



**EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS
DU CONSEIL MUNICIPAL
DE LA COMMUNE DE DREMIL-LAFAGE**

Séance du 03 Juillet 2023

Nombre de conseillers

En exercice : 23
Présents : 16
Absents : 1
Procurations : 6

L'an deux mille vingt-trois, le trois Juillet à dix-neuf heures, les membres du Conseil Municipal de la Commune de DREMIL-LAFAGE se sont réunis en séance ordinaire, sous la présidence de Madame Ida RUSSO, Maire.

Date de la convocation :
29/06/2023

Etaient présents : MM. Ida **RUSSO**, Bruno **BONARDI**, Nathalie **COSTANZO**, Jean-Paul **COUSI**, Florence de **BOLLARDIERE**, Sandrine **ESTEBE**, Christian **HULOT**, Philippe **JAUREGUIBER**, François **LEMAITRE**, Christine **LE PAGE**, Danielle **LORRE**, Isabelle **NOIRALT**, Jean-Marc **ROCACHER**, Yves **SOMBRIS**, Lilian **TERROU**, Bruno **VERMERSCH**

Secrétaire de séance :
Mme Christine LE PAGE

Ont donné procuration : MM. Michel **AZENS** à Christian **HULOT**, Fabienne **CAPOMAZZA** à Bruno **VERMERSCH**, Stéphane **DELAGE** à Bruno **BONARDI**, Jean-François **MARTINIÈRE** à Ida **RUSSO**, Eric **MORALES** à Sandrine **ESTEBE**, Mischa **REGGIANI** à Yves **SOMBRIS**

Etaient absents : Mme Brigitte CLARENS

AFFAIRE N° 2023-03-03 – Marché Public de Fournitures courantes et de Services - Confection et livraison de repas en liaison froide aux restaurants scolaires – Attribution du marché et autorisation de signature

- VU** le Code Général des Collectivités Territoriales,
- VU** le Code de la Commande Publique, notamment ses articles L.2123-1 et R.2123-1 et suivants,
- VU** la délibération N° 2023-02-15 du 13/04/2023 portant lancement de la consultation et désignation des membres de la Commission « ah hoc »,
- VU** le rapport d'ouverture des plis et d'analyse des offres,

EXPOSE :

Par délibération en date du 13/04/2023, le Conseil Municipal a décidé d'autoriser le Maire à lancer une consultation concernant la confection et la livraison de repas en liaison froide aux restaurants scolaires. D'autre part, il a également désigné les membres de la Commission « ad hoc » chargés de procéder à l'ouverture des plis et à l'analyse des offres.

L'accord-cadre était composé d'une offre de base (repas « standard ») définie comme ci-après et qui respecte les dispositions de la loi EGalim N° 2018-938 du 30/10/2021 :

1/ Proposition de base qui consiste à assurer la confection et la livraison de repas en liaison froide, à raison de 4 jours par semaine (lundi-mardi-jeudi-vendredi) sur les bases suivantes :

- a) à chaque repas : une des 4 ou 5 composantes devra être BIO
- b) une fois tous les 15 jours : un menu végétarien
- c) deux fois par mois : les 4 ou 5 composantes devront être BIO intégralement.

... / ...

L'accord-cadre à bons de commande sera conclu pour une durée initiale d'une année scolaire correspondant à l'année scolaire 2023-2024 (Zone C). La prise d'effet du contrat part de la date de notification du marché, mais il débutera le jour de la rentrée scolaire, soit le 04 Septembre 2023 et se terminera le dernier jour de l'année scolaire, soit le 30 Août 2024 (Sources du Ministère de l'Education Nationale). Il pourra être reconduit de manière tacite pour une fois maximum, soit pour l'année scolaire 2024-2025.

Un avis d'appel public à la concurrence a été publié dans la Dépêche du Midi (Journal d'Annonces Légales). A la date limite de dépôt d'une offre, 2 candidats ont déposé une proposition : RECAPE SA SCOP et CRM SAS.

Les membres de la Commission Spécifique se sont réunis le 10 Mai 2023 à 14h00 pour procéder à l'ouverture des plis et le 24 Mai 2023 à 18h00 pour procéder à l'analyse des candidatures et des offres.

Dès la phase « ouverture des plis », l'offre du candidat RECAPE SA SCOP a été rejetée au motif qu'elle ne respectait pas les prescriptions du cahier des charges : modification du nombre de repas végétarien, modification du nombre de composantes BIO par mois ... or, comme mentionné dans le Règlement de Consultation, aucune variante n'était autorisée, seule l'offre de base serait analysée (article 2.3 du RDC).

Lors de la phase analyse de l'offre du candidat CRM, il a été attribué les notations suivantes :

Critère n°1 : PRIX DES PRESTATIONS : Note sur 20 – Coefficient de pondération : 60 %

Ecole Elémentaire 3,34 € HT		Ecole Maternelle 3,18 € HT		Adultes 3,72 € HT	
Note avant pondération	Note après pondération	Note avant pondération	Note après pondération	Note avant pondération	Note après pondération
20	12	20	12	20	12

Critère n°2 : QUALITE DES PRESTATIONS : Note sur 20 – Coefficient de pondération : 40 %

	Détail des sous-critères	Note attribuée sur 20
Sous-critère 1	Qualité des produits et des aliments (produits durables et de qualité)	18
Sous-critère 2	Variété des menus et propositions d'animations et de repas à thèmes, information des convives	19
Sous-critère 3	Suivi des prestations	18
Sous-critère 4	Mode organisation et hygiène	18
Sous-critère 5	Démarches adoptées par le candidat en matière de développement durable et de protection de l'environnement	19

Après analyse complète des pièces de l'offre, les membres de la Commission « ad hoc » proposent d'attribuer le marché de fourniture et de livraison de repas en liaison froide aux restaurants scolaires à la société CRM (Centrale de Restauration MARTEL) – ZA BEL AIR – 605 rue des Artisans – 12000 RODEZ et ce, à compter de rentrée scolaire 2023-2024.

... / ...

Le Conseil Municipal, après avoir entendu le présent exposé et en avoir délibéré,

DÉCIDE :

- d'attribuer le marché à la société CRM SAS Zone d'Activité de BEC AIR – 605 Rue des Artisans à RODEZ (12000) sur la base des prix unitaires ci-dessus qui lui ont été présentés dans les bordereaux des prix unitaires,
- d'autoriser Madame le Maire à signer l'Acte d'Engagement ainsi que toutes les pièces nécessaires à l'exécution de la présente délibération,
- d'inscrire les dépenses correspondantes au budget annuel.

La délibération est adoptée à l'unanimité.

Le Maire,
Ida RUSSO



Le Secrétaire de séance,
Christine LE PAGE

*Certifié exécutoire
Pour extrait conforme
Au registre sont les signatures*

*Transmis en Préfecture le :
Publié ou Notifié le : - 6 JUIL. 2023*

La présente délibération recevra application des dispositions de l'Art. L2131-1 du Code Général des Collectivités Territoriales.

Délais et voies de recours (application de l'article R421-5 du Code de Justice Administrative) : Dans un délai de deux mois à compter de la publication ou de la notification d'une décision administrative, les recours suivants peuvent être introduits en recommandé avec accusé de réception :

- *Soit un recours gracieux adressé à la collectivité à l'attention de Madame le Maire (1 Allée de l'église 31280 DREMIL LAFAGE)*
- *Soit un recours adressé à Monsieur le Préfet de la Haute Garonne (Place Saint Etienne 31038 TOULOUSE Cedex) afin de solliciter de ce dernier la mise en œuvre du déferé préfectoral*
- *Soit un recours contentieux, en saisissant le Tribunal Administratif (68 Rue Raymond IV – BP 7007 – 31068 TOULOUSE Cedex 7)*

Après un recours gracieux, le délai de recours contentieux ne court qu'à compter du rejet explicite ou implicite. Un rejet est considéré comme implicite au terme d'un silence de l'administration pendant deux mois.

