



CONTRAT DE CONCESSION RELATIF A L'EXPLOITATION DE LA CAFETERIA SITUEE AU SEIN DU CENTRE CULTUREL ALB'ORU

RAPPORT DE PRESENTATION DES OFFRES FINALES ET DE CHOIX DU FUTUR CONCESSIONNAIRE ARTICLE L.1411-5 DU CGCT

Présentation de la procédure de consultation :

Type de procédure : Concession de service simple (c'est-à-dire sans service public) conclue selon les règles de passation se rapportant aux procédures simplifiées.

Date et heure limites de réception des offres initiales : 08/11/2024 à 12h00

Valeur estimée de la concession : 504 000 €HT

Durée de la concession : 4 ans

Trois opérateurs ont remis une candidature et une offre dans les délais impartis.

Sur avis de la commission de concession du 4 avril 2025, les offres des opérateurs suivants ont été analysées :

CUCINA MORETTI et **A CANTINA DI L'ALB'ORU**

La candidature de la société **GROUPEMENT LE TRA' DI NOI** a été déclarée incomplète et a été rejetée.

Après analyse des offres initiales, les candidats ont été conviés à une **réunion de négociation** qui s'est tenue en mairie le **21 mai 2025**.

Suite à ces réunions, un courrier a été envoyé à chacun des candidats pour une remise de leur offre finale au plus tard le 30 mai 2025 à 12h00.

Le candidat **CUCINA MORETTI** a été invité à réétudier son offre et à la compléter par tout élément qu'il jugera utile au regard des critères de sélection des offres mentionnés au règlement de la consultation, particulièrement les éléments suivants :

- « - **Préciser les modalités de confection des repas et les moyens humains associés**
- **Préciser les modalités de transport des repas du laboratoire au centre culturel**
- **Elaborer le compte prévisionnel d'exploitation sur la durée de la concession, soit 4 ans**
- **Indiquer si votre proposition intègre des prestations à la demande de type buffet (jusqu'à 300 personnes) »**

Le candidat **A CANTINA DI L'ALBORU** a été invité à réétudier son offre et à la compléter par tout élément qu'il jugera utile au regard des critères de sélection des offres mentionnés au règlement de la consultation, particulièrement les éléments suivants :

- « - ***Préciser les modalités de confection des repas et les moyens humains associés***
- ***Préciser les modalités d'exécution des prestations à la demande de type buffet (jusqu'à 300 personnes)***
- ***Préciser la ou les formations envisagées***
- ***Vérifier et réétudier le compte prévisionnel d'exploitation apparaissant comme surestimé au vu de l'activité envisagée principalement en début d'exploitation : charges de personnels importantes, CA élevé, etc. »***

Les candidats ont répondu à la phase de négociation dans le délai imparti.

Il incombe désormais au Maire de présenter au Conseil municipal son rapport d'analyse des offres finales des soumissionnaires et de proposition du choix du futur concessionnaire.

MODALITÉS D'EXAMEN DES OFFRES

Les critères de sélection des offres sont les suivants :

Critère TECHNIQUE : Qualité du projet proposé pondéré à 60% évalué selon les sous-critères pondérés suivants :
Qualité du concept et des prestations proposées, noté sur 20 points
Qualité de l'organisation et du mode de gestion envisagés, noté sur 25 points
Cohérence des plages d'ouverture proposées par rapport aux prévisions d'activité, noté sur 15 points
Critère ECONOMIQUE et FINANCIER pondéré à 40% évalué selon les sous- critères pondérés suivants :
Niveau de tarifs aux usagers, noté sur 25 points
Cohérence du compte prévisionnel d'exploitation établi sur la durée de la concession, noté sur 15 points

Contenu des offres :

- **Un projet d'exploitation comprenant :**
 - ❖ Une présentation du concept et du mode de gestion envisagés
 - ❖ Une présentation détaillée des prestations proposées aux usagers (prestations régulières/ponctuelles) : carte des boissons, des prestations de restauration, etc.
 - ❖ Une présentation de l'organisation envisagée pour exécuter la prestation comprenant notamment :
 - Les moyens humains et matériels déployés affectés à la réalisation des prestations
 - Une présentation détaillée du cadre réglementaire applicable (Méthode HACCP, etc.) au regard du projet d'exploitation proposé par le candidat et des équipements / espaces dédiés à l'exploitation de la cafétéria
 - Les modalités et conditions de préparation des repas
 - Les dispositions mises en œuvre pour assurer la qualité du service auprès des usagers
 - La présentation de l'aménagement projeté des espaces dédiés (salle intérieure, terrasse,) et des équipements envisagés (vaisselle, décoration tables, etc.)
 - Les modalités d'entretien et de maintenance des équipements dédiés à la prestation
 - Les actions de communication envisagées
- **La grille des jours et horaires d'ouverture proposés avec les justifications afférentes**
- **La grille tarifaire proposée aux usagers avec les justifications afférentes**
- **Le compte d'exploitation prévisionnel sur la durée du contrat**
- **Une clause d'indexation des tarifs revue le cas échéant**
- **Le cahier des charges complété (chapitre 2.1) et le cas échéant intégrant sous formes de marques de révision apparentes les modifications de projet de contrat proposées jugées indispensables pour permettre la réalisation du projet, accompagnées des justifications afférentes.**

ANALYSE DES OFFRES FINALES

CRITERE TECHNIQUE

Qualité du projet proposé, pondéré à 60%,
évalué selon les sous-critères pondérés suivants

Qualité du concept et des prestations proposées, noté sur 20 points

Il est attendu une présentation du concept et une présentation détaillée des prestations proposées aux usagers (prestations régulières /ponctuelles) : carte des boissons, des prestations de restauration, etc.

