



ancenis-saint-gereon.fr

DÉCISION MUNICIPALE N°2023-030

Société alma consulting – Contrat d’Assistance de Maîtrise d’Ouvrage « Etude préalable à l’évolution du service de restauration scolaire »

LE MAIRE D’ANCENIS-SAINT-GÉRÉON

VU la délibération n°072-20 en date du 3 juillet 2020, portant procès-verbal d’élection du maire,

VU le Code Général des Collectivités Territoriales et notamment l’article L 2122-22,

VU le Code de la commande publique,

VU la délibération n° 140-2022 en date du 12 décembre 2022, par laquelle le conseil municipal a délégué à son maire, et pour la durée du mandat, une partie de ses attributions en le chargeant de prendre des décisions prévues à l'article L 2122-22 susvisé, et notamment de prendre toute décision concernant la préparation, la passation, l’exécution et le règlement des marchés et accords-cadres, pour les marchés passés selon leur montant, leur objet ou les circonstances de leur conclusion sans publicité, ni mise en concurrence préalable, et les marchés passés selon une procédure adaptée, ainsi que toute décision concernant leurs avenants, lorsque les crédits sont inscrits au budget,

CONSIDÉRANT le souhait de la collectivité d’être accompagnée pour la conduite du projet d’évolution du de restauration scolaire, dans le cadre d’une Assistance de Maîtrise d’Ouvrage

CONSIDÉRANT la consultation menée auprès de trois entreprises, avec une date limite de remise des offres reçues le 09 janvier 2023

CONSIDÉRANT les propositions reçues, et notamment celle du cabinet Alma consulting (SIRET n° 418 017 257 00027)

CONSIDÉRANT que la proposition du cabinet alma consulting répond aux exigences du cahier des charges relatif à l’AMO

DÉCIDE

Article 1 : de confier la mission d’assistance à maîtrise d’ouvrage « Etude préalable à l’évolution du service de restauration scolaire » à la société alma consulting (SIRET n° 418 017 257 00027), domiciliée à 66/72 Rue Marceau à Montreuil ; pour un montant de 28 485 € hors taxes, toutes tranches confondues. Alma consulting est mandataire et fait appel à 2 co-traitants qui sont SARL FITLAUR (SIRET N° 830 410 122 00014) domiciliée 27 rue Robert de Flers 75015 PARIS et cabinet Jean-Pierre LEVY (SIRET N° 42438625800083) domicilié 15, rue Soufflot 75005 PARIS

Article 2 : le marché comporte une tranche ferme d’un montant de 17 000 € hors taxes et deux tranches optionnelles de 10 785 € hors taxes, étant précisé que les tranches optionnelles seront affermées par ordre de service.

Article 3 : le marché est conclu pour une durée de 6 mois, démarrant à compter de la notification du marché.

Article 4 : le marché donnera lieu à des paiements à l’issue de chacune des phases.

Article 5 : Monsieur le Maire, Madame la Directrice Générale des Services et le comptable public assignataire sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution de la présente décision, qui sera transmise au contrôle de légalité à Monsieur le Préfet de Loire-Atlantique

Article 6 : La présente décision fera l'objet d'une publication sous format électronique sur le site internet de la mairie et sera portée à la connaissance des conseillers municipaux lors de la prochaine réunion du conseil municipal.

Fait à Ancenis-Saint-Géréon,
Le 15 février 2023

Le maire,
Rémy ORHON



Cette décision peut faire l'objet d'un recours contentieux devant le tribunal administratif de Nantes dans un délai de deux mois à compter de la notification



ANCENIS
- SAINT -
GÉREON

Etude préalable à une évolution du service de restauration scolaire

*- Modification du mode de livraison des repas :
production des repas le jour de consommation*

*- Evolution du mode de gestion :
d'une prestation de fourniture de repas externalisée vers une
préparation des repas en régie*



Contact : Denis Daveine – ddaveine@almaconsulting.fr
Alma Consulting 66/72 rue Marceau 93558 Montreuil Cedex
T. 01 41 58 56 20 - alma@almaconsulting.fr - www.almaconsulting.fr

Version 2 du 2 février 2023

Sommaire

Sommaire	2
1 - MISSION	3
Contexte.....	4
L'existant	4
Votre demande	4
Enjeux	6
Notre conviction.....	6
Notre vision	6
2 - ÉTUDE.....	7
Prise de données et postulats.....	8
Réunion de cadrage	8
Etat de lieux.....	8
Analyse fonctionnelle	8
Rendu de l'Etude.....	9
Étude de faisabilité pour la construction d'une Cuisine Centrale	11
Etude de faisabilité – Pré-programme	11
Planning de la mission	13
Conditions financières	13
3. ALMA CONSULTING	14
Expertise.....	15
Un cabinet d'études qualifié	15
Une équipe de spécialistes pluridisciplinaires.....	15
Un interlocuteur privilégié qui intervient en binôme	15
Les engagements d'Alma Consulting vis-à-vis du maître d'ouvrage	16
Une entreprise engagée dans la démarche Responsabilité Sociétale de l'Entreprise (RSE)	17
Démarche.....	18
Une approche globale	18
Une approche en lien étroit avec le maître d'ouvrage et les utilisateurs	20

1 - MISSION

Contexte

L'existant

Dans le cadre d'une politique générale de transition écologique et sociale, les élus de la commune d'Ancenis-Saint-Géréon poursuivent les objectifs suivants pour le service de restauration scolaire :

- Améliorer la qualité de la prestation pour le bien-être de l'enfant
- Améliorer la qualité des approvisionnements et des pratiques culinaires
- Diminuer le gaspillage alimentaire
- Réinterroger le mode de gestion du service de restauration
- Sensibiliser et mobiliser les acteurs concernés pour des pratiques alimentaires et de restauration durables et accessibles
- Garantir la proximité entre la cuisine et le convive

Les repas sont fabriqués à la cuisine centrale Sévigné qui est propriété de la Ville Ancenis-Saint-Géréon.

Les repas sont préparés, en liaison froide, par un prestataire de restauration (Société ANSAMBLE) qui a été choisi dans le cadre d'un marché public « Fourniture et livraison de repas en liaison froide ». L'activité représente en pointe une production de 800 repas/jour.

Le marché a démarré au 01/09/2022 pour une durée d'une année reconductible pour 2 ans maximum (soit 31/08/2025).

La distribution est assurée sur 3 restaurants, gérés par la ville.

Une activité péri-scolaire est également en place, selon les périodes, assurée sur 1 ou 2 restaurants sur les 3.

La Ville d'Ancenis-Saint-Géréon réfléchit à faire évoluer le service de restauration scolaire.

- **Etape 1 « qualité gustative »**. Dès le 1er septembre 2024 une production des repas le jour de consommation est souhaitée par les élus dans le cadre d'un nouveau contrat. (ex : production à la cuisine centrale avec livraison en liaison chaude sur les différents sites ou production d'au moins certains composants du repas sur site)

- **Etape 2 « maîtrise des approvisionnements »** (échéance à définir) : une fabrication des repas dont le processus d'approvisionnement est maîtrisé par la collectivité (ex : reprise en régie municipale)

En réflexion, il sera évoqué la possibilité d'élargir le périmètre de production : la résidence autonomie la Davrays gérée par le CCAS d'Ancenis-Saint-Géréon (actuellement 67 résidents) et l'accueil de loisirs l'Ancre géré par le SIVU et situé sur la commune de Vair-sur-Loire.

La commune d'Ancenis-Saint-Géréon souhaite être accompagnée sur une étude lui permettant de l'aider dans la décision d'évoluer dans les choix de production, et le mode de gestion, sur la base d'une étude fonctionnelle, technique, juridique et financière.

Notre vision de votre demande

La présente consultation porte sur l'étude de faisabilité relative à la relocalisation de la production des repas en restauration collective scolaire sur le périmètre de la Commune.

L'objectif de l'étude consiste en l'analyse comparative de 3 scénarios de production des repas avec des principes communs (passage en liaison chaude), et une intégration plus ou moins partielle de tâches en unités de restauration satellite :

1. Maintien d'une cuisine centrale communale, en liaison chaude et exploitation déléguée
2. Appui partiel des unités satellites, avec liaison chaude et exploitation déléguée,
3. Mise en place de 3 cuisines sur chacun des restaurants, avec exploitation déléguée.

Un éclairage sera apporté sur la vision à terme du scénario retenu, dans un mode de gestion en régie.

Approche juridique :

Plusieurs éléments sont sous-tendu dans l'approche, que nous vous proposons de traiter via l'expertise d'un avocat spécialiste de droit public (Cabinet d'avocat Lévy) :

- Capacité d'évolution du marché en cours
- Impact juridique d'une reprise en autogestion (régie), position concernant le bail d'occupation sur la cuisine accordé à l'exploitant
- Mutualisation de service avec CCAS et SIVU

Approche de faisabilité

Il est donc attendu un état des lieux de l'existant auprès des 3 structures satellites, et de la cuisine centrale. L'état des lieux concernera le potentiel de capacité, l'état technique des installations. Il permettra d'évaluer la capacité et les besoins structurels des différents scénarios.

Il sera également analysé les données d'organisation, de production lié au fonctionnement actuel. Il servira de base aux projections et comparaison des 3 scénarios, ainsi qu'aux projections liées à la reprise en régie de l'activité.

Une phase d'étude de faisabilité présentera les éléments de décision concernant les trois visions de projet, bâtis sur la cuisine centrale, l'évolution des unités satellites.

Elle donnera lieu à une évaluation d'un **calendrier de déroulement du projet**, sur les bases des besoins techniques des scénarios, et sur la base de procédures liées aux marchés publics.

Il sera pris un soin particulier à produire les données d'études permettant de justifier des éléments d'aide à la décision sur votre projet, mais également d'accompagner la présentation du projet lors de vos différentes étapes de validation et présentation aux instances.

Il est également demandé d'apporter un éclairage sur le regroupement des activités du CCAS et du SIVU. Enfin, l'évaluation de l'activité de production permettra d'estimer les besoins d'approvisionnements de l'activité restauration, et les mettre en rapport avec les capacités locales de production déjà identifiées sur votre territoire (démarche d'approvisionnements locaux, cohérence EGAlim).

Pour répondre à cette étude, l'expertise d'Alma Consulting, associée à FITLAUR, expertise complémentaire spécialisée en restauration collective, couvre l'ensemble des problématiques qualitatives, règlementaires, environnementales, financières et techniques auxquelles le projet sera confronté durant la période stratégique que constitue la définition de la restauration et l'analyse du mode de gestion afin d'élaborer une solution pérenne adaptée aux enjeux de la commune.

Notre assistance abordera les meilleures solutions d'évolution qualitative, fonctionnelle, technique, sociale et économique de la fonction restauration de la Commune.

L'étude intégrera nécessairement la réponse la mieux adaptée, sous plusieurs hypothèses, à la synthèse de vos besoins, dans une vision de long terme face aux enjeux d'évolution de la restauration collective : ancrage territorial, conditionnements réemployables, réduction de l'impact environnemental, et économie maîtrisée.

Enjeux

Notre conviction

Bonnes ou mauvaises, les habitudes alimentaires s'acquièrent dès le plus jeune âge et influent sur la santé. Deux enfants sur trois en moyenne, soit plus de 7 millions d'enfants, mangent à la cantine au moins une fois par semaine en France.

L'amélioration des menus servis à l'école, de la petite enfance au lycée, de leurs qualités nutritionnelles et sanitaires est donc aujourd'hui une priorité de santé publique.

Cette étude abordera les meilleures solutions d'évolution qualitative, fonctionnelle, technique, sociale, économique et environnementale de la fonction restauration municipale et scolaire.

Notre vision

Notre groupement Alma Consulting / FITLAUR s'attachera à développer son approche sur 5 plans majeurs :

Qualité de la prestation

Cet aspect est une priorité et la finalité du projet. Pour y répondre, nous prendrons en compte les besoins quantitatifs et qualitatifs propres à chaque typologie de convives. L'objectif est de rationaliser le fonctionnement de la restauration, tout en maintenant le niveau qualitatif exigé et favoriser les approvisionnements de filières de qualité et de proximité, ici dans le cadre d'une délégation de l'exploitation de la cuisine. L'approche « cahier des charges » et « capacité à contrôler » le cahier des charges sera analysée sur ce critère.

Fonctionnalité

Les institutions souhaitent disposer d'une recommandation sur le choix des grandes lignes de définition des modes organisationnels présidant aux choix techniques. L'existence d'un projet est une opportunité qui permet de remettre à plat l'ensemble de la chaîne fonctionnelle de la restauration, en situant au mieux la valeur ajoutée du process en proximité des enfants. L'enjeu « reprise en régie » sera évalué, sous l'angle de la capacité à gérer tous les leviers de maîtrise de la qualité et des coûts.

Humain

Le projet doit donc prendre en compte les conditions de travail de qualité (ergonomie) et une optimisation des tâches et affectations des personnels. Les enjeux entre production centrale et tâches en unités satellites seront une des clés en termes qualité, impact humain et capacité de transmission aux élèves.

L'enjeu d'une maîtrise en régie sera confrontée aux avantages et difficultés liées à la gestion déléguée.

Économique/Financier

Afin d'obtenir une solution optimale pour l'évolution du service, la réflexion sur les investissements et les coûts inhérents à l'exploitation et sur l'évolution de l'organisation se fera en cohérence avec les objectifs de rationalisation de fonctionnement et de qualité. Une analyse économique selon les deux options délégation/régie apportera un éclairage sur le scénario retenu.

Intégration

L'intérêt de l'approche que vous menez est de coordonner votre projet, avec l'amont des filières de productions locales, et en envisageant son intégration dans le réseau de production de restauration collective du territoire.

Cette intégration locale aura la vertu de valoriser vos capacités locales, tout en optimisant les dispositifs existants, voire en accroissant leurs moyens. L'approche vous permettra d'évaluer les besoins d'approvisionnements et les mettre en rapport de vos capacités locales.

2 - ÉTUDE

Pour mener à bien ce projet dans sa globalité, la commune d'Ancenis-Saint-Géréon souhaite s'entourer de spécialistes, qui pourront les assister dans tous les aspects de leur projet. Nous proposons une démarche claquée sur le calendrier qui servira de fil conducteur à notre mission.

Prise de données et postulats

Réunion de lancement

Cette étape a pour objectif de préciser en COTECH les enjeux de la mission et expliciter les phases sous-jacentes prévalant à la réalisation de l'étude ainsi que de définir les modalités opérationnelles de réalisation de l'étude et le cadre d'intervention des membres de l'équipe.

Il s'agira en particulier de :

- Rencontrer le groupe de travail de la mission qui sera chargé d'orienter la mission
- Valider le calendrier de la mission, sur la base de la trame transmise
- Préparer le niveau d'échanges attendus avec les élus et le COPIL, déterminer les personnes à rencontrer
- Recueillir les informations déjà existantes, les supports utiles (marché ANSAMBLE, contrats, bail, factures...)
- Analyser ensemble les données et documents nécessaires au déroulement de l'étude
- Définir les conditions d'intervention auprès des exploitants

Les échanges lors de cette réunion de cadrage permettront de formaliser une méthodologie pour la finalité de l'étude et les délais d'intervention en fonction des objectifs exprimés par le Maître d'Ouvrage.

Etat de lieux

L'objectif de cette première phase d'étude est d'établir une photographie exhaustive de l'ensemble des besoins et moyens de la fonction restauration des différents structures de la Communauté de Communes.

Analyse fonctionnelle

La population des communes et projets à venir

- Actuelle
- Projets à venir

Nous nous efforcerons d'anticiper l'évolution des fréquentations à échéance de 20 ans, période d'amortissement minimale pour un projet de restauration.

Les convives actuels et à terme

- Les typologies de convives et leur répartition : élémentaires, maternelles, adultes, petite enfance... personnes âgées,
- Nombre de repas journalier
- Les évolutions à terme : CCAS (résidence seniors), portage ?, SIVU, autres ?...

