

COMMUNE DE



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**

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

*Date et heure limites de réception des offres :*

**Lundi 08 juin 2026 à 12h00**

**RÈGLEMENT DE LA CONSULTATION**

## **Préambule :**

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 premier : Objet de la consultation**

Le présent marché concerne la fourniture de repas en liaison froide au restaurant scolaire et 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.

## **Article 2 : Présentation du Maître d'ouvrage**

**Commune de SAINT PAUL LES ROMANS**  
50 RUE DU COLOMBIER  
26750 SAINT PAUL LES ROMANS

## **Article 3 : Conditions de la consultation**

### **3.1 Délais d'exécution**

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

### **3.2 Délai de validité des offres**

Le délai de validité des offres est fixé à **120 jours** à compter de la date limite de réception des offres.

### **3.3 Mode de règlement du marché**

Les prix sont fermes avec possibilité de révision annuelle prévue dans le CCAP du présent marché.

Les prestations, objet du présent marché, seront rémunérées dans les conditions fixées par les règles de la comptabilité publique.

Les sommes dues au(x) titulaires et au(x) sous-traitant(s) seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des factures ou des demandes de paiement équivalentes.

### **3.4 Visite obligatoire sur site**

Une visite du restaurant scolaire de Saint Paul sera prévue à la cantine située Chemin de la Forge à Saint Paul Lès Romans. Le maître d'ouvrage proposera une date à chacun des candidats.

Une attestation sera fournie à l'issue de cette visite

## **Article 4 : Présentation des Offres**

Le candidat aura à produire un dossier comprenant les pièces suivantes datées et signées dans une enveloppe unique :

- a. Le Cahier des charges signé et accepté sans aucune modification ;

- b. Un mémoire technique présentant :
- Attestation d'agrément « cuisine centrale » et dernier rapport d'audit des services de la DDPP
  - Modèles de plan alimentaire utilisé et exemples de menus sur 3 mois calendaires, en précisant les mois concernés (ou préciser les mois afin de vérifier le respect de la saisonnalité) + Goûters associés à ces périodes.
  - Liste des fournisseurs, leur localisation, les produits concernés, les signes officiels de qualité et l'origine des produits. L'opérateur veillera à être précis pour les produits issus de l'agriculture biologique et les produits issus d'approvisionnements directs de l'agriculture
  - Calendrier de saisonnalité respecté par l'entreprise
  - Certificats AB des fournisseurs ou autres certificats de qualité des fournisseurs
  - Liste des préparations faites-maison c'est à dire élaborées à partir de matières premières brutes
  - Liste des fruits et légumes déjà transformés utilisés par l'entreprise : en spécifiant la gamme utilisée (2ème gamme : conserves, 3ème gamme : surgelé, 4ème gamme : crû prêt à l'emploi, 5ème gamme : cuit prêt à l'emploi.)
  - Exemple d'étiquette apposée sur les conditionnements livrés
  - Exemple de bon de livraison
  - