	<p>L'effectif proposé semble adapté et description de l'organisation fonctionnelle est détaillée, la répartition des rôles de chacun des membres de l'équipe est précise, un planning et une localisation sur plan des postes de travail est fournie à l'appui de l'offre. <b>1pt</b></p> <p>Les équipes supports sont étoffées avec diverses compétences tant en matière de management que de support restauration et les modalités d'interaction avec les équipes du restaurant sur site sont précisées <b>1pt</b>.</p> <p>Le chef gérant est qualifié (CAP et un BEP) et dispose d'une expérience tant en restauration collective (maison de la Région) qu'en restauration traditionnelle et gastronomique. Il a été lauréat d'un prix interne (API d'or en 2013) <b>1 pt</b>.</p> <p>Le chef cuisinier est qualifié (CAP et BP), expérimenté dans différents secteurs d'activité, elle a été 2<sup>ème</sup> au trophée des femmes chefs et a reçu la médaille de bronze dans le cadre de l'olympiade nationale des métiers .<b>1 pt</b></p> <p>Les modalités de reprise du personnel sont bien exposées. L'évolution de la masse salariale sur la durée de la DSP est cohérente <b>1 pt</b></p> <p>La politique de formation des équipes est décrite précisément et complète : il existe un institut de formation intégré à la société qui dispense des formations en matière de sécurité, d'hygiène, de sensibilisation au goût, d'encadrement ,de sensibilisation au développement durable, un planning des formations est fourni. <b>1pt</b></p>	6

COMPASS GROUP	<p>L'effectif proposé semble adapté et la description de l'organisation fonctionnelle est détaillée, la répartition des rôles de chacun des membres de l'équipe est précise et planifiée. <b>1pt</b></p> <p>Les équipes supports sont étoffées avec des compétences en matière de management et en support restauration (nutritionniste) et les modalités d'interaction avec les équipes du restaurant sont détaillées (fréquence de rencontres définies) <b>1 pt.</b></p> <p>Le chef gérant est qualifié (CAP et un BEP) et dispose d'une expérience tant en restauration collective (Préfecture) qu'en restauration traditionnelle et gastronomique. <b>1 pt.</b></p> <p>Le chef cuisinier est qualifié (CAP), très expérimenté dans différents secteurs d'activité, (collectif, traditionnel, à l'international) il a été 10 fois finaliste au Trophée d'or Compass au niveau National. <b>1 pt</b></p> <p>Les modalités de reprise du personnel sont bien exposées et l'évolution de la masse salariale sur la durée de la DSP est cohérente <b>1 pt</b></p> <p>La politique de formation des équipes est décrite précisément et complète : il existe un institut de formation intégré (académie compass group) à la société qui dispense des formations en matière de sécurité, d'hygiène, de sensibilisation au goût, d'encadrement ,de sensibilisation au développement durable, un planning des formations est fourni . Cet institut vise en outre à offrir un parcours professionnalisant <b>1pt</b></p>	6
L'ALSACIENNE DE RESTAURATION	<p>L'effectif proposé semble largement adapté mais la description de l'organisation fonctionnelle est sommaire notamment concernant la répartition des rôles de chacun des membres de l'équipe. <b>0,5pt</b></p> <p>Les équipes supports sont étoffées avec des compétences en matière de management et en support restauration mais les modalités d'interaction avec les équipes du restaurant sont peu détaillées <b>0,5 pt.</b></p> <p>Le directeur de la restauration est très qualifié (CAP, BEP, BTS) et dispose d'une expérience en restauration collective. <b>1 pt.</b></p> <p>Le chef cuisinier est très qualifié (CAP Bac deug), expérimenté dans différents secteurs d'activité collective (Conseil de l'Europe) et traditionnelle gastronomique. <b>1 pt</b></p> <p>Les modalités de reprise du personnel sont bien exposées. L'évolution de la masse salariale sur la durée de la DSP est cohérente <b>1 pt</b></p> <p>La politique de formation des équipes est claire et complète : audit de départ, formations en matière de sécurité, d'hygiène, cuisson basse température, équilibre d'encadrement, de sensibilisation au développement durable, parcours qualifiant <b>1pt</b></p>	5
DUPONT RESTAURATION	<p>L'effectif proposé est adapté et la description de l'organisation fonctionnelle est détaillée, la répartition des rôles de chacun des membres de l'équipe est précise et planifiée. <b>1pt</b></p> <p>Les équipes supports sont étoffées avec des compétences en matière de management et en support restauration (nutritionniste,) et les modalités d'interaction avec les équipes du restaurant sont détaillées (fréquence de rencontres définies) <b>1 pt.</b></p>	5,5