La prestation alimentaire et la distribution des repas

- Menus, choix, nombre de composantes, régimes, textures modifiées, PAI, goûters...
- Origine des produits : bio, local, circuit court..., évolution attendue
- Mode de conditionnement actuel : contenants jetables, recyclables, biodégradables, réutilisables, impact en cuisine satellite...
- Mode d'acheminement : type de camion, type de conteneurs...
- Les objectifs à terme

Le fonctionnement des restaurants satellites

- Mode de remise/maintien en température et distribution des repas
- Mode de distribution des repas : self-service, service à table, ...
- Les contenants de service : dressage individuel ou collectif, contenants jetables ou réutilisables
- Horaires des repas, nombre de services,

Préparations simples sur place ?
Cuissons minutes : frites, grillades ?
Lavage de la vaisselle
Traitement de déchets
Les objectifs à terme

Les ressources humaines (sur sites de consommation)

Le nombre d'agents et d'ETP de la fonction restauration, en production centrale (ANSAMBLE) et en distribution (Ville)
Identification des tâches et du temps dédié à la fonction restauration par d'autres services

Les coûts du repas

Analyse des coûts d'exploitation
Coût achat repas (prestation ANSAMBLE, achats directs ?)
Coût personnel de production (via ANSAMBLE) et distribution
Coût frais généraux si données existantes
Approche tarifaire

Etat des lieux technique

Au travers des visites de la cuisine centrale, et des offices satellites des 3 restaurants, il s'agira de déterminer le potentiel technique existant :

- Capacités de stockages et de traitement
- Organisation générale des locaux (accès, flux)
- Etat et pérennité
- Inventaire des principaux équipements existants (âge, état de fonctionnement et capacité de transfert, adéquation aux projets futurs)

Volet juridique

Un premier niveau d'échange sera mené afin de connaître l'ensemble du contexte juridique du projet : marché de restauration, bail commercial de la cuisine centrale, mission de la Ville, du SIVU, du CCAS (dans l'hypothèse de future prestation commune).

Un premier niveau d'analyse mettra en lumière les éléments juridiques en lien avec les scénarios projetés.

SYNTHESE ET ORIENTATIONS

Une synthèse sera faite de l'analyse de ces données d'entrée, en particulier pour définir/confirmer la structure des scénarios à travailler dans la phase suivante :

- Liaison froide / liaison chaude en scénarios de production centrale
- Liaison directe en scénario de production décentralisée
- Préparations en satellite
- Lien Cuisine / Distribution dans la qualité ressentie par les élèves et le gaspillage
- Retours sur les cuisine et satellites en place : état, organisation, capacité
- Contexte juridique

Rendu de la phase d'Etat des Lieux

L'objectif de cette étape est de présenter au COPII les postulats et les paramètres susceptibles de faire varier les résultats qualitatifs et économiques, ainsi que le contexte juridique.

Méthodologie de rendus

Livrables	Réunions et travail sur site
<p>Remise d'un rapport comprenant :</p> <ul style="list-style-type: none">- Les données de base- Les ressources locales- Les postulats- La présentation PPT	<ul style="list-style-type: none">- 1 réunion de lancement et des échanges téléphoniques pour identifier les besoins- Visites des sites satellites potentiels (3 unités)- Visites des unités de productions potentiellement partenaires (5 unités)- Des entrevues à distance avec le chef de projet afin de cadrer les besoins, y compris sur le volet juridique- Une réunion d'échange sur la préparation du COPIL- 1 réunion de présentation de l'état des lieux et des postulats en COPIL

L'état des lieux sera réalisé dans un délai de 4 à 6 semaines, **en cohérence avec votre vision du calendrier transmise dans votre cahier des charges.**

Étude de faisabilité de l'évolution de la restauration

L'étude de faisabilité intégrera les différentes options identifiées par la Ville pour l'amélioration de la qualité de la restauration à partir d'une liaison chaude, et les solutions de positionnement au plus proche du besoin.

Les scénarios seront étudiés en respectant les attentes de la Ville, tant en termes de qualité des prestations (recours au BIO, achat local, diversité, plat de substitution...) mais aussi de maîtrise des coûts de fonctionnement afin de cadrer la tarification des repas. L'approche de l'impact de la gestion en régie sera analysée sur chacun des scénarios.

Les scénarios seront analysés sur des critères identifiés et permettant leur comparaison.

Etude de faisabilité – Pré-programme

Les paramètres étudiés pour les différents scénarios reprennent les points suivants :

- Les typologies de convives à prendre en compte dans le périmètre du service et les évolutions à anticiper
- Le service proposé aux convives et l'harmonisation éventuelle des prestations pour chaque typologie de convives
- L'origine des denrées et les approvisionnements selon les attentes de la collectivité (circuits courts, filières AB, produits de saison...). Les quantités estimées par typologie et qualité de produits seront mis en rapport du potentiel disponible localement.
- Le process de production, le mode de conditionnement des repas et le mode de liaison
- Les implications fonctionnelles
- La logistique, paramètre important à évaluer en fonction du périmètre géographique à couvrir
- Les moyens humains qu'elles induisent en cuisine, et pour le transport
- Les conséquences en surfaces et équipements
- **La projection selon les différentes hypothèses d'options de process.**

Les scénarios de base seront décrits en mode de gestion concédée.

L'étude plus approfondie du scénario retenu sera évalué sur un mode d'autogestion pour en faire ressortir les intérêts et limites, en qualité, ressources humaines, et impact économique.

Dans tous les cas, une estimation financière des investissements sera réalisée et prendra en compte :

- le bâtiment
- les équipements
- les V.R.D. (si nécessaire)
- les honoraires et assurances
- les frais annexes

Un planning général de l'opération complètera le dossier.

FOCUS SUR LE PERSONNEL

Alma Consulting établira une simulation des ETP nécessaires dans chaque scénario.

L'estimation prendra également en compte la réalité des temps passés : plein temps, temps partiel ou horaire en coupure, nombre d'heures réalisées, remplacement et taux d'absentéisme.

L'estimation concernera à la fois les ressources de production, selon répartition liée aux scénarios, permettant d'évaluer l'impact sur le coût de prestation concédée, voire sur le coût du scénario en régie.

