

Siège : 13 bis Rue du Docteur Rocheblave 30260 QUISSAC
SEANCE DU CONSEIL COMMUNAUTAIRE

L'an deux mil vingt-six et le huit juillet, à dix-huit heures et trente minutes, le Conseil communautaire de la Communauté de communes du Piémont Cévenol s'est réuni dans le foyer de Cardet au nombre prescrit par la loi, sous la Présidence de Monsieur Fabien CRUVEILLER, Président de la Communauté de communes du Piémont Cévenol.

Date de convocation : le 2 juillet 2026

Date d'affichage : le 2 juillet 2026

Nombre de délégués : 56

En exercice : 56

Présents : 44

Votants : 44 + 6 = 50

Votants par procuration : 6

Absents excusés : 3

Absents : 3

Présents : MM. TRINQUIER Gilles, GAUBIAC Laurent, CAHU Robert, ROUDIL Joël, FURESTIER David, MENVIEL Rémy, ENJOLRAS Patrick, JEAN Lionel, DELORME Jean-Martin, CONDOMINES Robert, MARTIN Laurent, SIPEIRE Jacky, LAGARDE Jean-Louis, Mme SEGURA Delphine, MM. VIALA Christian, BUCHOU Serge, CASTELLVI Jean-Marie, TORTOSA Bruno, CASTANON Philippe, CAZALIS Sébastien, FOUGAIROLLE Michel, GRAS Guillaume, Mme BRUNEL Isabelle, MM. CATHALA Serge, CHALIER Rémi, DREVON Nicolas, FIOREZZANO Johan, Mme LE ROUX Laetitia, MM. MOH Cyril, BARON Jérôme, SALA Michel, Mme ENJOLRAS Nelly, M. GOURDIN Roland, Mme COSTA PORTA - JACQUET Arlette, MM. MARTINEZ Aurélien, DOMINICUS Romain, MAZAURIC Pierre, SOULIER Cyril, Mme AGNIEL Virginie, MM. GAILLARD Olivier, MARION Cédric, Mme LAURENT Stéphanie, M. MONEL José.

Procurations :

M. CAUVIN Bernard à Mme SEGURA Delphine

M. BERTO Stéphan à M. MARTINEZ Aurélien

M. SEMENOFF Serge à M. FOUGAIROLLE Michel

Mmes GOMEZ Magdaléna à Mme LE ROUX Laetitia

Mmes OCHRYMCZUK Anny à Mme AGNIEL Virginie

Mme REMILLY Christine à M. GOURDIN Roland

Absents excusés : M. PINCHARD Philippe, Mmes MEUNIER Hélène, LEFORT Véronique.

Absents : MM. METGE Alain, ALLEN Cédric, WITSCHGER Olivier.

Secrétaire de séance : Mme SEGURA Delphine

Début de séance : 18h30

Délibération n°115/2026 : Attribution du marché concernant la Conception, élaboration et livraison de repas et collations en liaison froide pour les EAJE et les centres de loisirs de la Communauté de Communes du Piémont Cévenol

Fabien CRUVEILLER rappelle que dans le cadre de ses compétences Enfance et Jeunesse, la Communauté de communes gère 4 crèches, 2 micro-crèches et 4 accueils de loisirs sans hébergement. Elle ne dispose pas de cuisine centrale.

Il précise que l'alimentation des enfants joue un rôle majeur sur leur santé, leur croissance physique et leur développement intellectuel.

Dans ce contexte, la restauration collective participe à leur bonne santé physique et morale, à leur éducation au goût, et à l'apprentissage de l'équilibre alimentaire. C'est pourquoi elle revêt une grande importance pour l'acheteur public.

Une prestation de haute qualité est donc attendue, notamment quant à la qualité sanitaire, nutritionnelle et organoleptique des produits proposés, à l'approvisionnement en circuit court et au respect des aliments de saisons.

A la demande du Président de la Communauté de Communes du Piémont Cévenol, une CAO s'est réunie le mercredi 22 juin 2026 à 15h30 et a donné un avis consultatif favorable aux présentes propositions.