	<p>Le chef gérant est qualifié (CAP) et dispose d'une expérience tant en restauration collective (Alstom) qu'en restauration traditionnelle. <b>1 pt.</b></p> <p>Le chef cuisinier est qualifié (CAP), et a une expérience dans différents secteurs d'activité, (collectif, traditionnel,) <b>1 pt</b></p> <p>Les modalités de reprise du personnel sont très bien exposées et planifiées, en revanche l'étude du compte d'exploitation prévisionnel montre évolution de la masse salariale incohérente (baisse) sur la durée de la DSP ce qui interroge sur l'évolution de l'effectif en place soit en terme quantitatif soit en terme de niveau de qualifications ou d'expérience <b>0,5pt</b></p> <p>La politique de formation des équipes est décrite précisément et complète : il existe un partenariat avec centre de formation spécialisé(Ceforest) à la société qui dispense des formations en matière de sécurité, d'hygiène, de sensibilisation au goût, diététique encadrement ,de sensibilisation au développement durable, <b>1pt</b></p>	
--	--	--

1.2.2 La politique d'emploi proposée pour la promotion de l'insertion et l'intégration des personnes handicapées / 10 points

La note sur 10 est attribuée selon la répartition et le barème suivant :

Notation sur 5 points de la politique d'emploi développée en faveur de l'insertion

Notation sur 5 points de la politique d'emploi développée en faveur de l'intégration des personnes en situation de handicap

Barème :

**5 points : proposition largement adaptée**

**4 points : proposition adaptée**

**3 points : proposition satisfaisante**

**2 points : proposition insuffisante**

**1 point : proposition inadaptée**

Sociétés	Actions proposées pour la promotion de l'insertion	Note/5
SODEXO	<b>Proposition adaptée</b> : la description de la politique d'insertion dans le cadre propre de la gestion du restaurant reste sommaire (partenariat avec une association insertion « jardins de la montagne verte », en revanche la société met en avant une politique ambitieuse du groupe en s'engageant à développer un dispositif d'Insertion propre au groupe dénommé « Inserxo » qui repose sur un partenariat à bâtir avec les services insertion du Département qui serait matérialisé par une convention pour mettre en place une politique de placement à l'emploi de bénéficiaires du RSA et de développement d'une politique d'apprentissage et de VAE.	4
API RESTAURATION	<b>Proposition adaptée</b> : la description de la politique en matière d'insertion est personnalisée : au niveau de la gestion du restaurant elle se matérialise par l'engagement de reprendre du personnel en insertion au sein des équipes. Par ailleurs au travers d'animations et lors de repas améliorés les bénéfices réalisés sont reversés à des associations locales œuvrant pour l'insertion sociale et professionnelle.	4
COMPASS GROUP	<b>Proposition adaptée.</b> La description de la politique en matière d'insertion est personnalisée : au niveau de la gestion du restaurant elle se matérialise par l'engagement de reprendre du personnel en insertion au sein des équipes. Par ailleurs au travers de son institut de formation le groupe s'engage à développer les parcours d'insertion des personnes et cet enjeu est un des axes majeurs du programme RSE (Responsabilité Sociale de l'Entreprise) du groupe, Région parisienne il est membre de l'école de la deuxième chance et participe à des forums emplois et s'engage à développer ses démarches en local.	4
L'ALSACIENNE DE RESTAURATION	<b>Proposition adaptée</b> : La description de la politique en matière d'insertion est personnalisée : au niveau de la gestion du restaurant elle se matérialise par l'engagement de reprendre du personnel en insertion au sein des équipes. Par ailleurs la société développe des actions de remise à l'emploi de personnes en insertion avec des opérations de job dating « 100 emplois ,100 chances » et réalise des heures d'insertion dans le cadre du Relais chantier de Strasbourg.	4
DUPONT RESTAURATION	<b>Proposition satisfaisante</b> : la description de la politique d'insertion reste sommaire. Dans le cadre de la gestion du restaurant elle se matérialise par l'engagement d'intégrer au moins une personne en insertion. La société met en avant une politique ambitieuse du groupe s'appuyant sur les acteurs locaux de l'insertion et cite des partenariats avec des associations ou établissements acteurs dans ce domaine mais aucune au niveau régional.	3

Sociétés	Actions en faveur de l'intégration des personnes en situation de handicap	Note/5
SODEXO	<b>Proposition insuffisante</b> : en matière de politique en faveur de l'intégration des personnes en situation du handicap la description des actions est sommaire, au niveau de la DSP l'offre de la société se limite à l'emploi d'un salarié en situation de handicap. L'offre fait mention de bonnes pratiques au sein de l'entreprise comme des partenariats avec des ESAT pour de la sous-traitance mais aucune précision n'est donnée et aucun engagement n'est pris pour mettre en œuvre ce type de pratique dans le cadre de la DSP.	2
API RESTAURATION	<b>Proposition largement adaptée</b> : la description est personnalisée et détaillée. Plusieurs actions sont développées dans le cadre de la DSP : personnel en situation de handicap au sein de l'équipe, partenariat avec CAP Emploi, la SAMETH et l'ADAPEI au niveau local pour les produits issus du maraîchage, linge de cuisine nettoyé par un ESAT.	5
COMPASS GROUP	<b>Proposition adaptée</b> : en matière de politique en faveur de l'intégration des personnes en situation du handicap: la description est personnalisée la société s'engage à la reprise d'un salarié en situation de handicap et s'engage à construire un partenariat avec un ESAT local qu'elle identifie dans son offre et a signé une convention d'objectif en 2006 avec l'AGEFIPH et différentes associations intervenant dans le champ du handicap.	4
L'ALSACIENNE DE RESTAURATION	<b>Proposition adaptée</b> : en matière de politique en faveur de l'intégration des personnes en situation du handicap: la description est personnalisée la société s'engage à la reprise d'un salarié en situation de handicap, à développer l'intégration de travailleurs handicapés, à construire un partenariat avec un ESAT et des entreprises adaptées au niveau local. Ces objectifs sont matérialisés dans une convention d'objectif signée avec l'AGEFIPH en 2010	4
DUPONT RESTAURATION	<b>Proposition satisfaisante</b> : la description de la politique en faveur du handicap dans le cadre propre de la gestion du restaurant reste sommaire. Elle se matérialise par l'engagement d'intégrer au moins une personne reconnue travailleur handicapé. La société met en avant une politique ambitieuse du groupe s'appuyant sur les acteurs locaux du handicap et cite des partenariats avec des associations ou établissements (ESAT) acteurs dans ce domaine mais aucun partenariat n'est identifié au niveau local.	3