En cas d'urgence, le recours contentieux peut également s'accompagner de la mise en œuvre de procédures de référés.

MARCHES PUBLICS ET ACCORDS-CADRES
PROCÈS-VERBAL D'OUVERTURE DES PLIS¹

OUV2

Le formulaire OUV2 est un modèle de procès-verbal qui peut être utilisé par le pouvoir adjudicateur ou l'entité adjudicatrice au moment de l'ouverture des plis contenant les candidatures ou les offres des candidats à un marché public ou à un accord-cadre.

A - Identification du pouvoir adjudicateur (ou de l'entité adjudicatrice).

(Reprendre le contenu de la mention figurant dans l'avis d'appel public à la concurrence ou la lettre de consultation.)

**Commune de DREMIL-LAFAGE
1 Allée de l'Eglise
31280 DREMIL-LAFAGE**

B - Objet de la consultation.

(Reprendre le contenu de la mention figurant dans l'avis d'appel public à la concurrence ou la lettre de consultation. En cas d'allotissement, préciser également les intitulés et les numéros des lots.)

**Confection et livraison de repas en liaison froide aux restaurants scolaires
(AC 2023-FCS-02)**

• Date et heure limites de réception des plis :

(Reprendre la date et l'heure limites figurant dans l'avis d'appel public à la concurrence, le règlement de consultation ou la lettre de consultation.)

Vendredi 28 Avril 2023 à 17h00 au plus tard.

• Date de la réunion d'ouverture des plis : Mercredi 10 Mai 2023 à 14h00

En présence de Mme Ida RUSSO, Maire de DREMIL-LAFAGE, Mme DE BOLLARDIERE Florence, M. ROCACHER Jean-Marc, membres élus de la Commission « ad hoc » désignés lors de la séance du Conseil Municipal en date du 13/04/2023.

Absentes-excusées : Mme CLARENS Brigitte, Mme ESTEBE Sandrine

Historique de la procédure :

- Date de parution du marché : 30/03/2023
- Date limite de dépôt d'une offre : 30/04/2023
- Nombre de retraits du dossier avec intention de soumissionner : 3 retraits (CRM-API RESTAURATION-RECAPE SA SCOP)
- Nombre de plis reçus à la date limite de dépôt d'une offre : 2 plis (RECAPE SA SCOP – CRM)

¹ Formulaire non obligatoire disponible, avec sa notice explicative, sur le site du ministère chargé de l'économie.

C1 - Enregistrement des pièces contenues dans les plis

Règlement de la Consultation	RECAPE SA SCOP	CRM
Pièces de la candidature (voir tableau ci-joint)	X	X
Pièces de l'offre (voir tableau ci-joint)	X	X
Proposition de base : repas « standard » *A chaque repas : une des 4 ou 5 composantes devra être bio *Une fois tous les 15 jours : un menu végétarien *Deux fois par mois : les 4 ou 5 composantes devront être BIO intégralement	Non conforme au RDC (*)	Conforme au RDC
Annexe 1 – Bordereau prix unitaires/repas enfants Ecole Elémentaire		
Proposition de base	3,40 € HT – 3,59 € TTC	3,34 € HT – 3,5237 € TTC
Annexe 2 – Bordereau prix unitaires/repas enfants Ecole Maternelle		
Proposition de base	3,30 € HT – 3,48 € TTC	3,18 € HT – 3,3549 € TTC
Annexe 3 -Bordereau prix unitaires/menus Adultes		
Proposition de base	5,00 € HT – 5,28 € TTC	3,72 € HT – 3,9246 € TTC
Annexe 4 – Décomposition des prix unitaires (voir tableau excel ci-dessous)	Oui	Oui