RAPPORT DE PRESENTATION

I - Identification du pouvoir adjudicateur

Communauté de communes du Piémont Cévenol

13 bis rue du Docteur Rocheblave

30 260 QUISSAC

☎ 04 66 93 06 12

✉ marches-publics@piemont-cevenol.fr

Signataire du marché : le Président, Fabien CRUVEILLER, autorisé par délibération prise en conseil communautaire du 29 avril 2026.

II - Contexte et objet du marché

Contexte :

La consultation s'inscrit dans le cadre d'une opération : OUI

Les besoins à satisfaire feront l'objet, outre la présente consultation, d'une future consultation : NON

Objet de la présente consultation :

Conception, élaboration et livraison de repas et collations en liaison froide pour les EAJE et les centres de loisirs de la Communauté de Communes du Piémont Cévenol

III - Dispositions générales

Lots	Objets	Codes CPV	Durées d'exécution
1	Conception, élaboration et livraison des repas et collations pour les EAJE.	55523100-3 55521200-0 55523000-2 55510000-9	1 an reconductible 3 fois (3X1 an) donc maximum 4

REÇU EN PRÉFECTURE
le 16/07/2026

Application agréée E-legalite.com

99_DE-030-200034411-20260708-CCPC_115_08

2	Conception, élaboration et livraison des repas pour les centres de loisirs	55523100-3 55241000-1 55523000-2 55510000-8	1 an reconductible 3 fois (3X1 an) donc maximum 4 ans
---	--	--	--

Le présent marché est un accord-cadre alloti mono attributaire avec les seuils financiers suivants :

- Au titre du lot 1 :

Minimum HT	Maximum HT
Sans minimum	160 000,00 €

- Au titre du lot 2 :

Minimum HT	Maximum HT
Sans minimum	145 000,00 €

Mode de dévolution :

- ☒ Entreprise individuelle et/ou groupement (aucune forme de groupement imposée)

Type de marché :

Le présent marché est pris en application du Code de la commande publique. La procédure de passation utilisée est : Marché à procédure adaptée dans le cadre d'un marché ayant pour objet des services sociaux et autres services spécifiques. Elle est soumise aux dispositions des articles L. 2123-1 2° et R. 2123-1 3° du Code de la commande publique.

Forme des prix :

Les prestations sont réglées par un prix unitaire selon les stipulations de l'article 6.1 du CCAP, de l'acte d'engagement et du bordereau de prix unitaire.

Variantes :

- Variante à l'initiative des candidats : interdite
- Variante à l'initiative de la collectivité : sans objet

Conditions d'exécution particulières :

Conformément aux articles L.2113-13, L.2113-14 et R.2113-7 du Code de la commande publique, le lot n°2 « Conception, élaboration et livraison des repas pour les centres de loisirs » est réservé aux structures d'insertion par l'activité économique mentionnées à l'article L.5132-4 du Code du travail (entreprises d'insertion, entreprises de travail temporaire d'insertion, associations intermédiaires, ateliers et chantiers d'insertion).

En application de l'article R.2113-7, les opérateurs économiques doivent justifier **qu'au moins 50 % de leurs effectifs** sont composés de personnes rencontrant des difficultés particulières d'accès à l'emploi, conformément aux règles applicables aux SIAE.

Les candidats doivent fournir, au stade de la candidature, **une convention IAE en cours de validité**, délivrée par l'État (DDETS), ou tout document officiel équivalent attestant de leur qualité de SIAE.

Les opérateurs ne relevant pas des catégories précitées, ou ne justifiant pas des conditions d'éligibilité au marché réservé, verront leur candidature déclarée irrecevable au sens du Code de la commande publique.

Clauses sociales et environnementales :

Non

Carte d'achat :
Sans objet

IV - Procédure

Procédure choisie :

La procédure de passation utilisée est : Marché à procédure adaptée dans le cadre d'un marché ayant pour objet des services sociaux et autres services spécifiques

Particularité :

- Les marchés ayant pour objet des services sociaux et autres services spécifiques sont passés sous la procédure adaptée quel que soit le montant conformément à l'article L 2123-1 1° du Code de la Commande Publique.