Les différents scénarios seront comparés in fine dans un tableau avantages/inconvénients prenant en compte différents items : satisfaction des convives, hygiène et sécurité, organisation, ressources humaines, techniques et modalités de mise en œuvre,... qui seront définis en accord avec le COPIL.

Etude juridique

- Impact juridique lié aux changements structurels proposés dans les différents scénarios
- Impact concernant le bail d'occupation de la cuisine centrale
- Impact du projet d'ouverture potentielle de l'activité de production au besoin de structures telles que la CCAS ou le SIVU

Les résultats de l'étude seront présentés en COTECH en première approche, et repris/adapté pour la présentation au COPIL.

Méthodologie de rendus

Livrables	Réunions et travail sur site
Remise d'un rapport comprenant : - Etude des scénarios - Estimation financière investissement et exploitation - Etude juridique Présentation au COPIL	1 réunion de travail intermédiaire sur les hypothèses de restructuration de la cuisine centrale et d'unités satellites existantes 1 réunion de travail sur la présentation des premiers résultats de l'étude en COTECH 1 réunion de synthèse et de présentation en COPIL
Préparation des supports de présentation aux différents comités / élus / parents	Finalisation de l'étude, approche en régie, confrontation des résultats (échanges en distanciel avec le COTECH) 1 réunion de présentation des résultats aux élus 2 réunions de présentation aux représentants techniques et parents

Un exemple de livrables est joint à notre réponse (étude de création d'une cuisine centrale à l'échelle d'une communauté de communes : approche de dimensionnements, coût d'exploitation, étude juridique sur les supports juridiques de coopération).

Votre calendrier présentant l'essentiel des résultats de l'étude pour le mois de juin correspond aux exigences de travail sur cette mission. Nous avons noté également les phases de présentation du projet à compter de septembre 2023, également compatibles avec l'avancement des réflexions, et les adaptations nécessaires des supports aux présentations prévues.

Planning de la mission

Nous vous confirmons l'adéquation de notre approche de mission par rapport au déroulement de calendrier proposé au cahier des charges.

Conditions financières

La mission est décomposée en une tranche ferme correspondant au cœur de l'étude concernant le passage en liaison chaude selon 3 scénarios d'organisation entre cuisine centrale et unités satellites, en prestation concédée, ou avec reprise en régie.

En option, nous vous proposons de compléter l'accompagnement sur les volets juridiques et sur la finalisation des présentations de votre projet à vos instances.

DÉCOMPOSITION DU COÛT GLOBAL ET FORFAITAIRE DES PRESTATIONS ENVISAGÉES

ANCENIS-SAINT-GEREON : Etude préalable à une évolution du service de restauration scolaire

Coûts Hors Taxes, valeur Janvier 2023

	Denis Daveine		François Izart		Me JP Lévy		TOTAL
	Coût de journée	890€j	Coût de journée	890€j	Coût de journée	1050€j	
	Nombre de jours	Coût (en €)	Nombre de jours	Coût (en €)	Nombre de jours	Coût (en €)	
Tranche Ferme							
Etat des lieux - postulats - étude ressources locales	4,5 j	4 565 €	4,5 j	4 565 €	0,0 j	- €	9 130 €
<i>Cadrage de la mission - COTECH</i>	0,5 j	605 €	0,5 j	605 €	-	- €	-
<i>Intégration des données existantes (sources Ville, gestionnaire)</i>	1,0 j	890 €	1,0 j	890 €	-	- €	-
<i>Entretiens / visites - prise de données complémentaires - sur site</i>	1,5 j	1 575 €	1,5 j	1 575 €	-	- €	-
<i>Synthèse - compilation de données (confirmation des scénarios d'activité, process, RH, locaux/matériels, coûts)</i>	1,0 j	890 €	1,0 j	890 €	-	- €	-
<i>Informations aux élus</i>	-	- €	-	- €	-	- €	-
<i>Réunion COPIL - validation état des lieux et postulats - Scénarios attendus</i>	0,5 j	605 €	0,5 j	605 €	-	- €	-
Option Volet juridique	0,0 j	- €	0,0 j	- €	1,5 j	1 575 €	1 575 €
<i>Etude des impacts juridiques de la production des repas en liaison chaude par un prestataire (production à la cuisine centrale ou production partagée entre cuisine centrale et sites): évolutions du contrat actuel, nouveau contrat</i>	-	- €	-	- €	1,5 j	1 575 €	-
Etude technico-financière	2,5 j	2 385 €	5,0 j	4 610 €	0,0 j	- €	6 995 €
<i>Etude scénario Production en Cuisine centrale en Liaison Chaude</i>	1,0 j	890 €	1,5 j	1 335 €	-	- €	-
<i>Etude scénario Production partagée entre CC et Sites Satellites</i>	1,0 j	890 €	1,5 j	1 335 €	-	- €	-
<i>Etude scénario Production sur les 3 sites Satellites</i>	-	- €	-	- €	-	- €	-
<i>Etude des Scénarios en régie à moyen terme</i>	-	- €	1,5 j	1 335 €	-	- €	-
<i>1er Rapport d'études - Présentation au COPIL</i>	0,5 j	605 €	0,5 j	605 €	-	- €	-
<i>Mise à jour de l'étude - impact productions complémentaires pour d'autres sites - préparation du COPIL</i>	-	- €	-	- €	-	- €	-
<i>Présentation du rapport d'étude au COPIL</i>	-	- €	-	- €	-	- €	-
Total tranche ferme H.T.		6 950 €		9 175 €		1 575 €	17 700 €
Tva 20%		1 390 €		1 835 €		315 €	3 540 €
Total tranche ferme T.T.C.		8 340 €		11 010 €		1 890 €	21 240 €
<i>en italique, journées sur site incluant frais de déplacement forfaitaire (160 €)</i>							
Tranches Optionnelles							
Option Finalisation de l'étude de faisabilité	2,0 j	2 100 €	4,5 j	4 325 €	0,0 j	- €	6 425 €
<i>Préfiguration du projet humain, technique, juridique et financier - Capacité et approche territoriale d'approvisionnement</i>	-	- €	2,0 j	1 780 €	-	- €	-
<i>Présentation aux élus</i>	0,5 j	605 €	0,5 j	605 €	-	- €	-
<i>Préparation des réunions techniques et publique</i>	0,5 j	445 €	1,0 j	890 €	-	- €	-
<i>Présentations du projet retenu aux groupes concernés (base 2 réunions)</i>	1,0 j	1 050 €	1,0 j	1 050 €	-	- €	-
Option Volet juridique	0,0 j	- €	0,0 j	- €	4,0 j	4 360 €	4 360 €
<i>Etude de la reprise en régie du service de fabrication des repas : cadre juridique, procédure, maintien ou résiliation du bail commercial sur la cuisine centrale, impacts juridiques sur le personnel</i>	-	- €	-	- €	2,0 j	2 100 €	-
<i>Etude des modalités juridiques de mutualisation du service avec le CCAS et le SIVU</i>	-	- €	-	- €	1,5 j	1 575 €	-
<i>Présentation de l'expertise juridique</i>	-	- €	-	- €	0,5 j	685 €	-
Total tranches optionnelles H.T.		2 100 €		4 325 €		4 360 €	10 785 €
Tva 20%		420 €		865 €		872 €	2 157 €
Total tranches optionnelles T.T.C.		2 520 €		5 190 €		5 232 €	12 942 €
Total mission H.T.		9 050 €		13 500 €		5 935 €	28 485 €
Tva 20%		1 810 €		2 700 €		1 187 €	5 697 €
Total mission T.T.C.		10 860 €		16 200 €		7 122 €	34 182 €