(*) **IMPORTANT** : concernant les Annexes à l'Acte d'Engagement N° 1 + N° 2 + N° 3 (bordereaux des prix), le candidat RECAPE SA SCOP a modifié la définition de la proposition de base intitulée : Repas standard et Repas végétarien. Il a barré la mention « tous les 15 jours » et remplacé par « **Une fois par semaine : un menu végétarien** ». Le candidat RECAPE SA SCOP a également barré la mention « Deux » et remplacé par « **Une** » fois par mois : les 4 ou 5 composantes devront être « bio »

TABLEAU : DECOMPOSITION DES PRIX UNITAIRES

	Part denrées alimentaires		Conditionnement		Livraison		Personnel	
	RECAPE	CRM	RECAPE	CRM	RECAPE	CRM	RECAPE	CRM
Elémentaire	1,91	2,1710	0,30	0,1900	0,50	0,2338	0,62	0,6680
Maternelle	1,81	2,0670	0,30	0,1900	0,50	0,2226	0,62	0,6360
Adultes	3,51	2,4180	0,30	0,2000	0,50	0,2604	0,62	0,7440

	Autres frais fixes		Prix Unitaire H.T.	
	RECAPE	CRM	RECAPE	CRM
Elémentaire	0,07	0,0772	3,40	3,3400
Maternelle	0,07	0,0644	3,30	3,1800
Adultes	0,07	0,0976	5,00	3,7200

C2 - Conclusions des membres de la Commission « ad hoc » :

1/ Candidat RECAPE SA SCOP :

Les Annexes N°1, N° 2 et N° 3 (Bordereaux de Prix) de l'Acte d'Engagement ont été modifiés unilatéralement par le candidat : En effet, le Règlement de la Consultation précisait :

- 1/ à chaque repas : une des 4 ou 5 composantes doit être BIO
- 2/ une fois **tous les 15 jours** : un menu végétarien OR le candidat mentionne dans sa proposition : « **une fois par semaine : un menu végétarien** »
- 3/ **deux fois** par mois : les 4 ou 5 composantes doivent être BIO OR le candidat mentionne dans sa proposition : « **une fois par mois : les 4 ou 5 composantes doivent être BIO** »

D'autre part, ce même Règlement de la Consultation précisait aux candidats : « *qu'aucune variante n'est autorisée : seule l'offre de base sera analysée* » (article 2.3 du RDC).

Par conséquent, après en avoir délibéré, les membres de la Commission « ad hoc » décident à l'unanimité de prononcer le rejet de l'offre RECAPE SA SCOP présentant un caractère « irrégulier », à savoir ne respectant pas les exigences formulées dans les documents de la consultation du marché.

Un courrier de notification de rejet sera adressé à RECAPE SA SCOP.

2/ Candidat CRM :

Le dossier présenté par le candidat étant composé d'un nombre important de pièces notamment le dossier intitulé « OFFRE » (282 pages), les membres de la Commission « ad hoc » sont invités à se réunir le mercredi 24 Mai 2023 à 18h00 pour procéder à l'examen et à la notation de l'offre de ce candidat.

D - Signature des membres de la Commission « ad hoc » :

A Drémil-Lafage, le 10 Mai 2023

Signatures,

Le Maire,
Ida RUSSO



Les membres présents de la Commission :

Mme de BOLLARDIERE Florence,



M. Jean-Marc ROCACHER :





MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE, DE L'INDUSTRIE ET DE L'EMPLOI
Direction des Affaires Juridiques

MARCHES PUBLICS ET ACCORDS-CADRES
RAPPORT D'ANALYSE DES CANDIDATURES¹

OUV3

Le formulaire OUV3 est un modèle de rapport qui peut être utilisé par l'acheteur public pour analyser les candidatures reçues dans le cadre de la passation d'un marché public ou d'un accord-cadre.

A - Identification de l'acheteur public

■ **Désignation de l'acheteur public :**

(Reprendre le contenu de la mention figurant dans l'avis d'appel public à la concurrence ou la lettre de consultation.)