Mesures prise par le pouvoir adjudicateur pour s'assurer que la concurrence n'a pas été faussée par des études et échanges préalables avec des opérateurs économiques :

- Publication sur le profil acheteur de la collectivité ainsi qu'au BOAMP et au JOUE.

Modalités de la publicité et de la mise en concurrence :

- Avis d'appel public à concurrence en date du 26/02/2026
- Organes et dates de publication :
 - Profil acheteur de la Communauté de communes du Piémont Cévenol, le 26/02/2026
 - BOAMP, le 26/02/2026

Envoi de l'AAPC par voie électronique : oui

Réduction des délais : sans objet

Accès aux documents de la consultation par voie électronique : oui

Nombre de candidats admis à présenter une offre :

Au titre du lot 1 : Sans limitation

Au titre du lot 2 : Réservation du lot aux seules structures d'insertion par l'activité économique (IAE).

Date et heure limite de réception des plis : le 8 avril 2026 à 12h00

Nature des plis : candidatures et offres

Délai de validité des offres : 180 jours

Instance d'attribution : Le Conseil Communautaire

Aucun conflit d'intérêt n'a été décelé dans le cadre de cette procédure.

V - Ouverture des plis

Nombre de plis dématérialisés reçus :

- Dans les délais : 2
- Hors délais : 0

Date de l'ouverture des plis : le 9 avril 2026 à 8h00

Ouverture des plis assurée par : Monsieur Yann COBUT – Responsable du service marchés publics

VI - Liste des candidatures reçues

N° de Pli	Noms des candidats et coordonnées complètes
Lot 1 : Conception, élaboration et livraison des repas et collations pour les EAJE	
2	SAS API RESTAURATION 384 Rue du Général de Gaulle 59370 Mons en Baroeul Tel : 07 88 10 09 13 E-mail : commerce.cc4@api-restauration.com Siret: 477 181 010 00729
Lot 2 : Conception, élaboration et livraison des repas pour les centres de loisirs	
1	SCIC DE LA TERRE A L'ASSIETTE - GARD Parc Kennedy – Bât C 285 Rue Gilles Roberval 30900 Nîmes Tel : 04 67 06 96 04 E-mail : contact@delaterrealassiette.com Siret: 899 209 050 0017

VII - Admission des candidatures

Niveau minimum : sans objet

Plis	Candidats	ANALYSE			DECISIONS	
		Capacités financières	Situation juridique	Références	Admis	Motifs élimination
Lot 1 : Conception, élaboration et livraison des repas et collations pour les EAJE						
2	SAS API RESTAURATION	☒ Suffisant ☐ Insuffisant	☒ Suffisant ☐ Insuffisant	☒ Suffisante ☐ Insuffisante	✓	
Lot 2 : Conception, élaboration et livraison des repas pour les centres de loisirs						
1	SCIC DE LA TERRE A L'ASSIETTE	☒ Suffisant ☐ Insuffisant	☒ Suffisant ☐ Insuffisant	☒ Suffisante ☐ Insuffisante	✓	

VIII - Admission des offres

Plis	Candidats	ANALYSE				DECISIONS	
		Complète	Irrégulière	Inappropriée	Inacceptable	Admise	Motifs élimination
Lot 1 : Conception, élaboration et livraison des repas et collations pour les EAJE							
2	SAS API RESTAURATION	✓				✓	
Lot 2 : Conception, élaboration et livraison des repas pour les centres de loisirs							

Plis	Candidats	ANALYSE				DECISIONS	
		Complète	Irrégulière	Inappropriée	Inacceptable	Admise	Motifs élimination
1	SCIC DE LA TERRE A L'ASSIETTE	✓				✓	

IX - Analyse des offres

Rappel des critères d'analyse au titre de l'ensemble des lots :