Tableau de conclusion sur le critère organisation humaine « solutions de management proposées et politique d'emploi pour la promotion de l'insertion et l'intégration des personnes en situation de handicap »

<b>Sociétés</b>	<b>Solutions de management proposées 10 points</b>	<b>Politique emploi : Insertion et handicap 10 points</b>	<b>Note/20</b>
SODEXO	5,5	6	11,5
API RESTAURATION	9	9	18
COMPASS GROUP	9	8	17
L'ALSACIENNE DE RESTAURATION	9	8	17
DUPONT RESTAURATION	9,5	6	15,5

*Conclusion :*

Les offres des sociétés API, COMPASS, l'ALSACIENNE et DUPONT Restauration sont très satisfaisantes sur le plan du nombre des effectifs proposés et des solutions de management proposées néanmoins l'offre de la société DUPONT interroge compte-tenu de l'évolution à la baisse de la masse salariale sur la durée de la DSP. L'offre de la société SODEXO est très sommaire et standardisée et les effectifs semblent insuffisants.

Au niveau de la politique d'emploi en faveur de l'insertion et de l'intégration des personnes en situation de handicap, l'offre de la société API est très précise et très satisfaisante avec des partenariats nombreux, les offres des sociétés COMPASS et l'ALSACIENNE sont moins développées mais restent très satisfaisantes.

Les offres des sociétés SODEXO et DUPONT sont trop généralistes.

### **1.3 – Le système d'encaissement monétique / 5 points**

La note sur 5 est attribuée selon la répartition et le barème suivant :

Notation sur un 1 point de chaque item ci-dessous

- Qualité de la présentation globale du système proposé
- Equipements mis à disposition
- Système de suivi et de pilotage de la gestion des accès et des comptes
- Statistiques proposées
- Modalités de rechargement des comptes proposées

#### **Barème :**

**1 point : proposition très satisfaisante**

**0,5 point : proposition satisfaisante**

**0 point : proposition insuffisante**

<b>Sociétés</b>	<b>Détails de la configuration du système d'encaissement monétique proposé</b>	<b>Note/5</b>
SODEXO	<p><b>La présentation globale du système proposé est très satisfaisante :</b> Claire, détaillée, partenariat avec la société JES solution MONEWIN 2, solution évolutive <b>1 pt</b></p> <p><b>La proposition concernant les équipements mis à disposition est très satisfaisante</b> 3 Caisses tactiles, bornes TPE, maintenance des équipements inclus, hotline <b>1 pt</b></p> <p>La proposition concernant le <b>système de suivi et de pilotage de la gestion des accès et des comptes est satisfaisante :</b> l'outil proposé semble très performant mais des précisions seraient nécessaires quant à la répartition des rôles entre le département et le délégataire pour les modalités de pilotage de la gestion des accès, les modalités de création, Mise à jour ou suppression des comptes, les modalités de reporting et de formation <b>.0,5pt</b></p> <p><b>La proposition concernant les statistiques proposées est très satisfaisante</b> tant au niveau des fonctionnalités que des supports avec même des informations de sensibilisation nutritionnelle ou anti-gaspillage et des systèmes de fidélisation <b>1pt</b></p> <p><b>La proposition concernant les modalités de rechargement des comptes est très satisfaisante :</b> borne, caisse via CB, internet <b>1 Pt</b></p>	4,5
API RESTAURATION	<p><b>La présentation globale du système proposé (clarté, pertinence, détail) est très satisfaisante :</b> Claire, détaillée, partenariat avec la société GIL Restauration, solution évolutive <b>1 pt</b></p> <p><b>- la proposition concernant les équipements mis à disposition est très satisfaisante</b> 3 Caisses tactiles, bornes TPE, maintenance des équipements inclus, hotline <b>1 pt</b></p> <p>- La proposition concernant le <b>système de suivi et de pilotage de la gestion des accès et des comptes est satisfaisante :</b> l'outil proposé semble très performant mais des précisions seraient nécessaires quant à la répartition des rôles entre le département et le délégataire pour les modalités de pilotage de la gestion des accès, les modalités de création, Mise à jour ou suppression des comptes, les modalités de reporting et de formation. <b>0,5pt</b></p>	4

