

**EXTRAIT DU REGISTRE
DELIBERATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL**

Nombre de conseillers :

- en exercice : 29
- présents : 24
- votants : 26

L'an deux mille vingt-six, le 06 du mois de juillet à 19 heures 30, le Conseil municipal de la Commune de Bons-en-Chablais, dûment convoqué, s'est réuni en session ordinaire, à la salle des fêtes, sous la présidence de M. HASSAN Jérôme

Date de convocation : 30/06/2026

PRESENTS : Mmes et Mrs HASSAN Jérôme, DUPERRIER Pierre, YATTOCHANE Halima COMETTINI Ramon, JANIN Josette, MAIRE Frédéric, MAIRE Céline, SCHILLER Patrick, CAUSARD-SESTAC Jocelyne, MEÏER Marie-José, LAVY Véronique, DESDOUETS Solange, DEJONGHE Nathalie, BRUNIER Michael, LAURENT Yannick, ABDUL ALIM Jaleele, COLLY Alexandre, MOICHON Nathalie, TROTTET Loris, MOICHON Marine, CHARMOT Anthony, PEREIRA Sylvie, GIRAULT Jean-Michel, SALABERT Orlane

ABSENTS EXCUSES : BAGOT CHIARAVALLI Laura a donné procuration à HASSAN Jérôme, JACQUIER Olivier a donné procuration à GIRAULT Jean-Michel, MUGNIER Christophe, PAGEAUX ARBAULT Quentin, ALLOUCH Yesser

SECRETAIRE : COLLY Alexandre

D2026_070611

OBJET : Attribution du marché pour la confection et livraison de repas en liaison froide pour la restauration scolaire et la crèche

Rapporteur : Jérôme Hassan

VU le Code Général des Collectivités Territoriales ;

VU l'ordonnance n°2018-1074 du 26 novembre 2018 du Code de la commande publique ;

VU le décret n°2018-1075 du 3 décembre 2018 du Code de la commande publique ;

Vu la délibération n°D2022_071103 d'attribution du marché de repas en liaison froide pour la restauration scolaire et la crèche à Mille et un repas,

Considérant que le marché actuel pour la fourniture de repas en liaison froide pour la restauration scolaire et la crèche arrive à échéance,

Vu la délibération du conseil municipal n°D2022_061317 concernant la convention constitutive de groupement de commandes entre la commune de Bons en Chablais et la Régie Personnalisée de la Galipette (R2G) pour le marché de restauration scolaire,

Vu l'avis d'appel public à concurrence envoyé à la publication le 18 mai 2026, et fixant au 19 juin 2026 à 12h00, la date de limite de réception des offres pour le marché de confection et livraison de repas en liaison froide pour la restauration scolaire et la crèche,

Considérant que 4 offres ont été reçues dans les délais,

Vu l'avis de la Commission d'Appel d'Offre (CAO), mise en place par le conseil municipal, réunie le 6 juillet 2026,

Considérant que les crédits nécessaires à la réalisation de ces prestations sont inscrits au budget,

Après en avoir délibéré,

Le Conseil Municipal, à l'UNANIMITE,

DECIDE :

- De valider l'avis de la commission d'Appel d'Offre en date du 6 juillet 2026 et d'attribuer le marché de confection et livraison de repas en liaison froide pour le restaurant scolaire et la crèche comme suit :

**-Lot 1 : restauration scolaire, périscolaire et accueil de loisirs : ELIOR
RESTAURATION**

-Lot 2 : structure d'accueil de la petite enfance GALIPETTE (R2G) : LEZTROY

- D'autoriser Monsieur le Maire à signer le marché correspondant, ainsi que toutes pièces afférentes au dossier.**

Pour extrait certifié conforme,

Le Maire,

Jérôme HASSAN



Le secrétaire,

Alexandre COLLY

Vu pour être annexé à la délibération n°D2026_070611 du conseil municipal du 06/07/2026

Le Maire,
Jérôme HASSAN



Le secrétaire,
Alexandre COLLY

	MILLE ET UN REPAS	LE TROY	SHCB
Total financier	31	34	40
total critère technique	36,0	36,0	34,5
total valeur environnementale	10,8	13,8	4,8
Score total	78,0	83,4	79,3

Classement	3	1	2
------------	---	---	---

Critères	Description	MILLE ET UN REPAS	LE TROY	SHCB
VALEURS TECHNIQUES				
Qualité de l'organisation technique et humaine	Identification des moyens matériels et humains, intégration de personnel en difficulté dans l'équipe	3 cuisines centrales locales à échelle humaine (2 se relayant pour garantir une continuité de service en cas de problème et fermeture) politique de recrutement inclusive, apprentis, stagis, parité hommes/femmes., Véhicules réfrigérés. Circuit court (1 seul intermédiaire), dédié/ciennne. L'offre est jugée très satisfaisante sur ce critère.	taille humaine, intégration de travailleurs handicapés, création d'emplois indirects, plusieurs membres ont une expérience en tant que chef de cuisine garantissant une continuité en cas d'absence., 1 lieu pour 5 activités (transformation fruits et légumes, découpe de fromage, plateforme d'approvisionnement, préparation à base de fruits et légumes, laboratoire de développement), 4 Cuisines Centrales locales. Pas de matériels à la remise en températures possible : peuvent nous mettre en relation avec leur fournisseur d'équipement de cuisine L'offre est incomplète sur ce critère.	Taille humaine. Organigramme. 1 seul lieu de production (38). Possède une légumerie. Circuit-court. 3 diététiciennes; Application We Lunch. Souhait intégrer personnels handicapés. L'offre est jugée satisfaisante sur ce critère.
Qualité et durabilité des denrées qui constituent les repas au-delà de la loi Egalim	Justification des garanties de qualité et de durabilité des denrées utilisées dans les repas : produits mentionnés dans l'objectif d'approvisionnement de la loi Egalim (50 % de produits durables en circuits courts et de qualité dont 20 % issus de l'agriculture biologique), produits « commerce équitable »...	Ne propose pas de repas au delà de la loi Egalim	60% de produits SICO = 45% de produits BIO + 15% de produits uniquement labellisés. Politique d'achat et charte d'approvisionnement pour les achats mis en place (critères de fraîcheur, de qualité, d'origine, de saisonnalité et mode de production respectueux des écosystèmes et des hommes). Sélection de produits BIO et locaux ou court-circuit. L'offre est jugée très satisfaisante sur ce critère.	30% pdts bio et 50% durables. 70% circuits courts pour légumes, 60% de pdts frais dont 100% de saison. Aucun OGM. L'offre est jugée satisfaisante sur ce critère.
Proposition de menus types de 20 repas successifs et goûters (saisons été et hiver)	Diversité des propositions de préparation proposées y compris les repas végétariens	Menus variés. Pas d'indication sur les plats végétariens ou sans porc. Présence des labels AOP, HVE, label rouge... Gâteau maison une fois par mois (5 recettes). Goûters bébé : tous les jours compote de pommes et pas de confiture ou pâte à tartiner (présents dans la liste Epicerie). Goûters grands : variés. L'offre est jugée très satisfaisante sur ce critère.	Menus variés. Goûters adaptés au dessert des repas pour équilibrer. Goûter bébé : seulement compote pomme. Produits élaborés par l'agro-alimentaire bannis des menus (nuggets, cordon bleu...). Menus élaborés par une diététicienne. Respect des saisons. L'offre est jugée satisfaisante sur ce point.	Menus diversifiés. Différentes compotes. Goûters variés. Possibilités de menus végétariens. Pique-nique et liste produits épicerie. L'offre est jugée satisfaisante sur ce critère.
