



Marché Passé Selon une Procédure adaptée

Articles L2123-1, R2123-1 à R2123-8 du code de la commande publique

**Marché de Prestation de Services**

---

**MARCHE 2026-001**  
**FOURNITURE DE REPAS ET GOUTERS**  
**POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE**  
**EN LIAISON FROIDE**

**CAHIER DES CHARGES**

Conformément à la charte de l'environnement, la commune de Saint Paul Lès Romans souhaite promouvoir la protection de l'environnement et le développement durable à travers son marché de restauration scolaire en liaison froide. Ainsi le développement des circuits courts d'approvisionnement et la limitation des intermédiaires pour l'acheminement des denrées seront récompensés. Ce critère sera apprécié en lien avec la distance parcourue du cycle de vie du produit, circuit court n'étant pas associé de fait avec approvisionnement de proximité.

**Article 1 - Objet du marché**

Le présent marché concerne la fourniture de repas en liaison froide au restaurant scolaire et en option la fourniture de goûters aux accueils périscolaires (élémentaire+ maternelle) de Saint-Paul-Lès-Romans pour des enfants dont l'âge varie entre 3 et 12 ans.

Il sera composé de trois tranches :

- Une tranche pour la livraison des repas en liaison froide
- Une tranche pour la livraison de goûters pour les accueils périscolaires.

## **Article 2 - Durée du marché**

Le présent marché est passé pour une durée de deux années du 1<sup>er</sup> septembre 2026 au 31 août 2028

## **Article 3 - Évaluation des besoins**

### **3-1 Volume initial**

A titre indicatif, le nombre de repas et de goûters sur la base de ces deux dernières années est en moyenne de :

- Repas enfants : 19 000/an 7500 maternelle et 12 500 élémentaire
- Repas adultes : 570/an
- Goûters: 4000/an

Le service de restauration scolaire et des accueils périscolaires sont assurés les lundis, mardis, jeudis et vendredis en période scolaire.

### **3-2 Variation des besoins**

Le nombre annuel de repas et de goûters ainsi défini au paragraphe 3-1 est susceptible de variation de + ou – 25 %.

Ces estimations, sont susceptibles de varier positivement comme négativement, et ne peuvent être retenues comme un élément de base contractuel, les quantités pourront être dépassées ou ne pas être atteintes selon les effectifs journaliers sans qu'il puisse y avoir lieu à réclamation de la part du fournisseur, la commune se réservant le droit de passer ses commandes selon ses besoins.

### **3-3 Fourniture d'un stock tampon**

Le prestataire mettra à disposition un stock tampon destiné à pallier à des incidents de service du fait de l'opérateur économique ; Il sera renouvelé systématiquement en début de chaque année scolaire. L'offre précisera le détail de ce repas de secours et son conditionnement avec obligatoirement la présence de légumes et thons en conserves et de desserts adaptés. Il devra comporter en sus un stock tampon de compotes.

En cas d'utilisation, la collectivité signalera les articles consommés et en demandera le renouvellement.

Afin d'éviter le gaspillage alimentaire, le stock tampon sera utilisé dans un menu en juin avant la date de péremption des produits.

## **Article 4 - Modalités d'exécution du marché**

### **4-1 Commande des repas et goûters**

Les commandes prévisionnelles de repas et de goûters sont passées 1 semaine avant : le jeudi de la semaine N pour la semaine N+1. Un rectificatif de commande est possible la veille avant 10h00.

Tous les échanges relatifs aux quantités de commandes se font par courrier électronique. Une confirmation de commande sera envoyée.

Le prestataire doit être en mesure de fournir des pique-niques équilibrés, fonctionnels et adaptés à l'âge des enfants lorsque la commune en aura besoin. Possibilité de faire une première estimation 10 jours avant la date de livraison, puis une commande exacte 1 semaine avant.

#### **4-2 Livraison des repas et goûters**

Les repas et les goûters sont livrés au restaurant scolaire Chemin de la Forge à Saint-Paul-Lès-Romans, le jour même avant 7h30. Le livreur s'engage à respecter l'ensemble des protocoles adaptés aux normes HACCP et respecter les règles de sécurité du bâtiment communal.

Le livreur, en présence de l'agent de restauration, contrôle la température de son camion et du frigo de la collectivité ainsi que la quantité livrée. Il remettra un exemplaire de ce relevé à la collectivité.