Sont inclus dans notre offre :

- Les frais de déplacement
- Les comptes-rendus de réunions par voie électronique pour chaque réunion
- Les rapports en version numérique
- Les présentations sous format PPT par vidéo-projection



3. ALMA CONSULTING

Expertise

Alma Consulting développe 3 expertises :

- **L'assistance à la maîtrise d'ouvrage** : conseil, aide à la décision : analyse des besoins, préconisations, études de faisabilité, suivi de projets
- **La programmation** ; programmation générale ou détaillée de projets de marchés publics ou privés
- **La maîtrise d'œuvre et l'ingénierie** : études de conception et de suivi de réalisation pour la restructuration ou la construction de projets de restauration, l'exploitation de restaurants, la mise au point d'équipements

Un cabinet d'études qualifié

Depuis sa création en 1998, le cabinet d'études Alma Consulting regroupe des professionnels de l'Ingénierie et du conseil en restauration publique et privée. De formations complémentaires et issus d'horizons différents de la restauration collective, les associés fondateurs ont participé au développement de grandes structures (EGIS – ex OTH –, EKER, FTA), avant de créer leur propre bureau d'études techniques spécialisé en restauration.

L'expérience éprouvée, ainsi que l'efficacité des méthodes et des choix techniques qui ont fondé les études et les réalisations d'Alma Consulting ont permis au cabinet d'obtenir le certificat de qualification OPQIBI n° 08 02 1950, qui porte sur les capacités suivantes :

- 0201 : Programmation générale
- 0202 : Programmation technique détaillée
- 1510 : Assistance et programmation en restauration collective & commerciale
- 1511 : Étude de restauration collective & commerciale
- 1512 : Ingénierie en restauration collective & commerciale



Alma Consulting est le seul bureau d'études en restauration en France à disposer de la qualification 0201.

Une équipe de spécialistes pluridisciplinaires

Pour accompagner les deux Communautés de Communes dans la réponse aux besoins exprimés, Alma Consulting met à disposition du maître d'ouvrage une équipe d'experts :



Denis DAVEINE,
Directeur général
spécialisé en conseil en
programmation et intégration de
la qualité environnementale au
bâtiment



Sandrine GROSS, Directrice adjointe
spécialisée en maîtrise d'œuvre
Tous Corps d'État et équipements
spécifiques de restauration



Charlotte COLAS, Chef de projets
spécialisée en conseil
et programmation



Bruno SAUNIER, Chef de projets
spécialisé en équipements de
restauration



Jacson CARVALHO, Chef de projets
spécialisé en équipements de
restauration

Un interlocuteur privilégié qui intervient en binôme

L'interlocuteur privilégié du maître d'ouvrage pour la mission sera Denis Daveine, en binôme avec Charlotte Colas.

INTERVENANT	RÔLE
Denis Daveine, Chef de projets	<ul style="list-style-type: none"> - Est responsable de l'exécution de la mission - Manage et coordonne les intervenants Alma Consulting - Pilote opérationnellement la mission - Garantit la qualité et la cohérence des livrables - Intervient dans ses domaines de spécialités : <ul style="list-style-type: none"> o l'analyse des contraintes architecturales et d'urbanisme o l'étude de coûts d'exploitation et des choix environnementaux
François Izart, FITLAUR, expert indépendant en restauration collective, Binôme Chef de projets	<ul style="list-style-type: none"> - Intervient aux côtés du chef de projets afin d'assurer une disponibilité totale et l'assurance d'une expertise transversale et complémentaire - Apporte son expertise sur les paramètres stratégiques, qualitatifs et fonctionnels