Critères	Pondération
1-Les performances en matière de développement durable (appréciées au regard du cadre de réponse technique dûment renseigné par le candidat détaillant les sous critères)	46.0 %
<i>1.1-La présentation des circuits d'approvisionnement pour chaque famille de produits (notamment viandes, poissons et légumes, produits secs, produits laitiers, etc....) et par sous-produits (bœuf, veau, porc, volaille, agneau, riz, lentilles, fromages de chèvres, de vache, de brebis, laitages de vache, laitages de brebis, etc....))</i>	39.0 %
<i>1.1.1-La garantie sur la traçabilité des produits agricoles bruts et des produits transformés utilisés (nom du fournisseur et sa localisation, origine du produit brut et transformé), sa capacité à rendre le produit disponible (fréquence, volume) et la justification de la démarche des circuits courts</i>	17.0 %
<i>1.1.2-La fraîcheur et la saisonnalité des produits appréciées au regard de la réduction du temps entre la cueillette des produits et la consommation, en fonction des saisons de production</i>	14.0 %
<i>1.1.3-La qualité des produits appréciée au regard de la justification des signes officiels de qualité et de l'origine, des autres labels et autres démarcations qualitatives</i>	8.0 %
<i>1.2-La présentation des engagements en matière de réduction des impacts écologiques appréciée au regard de :</i>	7.0 %
<i>1.2.1-La mise en place d'un plan d'action annuel pour la gestion des déchets (notamment réduction du gaspillage alimentaire, réduction des matières plastiques, gestion des commandes pour l'optimisation des flux, formations auprès du personnel...)</i>	5.0 %
<i>1.2.2-La mise en place d'actions opérationnelles d'efficacités énergétiques en termes de consommables (eau, électricité, transport...)</i>	2.0 %
2-La valeur technique (appréciée au regard du cadre de réponse technique dûment renseigné par le candidat détaillant les sous critères)	26.0 %
<i>2.1-La composition détaillée des repas précisant les éléments suivants :</i>	16.0 %

REÇU EN PREFECTURE

le 16/07/2026

Application agréée E-legalite.com

99_DE-030-200034411-20260708-CCPC_115_08

2.1.1-La proposition d'animations sur les repas appréciées au regard de la fréquence et du contenu (développement durable, qualité des produits, événements particuliers, etc.)	4.0 %
2.1.2-La mise en valeur, dans les menus proposés, des performances en matière de développement durable	5.0 %
2.1.3-Une proposition de menus sur 2 semaines par saison (hiver, printemps, été, automne)	4.0 %
2.1.4-Le respect de l'équilibre nutritionnel (fréquences et grammages)	3.0 %
2.2-Les moyens en personnels spécifiquement mis en œuvre pour répondre aux exigences du marché (nombre de personnes et compétences affectées pour la maintenance et de la conception des menus à la livraison des repas et son suivi, jusqu'à l'animation sur les sites de restauration)	6.0 %
2.3-Les moyens matériels spécifiquement mis en œuvre pour répondre aux exigences du marché (maintenance, type de matériels de la conception des menus à la livraison des repas et son suivi jusqu'à l'animation sur les sites de restauration)	4.0 %
3-Le prix apprécié au regard des sous critères suivant. Le calcul du prix se fera suivant la formule : (meilleure offre de prix/prix de l'offre à noter) x coefficient de pondération du prix)	28.0 %
3.1-Montant total du Descriptif Quantitatif Estimatif (DQE)	26 %
3.2-L'indemnité forfaitaire kilométrique (en cas d'ajout de nouveau(x) site(s)) (Ce montant est calculé en faisant la moyenne de l'ensemble des indemnités forfaitaires kilométriques (de 1 à 25 kms, de 26 à 50 kms, de 51 à 100 kms et de plus de 100 kms) établit dans le bordereau de prix unitaire.	2 %

Demande de précisions ou de compléments : Non

Négociation : Oui une procédure de négociation a été réalisée sur le lot 1.