#### **4-3 Conditionnement**

Les repas et les goûters sont remis en bacs réutilisables exclusivement (exception pour les goûters) ; Les récipients en plastique non réutilisables sont interdits en accord avec la loi EGalim.

Les plats et les goûters doivent être présentés de tel sorte qu'aucune manipulation (découpage, émondage...) ne soit nécessaire en cuisine satellite.

Pour l'option des goûters des accueils périscolaires, deux conditionnements distincts seront prévus pour différencier l'accueil élémentaire de celui de la maternelle.

Prévoir de fournir à la collectivité un stock de 5 plats gastros au début du marché de prestation afin que la collectivité puisse ajuster la répartition des repas en cas de besoins.

#### **4-4 Livraison des repas (tranche ferme) et goûters (tranche optionnelle)**

L'opérateur économique remet un bon de livraison détaillé à l'agent territorial en charge de la réception des repas et des goûters, sur lequel apparaît le nombre de repas et de goûters et le poids pour chaque catégorie d'aliment, accompagnés d'une fiche de relevé de température signés par l'agent et le livreur.

La commune de Saint-Paul-Lès-Romans se réserve le droit de contrôler la quantité et le poids des repas et goûters. Si la quantité est inférieure à la commande, elle pourra mettre en demeure l'opérateur économique de compléter la livraison avant 10 heures le jour du service.

L'opérateur fournira un exemple de BL, étiquettes de produits...

### **Article 5 - Provenance et qualité des produits**

#### **5-1 Dispositions sur la provenance et la qualité des produits**

Le pouvoir adjudicateur exige une restauration de qualité – sanitaire, organoleptique et nutritionnelle – pour les usagers du service.

Aussi, l'utilisation de produits frais et variés est fortement recommandée et doit être privilégiée par rapport à l'utilisation de produits issus de l'industrie agroalimentaire dont le goût monotone entraîne la lassitude des usagers et le rendu organoleptique est parfois incertains (cas de certains légumes surgelés).

De fait, les menus proposés par le titulaire au cours du marché mentionneront la gamme des produits utilisés (frais, appertisés, surgelés, 4ème gamme...) concernant les composantes du plat principal (protidique et légumes).

L'origine de la viande sera affichée sur les menus et les bon de livraison proposés à la ville, sur les menus validés ainsi que sur les barquettes conformément à la législation en vigueur.

Conformément à l'engagement N°120 du Grenelle de l'environnement relatif au 20% de produits bio en valeur, conforté par la loi EGalim, (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.), il est demandé 20% minimum de produits biologiques en valeur par repas. De plus il sera demandé 50% de produits durables tels que définis par la loi EGalim.

Les composantes bio (entrée, plat protidique, plat d'accompagnement, produit laitier, dessert) seront variées c'est-à-dire que la même composante bio ne pourra en aucun cas être proposées plus de deux fois au cours de la même semaine.

Les produits proposés, dans ce cadre, seront issus de l'agriculture biologique française certifiés « AB ». Les éléments de traçabilité prouvant l'origine française sont exigés. Une fiche d'identification sera remise à la commune lors de chaque livraison.

Le prestataire devra s'assurer auprès de ses fournisseurs qu'ils possèdent un certificat en cours de validité mentionnant les produits biologiques sur la base du règlement CEE 2092/91 modifié. La liste des fournisseurs sera fournie en début de marché et actualisée à chaque rentrée scolaire.

### **Les produits génétiquement modifiés sont prohibés.**

#### ***5.1.1- Dispositions particulières concernant la fourniture des repas aux enfants atteints d'allergies alimentaires***

- Dans le cas où les enfants sont atteints d'allergies alimentaires, les parents veilleront à remettre un panier repas, le respect de cette démarche sera sous la responsabilité des parents.
- Le prestataire fournira chaque semaine le tableau des allergènes pour que la commune puisse le diffuser aux familles. Idem concernant la provenance de la viande .

#### ***5.1.2 - Dispositions particulières concernant les plats sans viandes***

- Remplacement par un poisson, œufs, légumineuses...Eviter la répétition de certains aliments.

#### ***5.1.2.2 dispositions particulières concernant les plats alternatifs aux protéines animales.***

- A voir selon les propositions de l'opérateur économique.

#### ***5.1.2.3 dispositions particulières concernant les achats de denrées alimentaires***

- Le prestataire doit s'inscrire sur la plateforme MA CANTINE et s'engage à remplir les achats sur la plateforme par téléclaration.