Présentation FITLAUR jointe à la réponse

Les engagements d'Alma Consulting vis-à-vis du maître d'ouvrage

Le cabinet Alma Consulting se dote des moyens nécessaires pour répondre aux engagements attendus par le maître d'ouvrage :

La flexibilité et l'adaptabilité, quelles que soient la taille et les caractéristiques techniques et organisationnelles du projet : une équipe pluridisciplinaire expérimentée est garante de la fourniture et de l'exécution des livrables et prestations prévus au cahier des charges :

- chiffrage exhaustif, cohérent et réaliste des investissements
- suivi total et maîtrisé tout au long de la mission
- rendus cohérents non sujets à interprétation, compréhensibles par les acteurs spécialisés de la restauration
- respect des délais
- adaptation des livrables à l'objet spécifique du marché

La réactivité et la disponibilité : le fonctionnement en binôme et le soutien permanent de l'équipe garantissent une participation active aux réunions et une assistance permanente (téléphonique ou courriel).

L'indépendance vis-à-vis des opérateurs (sociétés de restauration, installateurs, équipementiers...) : elle est garantie par la détention intégrale du capital d'Alma Consulting par ses associés.

La continuité de la mission : elle est garantie par la présence des deux associés pendant toute la durée de la mission.

L'utilisation d'outils d'analyse rodés : elle est garantie par l'expérience de l'équipe dans le domaine de la restauration de santé, ainsi que par les nombreuses références du cabinet en programmation et maîtrise d'œuvre (cf. Annexe 2).

Une entreprise engagée dans la démarche Responsabilité Sociétale de l'Entreprise (RSE)

Dans son fonctionnement interne, Alma Consulting s'investit dans une démarche de développement durable qui s'attache en particulier à trois dimensions : environnementale, sociétale, économique.

Devenue un incontournable de l'organisation des entreprises, la Responsabilité Sociétale de l'Entreprise permet aujourd'hui d'évoluer vers des pratiques prenant en compte les attentes environnementales et sociales des marchés, des territoires et des salariés sur une base volontaire.

La responsabilité environnementale

Afin de diminuer au maximum son impact environnemental, Alma Consulting s'efforce de réduire sa consommation en ressources naturelles et énergétiques :

- Sur site, une politique du Zéro Papier est mise en œuvre ; lorsqu'elles sont indispensables, les impressions sont éditées sur papier recyclable
- Pour les déplacements des consultants, les transports en commun sont la norme et les deux associés disposent d'un véhicule électrique pour les trajets franciliens

Responsabilité sociétale

Considérée comme un véritable investissement par l'entreprise, la responsabilité sociétale stimule le dialogue interne et une ambiance professionnelle favorisant le développement de bonnes conditions de travail, la motivation et la cohésion des salariés.

- En termes d'effectifs, l'entreprise a mis en place l'égalité hommes-femmes. Elle engage ainsi ses ressources humaines dans la promotion de la diversité.
- L'entreprise participe aussi au principe de non-discrimination en employant un salarié en situation de handicap.
- Enfin, *via* les écoles IRECO et ISTHIA, Alma Consulting s'engage dans la formation de stagiaires et de jeunes futurs professionnels.

Responsabilité économique

En prenant la mesure des préoccupations sociales et environnementales, Alma Consulting, également forte de son équipe pluridisciplinaire, accompagne l'évolution des marchés dans le cadre d'une vision pérenne de l'ingénierie de restauration. L'obtention du certificat de qualification OPQIBI et la pertinence de ses réponses lui permettent d'assurer son développement et sa compétitivité dans une logique résolument durable. En tant que membre et partenaire du FCSI, association internationale des ingénieurs de restauration, l'entreprise s'attache aussi à participer à l'évolution du métier.

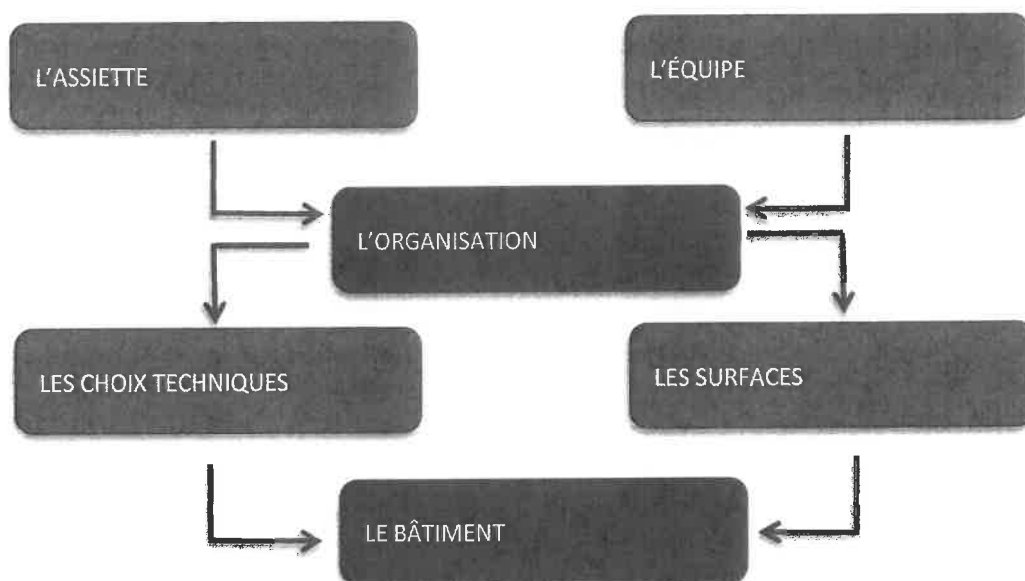
Démarche

Une approche globale

Un projet de restauration collective ne peut se résumer à une problématique simplifiée de bâtiment et d'équipements. Depuis des années, Alma Consulting a construit son expertise sur la préconisation d'une méthodologie d'approche globale, bâtie sur nos convictions :

- Dès le départ, nous intégrons dans notre approche **la qualité des repas servis et les équipes** : ce sont les acteurs qui, au quotidien, font la réussite de la restauration collective au service de la satisfaction des convives.
- L'ensemble du projet doit être sous-tendu par les impératifs d'**hygiène**.
- Le projet doit s'inscrire dès l'amont dans une démarche de Qualité Alimentaire et de Développement Durable.
- Le projet doit être réaliste au regard du **budget du maître d'ouvrage**, tant en investissement, qu'en fonctionnement. Une analyse des coûts est donc nécessaire en continu tout au long de la déclinaison méthodologique.

