

**Date et heure limites de réception des offres :**

**Mardi 30 juin 2026, 12H00.00, délai de rigueur**

**(Réponse dématérialisée OBLIGATOIRE)**

## **APPEL À CANDIDATURES**

**PRESTATION RESTAURATION POUR LES ADMINISTRATIONS  
PARTENAIRES DE L'AGRIA DE CERGY-PONTOISE**

## I. IDENTIFICATION DES PARTIES

### **CLIENT :**

L'association ASS GESTION RESTAURANT INTER ADMINISTRATIF LE CELLIER (AGRIA), ici dénommée « CLIENT », a été créée le 13 décembre 1995. Sa forme juridique est : Association déclarée. Son domaine est la gestion d'un restaurant inter-administratif collectif.

### **PRESTATAIRE :**

L'opérateur économique (individuel ou mandataire en cas de groupement) dont l'offre a été retenue est désigné par le terme « PRESTATAIRE » une fois la notification du marché effectuée.

## II. OBJET

Le présent règlement a pour objet de définir les conditions selon lesquelles se déroulera la procédure relative à la réalisation de la prestation de restauration collective pour les besoins du CLIENT.

L'objectif est d'offrir un service de restauration de qualité aux salariés des entreprises adhérentes, en proposant une offre variée, équilibrée, à prix maîtrisé et dans le respect des lois en vigueur.

Le CLIENT invite les entreprises candidates à soumettre leur dossier de réponse à l'appel d'offre conformément aux dispositions du présent règlement de dépôt.

La date limite de réception des offres est fixée au Mardi 30 juin 2026, à 12h00.00.

Le délai de validité de l'offre est fixé à 90 jours à compter de la date limite de réception de l'offre.

## III. DESCRIPTION DU MARCHÉ

### **Objet du marché :**

La présente consultation a pour objet une prestation de Restauration à réaliser sur place, pour les administrations partenaires du CLIENT. Le restaurant accueille 200 à 500 personnes par jour selon les périodes, avec une moindre fréquentation durant les vacances scolaires. Le chiffre d'affaires annuel du marché est estimé à 600 000 euros.

### **Lieu d'exécution :**

Restaurant au Rez-de-chaussée des locaux du Centre des Finances Publiques de Cergy-Pontoise, situés 2 Avenue Bernard Hirsch, 95000 Cergy.

## **Description des prestations attendues :**

Le prestataire du marché sera chargé des missions suivantes :

- La gestion quotidienne du restaurant (préparation, service). Un soin particulier devra être accordé aux présentations et au dressage, ainsi qu'à la fluidité du service.
- Entretien courant et bonnes tenues des locaux et équipements mis à disposition.
- Respect strict des normes d'hygiène (HACCP) et de sécurité alimentaire.
- Utilisation de produits locaux et/ou bio (objectif de 30 % minimum pour le CLIENT), cet objectif pourra être atteint graduellement, une proposition est ainsi attendue sur un déploiement tout au long de la durée du contrat, et ce de façon régulière.
- L'élaboration et la mise en œuvre des menus, en tenant compte de l'équilibre alimentaire, des régimes spécifiques et des attentes des convives.
- L'approvisionnement en denrées alimentaires et matières premières, dans le respect des normes sanitaires et des dispositions et réglementations en vigueur AGEC, Égalim, et Climat et résilience. Soit en moyenne sur une année, au moins 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique les signes de qualité et labels éligibles doivent correspondre à la liste consultable au lien suivant : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/mesures-phares/qualite-des-produits/>. Les pourcentages sont calculés via la valeur budgétaire des denrées et non au nombre de composantes.
- Dans ce cadre, les approvisionnements en circuits-courts devront être également privilégiés et faire l'objet de communication auprès des convives.
- En accord avec les dispositions de la loi dite Climat et résilience, pour les viandes et les poissons : les produits durables et de qualité doivent représenter 100% ou s'en approcher au maximum via un sourcing réalisé par le prestataire et présenté de façon saisonnière au client.
- La gestion du personnel affecté à l'établissement.
- La gestion de la facturation et de la caisse (formules, conception de badge, codifications des subventions, décompte du nombre de convives par administration, du nombre de repas, des paiements et des subventions par convive).
- La réception des fournisseurs
- Conformément à la réglementation en vigueur, le prestataire devra gérer l'inscription et la mise à jour mensuelle de l'établissement sur le site gouvernemental Ma Cantine.
- Proposer à minima une animation mensuelle consacrée à une cuisine du monde ou une spécificité culturelle culinaire.
- Proposer chaque jour une offre végétarienne qui sera variée en favorisant le « fait maison » également sur ce type de prestation.
- Dans un souci de qualité et de maîtrise des coûts :
  - o Privilégier le fait-maison et la saisonnalité (une inscription fait maison devra ainsi être affichée dans ce type de cas) ;
  - o Mener une démarche globale de lutte contre le gaspillage alimentaire, que ce soit en amont, lors des étapes de production, ou en aval, dans la gestion des restes ;
  - o Adopter une démarche de gestion énergétique et promouvoir les écogestes.
- Prioriser les acteurs locaux dans un rayon de 200 km pour l'achat des matières premières et soutenir plus particulièrement encore les acteurs locaux participants aux programmes alimentaires en vigueur sur le territoire de Cergy-Pontoise et du Vexin français.
- La gestion des déchets : le prestataire assure le tri sélectif, la collecte et le stockage des déchets.