	<p><b>La proposition concernant les statistiques proposées est très satisfaisante</b> tant au niveau des fonctionnalités que des supports <b>1pt</b></p> <p><b>La proposition concernant les modalités de rechargement des comptes est satisfaisante :</b></p> <p>En caisse, via CB, borne <b>ou</b> application mobile internet</p>	
COMPASS GROUP	<p><b>La présentation globale du système proposé est satisfaisante :</b> Claire mais très sommaire <b>0,5 pt</b></p> <p>- <b>la proposition concernant les équipements mis à disposition est très satisfaisante</b> 4 Caisses tactiles, bornes, TPE, maintenance des équipements inclus, hotline <b>1 pt</b></p> <p>- La proposition concernant le <b>système de suivi et de pilotage de la gestion des accès et des comptes est satisfaisante :</b> l'outil proposé semble performant mais sa description reste sommaire en revanche un poste est mis à disposition pour la création des comptes leur mise à jour ou suppression. <b>0,5pt</b></p> <p>-<b>La proposition concernant les statistiques proposées est satisfaisante :</b> engagement à respecter les demandes prévues au cahier des charges mais aucunes autres possibilités proposées, pas de précisions sur les supports <b>0,5 pt</b></p> <p>-<b>La proposition concernant les modalités de rechargement des comptes est satisfaisante :</b> caisse via CB, borne <b>0,5 Pt</b></p>	3
L'ALSACIENNE DE RESTAURATION	<p><b>La présentation globale du système proposé est très satisfaisante :</b> Claire, détaillée, partenariat avec la société JES solution MONEWIN 2, solution évolutive <b>1 pt</b></p> <p>- <b>la proposition concernant les équipements mis à disposition est très satisfaisante</b> 3 Caisses tactiles, bornes TPE, maintenance des équipements inclus, hotline <b>1 pt</b></p> <p>- La proposition concernant le <b>système de suivi et de pilotage de la gestion des accès et des comptes est satisfaisante :</b> l'outil proposé semble très performant mais des précisions seraient nécessaires quant à la répartition des rôles entre le département et le délégataire pour les modalités de pilotage de la gestion des accès, les modalités de création, Mise à jour ou suppression des comptes, les modalités de reporting et de formation <b>.0,5pt</b></p> <p>-<b>La proposition concernant les statistiques proposées est très satisfaisante</b> tant au niveau des fonctionnalités que des supports avec même des informations de sensibilisation nutritionnelle ou anti-gaspi et des systèmes de fidélisation <b>1pt</b></p> <p>-<b>La proposition concernant les modalités de rechargement des comptes est satisfaisante :</b> borne, caisse via CB, internet mais il n'est pas précisé si MONEWEB est inclus dans l'offre <b>0,5 Pt</b></p>	4

DUPONT RESTAURATION	<p><b>La présentation globale du système proposé est insuffisante</b> car très sommaire <b>0 pt</b></p> <p>- <b>la proposition concernant les équipements mis à disposition est insuffisante</b> : aucune information précise sur le matériel mis à disposition <b>0 pt</b></p> <p>- La proposition concernant le <b>système de suivi et de pilotage de la gestion des accès et des comptes est insuffisante</b> : aucune information précise quant à la répartition des rôles entre le département et le délégataire pour les modalités de pilotage de la gestion des accès, les modalités de création, mise à jour ou suppression des comptes, les modalités de reporting et de formation <b>.0 pt</b></p> <p>-<b>La proposition concernant les statistiques proposées très satisfaisante</b> engagement à respecter les demandes prévues au cahier des charges et à pouvoir développer d'autres statistiques pas de précisions sur les supports <b>0,5 Pt</b></p> <p>-<b>La proposition concernant les modalités de rechargement des comptes est satisfaisante</b> : caisse via CB, internet ou borne <b>1pt</b></p>	1,5
------------------------	---	-----

Conclusion :

Les offres des sociétés SODEXO API RESTAURATION et l'ALSACIENNE DE RESTAURATION sont très satisfaisantes : les sociétés présentent un système d'encaissement monétique de manière détaillée qui comprend toutes les fonctionnalités attendues même si des précisions devront être apportées le cas échéant lors de négociation concernant les modalités de rechargement des comptes et le système de pilotage de la création des accès . L'offre de la société COMPASS est satisfaisante : la société a peu détaillé le système et l'équipement proposé mais s'engage néanmoins sur l'ensemble des fonctionnalités requises même si des précisions doivent aussi être apportées sur les possibilités offertes en matière de rechargement des comptes.

L'offre de la société DUPONT est insuffisante : la société a présenté son système d'encaissement de manière trop sommaire pour s'assurer que toutes les fonctionnalités attendues sont comprises dans l'offre.