Soit une démarche qui répond au schéma suivant :



L'assiette

C'est notre point de départ et notre point d'arrivée. Elle recouvre :

- la définition de la qualité de la prestation et du service que les Communes souhaitent atteindre, en conformité avec leur démarche de Qualité Alimentaire
- les filières d'approvisionnements
- la connaissance des consommateurs et l'adéquation de la prestation proposée à la diversité des clients en fonction de :
 - o la typologie des convives (âge, sexe)
 - o le contexte socio-économique
 - o les habitudes alimentaires ou culturelles
 - o la fonction nutritionnelle
 - o la fonction détente et éducative de la prise du repas

L'équipe

Des hommes et des femmes travailleront et assureront quotidiennement la fonction restauration. Il faut donc anticiper le futur organigramme, les définitions de fonctions et de postes

L'organisation

L'expertise et la réflexion sur l'avenir doivent déboucher sur une organisation pertinente, capable de répondre aux impératifs de services définis. De l'organisation retenue découleront les mises en œuvre techniques :

- les surfaces des différents ateliers : leur relation entre eux, dans le respect de la marche en avant et des procédures HACCP et de la démarche qualité
- les choix techniques induits par le projet et les législations en vigueur
- les équipements spécifiques : définition, nombre, gamme...
- les Investissements : bâtiment, équipements

L'approche économique

L'approche financière en investissement et en exploitation permet de maintenir en permanence le cap des objectifs ainsi que les possibilités du maître d'ouvrage au regard du retour sur investissement éventuel. Elle complète donc la cohérence du projet.

Coût unitaire et/ou global des matières premières

- denrées
- boissons
- goûters et collations

Ressources humaines

- nombre d'agents
- nombre d'ETP pour la fonction restauration et identification du coût moyen par ETP

Frais d'exploitation

- fluides (eau, gaz, électricité)
- consommations (barquettes, usages uniques, produits lessiviels...)
- transport (acquisition/location de camions, temps/argent, carburants, assurances)
- entretien, maintenance, renouvellement
- assurances
- traitement et enlèvement des déchets
- ...

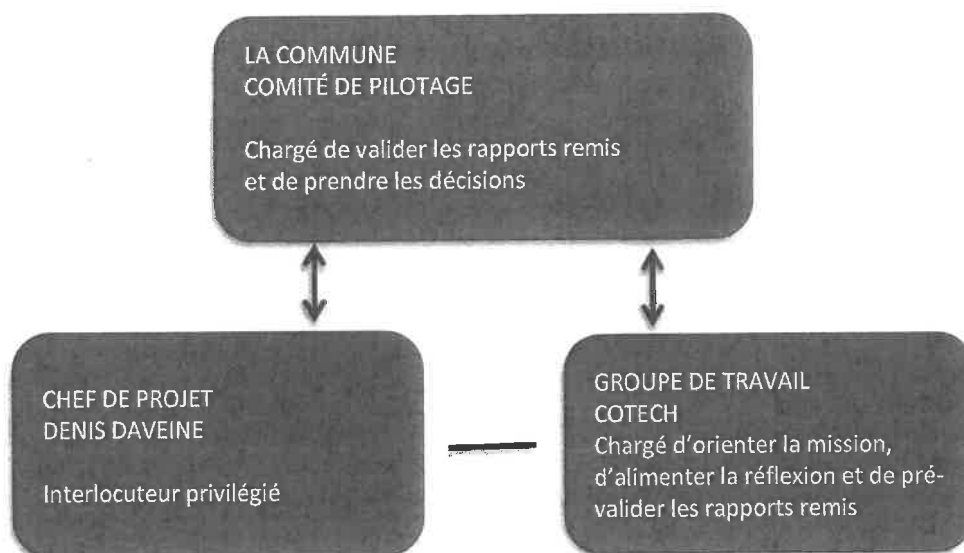
Amortissements

- matériels et équipement
 - bâtiment
-

Une approche en lien étroit avec le maître d'ouvrage et les utilisateurs

Les études de définition sont une phase essentielle de l'acte de construire. Elles résultent des réflexions entre les utilisateurs et les représentants des communes. Il appartient à Alma Consulting de mettre en place une organisation permettant de conduire les études en adoptant une démarche souple et méthodique, fondée sur des échanges réguliers avec le maître d'ouvrage et les utilisateurs.

Alma Consulting propose de conduire son étude en interaction entre ses chargés d'études, le maître d'ouvrage et les acteurs impliqués dans la réflexion :



Rendus

Chaque phase d'étude fera l'objet d'un document provisoire analysant les travaux effectués.

À la suite des observations formulées, un document définitif sera élaboré pour validation de la phase d'étude et prise de décision par le maître d'ouvrage.

Tous les documents présentés seront remis sur support informatique.

Toutes les réunions feront l'objet d'un compte-rendu ou d'une mise à jour des documents présentés.