Proposition d'animations et de formations des agents (contenus détaillés et fréquence précise..)		Fréquence des animations non définie mais 12 propositions annuelles (chandeleur, Noël, galette...). Gâteau d'anniversaire 1 fois par mois. Formation des agents de la collectivité "Les Bonnes pratiques d'hygiène" en début de contrat et nouveaux agents. Accompagnement hygiène et sécurité avant la rentrée scolaire, 2 visites minimum par an pour rencontrer les agents et faire le bilan. L'offre est jugée très satisfaisante sur ce critère.	Menus de secours, végétarien, conservation à température ambiante à conserver dans notre cuisine. Proposition d'animations : une dizaine tout au long de l'année avec actions pédagogiques sur l'approche nutritionnelle, ateliers du goût., Déplacement sur site pour rappel des règles et procédures hygiène auprès du personnel de la crèche. Commissions restauration avec les équipes de terrain. L'offre est jugée très satisfaisante sur ce critère.	6 fêtes calendaires, semaine du goût, activités pédagogiques liées à l'alimentation. Sur devis, possibilité d'activité sensorielle, ou atelier culinaire. Mise au point hebdomadaire, évaluation trimestrielle de la prestation en commission, bilan annuel du contrat. L'offre est jugée satisfaisante sur ce critère.
Modalités de livraison des repas	Organisation du système de livraison, respect des horaires de livraison fixés au CCTP	Proximité (25KM du site). Livraisons entre 5h et 9h. Possibilité de livrer les denrées manquantes. Chauffeurs formés aux procédures de livraison (vérification des températures des frigos avant déchargement.). L'offre n'est pas conforme aux horaires de livraison spécifiés sur le CCTP.	Utilisation de véhicules isothermes réfrigérés avec un module de gestion de température contrôlée. Equipés du système Verizon connect pour l'optimisation des tournées. Si problème, livraison reportée en fin de matinée. Livraisons entre 5h et 10h30. Distance 30 km. L'offre n'est pas conforme au CCTP sur l'heure de livraison.	Livraison avant 8h. Contrôle et enregistrement des températures. 1 livreur attitré mais 2 livreurs formés également à la tournée et toujours 1 camion de disponible.
Procédure de gestion des situations de crise		tableau très détaillé des risques et mesures préventives. L'offre est jugée très satisfaisante sur ce point.	Menus de secours, végétarien, conservation à température ambiante, à utiliser avec l'accord du prestataire (contrainte). L'offre est jugée satisfaisante sur ce critère.	Stock de menus du jour dans le camion, ce qui ne peut pas répondre à tout type de problèmes. Menu de secours chauds et froids délivrés en début de contrat. En cas de problème dans la cuisine centrale, une cuisine dans la Drôme prend le relais. La distance de la cuisine de secours peut poser des problèmes en cas de situation de crise ou d'urgence. L'offre est jugée peu satisfaisante sur ce critère.
Total	/30 pts	24	24	23
Coefficient -> 45% du prix		36,0	36,0	34,5