Un mémoire technique est attendu au titre de cet item afin de démontrer la capacité du candidat à répondre aux exigences du CLIENT. Le PRESTATAIRE précisera ses critères d'approvisionnement, sa politique de référencement et les filières mobilisées, et illustrera ses engagements par des exemples concrets, notamment en matière de produits labellisés EGAlim, de circuits courts, ainsi que de labels pour les viandes et les produits de la pêche.

*\* Conformément aux exigences de la loi EGALIM, le titulaire devra garantir l'intégration de produits répondant aux critères de qualité et de durabilité définis par la réglementation. À ce titre, l'offre devra inclure une part significative de denrées issues de filières locales et/ou de l'agriculture biologique. Le CLIENT fixe comme objectif un approvisionnement comportant au minimum 30 % de produits locaux et/ou biologiques, appréciés en valeur d'achat. Le titulaire devra être en mesure de justifier, par tout document probant, l'origine, les labels et les modes de production des produits fournis, et s'engage à mettre en œuvre les moyens nécessaires pour atteindre et maintenir ce niveau d'approvisionnement durant toute la durée du marché. Ces dispositions pourront s'apprécier graduellement pour les produits bio. Une proposition peut être faite par le répondant.*

### **Liste d'exploitants recommandés :**

Dans l'objectif de valoriser le territoire et ses richesses agricoles, il est demandé au prestataire de fournir un travail de sourcing auprès des agriculteurs du territoire. L'approvisionnement en denrées issues des PAT de Cergy-Pontoise et du Vexin Français sera exigé comme indiqué dans les descriptions des prestations avec une augmentation progressive du pourcentage tout au long de la durée du contrat.

### **Horaires de prestation du service**

La restauration est assurée du Lundi au Vendredi de chaque semaine le midi de 11h30 à 13h30, sauf jours fériés légaux et jours de fermeture que le CLIENT communiquera préalablement au PRESTATAIRE.

### **Mode de délivrance des repas**

Les repas sont servis en self-service le midi et à emporter.

## **IV. DISPOSITIONS GÉNÉRALES**

### **Exécution des prestations par le PRESTATAIRE**

Le PRESTATAIRE mettra en œuvre son savoir-faire et ses compétences dans la préparation et l'exécution des prestations de restauration, objet du contrat.

Le PRESTATAIRE reprend le personnel en place sur l'établissement sous l'égide de l'article L 1224-1 et rémunère le personnel nécessaire à la bonne marche du service de restauration.

La définition du nombre de personnes nécessaire pour le bon fonctionnement du restaurant se fera en fonction de la fréquentation du restaurant.

Ce personnel devra se conformer aux règlements relatifs à la sécurité et à l'hygiène en vigueur dans l'établissement ainsi qu'au règlement intérieur de l'établissement.

Le PRESTATAIRE s'engage à former son personnel pour l'adapter aux conditions de fonctionnement et d'organisation de l'établissement sur lequel celui-ci est affecté. Il n'hésitera pas à adapter les formations aux besoins des agents sur le site du CLIENT en fonction des contraintes de ce dernier.

Les visites médicales prévues par la Loi pour ce personnel seront assurées par le service médical du PRESTATAIRE.

Le PRESTATAIRE s'engage à appliquer les textes en vigueur en matière de sécurité sociale et de législation du travail.

L'organisation du travail incombe au PRESTATAIRE qui en dirige et contrôle l'exécution par ses salariés afin que la prestation soit assurée conformément aux dispositions du présent contrat et aux différentes législations et réglementations en vigueur.