CUCINA MORETTI	A CANTINA DI L'ALB'ORU
<u>Présentation du concept</u> <u>Synthèse</u> : Le candidat propose un espace de convivialité au sein du Centre Culturel Alb'Oru avec une carte simple, équilibrée, accessible et qualitative basée sur les produits locaux et de saison, et une exploitation de la terrasse tout au long de l'année. Il propose un brunch le 1^{er} samedi de chaque mois et une animation culturelle 1 fois par mois. « <i>Un endroit [CUCINA Moretti] où, chaque jour, dans le cadre enrichissant de la culture, des formules simples et abordables, des plats chauds, des salades, des sandwichs et des desserts maison sont proposés à prix abordables. Une carte où la culture Corse est mise en avant. Un nouveau lieu où l'on se rassemble et où l'on se restaure, autour de la culture, dans une bonne ambiance.</i> <i>La Cafétéria travaillera avec tous les acteurs du Centre Culturel Alb'Oru afin de de proposer un lieu confortable et adéquat pour dynamiser l'organisation culturelle de la ville de Bastia. La Cafétéria de L'Alb'Oru sera un espace de rencontre favorisant le lien social et la diffusion de la culture ».</i> <u>Présentation détaillée des prestations proposées aux usagers : Cf. tableau ci-après</u>	<u>Présentation du concept</u> <u>Synthèse</u> : Le candidat propose une offre de restauration simple, privilégiant les producteurs locaux dans un espace vivant, convivial, ouvert à tous, il met en avant une démarche promouvant le développement durable dans ses aspects environnementaux (vaisselles, emballages, serviettes etc.) et sociaux. Exploitation de la terrasse aux beaux jours. Le candidat propose un brunch le 1^{er} samedi de chaque mois et des activités et animations diverses. « <i>L'établissement « A Cantina di L 'Alb' Oru » propose une offre de restauration simple mais résolument innovante, avec des créations culinaires qui évolueront au fil des saisons.</i> <i>Notre volonté est de privilégier les producteurs locaux et de minimiser notre impact environnemental. »</i> <i>Nous souhaitons créer un espace vivant et ouvert à tous, proposant des activités variées qui rassemblent les générations autour de moments de partage et de plaisir.</i> <i>Ainsi, notre programme pourra inclure des animations spécifiques pour les enfants, une semaine dédiée aux seniors comme des bals musette ou lotos, des soirées afterwork pour les actifs.</i> <i>Attentifs aux retours de notre clientèle, nous envisageons d'installer une boîte à idées, permettant ainsi à chacun de participer à l'évolution de cet espace et de l'enrichir de propositions nouvelles. Notre ambition est de faire de « A Cantina di L'Alb'Oru » un lieu d'accueil et de convivialité, où chacun se sentira chez soi, dans un cadre qui célèbre la tradition de l'hospitalité. »</i> <u>Présentation détaillée des prestations proposées aux usagers : Cf. tableau ci-après</u>

SYNTHESE DES PRESTATIONS PROPOSEES PAR LES CANDIDATS		
	CUCINA MORETTI	A CANTINA DI L'ALB'ORU
Prestations régulières	➤ Petit-déjeuner ➤ Déjeuner ➤ Goûter ➤ Soirs de spectacle ➤ Brunch le 1^{er} samedi de chaque mois Animations culturelles une fois par mois Service en journée : Formule express + sandwich	➤ Petit-déjeuner ➤ Déjeuner ➤ Goûter ➤ Soirs de spectacle ➤ Brunch le 1^{er} samedi de chaque mois A l'année, crêpes et gaufres En période estivale, petits pots de glaces Service en journée : Snacking
Prestations ponctuelles	/	Possibilité de : Soirées thématiques en lien avec les événements culturels du centre. Animations, comme de la musique live ou des expositions éphémères. Animations spécifiques pour les enfants, une semaine dédiée aux seniors comme des bals musette ou lotos, des soirées afterwork pour les actifs. • Apéros concerts : • Goûters à thème
Prestations à la demande	Prestations à la demande de type buffet jusqu'à 300 personnes (proposées suite à la négociation)	➤ Buffets ➤ Accueil café ➤ Cocktails

