

ANNEXE N°1

AU REGLEMENT DE LA CONSULTATION

N°262040

CRITERES DE JUGEMENT DES OFFRES

Les critères et sous-critères de jugement des offres définis dans la présente annexe s'appliquent à l'analyse de l'offre du candidat pour le lot unique pris dans sa globalité.

Les sous-lots mentionnés dans les pièces du marché ont un rôle exclusivement fonctionnel et n'emportent aucune analyse ou pondération distincte.

Qualité des prestations : 45%

Elle sera évaluée notamment par rapport aux éléments suivants :

- L'analyse des fiches techniques :

Cela permettra de juger de l'approche culinaire (assemblage de produits prêts à l'emploi (PPE) ou préparations intégrales sur site) et des méthodes de fabrication.

Les candidats devront fournir les fiches correspondant aux plats ci-après :

Sous-lot 1

- Carottes râpées
- Salade verte
- Céleri rémoulade
- Jambon blanc
- Macédoine mayonnaise
- Salade de pommes de terre

- Bœuf en sauce
- Veau en sauce
- Rôti de porc
- Rôti de bœuf
- Poulet rôti
- Omelette
- Viandes mixées lisses (3 différentes)
- Viandes moulinées (3 différentes)
- Purées de légumes enrichies pour les mixés lisses (3 différentes)
- Filet de poisson en sauce
- Poisson pané
- Haricots verts sautés
- Carottes Vichy
- Pommes de terre sautées
- Petits pois
- Choux-fleurs béchamel
- Purée de pommes de terre
- Riz pilaf
- Pâtes au beurre
- Fromages portions à la coupe (3 différents)
- Yaourt nature
- Fromage blanc nature
- Petit-suisse sucré
- Entremets vanille
- Tarte aux fruits
- Éclair café
- Bavafois

- Salade de fruits

Sous-lot 2

- Potages de légumes (3 différents)
- Bouillons pâtes (3 différents)

- L'analyse qualitative :

Les candidats devront renseigner une grille d'évaluation relative aux produits et matières premières entrant dans la composition des fiches techniques.

Il s'agira de juger de la qualité intrinsèque des produits de base utilisés dans les fiches techniques au regard des critères suivants :

- ✚ les gammes de produits (1^{ère} à 5^e gamme)
- ✚ la marque
- ✚ les labels, l'AOC, les produits certifiés, les produits issus de l'agriculture biologique ou de l'agriculture raisonnée, etc.
- ✚ la classification en ce qui concerne la viande et la volaille
- ✚ le pourcentage d'utilisation des gammes de produits pour les menus du Centre Hospitalier d'Albi

- L'analyse des menus :

Les candidats proposeront des cycles de menus complets hiver et été permettant de juger des éléments suivants :

- le nombre de semaines par cycle
- la fréquence en fonction du pourcentage d'utilisation de gammes différentes pour un même produit
- la variété au regard du nombre de plats différents par catégorie de composantes
- l'équilibre alimentaire, au regard du plan alimentaire lui-même inspiré des référentiels en matière de besoins nutritionnels

▪ L'analyse gustative :

Le candidat devra fournir, dans le cadre de l'analyse gustative, les éléments suivants :

- quatre jours de repas EHPAD, soit huit repas complets, chaque repas comprenant une entrée, un plat, un fromage et un dessert ;
- une journée de repas mixés, fournie selon les mêmes modalités ;
- des échantillons de barquettes, à raison de deux exemplaires de chaque barquette.

Les échantillons devront être envoyés les 27 et 28/07/2026, en indiquant clairement sur les cartons la mention « ECHANTILLONS – MARCHE DE SERVICE DE RESTAURATION », à l'adresse suivante : **CUISINE SATELITE ALBI**, Rue de la Berchère, 81000 ALBI.

L'évaluation de ces éléments constituera un élément de notation du critère « qualité des prestations ».

- Les barquettes :

Seront évalués l'aspect visuel, la facilité de désoperculage et le rendu après remise en température.

Les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture : 5%

Elle sera appréciée en fonction de l'origine des produits (Europe, France, autres pays, régions, circuits courts, etc.).

Valeur technique : 5%

Elle sera appréciée en fonction de l'organisation et du fonctionnement du site de production. Une visite du site de production devra être proposée par chaque candidat avant la remise de l'offre.

Les performances en matière de protection de l'environnement : 5%

Elle sera appréciée par rapport à la politique mise en œuvre par le candidat : utilisation de jetable recyclable, de véhicules électriques, d'énergies renouvelables, bilan carbone, prise en charge des biodéchets, etc.

Le prix : 40%

La note financière est calculée selon la formule suivante :

Note = (Montant de l'offre la moins-disante / Montant de l'offre analysée) × note maximale du critère prix.