À ce titre le PRESTATAIRE reste entièrement responsable du choix, de la qualification de son personnel ainsi que de l'effectif et du nombre d'heures effectuées par celui-ci et s'engage à pallier toute absence afin de ne pas altérer la qualité de la prestation.

Le PRESTATAIRE s'engage à demander l'accord préalable au CLIENT avant tout changement de chef Gérant.

### **Répartition des charges**

Le PRESTATAIRE achète en son nom et pour son compte et stocke dans les locaux affectés au fonctionnement du service de restauration par le CLIENT.

Le PRESTATAIRE prendra les locaux dans l'état où ils se trouvent au moment de l'entrée en jouissance, sans pouvoir exiger du CLIENT aucun aménagement, ni aucune réparation qui ne soit approuvée par le CLIENT lors de l'établissement de l'état des lieux d'entrée.

Le PRESTATAIRE s'engage à ne faire dans les locaux mis à disposition, aucun changement, démolition ou percement de murs ou de planchers sans l'autorisation expresse et par écrit du CLIENT.

Le PRESTATAIRE s'engage à ne commettre aucun acte susceptible d'entraver l'exploitation normale de l'établissement CLIENT.

Le PRESTATAIRE sera tenu d'avertir immédiatement le CLIENT des usurpations et dégradations qui pourraient se commettre dans les locaux et sur les matériels.

Le PRESTATAIRE s'engage par ailleurs, à ne faire, ni laisser faire, dans les locaux, rien qui puisse nuire à l'ordre, à l'aspect ou à la parfaite propreté du site et des locaux, ni gêner les voisins. Il n'y laissera introduire aucune substance dangereuse ou nuisible dans des conditions en contravention avec les lois et règlements en vigueur.

Le PRESTATAIRE s'engage à mettre en œuvre dans le restaurant du CLIENT tous les moyens nécessaires pour assurer la qualité des repas. Cet engagement comprend en outre la proposition de plat équilibrés par un professionnel « diététicien ».

Le PRESTATAIRE s'engage à mettre en œuvre un baromètre qualité comprenant les résultats des différents audits, le résultat de l'enquête de satisfaction et le plan d'actions mise en œuvre pour couvrir les éventuels écarts.

Respect des obligations légales.

Le PRESTATAIRE s'engage, dans un délai minimal d'un mois avant le premier service à proposer un plan de prévention pour tous les locaux qu'il occupera.

### **Durée du marché**

Le marché est conclu pour une première période de 24 mois ferme à compter du 1<sup>er</sup> septembre 2026, avec la possibilité d'une reconduction par période de 12 mois, sans toutefois dépasser 4 ans.

Dans le cas d'une non reconduction, le CLIENT prendra la décision par écrit de ne pas reconduire et ce, au plus tard 6 mois avant l'échéance.

**Respect des obligations légales alimentaires et engagements à respecter, pour un volume de 200 à 500 couverts jours attendus en moyenne :**

Une attention particulière sera portée à l'approche qualitative et durable de la restauration.

Le prestataire devra respecter l'ensemble des dispositions légales et réglementaires relatives à la restauration collective, notamment celles issues de la loi ÉGAlim, et s'engager à :

- Atteindre un minimum de 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % issus de l'agriculture biologique, dans la composition des repas.
- Proposer un plan de diversification des protéines, avec obligation de proposer une option végétarienne quotidienne, favorisant le fait-maison et non issue de produits industriels déjà transformés, « prêts à consommer. »
- Proposer uniquement des contenants réutilisables (type verre) consignés pour les plats à emporter.
- Fournir un rapport trimestriel et annuel sur les approvisionnements, les menus végétariens servis et les efforts de réduction du gaspillage. La quantification du relevé des déchets devra être mise en place dans le restaurant et faire l'objet de retour au client ainsi qu'aux convives. Ce rapport doit être en cohérence avec les données qui doivent être saisies annuellement lors de la campagne de télédéclaration Ma Cantine. Ce rapport mettra en valeur les données des produits utilisés et concernant l'évolution des pratiques d'emballage, de gaspillage et de saisonnalité.
- Informer les convives et usagers de la part des produits durables et bios servis, les engagements nutritionnels, les actions menées contre le gaspillage via l'affiche hebdomadaire des menus avec les sigles correspondants aux différents produits de qualité exigible par la loi EGALim.
- Prioriser et atteindre une qualité de produits frais pour au moins 50% hebdomadaire de plats produits.
- Prioriser les acteurs locaux, dans un rayon de 200 km dans le choix de matières, le choix de partenaires locaux étant requis pour partie (*cf: description des prestations attendues*).
- Proposer entre avril et septembre un salad-bar.
- Proposer une offre économique avec un plat et deux périphériques. Un plafond de 8.25€ est requis pour cette offre.
- Proposer une animation thématique mensuelle.
- Une attention particulière sera portée à la mise en valeur et la présentation des plats.
- Proposer tous les jours de la semaine (du lundi au vendredi) :
  - 2 plats différents faisant figurer, au choix, viande rouge, volaille ou poisson ainsi qu'un plat végétarien en troisième choix
  - 3 entrées différentes
  - 3 desserts différents
  - une offre variée de laitages

