

# **Marché à procédure adaptée**

## **LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE**

### **CAHIER DES CHARGES**

**7 pages**

**Pouvoir adjudicateur :** Commune de Saint Vincent de Mercuze

**Date limite de réception des offres :** lundi 15 juin 2026 à 12h

#### **ARTICLE 1 : OBJET DU MARCHE**

Les prestations, objet du présent marché, comprennent la confection et la livraison sur la commune de Saint-Vincent de Mercuze de repas pour les enfants du groupe scolaire Doudart de Lagrée, de la petite crèche et des personnes âgées (CCAS).

Pour une durée d'une année (année scolaire 2026/2027), renouvelable par tacite reconduction d'un an, dans la limite de 3 années le montant maximum (y compris les reconductions) sera inférieur à 215 000 HT.

Une année scolaire s'entend du 1<sup>er</sup> septembre d'une année N au 31 août d'une année N+1.

#### **Décomposition en lots**

Le marché est décomposé en **trois lots** :

##### **Lot n°1 – Restauration scolaire**

Préparation et livraison de repas en liaison froide destinés aux écoles de la collectivité.

##### **Volume estimatif**

Le nombre prévisionnel de repas est estimé à **90 à 95 enfants par jour scolaire**. Ce volume est donné à titre indicatif et n'a pas de valeur contractuelle.

##### **Lot n°2 – Petite crèche**

Préparation et livraison de repas adaptés aux besoins nutritionnels des jeunes enfants accueillis à la crèche.

### **Volume estimatif**

Le nombre prévisionnel de repas est estimé à **environ 14 enfants par jour**.  
Ce volume est donné à titre indicatif et n'a pas de valeur contractuelle.

### **Lot n°3 – Portage de repas du CCAS**

Préparation et livraison de repas destinés aux bénéficiaires du service de portage à domicile du CCAS.

### **Volume estimatif**

Le nombre prévisionnel de repas est estimé à **5 à 6 bénéficiaires par jour**.  
Ce volume est donné à titre indicatif et n'a pas de valeur contractuelle.

### **Obligation de réponse à l'ensemble des lots**

Le candidat est tenu de présenter une offre portant sur **l'intégralité des trois lots**.  
Toute offre incomplète ne répondant pas à l'ensemble des lots pourra être déclarée irrégulière.

Les lots pourront être attribués à un opérateur économique unique.

## **ARTICLE 2 - Définition des prestations**

Les livraisons se feront en suivant le procédé de liaison froide :

- Pour la restauration scolaire tous les jours (cantine sis rue Aimé Paquet) : les lundis, mardis, jeudis et vendredis **en période scolaire** et dans tous les cas chaque jour de classe (approximativement 90 à 95 enfants jour).
- Pour la petite crèche (place de la mairie) : les lundis, mardis, jeudis et vendredis **en période scolaire** (sis Place de la Mairie), **8 semaines en période de vacances scolaires** (une dizaine d'enfants).
- Pour les personnes âgées (salle communale rue Aimé Paquet) : toute l'année, à la demande (en moyenne 5 à 6 personnes par jour)
- Une clé des locaux sera confiée au prestataire

Les prestations du présent marché sont détaillées ci-après :

- Élaboration des menus et confection des repas en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies dans le présent document et en respectant les normes de sécurité et d'hygiène requises.

Restauration scolaire : La commande des repas se fera selon un prévisionnel d'une semaine sur l'autre et réajustement des quantités exactes la veille avant 10h.

- Heure de livraison : selon les disponibilités du prestataire.
- Les menus seront établis **un mois** à l'avance et pour un minimum de 4 semaines en liaison avec la personne responsable de la restauration scolaire en tenant compte des prescriptions prévues ci-après.

### Restauration petite crèche :

- Heure de livraison : selon les disponibilités du prestataire.
- Les menus seront établis un mois à l'avance et pour un minimum de 4 semaines en liaison avec la personne responsable de la petite crèche tenant compte des prescriptions prévues ci-après.

### Restauration personnes âgées :

- Heure de livraison : selon les disponibilités du prestataire.
- Les menus seront établis un mois à l'avance et pour un minimum de 4 semaines en liaison avec la mairie en tenant compte des prescriptions prévues ci-après.

Si les menus devaient être modifiés pour une raison exceptionnelle, le prestataire devra en informer directement les personnes concernées le plus rapidement possible.

## **ARTICLE 3 - Obligations du prestataire**

Le prestataire fournira une cuisine familiale de qualité et en quantité suffisante, adaptée aux besoins nutritionnels des personnes concernées, dans le respect des règles de la diététique.

Le souci constant sera de varier les menus et d'assurer l'équilibre énergétique et nutritionnel de chaque repas.

Cette alimentation diversifiée, de grande qualité sanitaire, nutritionnelle et gustative sera composée autant que possible de produits frais, issus d'une agriculture locale, de terroirs et de saison et de produits certifiés ou labellisés.

Le choix des producteurs et/ou fournisseurs de produits devra être effectué en fonction notamment de leur proximité (circuits courts) et de la qualité de leurs produits.

Le prestataire indiquera clairement l'ensemble des mesures prises pour assurer la qualité des produits, leur traçabilité. En tout état de cause, la qualité des produits alimentaires devra être conforme aux normes en vigueur, aux codes des usages professionnels et aux signes officiels de qualité (labels, AOC, etc.)

Les portions servies seront déterminées par un cahier de grammages, ou tout document en tenant lieu, qui devra être fourni par le prestataire en annexe de sa proposition. En tout état de cause, les portions devront au minimum être celles indiquées selon les recommandations du GEMRCN.

Ces quantités pourront être modulées en fonction des réalités sur le terrain et d'un commun accord avec les services.

Le prestataire assurera au moins 1 fois par an, à chaque début d'année scolaire, un audit de prestations sur place, en lien avec les responsables des services. Le prestataire remettra un rapport à l'Adjoint au maire en charge de la restauration scolaire.

Il assurera également au début de l'année scolaire une formation pour les personnels du site de restauration (1 à 2 agents). Le thème sera proposé par le candidat au vu du résultat de l'audit.

Les repas seront préparés, confectionnés, conditionnés, réfrigérés et transportés dans le respect des normes en vigueur.

Le conditionnement sera différent entre le restaurant scolaire, la petite crèche et les personnes âgées.

Les repas seront transportés sous la seule responsabilité du prestataire dans un véhicule adapté et dans les meilleures conditions afin de conserver une qualité optimale.

Une vérification quantitative sera effectuée. En cas de nombre insuffisant ou de contestation, le prestataire s'engage à compléter ou à remplacer les produits manquants ou défectueux avant l'horaire du service.

Le candidat s'engage à remettre au moment de chaque livraison les pièces suivantes :

- Attestation des quantités (bons de livraisons)
- Les relevés de températures au départ et à l'arrivée sur site

Le représentant de la commune pourra refuser la réception des repas en cas de manquement à ces devoirs d'information. Les repas refusés ne pourront faire l'objet d'une facturation à la commune.

Un contrôle de température pourra être effectué à réception.

La remise et le maintien en température des repas ainsi que le service ne sont pas à la charge du prestataire.

Il est communément admis que, en cas de grève dans les écoles ou la petite crèche, les repas qui seraient annulés en grande quantité ou en totalité ne feront pas l'objet d'une indemnisation au prestataire.

## **ARTICLE 4 - Repas**

### **➤ Restauration scolaire des enfants de l'école (maternelle et élémentaire) :**

=> Composition :

Les repas livrés seront élaborés avec un maximum de variété et respecteront les équilibres alimentaires à chaque repas et sur une période d'un mois, afin de préserver une alimentation harmonieuse et promouvoir l'éducation au goût. Ils comprendront, de manière alternée :

=> Repas : **4 composantes (avec/sans pain)**

- Plat protidique (Viande, poisson...)
- Accompagnement : Légumes et/ou féculents
- 2 composantes parmi les 3 suivantes :
  - Entrée chaude ou froide
  - Produit laitier (Fromage, Yaourt...)
  - Dessert

Le candidat fournira un prix de repas 4 composantes. Étant entendu que la municipalité se réserve le droit de fixer avec le prestataire le type de repas retenu pour l'année en cours ;

En outre, chaque repas sera composé de :

- ingrédients (assaisonnement divers...) fournis à discrétion.

- La municipalité se réserve le droit de fournir le pain. A cet effet, le candidat fournira un prix de repas avec pain et sans pain.

Un plat de substitution devra être prévu pour les régimes particuliers pour convenance religieuse ainsi que pour les PAI. Le nombre sera indiqué à chaque commande.