DETAIL DES PRESTATIONS PROPOSEES PAR LES CANDIDATS			
CUCINA MORETTI		A CANTINA DI L’ALB’ORU	
Prestations régulières			
Formule petit déjeuner	Viennoiserie / part de cake/gâteau maison / tartines Boisson chaude, Jus de fruit frais Fromage blanc bio avec miel/confiture	Formule Petit déjeuner	Viennoiserie, jus de fruits, boisson chaude
Déjeuner Formules + Plats du jours	<u>FORMULES :</u> Formule déjeuner classique : - 1 Plat du jour ou 1 salade au choix ou 1 part de tarte maison au choix - 1 boisson au choix - 1 dessert maison au choix - 1 Café ou Thé Formule enfant : - 1 Croque-monsieur ou 1 Sandwich ou 1 part de tarte maison au choix - 1 Boisson au choix - 1 Pot de glace au choix ou une compote maison au choix Formule express : - 1 Croque-monsieur ou 1 Sandwich ou 1 part de tarte maison au choix - 1 Boisson au choix DESSERT : <i>La Cafétéria proposera, au minimum, chaque jour, un dessert aux fruits, un dessert au chocolat et un dessert traditionnel Corse.</i> <u>A LA CARTE</u> Plats du jour (Exemples) : - Files de Lieu Noir au Four / Riz Basmati à l’Huile d’Olive / Brocolis Vapeur - Storzapretti à la Bastiaise, Sauce Tomate Maison, Salade Composée - Filet Mignon de Porc / Sauce Moutarde / Pommes de Terre Rissolées - Lasagnes au Brocciu / Epinards / Feuilles de Blettes, Salade Composée Les sandwiches (chauds ou froids) et le croque-monsieur Proposés, tout au long de la journée. - Croque-monsieur (Pain de Mie Boulanger, Tomme Corse, Jambon Blanc, Béchamel) - Club sandwich poulet avec mozza et basilic (Pain de Mie Boulanger, Filet de Poulet, Mozzarella, Tomates, Tranches Bacon, Basilic) - Club sandwich thon avec fromage et aubergines grillées (Baguette aux Graines de Pavot, Filet de Thon, Fromage Frais, Aubergines, Tomates, Vinaigrette) Les salades - Salade Kalliste : Salade Verte, Poivron, Concombre, Tomates Cerises, Féta, Olives, Filets de Thon, Zestes de Citron - Salade Végétarienne : Salade Verte, Quinoa, Patates Douces, Chou Kale, Pois Chiches, Noisettes Torréfié, Cranberries - La Cesar Palace : Penne Rigate, Salade, Parmesan Frais, Œuf, Oignon Rouge, Carottes, Filets de Poulet La tarte maison Exemples : Tarte au Saumon et aux Brocolis OU au Chèvre, aux oignons et aux Lardons OU aux Epinards et à la Tomme	Déjeuner	Menu proposant des options inclusives (végétarien, vegan, sans gluten) : lunch boxes (méditerranéenne, asiatique, équilibré, végétarienne, enfant) aux menus équilibrés avec légumes, protéines et fruits. Dessert : salade de fruit, fromage blanc avec coulis, part de gâteau maison Snacking : snacks divers et variés (Mini sandwich variés, mini croissant salé fourré, croque-monsieur, gaufre hot dog, Mini hot dog)

APPRECIATION GENERALE

Sous critère de la valeur technique : Qualité du concept et des prestations proposées notée sur 20

CUCINA MORETTI

Le concept est celui d'une brasserie offrant une restauration simple, abordable et qualitative avec des produits locaux.

Le concept est simple, cohérent et se veut qualitatif et les prestations proposées sont claires et très détaillées (hormis les brunchs et les animations culturelles).

Les prestations proposées sont adaptées au fonctionnement du Centre Culturel l'Alb'oru et à ses différentes activités (hormis les prestations à la demande de buffet, cocktail,).

Le candidat propose une offre de restauration à la fois de type snacking (salée/sucrée) servie tout au long de la journée et une offre de restauration plus élaborée pour le déjeuner avec desserts maison.

On note des boissons essentiellement bio, local ou faits maison.

Le candidat propose une prestation à la demande (jusqu'à 300 personnes) de type buffet sans les détailler.

La proposition du candidat est satisfaisante.

Note : 17 / 20

A CANTINA DI L'ALB'ORU

Le concept est celui d'une brasserie offrant une restauration simple, abordable et qualitative avec des produits locaux avec une mise en valeur de la démarche environnementale et une offre d'activités destinées à tous.

Les prestations de restauration sont essentiellement de type snacking, lunch box, gâteau maison, crêpes et gaufres en journée, avec une offre de boissons classiques.

Les prestations sont variées et adaptées au fonctionnement du Centre Culturel l'Alb'oru et à ses différentes activités ; à noter que le candidat propose des prestations à la demande (jusqu'à 300 personnes) de type buffet, cocktails, etc.

Le concept est simple, cohérent et se veut qualitatif.

Cependant, les prestations de restauration **auraient mérité d'être plus détaillées** notamment la composition des lunch box, des snackings, brunch.

Une offre de snacking salée/sucrées est proposée tout au long de la journée

La proposition du candidat est assez satisfaisante.