Critères	Description	MILLE ET REPAS	LEZTROU	SINCE
VALEURS ENVIRONNEMENTALES				
Recours à des denrées respectueuses du bien-être animal	Conditions nutritionnelles, accès à l'exercice, utilisation d'antibiotique	Admireux laus d'élevage Label Rouge, MSC, Agriculture Biologique (Label AB : application de normes en matière de bien-être animal, élevage hors-ail licencé, homopathe et phytochimie prévalables). Utilisation d'antibiotique soumise à l'avis d'un vétérinaire. L'offre est jugée satisfaisante sur ce critère.	Admireux laus d'élevage Bio, Label Rouge, dans le cadre de SCD (Système d'Élevage de Qualité) et de l'Élevage. Pratiques culturales vertueuses. Agriculture Bio : application de normes en matière de bien-être animal, accès à l'exercice, utilisation d'antibiotique soumise à l'avis d'un vétérinaire, accès à l'eau salubre. Élevage hors-ail licencé. L'offre est jugée satisfaisante sur ce critère.	Pas d'indication précise sur ce sujet relation avec le fournisseur. Pas de cahier des charges précis. L'offre est jugée non satisfaisante sur ce critère.
Utilisation de produits écologiques et sains		Pas de précision. L'offre est jugée insatisfaisante sur ce critère.	Une partie des pots d'opération sont Bioval (Bioval 90/100) ou Écologique Européenne. L'offre est jugée très satisfaisante sur ce critère.	Pas de précision sur les produits utilisés. L'offre est jugée insatisfaisante sur ce critère.
Lutte contre le gaspillage alimentaire		Admireux laus d'élevage et système, Label Rouge, certifié par Bureau Veritas (Bureau Veritas, une seule société, tel adhésif, pour questions, dans la plus grande mesure possible, les données de la Société de la Société, données de la Société de la Société). L'offre est jugée très satisfaisante sur ce critère.	projet de tendre vers le zéro gaspillage alimentaire à échéance 2023. Admireux laus d'élevage et système, Label Rouge, certifié par Bureau Veritas (Bureau Veritas, une seule société, tel adhésif, pour questions, dans la plus grande mesure possible, les données de la Société de la Société, données de la Société de la Société). L'offre est jugée très satisfaisante sur ce critère.	déplacement d'un jour décalé sur le gaspillage alimentaire mis en place de paniers repas avec TooGoodToGo (TooGoodToGo, une seule société, tel adhésif, pour questions, dans la plus grande mesure possible, les données de la Société de la Société, données de la Société de la Société). L'offre est jugée très satisfaisante sur ce critère.
Proposition d'emballages réutilisables ou recyclables		respect du conditionnement en bacs gastro inox collectés, bacs contre l'usage de la barquette individuelle en plastique (BAG). Cahier des charges approvisionnement : classe de diminution des emballages et sur-emballages, reprise et réutilisation des palettes, réutilisation... déplaçant d'un jour décalé sur le gaspillage alimentaire mis en place de paniers repas avec TooGoodToGo (TooGoodToGo, une seule société, tel adhésif, pour questions, dans la plus grande mesure possible, les données de la Société de la Société, données de la Société de la Société). L'offre est jugée très satisfaisante sur ce critère.	65 % d'emballages recyclés (p. 10) utilisation de contenants recyclables, réduction des sur-emballages, réutilisation de matériaux recyclés ou issus de ressources renouvelables, réutilisation des contenants non recyclables et emballages non réutilisables. Pas de précision déchets bois cartons. L'offre est jugée satisfaisante sur ce critère.	bacs gastro inox réutilisables privilégier conditionnement vrac et multipackages recyclage des barquettes, pas de précision déchets bois cartons achetés individuellement. L'offre est jugée moyennement satisfaisante sur ce critère.
Certification et performance environnementale du prestataire		Pas de certification définie. Recyclage des boîtes vides, réduction des emballages et sur-emballages pour les fournisseurs, reprise des palettes, Brevets en creux, déshydratation thermique pour la valorisation des déchets organiques, paille à bœufs pour valoriser les déchets bio-courants, partenariat avec CITE VEOLIA pour valoriser, traiter, valoriser les déchets. L'offre est jugée satisfaisante sur ce point.	Certification ISO 14001:2015, Certification ARNOR, Évaluation du bien-être animal (Bilan carbone d'un repas « à la moyenne en France : 2,04kg de CO2 par repas), 1kg de déchets par repas Bioval, données Eco-évaluation pour les fournisseurs (respect de l'environnement). Fournisseurs : AOC, AOP, Label Rouge, AB, AEC. L'offre est jugée très satisfaisante sur ce point.	Admireux laus d'élevage et système, Label Rouge, certifié par Bureau Veritas (Bureau Veritas, une seule société, tel adhésif, pour questions, dans la plus grande mesure possible, les données de la Société de la Société, données de la Société de la Société). L'offre est jugée très satisfaisante sur ce critère.
		8	9	8
		22	23	8
Coefficient < 15% du prix		33	23,8	4,9