Commune de DREMIL-LAFAGE
1 Allée de l'Eglise
31280 DREMIL-LAFAGE

■ **Identification du service chargé de l'analyse des candidatures :**

(Indiquer le nom du service qui a été désigné pour réaliser l'analyse des candidatures.)

Commission spécifique composée de Mme Ida RUSSO, Maire
& de 3 membres élus : Mme DE BOLLARDIERE Florence – M. Jean-Marc ROCACHER – Mme Brigitte CLARENS
(désignés lors de la séance du Conseil Municipal du 13/04/2023)

B - Objet de la consultation.

(Reprendre les éléments figurant dans l'avis d'appel public à la concurrence ou la lettre de consultation.)

Confection et livraison de repas en liaison froide aux restaurants scolaires
(Années scolaires 2023-2024 & 2024-2025)

C - Déroulement de la consultation.

(Reprendre les éléments figurant dans l'avis d'appel public à la concurrence, le règlement de consultation ou la lettre de consultation.)

■ **Publicité :**

(Indiquer la date, les références et l'organe de publication de chaque avis d'appel public à la concurrence.)

Avis d'Appel Public à la Concurrence publié le 30/03/2023 par le service « annonces légales » de la Dépêche du Midi.

■ **Date et heure limites de réception des candidatures :**

Vendredi 28 Avril 2023 à 17h00 au plus tard

D - Admission des candidatures.

D1 - Candidatures reçues.

- dans les délais : **.2 plis** (nombre).
- hors délais : **.0 pli**. (nombre).

¹ Formulaire non obligatoire disponible, avec sa notice explicative, sur le site du ministère de l'Économie, de l'Industrie et de l'Emploi.

N° d'ordre d'arrivée du pli (*)	Nom commercial et dénomination sociale, adresse de l'établissement (**), adresse électronique, numéros de téléphone et de télécopie, numéro SIRET du candidat individuel ou du mandataire (en cas de groupement d'entreprises candidat)
1	<p align="center">RECAPE SA SCOR</p> <p align="center">Zone Industrielle de la Pomme - 6 avenue Paul Sabatier - 31250 REVEL Tél. : 05.61.83.78.17 – Email : direction@recape.fr N° SIRET : 788 160 067 002 03</p>
2	<p align="center">SAS Centrales de Restauration Martel</p> <p align="center">Zone Artisanale Bel Air - 605, rue des Artisans - 12000 RODEZ Tél. : 05.65.67.30.35 – Email : contactcrm@caterine.fr N° SIRET : 351 731 542 000 12</p>

(*) Numéro d'ordre d'arrivée du pli figurant dans le registre des dépôts (formulaire OUV1).

(**) Préciser l'adresse du siège social du candidat individuel ou du mandataire si elle est différente de celle de l'établissement.

D2 - Examen des candidatures.

Cet examen s'effectuera selon les dispositions figurant dans le dossier de consultation.

Le marché comprend une proposition de base : repas standard & repas végétarien à laquelle les candidats doivent obligatoirement répondre :

1 – Proposition de base : repas constitué de 4 ou 5 composantes (entrées, plats protidiques, garnitures, fromages ou produits laitiers, desserts) :

- à chaque repas : une des 4 ou 5 composantes devra être bio
- une fois tous les 15 jours : un menu végétarien
- deux fois par mois : les 4 ou 5 composantes devront être bio intégralement

2 – Des offres de prix pour menus enfants Ecole Élémentaire et Ecole Maternelle ainsi qu'une offre de prix pour menu Adultes sont à communiquer par les candidats

3 – Pas de Prestation Supplémentaire Eventuelle (PSE), pas de variante

Niveaux minimums de capacité au niveau de la Candidature et de l'Offre :

A – Pièces de la candidature :

Renseignements concernant la situation juridique de l'entreprise :

- formulaire DC1 : lettre de candidature
- déclaration sur l'honneur pour justifier que le candidat n'entre dans aucun des cas d'interdiction de soumissionner
- copie du ou des jugements prononcés si le candidat est en situation de redressement judiciaire
- justificatif datant de moins de 3 mois de l'inscription sur des registres professionnels (extrait Kbis ...)
- attestation d'assurance correspondant aux risques professionnels encourus dans le cadre de l'exécution du contrat. Cette attestation devra être en cours de validité.