Note : 14 / 20

Qualité de l'organisation et du mode de gestion envisagés, noté sur 25 points

Il est attendu une présentation :

➤ De l'organisation envisagée pour exécuter la prestation comprenant notamment :

- Les moyens humains et matériels déployés affectés à la réalisation des prestations
- Une présentation détaillée du cadre réglementaire applicable (Méthode HACCP, etc.) au regard du projet d'exploitation proposé par le candidat et des équipements / espaces dédiés à l'exploitation de la cafétéria
- Les modalités et conditions de préparation des repas
- Les dispositions mises en œuvre pour assurer la qualité du service auprès des usagers
- La présentation de l'aménagement projeté des espaces dédiés (salle intérieure, terrasse,) et des équipements envisagés (vaisselle, décoration tables, etc.)
- Les modalités d'entretien et de maintenance des équipements dédiés à la prestation
- Les actions de communication envisagées.

➤ Du mode de gestion envisagé

CUCINA MORETTI	A CANTINA DI L'ALB'ORU
ORGANISATION ENVISAGEE POUR EXECUTER LA PRESTATION : Moyens humains et matériels déployés affectés à la réalisation des prestations	
Moyens humains : • Kevin Moretti • Appel à des extras pour les évènements (Extras notamment en corrélation avec le lycée Fred Scamaroni). • Recrutement envisagé d'un Community Manager. « en relation constante avec la Cafétéria, s'occupera de toute la communication. » • 1 Mi temps employé au laboratoire pour assister l'exploitant dans la préparation des repas et effectuer les livraisons. • CDI à temps plein sur site (envisagée en contrat d'apprentissage). Le candidat précise que plusieurs candidatures ont d'ores et déjà été identifiées. Moyens Matériels : • Equipements de cuisine • Four professionnel, • Quatre feux de cuisson, • Une hotte d'évacuation (en cours d'installation), • Deux réfrigérateurs, de deux congélateurs, • Une machine sous vide à cloche • Plusieurs robots de cuisine • Laboratoire • Mise à disposition d'un camion frigorifique par le restaurant Le Gepetto. <u>Appréciation</u> : Apres négociation, le candidat modifie son organisation et les moyens humains associés : L'exploitant + CDI ou contrat d'apprentissage temps plein + personne à mi-temps au laboratoire. Il fera appel à des extras lors des évènements. Les préparations seront confectionnées dans un laboratoire (en cours d'aménagement dans le quartier du Fango) et acheminées au Centre Culturel, ce qui est un point positif et adapté aux préparations culinaires proposées par le candidat. Le laboratoire aurait mérité d'être un peu plus détaillé (superficie, aménagement, etc.). Les moyens matériels sont adaptés. Concernant les moyens d'acheminement, le candidat précise après négociation qu'un camion frigorifique assurera le transport des repas du laboratoire au centre culturel. Les moyens humains sont revus à la hausse et sont assez importants au regard du projet proposé par le candidat.	Moyens humains : • Nathalie Blondin • Marie Jeanne Giovanetti • Employé en extra si besoin • Personnel supplémentaire si clientèle accrue • Comptable ou assistant administratif pour la gestion financière et les approvisionnements Le candidat externalise la majorité des repas à un traiteur. La structure fonctionnera uniquement avec les deux associées (suppression du commis car plus ou peu de confection sur place). Le candidat indique que le traiteur « possède l'expérience, le matériel et la capacité logistique nécessaires » pour répondre aux besoins et notamment aux prestations à la demande. Le candidat assurera en interne la coordination, la présentation, le service et le lien avec les équipes du centre culturel. » Le candidat précise : « Nous serons toutefois susceptibles de faire de la préparation froide sur place, mais également des crêpes et gaufres par exemple. » Communication : Marie Jeanne Giovannetti Moyens Matériels projetés : Equipements de cuisine • Réfrigérateurs et congélateurs pour la conservation des aliments. • Fours, micro-ondes pour la préparation des plats chauds. • Blenders et presse-agrumes pour les jus frais et les smoothies. • Crêpière / Gaufrier. Hygiène et Sécurité : • Des équipements de nettoyage, produits de désinfection et poubelles pour le tri sélectif. • Trousse de premiers soins pour la sécurité. Systèmes de Gestion : • Caisse enregistreuse. • Logiciel de gestion des stocks pour suivre les produits et anticiper les besoins. • Système de réservation en ligne ou de commande à emporter. <u>Appréciation</u> : Le candidat présente une organisation revue après négociation puisque l'essentiel des repas sera confectionné par un prestataire extérieur. La structure fonctionnera uniquement avec les deux associées Les moyens proposés sont plus réalistes au regard du projet proposé par le candidat. La présentation des moyens matériels projetés est détaillée et adaptée au projet du candidat d'autant plus que les prestations seront l'externalisation et bénéficieront des moyens matériels et de l'organisation du traiteur. En l'absence de laboratoire, et de hotte, il est possible que certaines préparations effectuées sur place génèrent des nuisances aux usagers (crêpes par exemple).