## 1.4 – La gestion des déchets / 5 points

La note sur 5 est attribuée selon la répartition et le barème suivant :

Notation sur un 1 point de chaque item ci-dessous

- qualité globale de la démarche de gestion des déchets
- actions mises en place pour la gestion des déchets en amont
- actions mises en place pour la gestion des déchets lors des retours plateaux
- actions mises en place pour la gestion des déchets en aval cuisine
- Système de Recyclage et de valorisation des déchets proposé

**1 point : proposition très satisfaisante**

**0,5 point: proposition satisfaisante**

**0 point : proposition insuffisante**

Sociétés	Démarche de gestion des déchets proposée	Note/5
SODEXO	<p>La démarche globale est claire et adaptée mais elle est décrite de manière sommaire et standardisée. <b>0,5pt</b></p> <p>Au niveau du tri en amont la société s'engage sur la réduction des déchets grâce à la réduction des emballages. <b>1 pt</b></p> <p>Au niveau des retours plateaux des bacs de tri sont mis à disposition et une sensibilisation des convives se matérialise par des affichages et des animations ciblées. <b>0,5 pt</b></p> <p>En aval au niveau de la cuisine un tri des déchets est effectué en séparant les bio-déchets des autres, une sensibilisation des personnels est effectuée par le biais d'affichage, dans le cadre de la formation interne et une attention est apportée à la réduction des consommations d'eau. <b>1Pt</b></p> <p>Au niveau du recyclage et de la valorisation la société sous-traite aux prestataires Véolia et Agrivalor pour les biodéchets. <b>1pt</b></p>	4
API RESTAURATION	<p>La démarche globale est adaptée, elle est ancienne dans la société et reconnue puisque la société a été distinguée en 2010,2012 et 2013 comme lauréat France dans le cadre de la semaine européenne de réduction des déchets pour sa lutte contre le gaspillage alimentaire. <b>1pt</b></p> <p>Des actions sont mises en place pour le tri en amont, notamment par la réduction des emballages favorisée par les circuits courts d'approvisionnement. <b>1pt</b></p> <p>Au niveau du retour plateaux des bacs de tri sont mis à disposition les convives sont sensibilisés tout au long de l'année par des affichages permanents, de nombreuses animations ponctuelles ciblées et un « gaspillopain » est mis en place qui les sensibilise au gaspillage et les implique dans la lutte contre le gaspillage du pain au quotidien sous forme de challenge collectif <b>1pt</b></p> <p>En aval au niveau de la cuisine un tri des déchets est effectué en séparant les bio-déchets des autres, une sensibilisation des personnels est effectuée par le biais d'affichage et dans le cadre de la formation interne <b>1 pt</b></p> <p>Au niveau du recyclage et de la valorisation la société sous-traite aux prestataires Schroll et Recybio pour les biodéchets. <b>1pt</b></p>	5

COMPASS GROUP	<p>La démarche globale est claire, la société est engagée depuis longtemps sur cette problématique et a développé son système TRIM TRAX qui couvre l'ensemble du process dans le cadre d'un programme RSE (responsabilité sociale de l'entreprise) reconnu <b>1 pt</b></p> <p>Des actions sont mises en place pour le tri en amont, notamment par la réduction des emballages, le tri dès la livraison. <b>1 pt</b></p> <p>Au niveau des retours plateaux des bacs de tri sont mis à disposition et une sensibilisation des convives se matérialise par des affichages et des animations ciblées. <b>0,5 pt</b></p> <p>En aval au niveau de la cuisine un tri des déchets est effectué en séparant les bio-déchets des autres, une sensibilisation des personnels est effectuée par le biais d'affichage, dans le cadre de la formation interne et une attention est apportée à la réduction des consommations d'eau. <b>1Pt</b></p> <p>Au niveau du recyclage et de la valorisation sont assurés par des prestataires qui ne sont pas mentionnés. <b>0,5pt</b></p>	4
L'ALSACIENNE DE RESTAURATION	<p>La démarche globale de la société est claire et détaillée, la problématique du développement durable est intégrée à tout le process de production une attention particulière est portée à l'optimisation des consommations d'eau et les produits utilisés en cuisine sont des produits « ecolabel » et « ecocert » <b>1pt</b></p> <p>Des actions sont mises en place pour le tri en amont, notamment par la réduction des emballages. <b>1 pt</b></p> <p>Au niveau des retours plateaux des bacs de tri sont mis à disposition et une sensibilisation des convives se matérialise par des affichages et des animations ciblées. <b>0,5 pt</b></p> <p>En aval au niveau de la cuisine un tri des déchets est effectué en séparant les bio-déchets des autres, une sensibilisation des personnels est effectuée par le biais de la signalétique, dans le cadre de la formation interne. <b>1Pt</b></p> <p>Au niveau du recyclage et de la valorisation la société sous-traite au prestataire Véolia pour les biodéchets comme pour les autres. <b>1pt</b></p>	4,5
DUPONT RESTAURATION	<p>La démarche globale est claire et adaptée mais elle est décrite de manière sommaire et standardisée. <b>0,5pt</b></p> <p>Au niveau du tri en amont la société s'engage sur la réduction des déchets grâce à la formation au tri dès la livraison. <b>0,5 pt</b></p> <p>Au niveau des retours plateaux des bacs de tri sont mis à disposition et une sensibilisation des convives se matérialise par des affichages et des animations ciblées. <b>0,5 pt</b></p> <p>En aval au niveau de la cuisine le process de tri est décrit très sommairement. <b>0,5 Pt</b></p> <p>Au niveau du recyclage et de la valorisation la société sous-traite aux prestataires SITA et VALOREST pour les biodéchets. <b>1pt</b></p>	3