Les repas seront préparés, de manière privilégiée, à partir de produits frais et de saison chaque fois que cela sera possible.

Le prestataire respectera les dispositions suivantes :

- Varier les produits chaque jour,
- Limiter au maximum les viandes et poissons reconstitués,
- Viandes et volailles : d'origine Française
- Tous les fruits seront au maximum de saison et uniquement issus de l'agriculture biologique,
- Le Fromage fondu ou emballé est proscrit,
- Fromage à la coupe uniquement, d'origine locale et/ou AOC,
- Aucun produit comportant des OGM ne sera autorisé,
- La fourniture d'eau n'est pas à la charge du prestataire,
- Animation : Le prestataire proposera des animations tout au long de l'année (ex. : repas à thème, évènements et support pédagogique...).

➤ **Restauration des enfants de la petite crèche :**

Les enfants concernés par la petite crèche ont entre 2 mois et demi et 3 ans (âge entrée à l'école).

Une distinction est prévue entre les enfants de moins de 18 mois et les enfants de plus de 18 mois pour les repas et les goûters.

Les repas livrés seront élaborés avec un maximum de variété et respecteront les équilibres alimentaires à chaque repas et sur une période de 4 semaines consécutives, afin de préserver une alimentation harmonieuse et promouvoir l'éducation au goût.

Composition d'un repas type :

- Entrée : légume cru ou cuit
- Plat principal :
  - o Un légume cuit
  - o Un féculent : produit céréalier adapté selon la texture souhaitée (féculs, semoule, petites pâtes, blé...)
  - o Un apport protidique
- Laitage (yaourt, fromage blanc, portion fromagère à la coupe ou emballé)
- Dessert : fruit cru ou cuit

Composition goûter type :

2C : laitage + fruit

3C : laitage + fruit + biscuit

Les repas seront préparés, de manière privilégiée, à partir de produits frais et de saison chaque fois que cela sera possible.

Privilégier les fruits de saison.

Éviter les ajouts de sel, de sucre et de graisse,  
Favoriser la variété des plats protidiques : poisson (garanti sans arête), bœuf, volaille, veau, porc, agneau, œufs.  
Les produits devront varier chaque jour.  
Possibilité de prêt d'un four pour réchauffer les plats pour éviter le micro-onde (par semaine).

Un plat de substitution devra être prévu pour les régimes particuliers (ex : convenance religieuse ou autre) ainsi que pour les PAI pour allergies légères. Le nombre sera indiqué à chaque commande.

Le stock tampon devra être adapté à l'âge des enfants.

➤ **Restauration des personnes âgées :**

=> **Composition :**

Les repas livrés seront élaborés avec un maximum de variété (au moins deux menus au choix devront être proposés) et respecteront les équilibres alimentaires à chaque repas et sur une période d'un mois, afin de préserver une alimentation harmonieuse et promouvoir l'éducation au goût. Ils comprendront, de manière alternée :

=> Repas : **5 composantes (avec/sans pain) + soupe**

- Entrée chaude ou froide
- Plat protidique (Viande, poisson...)
- Accompagnement : Légumes et/ou féculents
- Produit laitier (Fromage, Yaourt...)
- Dessert
- Soupe

Un plat de substitution devra être prévu pour les régimes particuliers (ex : convenance religieuse ou autre) ainsi que pour les PAI pour allergies légères. Le nombre sera indiqué à chaque commande.

## **ARTICLE 5 - Conditionnement des repas**

En ce qui concerne la prestation de repas aux personnes âgées, le conditionnement sera individualisé (1 sac, 1 menu, 1 personne).

Pour le reste, les repas seront conditionnés dans des barquettes collectives (6 à 12 portions).

Le prestataire mettra à disposition ses propres barquettes et contenants. Ils seront rincés avant d'être rendus.

Les éventuelles barquettes à usage unique jugées nécessaires par le prestataire seront fournies par lui.

Le prestataire désigné devra, par une visite effectuée sur les lieux, avoir pris connaissance des installations, matériels et appareils mis à disposition par la collectivité avant la rentrée scolaire 2026.

## ARTICLE 6 : PRIX ET MODE D'EVALUATION DES PRESTATIONS - VARIATION DANS LES PRIX - REGLEMENT DES COMPTES

### ARTICLE 6.1 - Contenu des prix - Mode d'évaluation des prestations et de règlement des comptes

Le prix du repas est proposé par le titulaire dans le bordereau des prix.