Vu pour être annexé à la délibération
n°D2026_070611 du conseil municipal du
06/07/2026

Le Maire Le secrétaire,

Jérôme HASSAN Alexandre COLLY



Envoyé en préfecture le 07/07/2026
Reçu en préfecture le 07/07/2026
Publié le 07/07/2026
ID : 074-217400431-20260706-D2026_070611-DE

S'LO

	MILLE ET UN REPAS	LE-TROY	SHCB	ELIOR
Total financier	31	29	34	40
total critère technique	37,5	33,8	31,5	39,8
total valeur environnemental	10,8	13,8	6,3	9,6
Score total	79,4	76,6	72,3	89,4
Classement	2	3	4	1

Critères	Description	MILLE ET REPAS	L'ESTROY	SHCB	
VALEURS ENVIRONNEMENTALES					
Recours à des données respectueuses du bien-être animal	Conditions nourricières, accès à l'extérieur, utilisation d'antibiotique	Animaux issus d'élevage Label Rouge, MSC et Agriculture Biologique, Label AB : application de normes en matière de bien-être animal, élevage hors-sol interdit, homéopathie et phytothérapie privilégiées, Utilisation d'antibiotiques soumise à l'avis d'un vétérinaire. L'offre est jugée satisfaisante sur ce critère.	Animaux issus d'élevage certifiés AB, label rouge, MSC (ASC) signes officiels de qualité et de l'origine Label AB : application de normes en matière de bien-être animal, élevage hors-sol interdit, homéopathie et phytothérapie privilégiées, Utilisation d'antibiotiques soumise à l'avis d'un vétérinaire. L'offre est jugée satisfaisante sur ce critère.	Label MSC pour l'ensemble des poissons. Pas d'autres éléments fournis. L'offre est jugée satisfaisante sur ce critère.	Engagement durable pour le bien-être animal : membre fondateur pour le Global Council on Animal Welfare Audit fournisseurs renouvelé chaque année. L'offre est jugée très satisfaisante sur ce critère.
Utilisation de produits écologiques et sains		Aucun élément fourni sur ce point. L'offre est jugée satisfaisante sur ce critère.	gamme décalhal Nordic SWAN au décalhal européen pour une partie des produits d'entretien (garantie des standards environnementaux) proportion non précisée. L'offre est jugée très satisfaisante sur ce critère.	Aucun élément fourni sur ce critère. L'offre est jugée satisfaisante sur ce critère.	Aucun élément fourni sur ce critère. L'offre est jugée satisfaisante sur ce critère.
Lutte contre le gaspillage alimentaire		Alimentaire Zéro gaspillage en interne, labellisé, certifié par bureau Veritas (le du service à table, une seule assiette, tri sélectif, pesée quotidienne, dons de plats cuisinés et produits frais au Secours Populaire de Sclanderconsignes de tri sélectifs. L'offre est jugée très satisfaisante sur ce critère.	projet de tendre vers le zéro gaspillage alimentaire à échéance 2028 Pédagogie auprès des enfants (dans les cantines, ateliers) : valorisation énergétique, déchets verts : compostage ou méthanisation. L'offre est jugée satisfaisante sur ce critère.	développement d'un jeu éducatif sur le gaspillage alimentaire, mise en place de papiers repas avec TooGoodToGo, occasionnellement dons de repas et de denrées à la banque alimentaire récapitulation du pain et des déchetures pour les éleveurs locaux, tri des déchets. L'offre est jugée satisfaisante sur ce point.	Dons alimentaires. Pas d'autres précisions. L'offre est jugée satisfaisante sur ce critère.