CUCINA MORETTI	A CANTINA DI L'ALB'ORU
Présentation détaillée du cadre réglementaire applicable (Méthode HACCP, etc.) au regard du projet d'exploitation proposé par le candidat et des équipements / espaces dédiés à l'exploitation de la cafétéria	
<u>Synthèse</u> : Le candidat indique s'être inscrit à 2 formations proposées par la Chambre des Métiers de Corse du Sud : Hygiène Alimentaire – Plan de Maitrise Sanitaire – HACCP. <u>Appréciation</u> : Le candidat transmet ses justificatifs d'inscription aux formations HACCP mais manque de précision quant au cadre réglementaire et prescriptions applicables à l'espace cafétéria.	<u>Synthèse</u> : La méthode HACCP applicable est détaillée point par point (nettoyage des locaux, matériels, équipements, réception des produits) avec des visites de contrôle sanitaire et des fiches dédiées à l'hygiène alimentaire, vestimentaire, le stockage et la conservation des aliments, la chaîne du froid etc Les deux associées prévoient de suivre la formation obligatoire HACCP ainsi que d'obtenir le permis d'exploitation (Licence 3), afin d'être pleinement opérationnelles dès l'ouverture. L'externalisation chez un traiteur agréé permettra le respect des normes sanitaires en vigueur (HACCP) <u>Appréciation</u> : Le cadre réglementaire lié à l'exploitation de l'espace cafétéria est détaillé et très satisfaisant. Aucune formation du personnel en la matière n'est néanmoins mentionnée
Modalités et conditions de préparation des repas	
<u>Synthèse</u> : L'ensemble des repas sera préparé dans un laboratoire extérieur en dehors des horaires d'ouverture du Centre Culturel et acheminés et conservés au Centre Culturel. Le candidat indique que : Afin de répondre à l'organisation des événements organisés par le Centre Culturel Alb'Oru ou ordonnés par la ville de Bastia, je ferai appel à des personnes formées aux métiers de la restauration dans le cadre de contrats ponctuels d'extras. <u>Appréciation</u> : Trop peu de détails sont donnés	<u>Synthèse</u> : Le candidat modifie son offre initiale et indique que les repas chauds ne seront pas préparés sur place et il sous-traitera la confection des repas quotidiens à un traiteur agréé (sans le désigner), spécialisé dans la restauration collective à base de produits frais et locaux afin « d'assurer une qualité constante, [...] et de limiter significativement les charges fixes. » Le candidat indique que le traiteur s'engage également à reprendre les invendus en fin de journée, ce qui selon les propos du candidat réduit « le gaspillage alimentaire et sécurise notre modèle économique ». Ainsi, la structure fonctionnera uniquement avec les deux associées. Il restera toutefois possible pour le candidat de réaliser sur place de la préparation froide, ainsi que, par exemple, des crêpes et des gaufres. <u>Appréciation</u> : Les modalités et conditions de préparation des repas sont précisées : elles seront majoritairement externalisées.
Dispositions mises en œuvre pour assurer la qualité du service auprès des usagers	
<u>Appréciation</u> : Ce point n'est pas spécifiquement développé par le candidat.	<u>Synthèse</u> : Le candidat propose un service au comptoir avec plateau afin de permettre une interaction directe avec le personnel pour « un accueil chaleureux ». Un système de retour client sera également mis en place pour recueillir les avis et suggestions des usagers pour « ajuster le service et répondre au mieux aux attentes de la clientèle ». (par ex : boîte à suggestions). Les objectifs du candidat sont : Maintenir une ambiance accueillante propice à la détente, avec un service rapide et efficace, aménager la salle de manière à faciliter la circulation, les équipements seront choisis pour assurer le confort des usagers, propreté des tables et zones de service. <u>Appréciation</u> : Les dispositions mises en œuvre pour assurer la qualité du service auprès des usagers sont très satisfaisantes