Renseignements concernant la capacité économique et financière de l'entreprise :

- formulaire DC2 : déclaration concernant les chiffres d'affaires réalisés au cours des trois derniers exercices disponibles

Renseignements concernant les références professionnelles et la capacité technique de l'entreprise :

- déclaration indiquant les effectifs moyens annuels du candidat et l'importance du personnel d'encadrement pour chacune des trois dernières années
- liste des principales prestations exécutées au cours des trois dernières années
- déclaration indiquant l'outillage, le matériel et l'équipement technique dont le candidat dispose pour la réalisation du contrat

Certificats de qualifications et/ou de qualité demandés aux candidats :

- les capacités professionnelles qui permettront de vérifier si le candidat possède les qualifications requises pour la bonne exécution du marché :
 - Certificat d'Aptitude Professionnelle dans le domaine de la restauration et de la cuisine,
 - Formation aux méthodes HACCP,
 - Formation aux règles d'hygiène et de sécurité dans le cadre de la restauration collective
 - Agréments délivrés par la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP)

- Communication sur les derniers résultats d'analyses en laboratoire, de la dernière visite de l'organisme de contrôle concernant l'hygiène et la sécurité des cuisines centrales

B – Pièces de l'offre :

- ✓ l'Acte d'Engagement
- ✓ les annexes N° 1 à N° 4 à l'Acte d'Engagement (Bordereaux des prix unitaires & décomposition des prix unitaires)
- ✓ le cadre de mémoire méthodologique de l'offre et éventuels autres éléments jugés pertinents par le candidat pour l'analyse de son offre au regard des critères de jugement énoncés dans le Règlement de la Consultation

□ Examen des candidatures et des offres :

Cet examen s'effectuera sur la base des critères intervenant pour la sélection des candidatures et le jugement des offres :

- **Critère 1 - Prix des prestations - coefficient de pondération = 60 %**

Le critère « Prix des prestations » sera noté sur 20 points ; la note obtenue sera pondérée au coefficient de 60 %

- **Critère 2 - Valeur technique de l'offre - coefficient de pondération = 40 %**

La valeur technique de l'offre sera appréciée au vu des documents demandés au candidat et du renseignement du cadre de réponse du mémoire méthodologique fourni dans le dossier de consultation des entreprises. Les sous-critères « valeur technique » au nombre de 5 seront notés individuellement sur 20 points ; les notes obtenues seront pondérées selon les coefficients suivants :