Proposition d'emballages réutilisables ou recyclables		réalité du conditionnement en bacs gastro inox collectifs, lutte contre l'usage de la barquette individuelle en plastique (loi AGEC). Culture des charges appropriées : classe de destruction des emballages et suremballage, reprise et réalisation des palettes, cagettes... développement d'une presse à boîtes : valorisation des déchets bois-carton-plastique et réduction de nombre de collectes. L'offre est jugée très satisfaisante sur ce critère.	45 % d'emballages recyclés (p 38) utilisation de contenants recyclables, réduction des suremballages, utilisation de matières recyclées ou issues de ressources renouvelables pour encres aux contenants non recyclables et emballages non adhésifs : valorisation énergétique et déchets bois cartons. L'offre est jugée satisfaisante sur ce critère.	bacs gastro inox réutilisables conditionnement vrac et multipackings verillage des barquettes, pas de précisions déchets bois cartons déchets individuels gélifiés. L'offre est jugée moyennement satisfaisante sur ce critère.	Livraison des repas en bacs inox, stérilisation des emballages plastiques au profit du carton, du verre et de l'acier inoxydable. Certains produits (bœuf blanc) peuvent être livrés en vrac (non conditionné). L'offre est jugée très satisfaisante sur ce critère.
Certification et performance environnementale du prestataire		pas d'indication sur les certifications (il y a valorisation des déchets, développement recyclage des boîtes vides, mise en place d'un double trieur thermique pour valoriser les déchets organiques et réduction du volume traité. L'offre est jugée satisfaisante sur ce point.	certifié ISO 14001 : 2015, audit annuel par AFNOR certification (engagements environnementaux) bilan carbone d'un repas réalisé volontairement (bilan carbone à la moyenne française : 1,75 kg de CO2/repas pour 2,84 kg de CO2/repas en France) contribution à l'écocitoyenneté des chauffeurs bâtiments Autogazéifiés. L'offre est jugée très satisfaisante sur ce point.	Bilan de transformation des poissons hors Europe et distance importante de la chaîne d'approvisionnement. Dégradation de la performance environnementale bilan carbone récombinant plus élevé. L'offre est jugée satisfaisante sur ce critère.	URES certifié Eco Vadis (performance RSE en 4 points), certifications ISO 22000 et ISO 9001. Score B auprès du CDP 2023 (classe Discourage Préféré). L'offre est jugée très satisfaisante sur ce point.
Total	15	18	28	18,5	16
Correction coefficient : note sur 15		10,8	13,8	6,3	9,6

	1	2	3	4	5
Critères	Description	MILLE ET UN REPAS	LE TROIS	SIX	DIX
		VALEURS TECHNIQUES			
Qualité de l'organisation technique et humaine	Identification des moyens matériels et humains, intégration du personnel en difficulté dans l'équipe	8 cuisines centrales dans le 74 (Argonney, La Tour, Sirois) chacune à échelle humaine, 2 se valent pour garantir une continuité de service (vacances, travaux, fermeture...) Véhicules réfrigérés, circuits courts, un seul intermédiaire, Organigramme joint, politique de recrutement (école / apprenti, public éloigné du marché de l'emploi) diététique, commission restauration Inter clients (invitation), le candidat répond du matériel très satisfaisant au CCTP sur ce critère.	4 cuisines centrales, dont 3 situées en Haute Savoie, formation et insertion professionnelle des personnes handicapées, partenariat ESAT, continuité de la production en cas d'absence du chef, structures à dimension humaine, pas de mise à disposition de matériel de réchauffe et des différents éléments demandés par CCTP et CCAP. L'offre est incomplète sur ce critère	En Imprimerie à taille humaine, 3 lieux de production (Rhône Alpes), 3 intervenants, une charge de clientèle et sa responsabilité affectées à chaque centre (soit quotidien, commandes menu...) Evaluation trimestrielle de la prestation au conseil d'administration + bilan annuel du contrat Application Welunch à destination des parents et des agents pour consultation de menus et allergies + avis. L'offre est satisfaisante sur ce critère, mais l'aspect inclusif de l'organisation humaine est peu développé. L'offre est jugée satisfaisante sur ce critère.	entre 5 et 9 h, respect de la chaîne du froid (thermographe à l'intérieur du camion + sonde placée dans un repas témoin tout au long de la livraison) Plan de tournée optimisé (logiciel ORTEC (p 13) tableau contrôle qualité livraison rempli à l'arrivée L'offre est jugée très satisfaisante sur ce critère.
Qualité et durabilité des déchets qui constituent les repas au-delà de la loi Egalim	Justification des garanties de qualité et de durabilité des denrées utilisées dans les repas : produits mentionnés dans l'objectif d'approvisionnement de la loi EGAlim (50 % de produits durables en circuits courts et de qualité dont 20 % issus de l'agriculture biologique), produits « commerce équitable »	respect de la loi Egalim sans aller au-delà (aucune précision)	60% de produits BIO ou AOP produits bio 10% de produits uniquement labellisés politique d'achat rigoureuse (sauvegarde des charges interne, origine, labellisation) et charte d'approvisionnement détaillée (en annexes). Cahier des charges avec les producteurs (fraicheur, qualité, origine, saisonnalité modes de production respectueux des écosystèmes et des hommes), Sélection de produits bio et locaux, circuits courts. L'offre est jugée très satisfaisante sur ce critère.	respect de la loi Egalim sans aller au-delà (aucune précision)	Au delà Egalim ; 60 % de produits durables dont 30% mini d'agriculture biologique (origine des produits précise et non hors Europe. Fournisseurs : HVE, AB, MCO, Label Rouge. Une majorité de fournisseurs locaux, et circuit-courts. Saisonnalité des légumes et des fruits. Livret nutritionnel : Procédure de contrôle de matière des fruits, tous les salariés ont une formation en cuisine végétarienne centrale. L'offre est jugée satisfaisante sur ce critère
Proportion des menus types de 20 repas successifs et goûters (saison d'été et hiver)	Diversité des propositions de préparation préparées à complicité avec les menus végétariens	Menus variés, repas proposés sans porc, végétariens, label AOP, HVE, label rouge, pêche durable... Gâteau maison une fois par mois à midi. Goûters : 5 gâteaux maison proposés chaque semaine, goûter à composition. L'offre est jugée très satisfaisante sur ce critère.	Repas proposés : sans porc, sans viande, au moins 5 recettes végétariennes différentes mais peu détaillées, peu de composants différents pour les goûters (3 ou 2). L'offre est jugée satisfaisante sur ce critère.	Menus standard diversifiés, proposition de menus sans porc, sans viande (certaines 3 composantes, pastèques maison. L'offre est jugée très satisfaisante sur ce critère.	Un double choix peut-être proposé pour entrées, fromages et desserts Goûters à 3 composantes 75% fabrication maison. L'offre est jugée très satisfaisante sur ce critère