CUCINA MORETTI	A CANTINA DI L'ALB'ORU
Aménagement projeté des espaces dédiés (salle intérieure, terrasse,) et des équipements envisagés	
Aménagement de l'espace intérieur : • « <i>La vaisselle complète sera fournie par ma société.</i> » • Conservation du mobilier existant Aménagements de la terrasse : « <i>Aménagement similaire à celui d'une brasserie traditionnelle. Un mobilier adéquat sera fourni et mis à disposition, pour l'ensemble des usagers de la Cafétéria, par ma société. La décoration sera révisée, chaleureuse et simple.</i> » <u>Appréciation</u> : Le candidat prévoit un aménagement de la terrasse dans le style d'une brasserie traditionnelle. Il souhaite conserver l'aménagement intérieur de la cafétéria. Des informations sur le mobilier de la terrasse et la vaisselle auraient été souhaitables.	Mobilier et Agencement • Tables et chaises adaptées au style du centre culturel pour accueillir les clients. • Étagères et vitrines pour présenter les pâtisseries, les sandwiches ou autres produits prêts-à-manger. • Chariots de tri et débarrassage, équipés de compartiments pour faciliter le tri sélectif des déchets. • Porte Menu pour consulter les options des repas disponible. Éléments de Décoration : • Décoration en accord avec le thème du centre culturel pour créer une ambiance chaleureuse. • Éclairage adapté, plantes d'intérieur, tableaux. Salles Intérieures : • Tables et de chaises confortables et modulables, permettant d'accueillir différents groupes d'usagers, des familles aux groupes d'amis ou de collègues. • Aménagement d'espaces cosy avec des fauteuils et des petites tables basses • Eclairage doux et modulable • Étagères ou vitrines pour exposer des produits locaux, des boissons ou des snacks Terrasses : • Tables et chaises adaptées aux conditions climatiques, parasols ou voiles d'ombrage, plantes en pot • Espace de tri sélectif Équipements Envisagés : • Vaisselle moderne et durable, composée de matériaux recyclables ou compostables pour les options jetables, et en céramique ou en verre pour les options réutilisables. • Plateaux clients ergonomiques et légers, porte-serviettes, distributeurs de condiments, et couverts en inox à disposition. • Chariot de tri sélectif • Réfrigérateurs pour les boissons et snacks Décoration : • Sobre et élégante, avec des touches de bois et de métal pour un style à la fois chaleureux et contemporain. • Des œuvres d'art locales ou des photographies en lien avec la culture et les traditions de la région seront exposées pour renforcer l'identité culturelle du lieu. • Des plantes d'intérieur <u>Appréciation</u> : L'ensemble des aménagements intérieur et extérieur projeté est détaillé et très satisfaisant

CUCINA MORETTI	A CANTINA DI L'ALB'ORU
Modalités d'entretien et de maintenance des équipements dédiés à la prestation	
<u>Synthèse</u> : Le candidat précise simplement sur ce point les éléments suivants : « La maintenance de l'intégralité du matériel sera à ma charge. Je m'engage à entretenir parfaitement la Cafétéria. » <u>Appréciation</u> : Trop peu de détails sont donnés.	<u>Synthèse</u> : Un entretien quotidien sera effectué (tables, chaises, zones de service tout au long de la journée ; terrasse et zones de tri sélectif, équipements de cuisine, machine à café, réfrigérateurs tous les jours) Un contrat de maintenance sera mis en place pour les machines à café et réfrigérateurs. Une inspection des meubles et équipement sera effectuée. Un contrôle périodique des équipements électriques sera effectué. <u>Appréciation</u> : Les modalités présentées par le candidat sont très satisfaisantes.
Actions de communication envisagées	
<u>Synthèse</u> : Le candidat envisage de faire appel à un community manager afin de promouvoir l'activité de la cafétéria. Une communication du menu et des suggestions est prévue chaque jour sur les réseaux sociaux ainsi que sur les spectacles de l'Alb'Oru. <u>Appréciation</u> : Le recours à un community manger est positif. Le candidat n'envisage en revanche qu'une communication sur les réseaux sociaux.	<u>Synthèse</u> : Le candidat propose une communication visuelle (éco responsable et axée sur les producteurs locaux) dans la cafétéria avec des affiches et supports visuels, une présence sur les réseaux sociaux ainsi qu'un site internet et des événements spéciaux (comme la semaine du goût ou des animations à destination des seniors en lien avec le CCAS, octobre rose et des associations) pour renforcer l'image de la cafétéria. Un accent est mis des initiatives anti gaspillage (too good too go, doggy bag). <u>Appréciation</u> : Les actions de communication envisagées par le candidat sont très satisfaisantes
PRESENTATION DU MODE DE GESTION ENVISAGÉ	
- Si le candidat est retenu : Adaptation du statut juridique de la société actuelle et bénéficier des aides à la création d'entreprise avec maintien du chômage jusqu'à la fin de l'année prochaine. Appréciation : le mode de gestion est présenté et cohérent.	Appréciation : le mode de gestion envisagé n'est pas développé.

APPRECIATION GENERALE	
Sous critère de la valeur technique : Qualité de l'organisation et du mode de gestion envisagés, noté sur 25 points	
CUCINA MORETTI	A CANTINA DI L'ALB'ORU
L'organisation et le mode de gestion proposés par le candidat sont corrects.	L'organisation et le mode de gestion proposés par le candidat sont jugés satisfaisants. Le candidat en confiant à un traiteur la confection des repas, avec en outre la reprise des invendus, a précisé les modalités d'organisation de la prestation et réduit les moyens humains (suppression du commis), améliorant son offre sur ce point.
Note : 13 / 25	Note : 19 / 25

Cohérence des plages d'ouverture proposées par rapport aux prévisions d'activité, noté sur 15 points

Il est attendu une grille des jours et horaires d'ouverture proposés avec les justifications afférentes.