Une négociation a été enclenché avec la société API RESTAURATION dans le cadre d'une régularisation de son offre suite à une modification de sa part des pièces financières. La négociation a été lancé par un courrier en date du 22 avril 2026 avec une date limite de réponse établie au Lundi 4 mai 2026 à 12h00. Le candidat a répondu dans le délai imparti.

Durant les échanges réalisés avec la société API RESTAURATION, cette dernière nous a clairement fait part de son impossibilité technique (Chaîne de production pas adaptée) pour répondre sur les menus entièrement biologiques ainsi que sur le repas 4 composantes sans viande et sans poisson qui ont été demandés dans le cadre du Marché.

Après analyse des besoins du service petite enfance, il est ressorti que les menus entièrement biologiques ainsi que le menu 4 composantes sans viande et sans poisson ne représentaient qu'une part extrêmement réduite des commandes passées par les structures. Il a également été convenu que ces commandes pourraient parfaitement être remplacées par d'autres types de menus présents dans le marché sans que cela ait un impact sur le fonctionnement des crèches ni la qualité nutritionnelle des repas fournis.

Au regard de cette état de fait, de la très faible mise en concurrence sur le présent lot (1 candidat seulement) et ainsi que de l'urgence lié à la fin du marché en cours, il a été établi qu'en cas de sélection de l'offre de la société API RESTAURATION, une mise au point du marché serait réalisée afin ajuster les pièces du marché aux capacités techniques du futur titulaire dans l'optique de maintenir une véritable cohérence entre la définition des besoins et la réalité de l'exécution.

Plis	Candidats	NOTATION		
		Critère du Prix HT et TTC	Notes Valeur Technique	Notes totale
Lot 1 : Conception, élaboration et livraison des repas et collations pour les EAJE				
2	SAS API RESTAURATION	<u>Analyse Prix :</u> <u>1- Montant total du Descriptif Quantitatif Estimatif</u> <u>Montant de l'offre :</u> 140 274 € HT soit 148 178.59 € TTC <u>Note sur 26 :</u> 26 / 26 <u>2- Indemnité forfaitaire kilométrique</u> <u>Moyenne des indemnités :</u> 0 € <u>Note sur 2 :</u> 2/2 <u>Note sur totale 28 :</u> 28 / 28	<u>Analyse Technique :</u> <u>1- Performance en matière de développement durable</u> Le détail des notations et analyses des sous critères est joint en annexe au présent rapport. <u>Note sur 46 :</u> 36.5 / 46 <u>2- La Valeur technique :</u> Le détail des notations et analyses des sous critères est joint en annexe au présent rapport. <u>Note sur 26 :</u> 23 / 26 <u>Note sur totale 72 :</u> 59.5 / 72	87.5 / 100
Lot 2 : Conception, élaboration et livraison des repas pour les centres de loisirs				
1	SCIC DE LA TERRE A L'ASSIETTE	<u>Analyse Prix :</u> <u>1- Montant total du Descriptif Quantitatif Estimatif</u> <u>Montant de l'offre :</u> 123 244.17 € HT soit 130 022.65 € TTC	<u>Analyse Technique :</u> <u>1- Performance en matière de développement durable</u> Le détail des notations et analyses des sous critères est joint en annexe au présent rapport. <u>Note sur 46 :</u> 41 / 46 <u>2- La Valeur technique :</u>	93 / 100

Plis	Candidats	NOTATION		
		Critère du Prix HT et TTC	Notes Valeur Technique	Notes totale
		<u>Note sur 26 :</u> 26/26 <u>2- Indemnité forfaitaire kilométrique</u> <u>Moyenne des indemnités :</u> 52.50 € <u>Note sur 2 :</u> 2/2 <u>Note totale sur 28 :</u> 28 / 28	Le détail des notations et analyses des sous critères est joint en annexe au présent rapport. <u>Note sur 26 :</u> 24 / 26 <u>Note totale sur 72 :</u> 65 / 72	

X - Classement

Classement réalisé conjointement par le Pôle Vie Local et le Service marchés publics