*Conclusion :*

Les sociétés ont répondu aux attentes relatives à la gestion des déchets décrites dans le cahier des charges. Le traitement a été envisagé en amont dans les cuisines, dans la salle de restauration lors du retour plateaux et en aval avec une solution de collecte et de valorisation des différents déchets. Chaque société a fait le choix d'un autre opérateur capable de trier et valoriser ses déchets.

L'offre de la société API propose en outre des animations et des concepts originaux pour impliquer les convives dans cette démarche qui lui ont valu d'être récompensé à 3 reprises au niveau national.

Tableau de conclusion sur le critère de la valeur technique

<b>Sociétés</b>	<b>Projet qualité produits/30</b>	<b>Solutions de management proposées et politique emploi insertion et handicap/20</b>	<b>Système d'encaissement monétique /5</b>	<b>Gestion des déchets/5</b>	<b>Note /60</b>	<b>Classe-ment</b>
SODEXO	14	11,5	4,5	4	34	5
<b>API RESTAURATION</b>	<b>30</b>	<b>18</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>57</b>	<b>1</b>
COMPASS GROUP	24	17	3	4	48	3
L'ALSACIENNE DE RESTAURATION	30	17	4	4,5	55,5	2
DUPONT RESTAURATION	23	15,5	1,5	3	43	4

## 2. Le prix

### 2.1 Frais fixes et prix alimentaires

#### 2.1.1 Les frais fixes

Ci-après les prix proposés en euros HT par tranche de fréquentation :

<b>Sociétés</b>	<b>Tranche de fréquentation et prix</b>				
<b>SODEXO</b>	Tranche 1 100 à 249	Tranche 2 250 à 349	Tranche 3 350 à 449	Tranche 4 450 à 549	Tranche 5 550 à 650
	6,58	3,69	<b>2,92</b>	2,10	1,67
<b>API RESTAURATION</b>	Tranche 1 100 à 249	Tranche 2 250 à 349	Tranche 3 350 à 449	Tranche 4 450 à 549	Tranche 5 550 à 650
	6,18	4,13	<b>3,47</b>	3,01	2,67
<b>COMPASS GROUP</b>	Tranche 1 100 à 249	Tranche 2 250 à 349	Tranche 3 350 à 449	Tranche 4 450 à 549	Tranche 5 550 à 650
	4,00	3,37	<b>3,25</b>	3,04	2,61
<b>L'ALSACIENNE DE RESTAURATION</b>	Tranche 1 100 à 249	Tranche 2 250 à 349	Tranche 3 350 à 449	Tranche 4 450 à 549	Tranche 5 550 à 650
	3,60	2,83	<b>2,65</b>	2,32	2,00
<b>DUPONT RESTAURATION</b>	Tranche 1 100 à 249	Tranche 2 250 à 349	Tranche 3 350 à 449	Tranche 4 450 à 549	Tranche 5 550 à 650
	3,45	3,26	<b>3,28</b>	3,08	2,83

**Pour le calcul du prix de l'offre la tranche retenue est la tranche 3 dite tranche de référence correspondant à la tranche de fréquentation actuelle et estimée pour la durée de la DSP.**

### 2.1.2 Les prix alimentaires

Le calcul des prix alimentaires est basé sur le coût moyen d'un repas (composé de la moyenne des cinq premières catégories d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert) selon la formule suivante :

Moyenne des cinq premières catégories d'un repas standard (entrée, plat principal et dessert) X 80% + moyenne des cinq premières catégories d'un repas "bio" (entrée, plat principal et dessert) X 20%.

Sociétés	Prix alimentaire moyen d'un repas standard	Prix alimentaire moyen d'un repas "bio"	Moyenne d'un repas standard à 80% et d'un repas "bio" à 20%
SODEXO	3,56	5,27	3,902
API RESTAURATION	2,3102	2,6922	2,3866
COMPASS GROUP	2,8428	4,326	3,13944
L'ALSACIENNE DE RESTAURATION	3,4425	3,927	3,5394
DUPONT RESTAURATION	3,22178	4,0633	3,390084

*Conclusion frais fixes et prix alimentaires :*

Sociétés	Frais fixes	Moyenne d'un repas standard à 80% et d'un repas "bio" à 20%	Total frais fixes + prix alimentaires	Note / 35	Classement
SODEXO	2,92	3,902	6,822	30,05	5
<b>API RESTAURATION</b>	<b>3,47</b>	<b>2,3866</b>	<b>5,8566</b>	<b>35,00</b>	<b>1</b>
COMPASS GROUP	3,25	3,13944	6,38944	32,08	3
L'ALSACIENNE DE RESTAURATION	2,65	3,5394	6,1894	33,12	2
DUPONT RESTAURATION	3,28	3,390084	6,670084	30,73	4

La note du 1<sup>er</sup> sous-critère prix est calculée selon la formule suivante :  
 (prix de l'offre la moins disante / prix de l'offre examinée) X 35

## **2.2 Redevance de partage des gains de productivité**

L'ensemble des sociétés a signé l'annexe 7 relative à la redevance de partage des gains de productivité. Les cinq sociétés ont présenté des comptes d'exploitation (pour chacune des quatre années d'exécution de la délégation de service public) complets et cohérents.