CUCINA MORETTI	A CANTINA DI L'ALB'ORU
Présentation des plages d'ouvertures proposées : • Lundi fermé (sauf programmation) • Mardi : 9h - 18h • Mercredi : 9h - 18h • Jeudi : 9h - 12h sauf programmation l'après midi • Vendredi : 9h - 18h • Samedi : 9h - 12h sauf le 1er samedi de chaque mois 9h - 16h • Dimanche : fermé (sauf programmation) <u>Appréciation</u> : Ouverture aux horaires de la Médiathèque sauf le jeudi après-midi. L'amplitude horaire est correcte	Présentation des plages d'ouvertures proposées : • Lundi fermé (sauf programmation) • Mardi 9h - 18h • Mercredi 9h - 18h • Jeudi 9h - 18h • Vendredi 9h - 18h • Samedis 9h - 12h • 1er samedi du mois : 9h - 16h • Dimanche : fermé (sauf programmation) <u>Appréciation</u> : Ouverture aux horaires du Centre Culturel. L'amplitude horaire couvre entièrement l'ouverture de l'établissement.
Note : 13 / 15	Note : 15 / 15

ANALYSE DES OFFRES FINALES

CRITERE ECONOMIQUE
et financier pondéré à 40%,
évalué selon les sous-critères pondérés suivants

Niveau de tarifs aux usagers, noté sur 25 points

- Il est attendu :
- Une grille tarifaire proposée aux usagers avec les justifications afférentes
 - Une clause d'indexation des tarifs revue le cas échéant

CUCINA MORETTI	A CANTINA DI L'ALB'ORU
Les formules : • Petit déjeuner à 7,50€ • Déjeuner est à 14,90€ • Menu enfant 8,90€ • Menu express 6,90 € Plats du jour 11,90€ Sandwichs, tarte, croque-monsieur traditionnel 5,90 € Salades 10,90€ Desserts 4,90 € en moyenne Cakes et gâteaux sec 3.90 € en moyenne Viennoiseries 1,20 € Planches apéritifs 14,90€ Part pizza 2,90 € Migliacci 3,50 € Les boissons : • Sodas et jus de fruits Corse Bio 2,50 € maxi • Café 1,20 € • Jus de fruits pressés 3,50 € • Limonade, citronnade, thé glacé maison : 3,50 € • Bière pression : de 2 € à 6,50 € (15 cl à 50cl) • Verre de vin 3,90 € • Bouteille de vin : 22 € / 35 € <u>Appréciation</u> : Les prix proposés par le candidat sont corrects compte tenu des prestations proposées <i>A noter que le chiffrage de l'eau est omis</i>	Formules à 5,50 € Petit déjeuner (viennoiserie, boisson chaude, jus de fruits) Goûter (gâteaux maison, boisson) Lunch box 14 €, enfant 12 € Assiette de charcuterie et fromages 14 € U Spuntinu (verre de vin servi avec sa coupelle de charcuterie) 7 € Desserts 4 € Salade de fruits, Fromage blanc avec coulis Part de gâteaux maison Snacks sucrés salés entre 1 € et 4 € Snickers, KitKat, Mars, M&M, chips 1 €, Mini sandwich variés, Mini croissant salés fourrés, Mini hot-dog 3 € Croque-monsieur, Gaufre hot-dog 4 € Crêpe sucrée de 2,50 à 3 € Gaufres nutella 4 € Petit pot de glace artisanale 5,50 € Boissons : Boissons chaudes (café, thé, chocolat) : 1€ Chocolat lait végétal 2,50€ Soda, jus de fruit, eau 1,50 € Jus de fruit frais, smoothie 4 € Bières pression, verre de vin 3 € Muscat pétillant, vin chaud 4 € Coupe champagne 6 € Bouteille vin 20 € Bouteille champagne 50 € Buffet séminaire à volonté 20€ Une réduction de 10% est proposée pour le personnel et les équipes techniques et artistiques <u>Appréciation</u> : Les prix proposés par le candidat sont corrects compte-tenu des prestations proposées. La présentation des prix est complète.
Note : 23 / 25	Note : 23 / 25

Les prix proposés par les candidats sont assez proches entre eux dans l'ensemble et sont adaptés à leur projet respectif :
Par exemple, A CANTINA propose un café à 1 € quand TRA' DI NOI le propose à 1, 50 € / le jus de fruit frais est proposé à 4 € par A CANTINA alors qu'il est proposé à 3,50 € et 4 € par les autres candidats.
De même pour le déjeuner : Formule à 14,90 € pour CUCINA MORETTI, alors que la lunch box est à 14€ pour A CANTINA et TRA' DI NOI propose par ex une salade (sans formule) à 8 €

Cohérence du compte prévisionnel d'exploitation établi sur la durée de la concession, noté sur 15 points