#### ***5.1.3 - Dispositions particulières concernant les menus à distribuer aux familles et à afficher***

- Les menus à venir seront mis à la disposition du maître d’ouvrage au plus tard une semaine avant le début de chaque période scolaire. (Périodes entrecoupées par les vacances scolaires).
- Ces menus pourront être personnalisés au logo de la ville. Ils devront préciser – à titre informatif pour les parents d’élèves – les équilibres nutritionnels constatés sur le cycle de menus. Conformément à la loi EGalim, à partir de janvier 2020, ils devront également comporter des informations sur la part de produits bio et sous signes de qualité composant les repas.
- Enfin, le prestataire devra fournir à la commune, afin d’informer les parents, un plan pluriannuel de diversification des protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas proposés conformément à l’article 24 de la loi EGalim. Il devra également faire une proposition de menus végétariens, afin que la commune puisse remplir ses obligations au titre de l’expérimentation à partir de novembre 2019 d’un menu végétarien par semaine dans le cadre de la loi EGalim.
- Par ailleurs, les menus seront affichés à la porte des écoles et sur chaque restaurant scolaire. Aussi, le titulaire devra fournir les menus nécessaires à cet affichage par mail.

#### **5.1.4 - Dispositions particulières concernant les conditions matérielles des services de repas**

- Chaque barquette est identifiée par une étiquette correspondant à la réglementation en vigueur et mentionnant notamment :
  - Le numéro d’agrément sanitaire
  - Le nom du plat
  - Type de convives (Ecole maternelle ou élémentaire) etc...
  - La date de fabrication
  - La date limite de consommation
  - La température de conservation
  - Les conditions de remise en température (couple temps/température)
  - Les ingrédients
  - Allergènes
  - Origine des produits

#### **5.1.5 - Dispositions particulières concernant les denrées et les normes**

- Les denrées utilisées dans la confection des repas doivent répondre aux dispositions de la réglementation concernant les denrées alimentaires, soit générales, soit particulières à telle ou telle d’entre elles.
- Elles doivent en outre être conformes :
  - ✓ aux normes homologuées et enregistrées de l’A.F.N.O.R.
  - ✓ aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du GMERCN. Toute disposition nouvelle du GMERCN est applicable dès sa publication.
- Le titulaire s’engage à toujours suivre et appliquer la législation en vigueur et en particulier la loi EGalim et à adapter en permanence ses méthodes d’approvisionnement.
- Le prestataire doit se conformer à la réglementation française qui en découle.
- Tout comme il devra également se conformer au règlement INCO 1169-2011 JOUE du 22/11/2011 et au décret 2015-447 du 17/04/15 relatif à l’information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées.

- Il devra suivre les recommandations du PNA et du PNNS. Dans le cadre des obligations pesant sur la commune en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire, le prestataire indiquera son plan de lutte contre le gaspillage et de quelle manière il apportera son concours à la ville dans ce contexte (animations, supports pédagogiques...) conformément à la loi 2015-992 du 17/08/2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte et à la loi EGAlim.
- Le titulaire s'engage à respecter la méthode HACCP, et à mettre en place son plan de maîtrise sanitaire (PMS) conformément aux règlements européens du Paquet Hygiène et de ses déclinaisons dans la loi française.
- Afin d'atteindre les objectifs fixés par l'article 24 de la loi EGAlim, le prestataire sera tenu d'informer la commune du pourcentage d'approvisionnement répondant aux conditions dudit article, et ce tous les 6 mois. Il devra adapter ses approvisionnements en vue d'atteindre les objectifs fixés par la loi et ses décrets d'application.
- Le titulaire procèdera à la réalisation d'analyse chimique ou microbiologique de ses produits, dans ses propres services ou par un laboratoire externe accrédité conformément au règlement européen 2073/2005 modifié. IL devra justifier de l'accréditation du laboratoire en cas de demande de la collectivité.

#### **5.1.6 Spécifications de qualité**

- De manière générale :
  - ✓ les préparations culinaires doivent être soignées et variées
  - ✓ les assaisonnements doivent être adaptés
  - ✓ les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés, les aliments frits sont à éviter
  - ✓ la présentation doit être soignée et appétissante (garniture colorée, lit de salade...).
- De manière générale, le prestataire devra privilégier quotidiennement dans la composition des menus proposés des produits respectant les enjeux environnementaux et climatiques liés notamment au transport des marchandises au regard de leur lieu de production et limitant les intermédiaires.
- Une commission « menus » sera proposée une fois par période scolaire avec des outils de suivi dans l'amélioration de la qualité des repas mais également sur les aspects de livraison...