Tableau de conclusion sur le critère du prix de l'offre :

Sociétés	Frais fixes et prix alimentaires / 35 points	Redevance de partage des gains de productivité / 5 points	Note / 40	Classement
SODEXO	30,05	5	35,5	5
<b>API RESTAURATION</b>	<b>35,00</b>	<b>5</b>	<b>40</b>	<b>1</b>
COMPASS GROUP	32,08	5	37,08	3
L'ALSACIENNE DE RESTAURATION	33,12	5	38,12	2
DUPONT RESTAURATION	30,73	5	35,73	4

**Nombre de points et classement général :**

Sociétés	Critère 1 Valeur technique / 60 points	Critère 2 Prix de l'offre / 40 points	Total général / 100 points	Classement
<b>API RESTAURATION</b>	<b>57</b>	<b>40</b>	<b>97</b>	<b>1</b>
L'ALSACIENNE DE RESTAURATION	55,5	38,12	93,62	2
COMPASS GROUP	48	37,08	85,08	3
DUPONT RESTAURATION	43	35,73	78,73	4
SODEXO	34	35,5	69,5	5

L'offre de la société API Restauration se distingue sensiblement des autres offres en proposant une prestation de grande qualité qui répond de manière largement adaptée aux attentes du département .En outre la société API RESTAURATION propose une offre attractive au niveau du coût des repas proposés.

Les offres des sociétés L'ALSACIENNE DE RESTAURATION et COMPASS GROUP proposent aussi des prestations de qualité qui répondent de manière adaptée aux attentes du Département, mais certains éléments de l'offre sont traités de manière trop généraliste et nécessiteraient des précisions. Au niveau des tarifs, ces sociétés proposent des tarifs plus élevés qu'API mais relativement compétitifs.

Les offres des sociétés SODEXO et DUPONT RESTAURATION sont satisfaisantes mais ne répondent pas pleinement aux attentes du département tant au niveau du projet qualité produits qu'en matière de prix.

Il est donc proposé de retenir pour une phase de négociations les sociétés API, L'ALSACIENNE DE RESTAURATION et COMPASS GROUP

Ces négociations porteront notamment sur les points suivants :

Pour la société API :

- obtenir des précisions sur la déclinaison de la politique d'insertion au niveau de la gestion du restaurant
- obtenir des précisions concernant le système d'encaissement monétique et notamment sur les modalités de créations des comptes et de rechargement des comptes
- sécuriser et consolider les engagements pris dans l'offre
- obtenir une amélioration de l'offre en matière de frais fixes

Pour la société L'ALSACIENNE DE RESTAURATION :

- obtenir des précisions concernant les solutions de management proposées et notamment la répartition des rôles au sein des équipes
- obtenir des précisions sur la déclinaison de la politique d'insertion et d'intégration du handicap au niveau de la gestion du restaurant
- obtenir des précisions concernant le système d'encaissement monétique et notamment sur les modalités de créations des comptes et de rechargement des comptes
- sécuriser et consolider les engagements pris dans l'offre
- obtenir une amélioration de l'offre en matière de prix alimentaires

Pour la société COMPASS GROUP:

- obtenir des précisions et des engagements sur les circuits d'approvisionnements
- obtenir des précisions et des engagements sur les gammes utilisées pour certaines catégories de produits
- obtenir des précisions et améliorations concernant les concepts proposés
- obtenir des précisions sur la déclinaison de la politique d'intégration du handicap et d'insertion au niveau de la gestion du restaurant
- obtenir des précisions concernant le système d'encaissement monétique et notamment sur les modalités de créations des comptes et de rechargement des comptes
- sécuriser et consolider les engagements pris dans l'offre
- obtenir une amélioration de l'offre en matière des frais fixes

## Répartition des points et barème détaillé de notation pour les sous-critères de la Valeur Technique des Offres

### 1.1 Le "projet qualité produits" / 30 points

#### 1.1.1 Les circuits d'approvisionnement et de conditionnement / 10 points

##### Barème

**10 points : proposition largement adaptée:** politique d'achat claire, détaillée, personnalisée, très nombreuses filières courtes et partenariats avec des producteurs locaux déjà mis en place, engagement à sélectionner des fournisseurs dans un rayon kilométrique limité, produits bio et issus du commerce équitable bien représentés