Conception, élaboration et livraison de repas et collations en liaison froide pour les EAJE et les centres de loisirs de la Communauté de Communes du Piémont Cévenol		
N° de pli	Candidat	Classement
Lot 1 : Conception, élaboration et livraison des repas et collations pour les EAJE		
2	SAS API RESTAURATION	1
Lot 2 : Conception, élaboration et livraison des repas pour les centres de loisirs		
1	SCIC DE LA TERRE A L'ASSIETTE	1

XI – Proposition d'attribution

N° de pli	Candidat	Montant de l'offre en € HT et TTC	Motifs de l'attribution
Lot 1 : Conception, élaboration et livraison des repas et collations pour les EAJE			
2	SAS API RESTAURATION	<u>Montant HT</u> 140 274 € <u>Montant TTC</u> 148 178.59 €	Seule société ayant répondu au présent lot, la SAS API RESTAURATION a remis une offre partiellement adaptée mais qui demeure parfaitement acceptable sous couvert d'une régularisation par voie de mise au point du marché. Cette dernière répond de manière globale aux exigences du cahier des charges tel qu'établi au titre de la présente consultation.
Lot 2 : Conception, élaboration et livraison des repas pour les centres de loisirs			
1	SCIC DE LA TERRE A L'ASSIETTE	<u>Montant HT</u> 123 244.17 € <u>Montant TTC</u> 130 022.65 €	Seule société ayant répondu au présent lot, la SCIC DE LA TERRE A L'ASSIETTE a remis une offre très performante, répondant de manière précise et pertinente aux exigences du cahier des charges tel qu'établi au titre de la présente consultation.

XII - Motifs de rejet

Sans objet.

XIII - Notification

Notification aux candidats non retenus par voie électronique : oui (<https://www.achatpublic.com>)

Notification à l'attributaire par voie électronique : oui (<https://www.achatpublic.com>)

Il est proposé au Conseil communautaire :

- d'approuver et d'entériner l'attribution de la procédure passée sous forme d'un Marché à procédure adaptée dans le cadre de services sociaux et autres services spécifiques conformément aux articles L. 2123-1 2° et R. 2123-1 3° du Code de la commande publique ;
- d'attribuer le marché public aux sociétés suivantes :
 - Lot 1 : La société SAS API RESTAURATION sise 384 Rue du Général de Gaulle -59370 Mons en Baroeul
 - Lot 2 : La société SCIC DE LA TERRE A L'ASSIETTE sise Parc Kennedy - Bât C - 285 Rue Gilles Roberval - 30900 Nîmes
- d'autoriser le Président à signer le marché, ainsi que sa mise au point au titre du lot 1, avec les candidats retenus sous réserve de production et de conformité des documents exigibles ;
- d'autoriser le Président à signer l'ensemble des documents afférant à la gestion administrative, financière et à l'exécution dudit marché pour l'ensemble de sa durée ;

Olivier GAILLARD souhaite connaître le prix des repas ainsi que le pourcentage de TVA appliquée ?
Fabien CRUVEILLER indique que les coûts unitaires des repas transmis par nos deux prestataires sont les suivants :

La Terre à l'Assiette (centres de loisirs) : 5,38 € TTC / repas

API Restauration (EAJE) : de 3,52 € TTC à 4,07 € TTC / repas, selon la texture (du mixé au mouliné)

La TVA est à 5.5%.

Virginie AGNIEL souligne que le prix des repas n'a fait l'objet d'aucune augmentation par rapport au précédent marché.

Jean-MARTIN DELOME s'interroge sur le fait que la société API restauration est implantée dans le Nord, il souhaite savoir s'il y a une antenne plus locale ?

Virginie AGNIEL indique qu'il y a une chaîne de production API restauration sur la commune de La Calmette.

