



Commune d'AUBIGNOSC
04200



accueil@mairie-aubignosc.fr
04 92 62 41 94
www.aubignosc04.fr

**MARCHE A PROCEDURE ADAPTEE N°1/2025
POUR LA FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON CHAUDE
POUR LE RESTAURANT SCOLAIRE**

CAHIER DES CHARGES ET REGLEMENT DE CONSULTATION

Date limite de réception des offres :

Vendredi 27 juin 2025 à 12h00

1 - Caractéristiques du marché et conditions de consultation

1.1 Type de procédure

Le marché est passé selon une procédure adaptée, conformément aux articles **L.2123-1** et **R.2123-1 à R.2123-5** du Code de la commande publique.

1.2 Négociation

La commune se réserve la possibilité de négocier avec les candidats sur tous les éléments de l'offre (prix, produits...). Le cas échéant cette négociation se fera avec l'ensemble des candidats soit par le biais d'entretiens soit par écrit.

1.3 Demande de précisions :

Des précisions pourront être demandées au candidat :

- lorsque l'offre n'est pas suffisamment claire et doit être précisée ou sa teneur complétée,
- lorsque l'offre paraît anormalement basse,
- en cas de discordance entre le montant de l'offre, d'une part et les éléments ayant contribué à la détermination de ce montant, d'autre part.

2 - Pièces constitutives du marché

Les pièces constitutives du marché sont les suivantes :

- le présent cahier des charges signé
- les documents à produire par le candidat cités à l'article 12 du présent CC

3 - Objet du contrat

Le présent marché porte sur la confection et la livraison des repas en liaison chaude pour **la cantine scolaire** d'Aubignosc, à raison de quatre jours par semaine, les lundis, mardis, jeudis et vendredis sur la période scolaire uniquement (environ 36 semaines). Il y a 2 services à table : l'école élémentaire de 11h30 à 12h15 et l'école maternelle de 12h30 à 13h15. Il faut donc des contenants adaptés aux effectifs des 2 services.

4 - Conditions de livraison et fabrication des repas

Tous les matins, avant 9 h, un agent de restauration scolaire confirmera au prestataire le nombre de repas à livrer pour le jour même dans la limite de +/- 90 repas.

Les plats cuisinés sont préparés le matin selon le principe de la « liaison chaude » pour le midi. La température des plats chauds, entre le moment où ils sont confectionnés et le moment où ils sont livrés ne doit jamais être inférieure à 63 °C.

Les repas devront être livrés avec des containers iso thermiques chauffants.

Les repas seront mis à disposition sur le lieu de restauration au plus tard à 11h30. Le prestataire récupère les containers en début d'après-midi au plus tard à 15h00 ou le lendemain (sauf les vendredis et veille de vacances. Les plats seront retournés lavés.

Le véhicule servant au transport, ainsi que les containers, présenteront les garanties requises de propreté et d'hygiène, conformément aux prescriptions formulées par les services départementaux et seront fournis par le prestataire.

Le conditionnement des repas devra être réalisé selon la réglementation applicable.

5 - Le nombre de repas servis

- **La cantine scolaire d'AUBIGNOSC** peut accueillir jusqu'à 90 enfants.
- Les enfants seront inscrits à la semaine via un logiciel enfance ; le nombre de repas peut donc varier d'une semaine à l'autre selon qu'il y est des vacances, des sorties scolaires ou des grèves.
- La commune d'Aubignosc transmettra au prestataire tous les mardis pour midi les effectifs pour la semaine suivante.
- Les périodes de vacances seront communiquées par la collectivité au restaurateur, à chaque rentrée de septembre.
- Les dates des sorties scolaires seront communiquées au restaurateur par la collectivité dès que possible.

Le marché sera conclu sans minimum, ni maximum selon les effectifs journaliers sans qu'il puisse y avoir réclamation de la part du titulaire du marché. La commune ne peut s'engager sur un nombre ferme de repas.

À titre d'information la commune a commandé plus de 10 500 repas sur l'année 2023-2024. Pour l'année 2024-2025, 8265 repas ont déjà été commandé (les mois de mai, juin et juillet ne sont pas comptabilisés).

Une moyenne de 320 repas est commandée chaque semaine.

L'effectif réel sera confirmé le jour de livraison avant 09 heures.

6 - Qualité des repas :

6.1 Repas adapté

Les repas devront être établis conformément à :

- la loi 201-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et la pêche
- au Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. (Joint en annexe)
- l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. (Joint en annexe)
- l'article 24 de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « EGALIM »
- l'article 257 de la loi n°2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience », et conformément aux dispositions du décret d'application n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime

L'entreprise retenue s'engage à élaborer les menus ainsi que les repas selon les règles de l'art et en respectant la législation adéquate en vigueur. Les menus seront communiqués une semaine à l'avance.

Les repas doivent être adaptés aux enfants sachant que la tranche d'âge varie de 3 ans à 11 ans. Les préparations culinaires doivent être simples, variées, soignées, appétissantes et de bonnes qualités gustatives.

Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire.

Les mets doivent être choisis et préparés de façon à favoriser l'appétit et une digestion facile tout en étant agréables au goût pour les enfants.

Des adultes sont également susceptibles d'être accueillis.

Les repas doivent être équilibrés et assurer une qualité nutritionnelle et gustative.

6.2 - La composition des menus doit être à minima conforme à celle définie ci-après (4 composantes) :

- une entrée (chaude ou froide)
- un plat protéique (viande/poisson/œufs/protéines végétales)
- une garniture (équilibre légumes/féculents)
- un dessert

+ ingrédients et assaisonnements nécessaires à l'accompagnement des repas et en quantité suffisante.

6.3 Confection de repas spécifiques sans surcoût :

Afin d'éviter tout problème, le prestataire devra aussi respecter et spécifier par écrit chaque jour les repas spécifiques commandés :

- sans sel,
- végétariens,
- sans porc,
- avec prise en compte d'allergie,
- pique-nique.

6.4 Spécifications de salubrité :

Le titulaire devra respecter les dispositions de tous les textes en vigueur et avoir obtenu une dérogation de la part de la DDCSPP (Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations, ex DSV) ou avoir obtenu l'agrément de cuisine centrale.

La cuisine dans laquelle seront fabriqués les repas devra répondre strictement aux dispositions réglementaires en vigueur pour la fourniture des repas en liaison chaude notamment la maîtrise de la norme HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

6.5 Préconisation en matière environnementale

Les circuits courts, les produits issus de l'agriculture biologique, les fruits et légumes de saison et frais seront à privilégier.

(Les produits de saison se définissent comme ceux étant produits en France métropolitaine pendant la saison considérée)

6.6 Préconisation en matière nutritionnelle

La qualité nutritionnelle des repas intègre les recommandations relatives à la santé publique telles que définies dans le cadre du Programme National Nutrition Santé (PNNS).

Sont interdits les viandes reconstituées, les boulettes et tous aliments contenant des O.G.M.

Les fromages seront à forte teneur en calcium, pas de fromages reconstitués. Les épices fortes ne sont pas admises.

D'une manière générale, le prestataire veillera à ce que la fréquence de présentation des plats contribue à diminuer les apports de lipides et de glucides simples et augmente ceux de fibres, de vitamines, de fer et de calcium.

6.7 Spécifications quantitatives

Le titulaire devra respecter les règles essentielles en vigueur d'équilibre alimentaire et de grammage définies par la recommandation J5-07 du 4 mai 2007 relatif à la nutrition du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Nutritive et Nutrition).

7 Conditions d'exécution des prestations

Le prestataire est tenu de faire, à ses frais, des contrôles réguliers afin de vérifier la conformité des repas fournis aux critères microbiologiques réglementaires auxquels il doit satisfaire. Le prestataire procédera aux conservations d'aliments nécessaires, par ailleurs, pour les contrôles sanitaires.

Les comptes rendus et bilans des contrôles réalisés, tant par le fournisseur que par les services compétents seront transmis régulièrement à la commune.

Le prestataire veillera à l'application des règles relatives à la surveillance médicale et à l'hygiène corporelle du personnel qui manipule les denrées.

8 Durée du contrat

Le contrat sera conclu pour une durée de **douze mois**, à compter de la date officielle de rentrée des classes pour l'année scolaire 2025-2026 (soit le 1^{er} septembre 2025) ; **il sera reconduit pour deux périodes de douze mois** sans aucune procédure mais pourra être dénoncé à tout moment par la commune en cas de problèmes graves concernant la confection, la composition et l'hygiène des repas servis et la livraison. Il pourra être également dénoncé par le restaurateur par courrier en recommandé avec avis de réception trois mois avant la date anniversaire du contrat.

9 Continuité du service

Le titulaire s'engage pendant la période déterminée à assurer la continuité du service en toutes circonstances.

En cas de rupture du service, des pénalités seront appliquées dès le premier jour, et sans mise en demeure préalable.

Calcul des pénalités : Nombre de repas par jour x (prix du repas TTC) x 2

10 Dispositions financières :

1.1 Prix

Les prix des repas sont facturés au prix unitaire. Le restaurateur est rémunéré au nombre de repas servis.

Les prix restent fermes et définitifs durant la première période d'une année.

Clause de révision : A partir de la 2^{ème} année du marché, le prix sera révisé selon la formule inhérente à la restauration scolaire.

$$P = P_o \left(0,50 \frac{I}{I_o} + 0,50 \frac{I'}{I'_o} \right)$$

P = Prix de facturation indexé par repas

P_o = Valeur de P à la dernière indexation. Pour la première indexation, P_o = prix initial

I_o = Valeur de l'indice mensuel "Produits alimentaires" connue au jour de l'établissement des prix (Indice Mensuel des prix à la consommation - Identifiant INSEE : 001759963)

I = Valeur du même indice, connue au jour du calcul de l'indexation.