Des pénalités peuvent être appliquées en cas de non-respect des engagements.

### **Locaux et matériel mis à disposition**

Le CLIENT s'engage à mettre à la disposition du PRESTATAIRE, pour toute la durée du présent contrat, les locaux et matériels nécessaires, et définis lors de la conclusion du contrat, à la réalisation des prestations, en garantissant un usage gratuit, paisible et continu de ces éléments. Le PRESTATAIRE devra les utiliser avec le même soin et la même diligence que s'ils étaient de sa propre propriété, sous sa seule responsabilité.

Le CLIENT se réserve toutefois la faculté d'utiliser lesdits locaux pour ses propres besoins en dehors des heures de service définies.

Aucun changement ou disposition ne peut se faire par le PRESTATAIRE. Des demandes d'améliorations pourront néanmoins être proposées dans un objectif d'amélioration de la prestation.

### **État des Locaux et Matériels**

Un état des locaux et matériels affectés par le CLIENT au service de restauration sera établi contradictoirement à la date d'entrée en vigueur du contrat qui sera réalisé. Ce document sera annexé au contrat et en fera partie intégrante.

Un nouvel état contradictoire pourra être établi à tout moment, à l'initiative de l'une ou l'autre des parties, et ce, chaque fois que cela sera jugé nécessaire.

## **V. MODALITÉS D'ATTRIBUTION**

### **Format des pièces soumises :**

Les formats acceptés sont les suivants :

Portable Document Format (.pdf),

Compressés (exemples d'extensions : .zip),

Applications bureautiques (exemples d'extensions : .doc, .xls, .ppt, .pub, .mdb...),

Multimédias (exemples d'extensions : gif, .jpg, .png...),

Internet : (exemple d'extension : .html).

Le candidat ne doit pas utiliser de code actif dans sa réponse, tels que :

Formats exécutables .exe, .com, .scr, .bat, .pif, .msi, .eml,

Macros (les fichiers dont le format est autorisé ne doivent pas contenir de macros)

ActiveX, Applets, scripts, etc.

### **Nommage des fichiers**

L'objectif est de faciliter la recherche et la lecture des fichiers informatiques.

Il est demandé au candidat individuel ou mandataire (en cas de groupement) de bien vouloir faire application des recommandations suivantes pour le nommage des fichiers :

Nature du document] [Version du document (si nécessaire)].format du fichier (.doc., .pdf....). Exemples : DC1.pdf ; ATTR11.doc ...

Il est demandé aux candidats, opérateurs économiques, de ne pas faire utilisation des accents, des caractères spéciaux et de noms de fichiers trop longs.

## VI. NOTIFICATION DES RESULTATS ET ATTRIBUTION DU CONTRAT

L'analyse des offres et l'instruction des dossiers seront réalisés par le CLIENT dans le respect du délai de validité des offres.

Aucune réponse orale ne sera apportée quant à la décision d'attribution du marché issu de cette consultation.

### **Information des candidats non retenus :**

Si le CLIENT décide de rejeter une candidature ou une offre, il notifie au candidat ou soumissionnaire concerné le rejet de sa candidature ou de son offre en lui indiquant s'il le souhaite, le.s motif.s de ce rejet.

Le CLIENT pourra, à tout moment, ne pas donner suite à la procédure sans autre motif. Les candidats en seront informés et ne pourront prétendre à aucune indemnité.