#### **➤ 5.1.7 Fourniture d'un plat témoin**

Le prestataire fournira un menu témoin chaque jour. Il s'agira du plat principal.

### **5-2 Modulation des besoins**

L'opérateur économique devra répondre également aux besoins suivants :

L'opérateur économique devra privilégier le circuit court pour les produits de bases et de bonnes qualités. Les produits fournis devront respecter la norme en vigueur concernant la fraîcheur. Modalités d'achat des fruits et légumes : récolte à maturité, zones d'achat, prise en compte de la saisonnalité, part des produits frais.

L'opérateur économique proposera la mise à disposition d'un four de remise en température adapté au nombre de repas et de services, il en assurera la maintenance et les frais afférents seront également à sa charge. Un délai d'intervention de 24h sera exigé.

Il devra également inclure dans son offre une offre de formation annuelle HACCP et nutrition pour les agents de la restauration scolaire.

## **Article 6 - Composition des repas et goûters**

### **6-1 Élaboration des menus et goûters**

Les menus seront élaborés autour de 5 composantes pour les repas avec un assaisonnement « maison » pour les plats nécessitant une sauce. L'opérateur devra indiquer la liste des sauces et plats « faits maison ».

#### **Pas de fourniture de pain.**

L'opérateur économique assurera l'élaboration des menus et goûters sur une période de six à sept semaines (Périodes de vacances à vacances).

Ils seront soumis à l'avis d'un nutritionniste ou diététicien.

L'opérateur économique proposera des recettes variées qui garantissent l'équilibre alimentaire favorisant la découverte du goût et des saveurs. L'opérateur mettra à disposition le diététicien lors des commissions « menus » ou lors d'échanges téléphoniques.

De plus, le prestataire devra proposer des menus en lien avec des thématiques pédagogiques :

Le candidat pourra proposer des thèmes autour de l'alimentation et des animations à destination des enfants, notamment lors de la semaine du goût, mais également par la fourniture de repas à thème (couleur, régionaux, pays, pique-niques, en fonction de différents projets éducatifs enfants sensibilisation aux gaspillages etc., ...). Proposition de thématiques autour de la saisonnalité et de la nourriture bio. Ainsi que des repas festifs selon le calendrier. (Chandeleur, Noël.) La fréquence sera de minimum 1 animation /trimestre avec un thème par mois et ou périodes. Proposer des recettes tests aux enfants avec retour à l'opérateur économique. Echange avec les enfants sur des souhaits de menus.

Les repas et goûters devront être adaptés à l'âge des enfants (maternelle/élémentaire).

Les goûters seront constitués de deux composantes.

### **6-2 Contrôle bactériologique**

L'opérateur économique devra effectuer à sa charge mensuellement des contrôles bactériologiques des préparations ainsi que des matières premières entrant dans la fabrication des repas et goûters. Les résultats seront communiqués à la commune de Saint-Paul-Lès-Romans chaque mois avec la facturation.

La commune de Saint-Paul-Lès-Romans se réserve le droit d'effectuer des analyses de laboratoire et de demander des inspections des services vétérinaires.

En cas de suspicion, la collectivité demandera à l'opérateur économique le dernier rapport d'audit de la DDPP (direction départementale de Protection des Populations).

### **6-3 Cautionnement**

Aucun cautionnement n'est exigé dans le présent marché.

### **Article 7 - Assurances**

Le titulaire sera tenu au titre du présent marché, de souscrire une assurance qui garantit la responsabilité civile qu'il est susceptible d'encourir à raison des dommages causés aux tiers, ainsi que les risques d'intoxication alimentaire.

Le titulaire sera tenu d'informer la commune de Saint-Paul-Lès-Romans de toute modification afférente à son assurance, notamment la résiliation, le changement de compagnie d'assurance, dans un délai de quinze jours suivant sa décision.

Le titulaire devra fournir un exemplaire de sa police d'assurance « responsabilité civile » dès la signature du marché, et à chaque année.

Dressée le 21/04/2024

Lu et approuvé le

Pascal BOS,  
Maire

L'opérateur économique