Proportion d'animations et de formations des agents (contenus détaillés et fréquence précises...)		10 repas à thème (haloween, Noël, chandeleur...) + gâteau maison d'universaire chaque mois + 2 animations gourmandes chaque année avec animateur déployé sur site formation des agents communiaux et nouveaux arrivants aux bonnes pratiques d'hygiène en début de contrat + accompagnement hygiène et sécurité semaine avant la rentrée scolaire, 2 visites annuelles minimum (bilan de la prestation). L'offre est jugée très satisfaisante sur ce critère.	planning d'animation annuelle autour d'un thème choisi par Lestroy + thème du calendrier (Noël, Epiphanie...) pique-nique fin d'année, actions pédagogiques (lignes vives, golf, touché, odeurs) animation centre de loisirs : 1 par an au choix parmi 11 propositions + repas à thème au tout début de la collaboration : audit de fonctionnement des différents étapes (régime remis en température, hygiène, distribution des repas, rappel des autocollants obligatoires remis d'un classeur avec fiches d'accompagnement richesses, découpe, présentation biens et consommations restaurant. L'offre est jugée très satisfaisante sur ce critère.	6 fêtes calendaires 8 événements nationaux 15 repas à thèmes et 1 animation pédagogique au choix Formation des équipes (HACCP, remise en température, application Welunch etc...) autres thèmes possibles sur devis (gastronomie alimentaire, mise au valeur des plats, accueil des convives, savoir être, savoir-faire) 1/2 journée par an, possibilité de formation le mercredi dans la cuisine centrale avec les autres clients. Déplacements sur le terrain non prévus. L'offre est jugée satisfaisante sur ce critère.	5 repas "temps forts" (Moyen-Age, sport...) + 6 repas fêtes du calendrier pour le centre Une animation/dégustation par an pour centre de loisirs Formation : HACCP, remise en température, formation au portail Koolha - site Internet pour accompagner les équipes p 18 du MAT. Rencontre avec les agents en dehors des temps de formation, pas de précision sur éventuel déplacement sur le terrain. L'offre est jugée satisfaisante sur ce critère.
Modalités de livraison des repas	Organisation ou système de livraison, respect des horaires de livraison définies au CCTP	proximité géographique (28 min livraison entre 5 et 9 heures , 2ème livraison possible si dernière manquant, bon de livraison, fiche de suivi qualité, chauffeurs formés aux procédures de livraison (dont procédure de vérification des températures des frigos avant déchargement). Non conformité = livraison annulée. L'offre est jugée très satisfaisante sur ce critère.	délai de livraison CCTP : avant 9 heures - horaires Lestroy : entre 8h et 10 h 30 le matin en fonction de la tournée (non conforme au CCTP) moins de panes de frigo constatées par le livreur : livraison reportée en fin de tournée, pas en mesure de garantir une heure précise de livraison. L'offre n'est pas conforme au CCTP sur ce critère.	livraison avant 9 h. enregistrement de températures par contrôleur permanent de la chaîne du froid risque de rupture suppléments correspondant au menu du jour présent dans chaque camion (en cas de manque éventuel) système automatique 3 autres chauffeurs formés à la tournée et un véhicule supplémentaire disponible. Mécanisme de pénalités sur le lieu de la troisième cuisine centrale ce qui questionne la capacité du candidat à livrer les repas dans les délais. L'offre est jugée satisfaisante sur ce critère.	Entre 5 et 9 h, respect de la chaîne du froid (thermographe à l'intérieur du camion + sonde placée dans un repas témoin tout au long de la livraison) Plan de tournée optimisé (logiciel ORTEC (p 13) tableau contrôle qualité livraison rempli à l'arrivée géolocalisation des camions Pas d'éléments sur deuxième livraison possible en cas de non conformité des repas livrés. L'offre est jugée satisfaisante sur ce point.
Procédure de gestion des situations de crise		Garantie de continuité de service : tableau clair et détaillé sur les procédures, protocoles de gestion de crises (accidents alimentaires, alertes matières premières...). L'offre est jugée très satisfaisante sur ce critère.	menus de secours déposés dès les premiers jours (végétarien 100 % bio et conservation à température ambiante), mais à utiliser avec accord du prestataire : condition contraignante pour les équipes cantine de la commune, engagement du prestataire de re-livrer à temps. L'offre est jugée satisfaisante sur ce critère.	stocks de repas dans le camion repas de secours (entrées de longue conservation) fournis en début de contrat, nourriture déjà utilisée et utilisée en fin d'année le cas échéant (menues chaudes, menus froids et menus sans viande). Réponse partielle dans l'offre selon les problèmes rencontrés. L'offre est jugée satisfaisante sur ce critère.	Cuisine de secours à Thonon - fiches contacts en cas d'incidents/difficultés Menus de secours chauds et froids : pas d'indication sur les conditions de remise des menus de secours. L'offre est jugée satisfaisante sur ce critère.
		25	22,5	21	26,5
		37,5	33,8	31,5	39,8