### **Justificatifs à produire pour l'attribution du marché :**

Dans le cas où il ne l'aurait pas déjà au moment de sa candidature, l'opérateur auquel il est envisagé d'attribuer le marché fournit dans un délai mentionné dans le courrier qui lui est adressé et qui ne pourra être supérieur à 15 jours, les documents suivants :

→ Lorsque le candidat est en redressement judiciaire, la copie du ou des jugements prononcés.

→ Les pièces prévues aux articles D.8254.2 à D.8254-5 du code du travail. Il s'agit de la liste nominative des salariés étrangers qu'il emploie et soumis à l'autorisation de travail mentionnée aux articles L. 5221-2, 3 et 11 du code du travail. Cette liste précise, pour chaque salarié, sa date d'embauche, sa nationalité ainsi que le type et le numéro d'ordre du titre valant autorisation de travail.

→ L'attestation d'assurance responsabilité civile en cours de validité.

→ Extrait K-bis.

→ Plan de maîtrise sanitaire (PMS) ou description équivalente.

→ Déclaration sur l'honneur attestant que le candidat :

1) est en règle au regard des obligations fiscales et sociales ;

2) respecte les obligations relatives à l'emploi des travailleurs handicapés.

→ Le justificatif prouvant l'habilitation de la personne physique à engager le candidat (documents attestant de la qualité du gérant de l'entreprise ou délégation de pouvoir de l'un des dirigeants).

Les documents visés ci-dessus établis par des organismes étrangers sont rédigés en langue française ou accompagnés d'une traduction en français.

Quand le candidat auquel il est envisagé d'attribuer le marché ne peut produire les attestations et certificats précités dans le délai fixé, son offre est rejetée et le candidat éliminé.

→ Les ressources humaines affectées à la réalisation du contrat.

Un mémoire technique portant sur l'ensemble des prestations attendues et décrivant les moyens et actions mis en œuvre par le partenaire



### **Signature du marché et notification**

Le soumissionnaire retenu ne bénéficiera de la qualité de prestataire qu'à compter de la date d'effet retenue dans le contrat conclu entre le CLIENT et le PRESTATAIRE.

## **VII. MODALITES DE SUIVI DU CONTRAT, PENALITES ET RESILIATION**

Pour permettre le suivi régulier de la bonne exécution du contrat, le PRESTATAIRE fournit au CLIENT chaque mois, au plus tard 7 jours ouvrés après la fin du mois, un tableau de bord trimestriel d'activités, comportant à minima :

- Les données de fréquentation
- Les données relatives aux ressources humaines
- Les données financières
- Le pourcentage des achats selon les critères Égalim tels que listés dans la loi, complétée par la loi dite Climat et résilience (<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/mesures-phares/qualite-des-produits/>)
- Le suivi des animations
- Le suivi des informations auprès des convives

Le CLIENT se réserve le droit d'organiser une enquête de satisfaction auprès des convives portant sur la satisfaction globale, les repas, le service, le rapport qualité / prix, leurs attentes.

### **Plan de progrès**

Que ce soit dans le cadre du tableau de bord mentionné ci-dessus ou à la suite de constatation par le CLIENT, le PRESTATAIRE s'engage à mettre en place un plan de progrès permettant d'optimiser les prestations et les problématiques relevées le cas échéant.

### **Pénalités**

Le CLIENT est en droit d'appliquer des pénalités sans mise en demeure lorsque, à la suite de la constatation écrite d'un défaut ou d'un manquement par ses équipes ou son représentant mandaté.

Les pénalités sont :

- Proportionnées à la gravité du manquement ;
- Cumulables entre elles ;
- Plafonnées à 10 % du montant annuel HT du marché.

### **Pénalités pour non-respect des obligations d'approvisionnement en produits alimentaires de qualité, durables et issus de l'agriculture biologique.**

En cas de non-respect par le titulaire des obligations d'approvisionnement en produits de qualité et durables ou issus de l'agriculture biologique, une pénalité d'un montant correspondant à 15% du montant des achats des produits concernés, est appliquée.

Le non-respect de l'obligation est constaté à la réception des commandes en cas d'absence d'étiquetage adéquat sur les produits concernés et d'absence de mention sur les bons de livraison du caractère de qualité, durable ou issu de l'agriculture biologique des produits.



### Pénalités pour retard ou non-transmission des éléments de preuve attestant de la qualité et du caractère durable des produits alimentaires fournis dans le cadre du marché.

En cas de retard supérieur à un (01) mois après la demande écrite de l'acheteur dans la transmission par le titulaire des éléments de facturation permettant d'attester du respect de l'obligation d'approvisionnement en produits durables et de qualité et en produits issus de l'agriculture biologique, une pénalité de 125 € par jour de retard est appliquée.