I'_o = Valeur connue au jour de l'établissement des prix de l'indice « Coût du travail - Indices du coût horaire du travail révisé - Tous salariés Indices mensuels - Hébergement et restauration » (identifiant INSEE 1 565 191)

I' = Valeur du même indice, connu au jour du calcul de l'indexation.

Les Parties conviennent que le montant de P ne pourra être inférieur à P_o.

Après chaque indexation, le prix indexé P et les indices I et I' deviennent les éléments P_o, I_o et I'_o qui serviront de base lors de l'indexation suivante.

La périodicité des indices sera surtout pour I et mars pour I' précèdent la date anniversaire.

2.2 Gestion

Un bon de livraison sera joint à chaque livraison.

Une facture sera établie mensuellement avec le détail des repas commandés.

La facture devra comprendre :

- nom et adresse du créancier,
- numéro de SIRET
- numéro de son compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé sur l'acte d'engagement,
- le nombre de repas livrés,

- le montant hors TVA des prestations,
- le taux et le montant de la TVA,
- le montant total des prestations livrées,
- la date.

Le paiement s'effectue par mandat administratif selon les délais légaux en vigueur.

11 Les critères de sélection des offres

Sera retenue l'offre la plus avantageuse appréciée en fonction des critères de sélection énoncés ci-dessous avec leur pondération :

1- La qualité des repas : **40%**

- diversité et équilibre des repas (exemples de menus proposés sur une période de six semaines) 20 %
- respect des conditions d'hygiène, de confection et de composition 12 %
- adaptation des menus au public concerné, à savoir aux enfants : 13 %

2- L'aspect écoresponsable : approvisionnements en matières premières de qualité en respectant le développement durable et les circuits courts : **25%**

3 -Le prix : **25%**

4- L'adaptabilité, la rapidité d'acheminement et la garantie de continuité du service en cas d'évènement exceptionnel. Tous les matins, la commune prévient le prestataire du nombre de repas à livrer. Le prestataire, quant à lui, s'engage à livrer les repas au plus tard à 11h30 : **10%**

12 Composition et présentation des offres

12.1 Documents à produire par le candidat

Les candidatures et les offres seront adressées à Monsieur le maire, Hôtel de ville, place de Flore 04200 AUBIGNOSC

Les candidatures doivent contenir les documents suivants :

- présentation de l'entreprise
- références professionnelles similaires le cas échéant
- exemples de menus sur une période de SIX semaines ainsi qu'un tableau des grammages, ce dernier document ayant valeur contractuelle
- copie de l'agrément de la DSV pour la confection et fourniture de repas en cantine scolaire
- indication des origines des produits pour les circuits courts
- proposition de prix unitaire HT et TTC par repas
- présent cahier des charges daté et signé
- Attestation d'assurance pour ce type d'exploitation

Le candidat fournira également les pièces suivantes dûment complétées, datées, paraphées à toutes les pages et signées par le représentant qualifié de la société ou les représentants :

- lettre de candidature **DC1**
- déclaration du candidat **DC2**

Ces formulaires sont téléchargeables sur le site :

<https://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat>

- Le formulaire de l'acte d'engagement **ATTRI1** peut être également envoyé non signé. Il sera signé lors de l'attribution et notification du marché.

Conformément à l'article **R.2143-3 du CCP**, tout document équivalent pourra être produit à la place des formulaires demandés.

⚠ En application du **Règlement général sur la protection des données (RGPD)**, les informations recueillies sont traitées exclusivement pour l'analyse des offres. Les candidats disposent d'un droit d'accès et de rectification auprès de la mairie d'Aubignosc.

12.2 – Présentation des offres

Le délai de validité des offres est fixé à 90 jours. Il court à compter de la date limite fixée pour la remise des offres.

13 Date limite de réception des offres et conditions d'envoi

Les propositions devront être transmises avant le **vendredi 27 juin 2025 à 12h00**.

Conformément à l'article **R.2132-2 du Code de la commande publique**, les candidats doivent transmettre leur offre **exclusivement par voie dématérialisée**, via le **profil acheteur de la commune** à l'adresse suivante : e-marchespublics.com

Toute offre transmise par un autre moyen (papier, mail, fax, etc.) sera déclarée **irrecevable**.

Une **copie de sauvegarde** sur support physique (clé USB, CD, etc.) peut être adressée en parallèle à la mairie, dans les conditions prévues par l'article **R.2132-11 du Code de la commande publique**, sans se substituer à la version électronique.

⚠ Les plis transmis après la date et l'heure limites ne seront pas ouverts.

14 Renseignements complémentaires

Pour obtenir tous les renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats devront soit faire parvenir au plus tard 4 jours avant la date limite de remise des offres, une demande écrite sur le profil acheteur de la commune, par téléphone auprès de Laïla MOUFTI 04.92.30.54.95 ou par mail accueil@mairie-aubignosc.fr.

Une réponse sera alors adressée en temps utile à tous les candidats ayant retiré le dossier.

Date

« Lu et accepté » + signature du candidat