Le Conseil Communautaire,

Vu les dispositions du Code Général des Collectivités Territoriales,

Vu l'Ordonnance 2015-899 du 23 juillet 2015 ;

Vu le décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics ;

Vu le code de la commande publique du 1er avril 2019 ;

Vu le Code Général de la Fonction Publique (CGFP) adoptée par l'ordonnance n°2021-1574 du 24 novembre 2021, prise en vertu d'une habilitation octroyée par la loi n°2019-828 du 6 août 2019 de transformation de la fonction publique ;

Ayant entendu l'exposé de son rapporteur,

Après en avoir délibéré ;

DECIDE à l'unanimité

- d'approuver et d'entériner l'attribution de la procédure passée sous forme d'un Marché à procédure adaptée dans le cadre de services sociaux et autres services spécifiques conformément aux articles L. 2123-1 2° et R. 2123-1 3° du Code de la commande publique ;
- d'attribuer le marché public aux sociétés suivantes :

- Lot 1 : La société SAS API RESTAURATION sise 384 Rue du Général de Gaulle -59370 Mons en Baroeul
- Lot 2 : La société SCIC DE LA TERRE A L'ASSIETTE sise Parc Kennedy – Bât C - 285 Rue Gilles Roberval - 30900 Nîmes
- d'autoriser le Président à signer le marché, ainsi que sa mise au point au titre du lot 1, avec les candidats retenus sous réserve de production et de conformité des documents exigibles ;
- d'autoriser le Président à signer l'ensemble des documents afférant à la gestion administrative, financière et à l'exécution dudit marché pour l'ensemble de sa durée ;

Pour extrait conforme au registre des délibérations du Conseil communautaire.

 Le Président
Fabien CRUVEILLER


Certifiée exécutoire compte-tenu :

- de la transmission en sous-préfecture le : 16.07.26
- de la publication : 16.07.26

			Analyse des offres du marché de conception, l'élaboration et la livraison de repas et de collations en liaison froide pour les EAJE et les centres de loisirs.											
N° de pli	Nom de l'entreprise	Tranche ou PSE	Critère du prix TTC (28 %)			Performance en matière de développement durable (46%)			Valeur Technique (26%)			Note totale (100 %)	Classement	
			Avant négo	Après négo	Note du prix	Sous critères		Note DD	Sous critères		Note VT			
Lot 1 Conception, élaboration et livraison des repas et collations pour les EAJE.														
2	SAS API RESTAURATION		Offre irrégulière pour non resepct du formalisme des pièces	Montant du DQE : 148 178,,59 € Moyenne de l'indemnité kiloimétrique : 0 €	28 /28	1 - Garantie traçabilité des produits	14 /17	36,5/46	1- Propositions d'animations	3 / 4	23 / 26	87,50 / 100	1	
						2 - Fraicheur et saisonnalité des produits	11/14		2 - Mise en valeur des menus	4 / 5				
						3 - Qualité des produits (signe officiel)	6/8		3 - Porpositions de menus sur 2 semaines	4 / 4				
						4 - Mise en place d'un plan d'action annuel	4/5		4 - Respect de l'équilibre nutritionnel	3 / 3				
						5 - Mise en place d'action d'efficacité énergétique	1,5/2		5 - Moyens humains	4,5 / 6				
									6 - Moyens Matériels	3,5 / 4				
Lot 2 : Conception, élaboration et livraison des repas pour les centres de loisirs														
1	SCI DE LA TERRE A L'ASSIETTE		Montant du DQE : 130 022,65 € Moyenne de l'indemnité kiloimétrique : 52,50 €		28 / 28	1 - Garantie traçabilité des produits	15 / 17	41 / 46	1- Propositions d'animations	4 / 4	24 / 26	93 / 100	1	
						2 - Fraicheur et saisonnalité des produits	13 / 14		2 - Mise en valeur des menus	5 / 5				
						3 - Qualité des produits (signe officiel)	7 / 8		3 - Porpositions de menus sur 2 semaines	4 / 4				
						4 - Mise en place d'un plan d'action annuel	4 / 5		4 - Respect de l'équilibre nutritionnel	3 / 3				
						5 - Mise en place d'action d'efficacité énergétique	2 / 2		5 - Moyens humains	5 / 6				
									6 - Moyens Matériels	3 / 4				