Il est attendu un compte d'exploitation prévisionnel sur la durée du contrat

CUCINA MORETTI	A CANTINA DI L'ALB'ORU
<u>Synthèse</u> : Il prévoit un CA croissant de 97 000€ l'année 1, 108 446€ l'année 2 et 121 243€ l'année 3 avec un détail ventes/spectacles et achats quotidiens passant de 36k à 45k ; des marges passant de 24k à 28k ; des résultats d'exploitation de 34 à 18k, un fonds de roulement de 42 à 70k ; un passif de 36 à 70k. Absence de rémunération la première année puis rémunération inscrite au compte de résultat la deuxième année. Absence de charges patronales alors qu'une rémunération du dirigeant est prévue à compter de la deuxième année d'exploitation. Erreur matérielle de montant des charges salariales entre la page 2 du prévisionnel (14400€) et la page 3 (18158€). Les charges sociales ont été additionnés à tort dans la ligne « salaires bruts dirigeants » de la page 3. Le montant de salaire brut (14400€) ne correspond pas à contrat de travail de 35h au salaire minimum. Pas d'emprunt bancaire, un emprunt familial de 10 000€, un apport personnel de 6500€ Les charges d'exploitation sont exhaustives. Le résultat d'exploitation est de 29 373€ l'année 1 et de 15 920€ l'année 3. - Le candidat a transmis un prévisionnel sur 3 ans au lieu de 4. - Investissements cohérents au regard du projet du candidat <u>Appréciation</u> : Le compte d'exploitation du candidat est complet et comporte l'ensemble des informations financières et comptables nécessaires à l'appréciation de la viabilité financière du projet. Par ailleurs, on notera une présentation quelque peu confuse des éléments chiffrés ainsi que des manquements et erreurs matérielles sur des éléments importants du compte de résultat. Le candidat apporte une démonstration comptable et financière cohérente au regard du projet présenté. Suite à la négociation, le candidat a adapté la présentation de son prévisionnel financier pour couvrir l'ensemble de la période de concession (4 ans), conformément aux demandes. Toutefois, aucune modification de fond n'a été apportée à ses hypothèses financières. Le projet financier reste donc strictement identique à celui initialement présenté, malgré les évolutions organisationnelles présentées dans son offre négociée (notamment les charges de personnels supplémentaires)	Cohérence du compte d'exploitation présenté : <u>Synthèse</u> : Le candidat prévoit un CA croissant sur 4 ans : 157 460 € l'année 1, 174 934 € l'année 2, 183 560 € l'années 3 et 192 618 € l'année 4. Résultat net : Année 1 : +11 889 € Année 2 : +17 738 € Année 3 : +21 344 € Année 4 : +25 136 € 45 K à 50 K de charges salariales Un apport des associés de 5000 € est à noter Les différentes charges d'exploitation sont très détaillées (Prévisionnel d'activité et de trésorerie réalisé par un expert-comptable). <u>Appréciation</u> : Le compte d'exploitation du candidat est complet et comporte l'ensemble des informations financières et comptables nécessaires à l'appréciation de la viabilité financière du projet. Le candidat a particulièrement soigné sa présentation en recourant à des services professionnels bancaires et/ou d'experts comptables. - Prévisionnel d'exploitation sur 4 ans - Présentation des annexes financières complètes (compte de résultat complet) - Charges de personnel déterminées - Détail de détermination du CA <u>Appréciation</u> : Le candidat a initialement présenté un chiffre d'affaires légèrement surestimé (178 776 €), peu en phase avec la capacité réelle d'exploitation du site, ainsi qu'une projection de masse salariale incompatible à un équilibre financier viable. À la suite de la phase de négociation, le candidat a procédé à une révision de son prévisionnel : - Chiffre d'affaires revu à 157 460 € en année 1, soit une baisse de 12 %. - Réduction des charges, notamment de personnel, pour maintenir un équilibre économique réaliste. - Meilleure adéquation entre les hypothèses financières, les moyens humains et les contraintes techniques. Ce travail d'ajustement permet au projet de se positionner de manière cohérente tant sur le plan opérationnel que financier, traduisant une bonne capacité d'adaptation du candidat.
Note : 11 / 15	Note : 13 / 15

CLASSEMENT

Après examen des critères de sélection des offres, il est proposé pour chaque candidat la note et le classement suivants :

	CUCINA MORETTI	A CANTINA DI L'ALB'ORU
CRITERE TECHNIQUE : QUALITE DU PROJET PROPOSÉ <i>noté sur 60</i>	43	48
<i>Qualité du concept et des prestations proposées notée sur 20</i>	17	14
<i>Qualité de l'organisation et du mode de gestion envisagés notée sur 25</i>	13	19
<i>Cohérence des plages d'ouverture proposées par rapport aux prévisions d'activité notée sur 15</i>	13	15
CRITERE ECONOMIQUE ET FINANCIER <i>noté sur 40</i>	34	36
<i>Niveau de tarifs aux usagers noté sur 25</i>	23	23
<i>Cohérence du compte prévisionnel d'exploitation établi sur la durée de la concession notée sur 15</i>	11	13
Note totale / 100	77	84
CLASSEMENT	2	1

Caractéristiques essentielles du contrat :

- Durée : 4 ans
- Cahier des charges initial de la consultation non révisé par le prestataire
- Volonté de proposer des produits frais et locaux
- Prix de vente satisfaisants au vu de la qualité des prestations proposées.
- Modèle économique viable avec externalisation de la confection des repas chez un traiteur
- Amplitude horaire identique à celle du centre culturel

Proposition d'attribution :

Au regard de l'analyse des offres, il est proposé au Conseil municipal de retenir la société **A CANTINA DI L'ALB'ORU** en qualité de concessionnaire pour l'exploitation de la cafeteria située au sein du centre culturel Alb'Oru