Ce prix s'applique sans supplément pour les repas « animations ». Ils sont hors TVA et comprennent toutes les charges fiscales, parafiscales et autres frappant obligatoirement la prestation. Ils comprennent également tous les frais afférents à la prestation, notamment en matière de transport jusqu'au lieu de livraison et d'assurance.

Le titulaire est réputé avant la remise de son offre :

- avoir visité les lieux de livraison et les sites de restauration
- avoir apprécié exactement les conditions de l'exécution des prestations et s'être totalement rendu compte de leur nature et des sujétions qu'elles entraînent.

Un récépissé sera remis à chaque candidat.

Le délai global de paiement est fixé à 30 jours après réception de la facture.

### ARTICLE 6.2 - Variation dans les prix

Les prix sont fermes pour la première année correspondant à la durée initiale de validité du marché.

S'il y a reconduction du marché, les prix seront actualisés à chaque date anniversaire selon les modalités suivantes :

- L'offre a été établie sur la base des conditions économiques en vigueur au mois de la remise des offres (mois zéro –  $m_0$ )
- L'index de référence  $I$ , choisi en raison de sa structure pour l'actualisation des prix faisant l'objet du marché est :

*$I$  : valeur de l'indice « Repas dans un restaurant scolaire ou universitaire » identifiant n°0639025 publié par l'INSEE*

- Le coefficient d'actualisation  $C_n$  applicable est donné par la formule  
$$C_n = I_n / I_0$$
- Le mois "n" est le mois de chaque reconduction (date de notification du marché)
- $I_n$  est la valeur de l'index du mois de la date fixée par la périodicité de mise en œuvre de la clause de révision.
- $I_0$  est la valeur de l'index du mois d'établissement des prix (correspondant au mois de la remise des offres)

## **ARTICLE 7 - CONTROLE DES PRESTATIONS – GARANTIES**

### **ARTICLE 7.1 – Contrôle des prestations**

En tout état de cause, le prestataire devra être en mesure de fournir, sur demande, toutes informations permettant d'assurer la traçabilité de toutes les denrées utilisées et de leur producteur et fournisseur qui devront répondre aux dispositions de la réglementation en vigueur. Il tiendra également à disposition les informations sur les risques allergiques et la valeur nutritionnelle des produits servis.

Le contrôle s'effectuera à différents niveaux :

- quantitatif
- qualitatif
- hygiénique, sanitaire
- sécuritaire

Par ailleurs, le prestataire aura à sa charge de faire effectuer des prélèvements à des fins bactériologiques aux fréquences conformes à la législation en vigueur. Les résultats d'analyse seront systématiquement communiqués à la collectivité.

Au titre des opérations préalables à l'admission des prestations, le prestataire sera soumis à des contrôles quantitatifs et qualitatifs. Ces contrôles sont destinés à vérifier que les quantités livrées correspondent aux quantités demandées et que la qualité des produits et prestations répond aux stipulations fixées dans la commande et dans le marché.

Toutes les prestations défectueuses ou non-conformes seront refusées, remplacées ou réexécutées par le prestataire et à ses frais.

### **ARTICLE 7.2 - Garanties**

Le prestataire garantit à la commune la fourniture des prestations pendant toutes les périodes scolaires (même en cas de changement du calendrier scolaire) et tous les jours d'ouverture de la petite crèche et ceci en toute circonstance. Il fera son affaire de toute contrainte du fait de son personnel absent pour quelque raison que ce soit (grève...).

## **ARTICLE 8 – DEFAILLANCE DU FOURNISSEUR**

Le prestataire ne pourra céder tout ou partie de son marché sans le consentement de la commune et dans tous les cas il sera garant de son marché.

Si dans un délai de 2 jours après la réception d'un bon de commande pour exécuter une prestation, le titulaire indique qu'il ne peut déférer à cette commande pour des raisons estimées valables par la commune, la commande pourra être passée à un autre prestataire.

La commune sera autorisée à se fournir immédiatement là où elle le jugera convenable du seul fait du retard, du refus de fourniture des prestations ou du refus de réception des prestations du fait du non-respect par le prestataire de ses obligations d'information (cf. article 3).

Au cas, où il en résulterait une différence de prix au détriment de la commune, cette différence sera mise de plein droit à la charge du titulaire du marché.

Le candidat,  
Après avoir lu et accepté :