- **sous-critère 1 [15 %] - qualité des produits et des aliments** : dispositions prises pour assurer la qualité alimentaire : origine et qualité des produits, traçabilité, qualité, proportion et valorisation des produits frais, signes officiels de qualité, exclusion des OGM, circuits d'approvisionnements notamment ceux des produits locaux, bio et issus de l'agriculture raisonnée, prise en compte de la saisonnalité des fruits et légumes, des viandes labellisées, des poissons issus de la pêche durable ...
- **sous-critère 2 [10 %] - variété des menus et propositions d'animations et de repas à thèmes, informations des convives** : plan alimentaire et modèles de menus associés sur 6 semaines, innovations dans la confection des menus notamment, information des convives concernant la part de produits durables et de qualité
- **sous-critère 3 [5 %] - suivi des prestations** : gestion des commandes, organisation des livraisons et gestion des produits manquants et/ou non conformes, notamment délais d'intervention sur site pour y remédier, fréquence et qualité des livraisons, qualité de la facturation, modalités dans les relations entre le candidat et la Collectivité (interlocuteur unique)
- **sous-critère 4 [5 %] - mode organisation et hygiène** : contrôle sur la qualité des repas préparés, des repas livrés, opérations de vérification, hygiène des locaux et véhicules de livraison, qualification du personnel
- **sous-critère 5 [5 %] - démarches adoptées par le candidat en matière de développement durable et de protection de l'environnement** : la valeur environnementale de l'offre sera appréciée notamment à partir du contenu des fiches intitulées « Politique d'Achat (fiche 4), et questionnaire « Engagement Durable » (fiche 7). Elle sera évaluée au regard des informations suivantes :
 - ▶ circuits courts : appréciation de la politique d'approvisionnement au regard de la réalité du circuit court (noms et adresses des fournisseurs à préciser)
 - ▶ réduction des impacts environnementaux, réduction des consommations énergétiques (types de véhicules utilisés),
 - ▶ livraison en vrac ou dans des caisses ou bacs réutilisables, emballages recyclables, déchets d'emballages, barquettes recyclables
 - ▶ tri sélectif des déchets et emballages, certification en matière d'engagement durable.

□ Rejet de la candidature RECAPE SA SCOP

Lors de l'ouverture des plis en date du 10/05/2023, les membres de la Commission « ah hoc », après en avoir délibéré, ont décidé à l'unanimité de prononcer le rejet de l'offre RECAPE SA SCOP au motif qu'elle présentait un caractère « irrégulier », à savoir qu'elle ne respectait pas les exigences formulées dans les documents de la consultation du marché. Un courrier de notification de rejet a été adressé à RECAPE SA SCOP.

□ Examen et notation de l'offre CRM

Les éléments du dossier du candidat ont été examinés et notés selon les critères de sélection des offres et leur pondération tels qu'ils figurent dans l'Avis d'Appel Public à la Concurrence (AAPC) et le Règlement de Consultation.

- Critère 1 - Prix des prestations - coefficient de pondération : 60 %

Ecole Elémentaire				Ecole Maternelle				Adultes			
3,34 € HT				3,18 € HT				3,72 € HT			
Note pondération	Avant	Note pondération	Après	Note pondération	Avant	Note pondération	Après	Note pondération	Avant	Note pondération	Après
	20		12		20		12		20		12

Total des notes obtenues avant pondération : 60

Note pondérée (60 %) : 36 :

- Critère 2 – Qualité des prestations – coefficient de pondération : 40 %

	Détail des sous-critères	Note attribuée sur 20	Pondération	Note pondérée
Sous-critère 1	Qualité des produits et des aliments (produits durables et de qualité)	18	15 %	2,70
Sous-critère 2	Variété des menus et propositions d'animations et de repas à thèmes, information des convives	19	10 %	1,90
Sous-critère 3	Suivi des prestations	18	5 %	0,90
Sous-critère 4	Mode organisation et hygiène	18	5 %	0,90
Sous-critère 5	Démarches adoptées par le candidat en matière de développement durable et de protection de l'environnement	19	5 %	0,95
*****		*****	*****	*****
TOTAL		92	40 %	36,80

Total des notes obtenues avant pondération : 92

Note pondérée (40 %) : 36,80

Conclusion :

Après analyse des pièces de l'offre, les membres de la Commission « ad hoc » proposent d'attribuer le marché de fourniture et livraison de repas en liaison froide aux restaurants scolaires, à compter de la rentrée de Septembre 2023, à la société CRM (Centrale de Restauration MARTEL) – ZA BEL AIR – 605 rue des Artisans - 12 000 RODEZ.

E - Signature des membres de la Commission « ad hoc » :

A Drémil-Lafage, le 24 Mai 2023

Le Maire,
Ida RUSSO



Les membres de la Commission :

Mme DE BOLLARDIERE Florence :

Mme Brigitte CLARENS :

M. Jean-Marc ROCACHER :

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.