En cas de non-transmission avérée de ces mêmes éléments de facturation, le retard supérieur à trois (03) mois après la demande écrite de l'acheteur, une pénalité correspondant à 20% du montant d'achat des produits concernés est appliquée.

En cas de retard supérieur à un (01) mois après la demande écrite de l'acheteur dans la transmission par le titulaire des éléments de preuve permettant d'attester du caractère de qualité, durable ou biologique des produits concernés, une pénalité de 125 € par jour de retard est appliquée.

En cas de non-transmission avérée de ces mêmes éléments de preuve, le retard supérieur à trois (03) mois après la demande écrite de l'acheteur, une pénalité correspondant à la pénalité appliquée pour un (01) mois de retard majoré de 75 € par jour de retard est appliquée.

### Expiration du contrat

A l'expiration du contrat qui sera conclu avec le PRESTATAIRE désigné, pour quelque cause que ce soit et à quelque titre que ce soit, y compris si le CLIENT envisageait de substituer une cuisine sur place par une livraison de repas, les parties conviennent expressément de faire une application volontaire des dispositions de l'article L.1224-1 du code du travail. En conséquence, le CLIENT s'engage irrévocablement à reprendre ou à faire reprendre le personnel repris et en place au moment de la rupture du présent contrat.

Si le CLIENT confie la gestion de son service de restauration à une autre entreprise de restauration, la succession d'employeurs entre le PRESTATAIRE et cette dernière se fera aussi conformément aux dispositions de l'avenant N°3 de la Convention Collective Nationale de la Restauration Collective.

En tout état de cause, en l'absence de reprise de personnel à la cessation du contrat pour quelque cause que ce soit et notamment dans le cas d'une fermeture définitive du restaurant, et que le PRESTATAIRE n'ait pas la possibilité d'affecter ce personnel à l'exécution d'un autre contrat de restauration, le CLIENT rembourserait au PRESTATAIRE les salaires et charges au titre de la procédure, les salaires et charges au titre du préavis, des indemnités de rupture légales, conventionnelles, transactionnelles et juridictionnelles versées aux salariés dans le cadre de la rupture du contrat de travail ainsi que les frais annexes en découlant.

### Résiliation

Le contrat peut être résilié aux torts exclusifs du PRESTATAIRE, sans indemnités, pour manquement répété à l'obligation d'approvisionnement en produits alimentaires de qualité et durables prévues au III, paragraphe « **Description des prestations attendues** », notamment en cas de retard ou d'imprécision dans la transmission des moyens de preuve attestant du caractère de qualité, durable ou biologique des produits ciblés, en cas d'inexactitude des documents transmis ou de refus de produire les pièces justificatives prévues.

## Annexe : Grille Critérisée

Critère	Sous-critères	Note max.	Mode d'évaluation
1. Qualité technique de l'offre	Conformité aux normes nutritionnelles (GEMRCN, PNNS)	15	Analyse du mémoire technique
	Variété, équilibre et adaptabilité des menus (végétariens, allergies, etc.)	8	Analyse des exemples de menus
	Conformité aux dispositions Egalim / Climat et résilience	10	Engagements contractuels
	Organisation du service (flux, rapidité, propreté)	5	Visite des lieux ou note descriptive
	Critère de saisonnalité et animations proposées	2	
Sous-total		40	
<b>2. Offre financière</b>			
	Prix du repas (part administration + part agent)	25	Comparaison chiffrée
	Justification du coût / rapport qualité-prix	10	Analyse du détail de l'offre tarifaire
Sous-total		35	
<b>3. Démarche environnementale (RSE)</b>			
	Réduction du gaspillage, tri, compostage	3	Engagements spécifiques
	Utilisation de contenants réutilisables / recyclables	3	Descriptif technique
	Approvisionnement responsable (labels, circuits courts)	5	Justificatifs / attestations
	Gestion énergétique	2	

Sous-total		13	
4. Suivi de la prestation	Méthodes de contrôle qualité, enquêtes de satisfaction	5	Description des dispositifs prévus
	Réactivité en cas d'incident ou de non-conformité	2	Procédures internes
Sous-total		7	
5. Aspects sociaux / insertion	Intégration de personnel en insertion / clause sociale	5	Engagement chiffré ou convention d'insertion
Sous-total		5	
<b>TOTAL</b>		<b>100</b>	