**8 points : proposition adaptée:** politique d'achat détaillée, personnalisée quelques filières courtes et partenariats avec des producteurs locaux déjà en place, produits bio et issus du commerce équitable présents, engagement lisible pour développer ce type d'achat

**6 points : proposition satisfaisante:** politique d'achat détaillée développant les réflexions engagées pour favoriser la mise en place de filières courtes bien identifiées, mais nombre de partenariats déjà en place très limités , produits bio issus du commerce équitables en nombre limités

**4 points : proposition insuffisante :** politique d'achat décrite de manière sommaire peu de partenariats mis en place et limités à quelques catégories de produits, réflexions engagées pour développer les filières courtes peu lisibles, produits bio issus du commerce équitables en nombre limités

**2 points : proposition inadaptée:** politique d'achat standardisée, peu de filières courtes effectives et engagement à en développer peu lisible, partenariats locaux identifiés très limités et majoritairement sur les produits transformés.

#### 1.1.2 Les spécificités qualitatives des matières premières utilisées / 10 points

##### Barème

**10 points : proposition largement adaptée :** produits de premières gammes largement majoritaires sur toutes les catégories de produits

**8 points : proposition adaptée :** produits de premières gammes majoritaires sur une majorité de catégories de produits

**6 points : proposition satisfaisante :** produits de premières gammes majoritaires sur les grandes catégories de produits mais limités sur d'autres

**4 points : proposition insuffisante :** produits de premières gammes minoritaires sur les grandes catégories de produits

**2 points : proposition inadaptée :** produits de premières gammes minoritaires sur l'ensemble des catégories ou aucun engagement sur répartition des gammes par catégorie de produits

1.2.2 La politique d'emploi proposée pour la promotion de l'insertion et l'intégration des personnes handicapées / 10 points

La note sur 10 est attribuée selon la répartition et le barème suivant :

Répartition :

- politique emploi développée en faveur de l'insertion : 5 points
- politique emploi développée en faveur de l'intégration des personnes en situation de handicap : 5points

Barème :

- 5 points : proposition largement adaptée** : description personnalisée et détaillée plusieurs actions développées dans le cadre de la DSP et politique ambitieuse au sein de la société
- 4 points : proposition adaptée** : description personnalisée, au moins une action développée au sein de la DSP **et** dispositif existant au sein de la société
- 3 points : proposition satisfaisante** : description précise d'au moins une action développée dans le cadre de la DSP **ou** d'une politique ambitieuse de la société
- 2 points : proposition insuffisante** : description sommaire des actions proposées
- 1 point : proposition inadaptée** : aucune action développée, éléments généralistes ou incohérents

#### 1.4 – La gestion des déchets / 5 points

La note sur 5 est attribuée selon la répartition et le barème suivant :

##### Répartition :

1 point pour chaque item ci-dessous :

- **qualité globale de la démarche de gestion des déchets**  
clarté pertinence, détail, ancienneté de la démarche dans la société, originalité des concepts et animations développés, prix reçus...
- **actions mises en place pour la gestion des déchets en amont** : réduction emballages
- **actions mises en place pour la gestion des déchets lors des retours plateaux**  
Modalités de sensibilisation des convives, animations, actions concrètes
- **actions mises en place pour la gestion des déchets en aval cuisine**  
Modalités de sensibilisation des personnels, formations, outils
- **Système de Recyclage et de valorisation des déchets proposé**  
Valorisation des bio déchets et des autres, sous traitance

##### Barème :

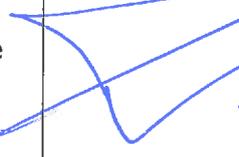
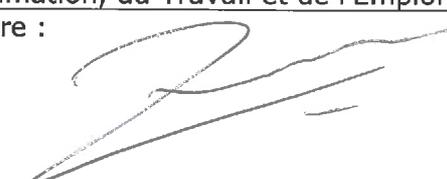
- 1 point = proposition très satisfaisante** : claire, précise et adaptée, originale
- 0,5 point = proposition satisfaisante** : adaptée mais standardisée
- 0 point = proposition insuffisante** : inadaptée ou trop sommaire

## RAPPORT ET DECISION DE LA COMMISSION

Au vu des éléments qui précèdent, la Commission émet l'avis suivant : en application de l'article L1411-5 du CGCT, elle propose à l'autorité habilitée à signer la convention de délégation de service public d'engager les négociations avec les sociétés suivantes :

- API RESTAURATION
- L'ALSACIENNE DE RESTAURATION
- COMPASS GROUP

Signature des membres de la Commission :

Mme JURDANT-PFEIFFER La Présidente  PJP	M. ERBS 	M. BURGER  Excusé	Mme THOMAS  	Mme PFERSDORFF  	Mme BEY  Excusé
Suppléants :	M. HOERLE	M. ZAEGEL	Mme ESCHLIMANN	Mme MOZZICONACCI	M. OEHLER
Avis de M. le Payeur Départemental			Avis du représentant de la Direction Régionale des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi		
Signature : 			Signature : 		

FAIT ET CLOS A STRASBOURG  
LE

02 FEV. 2016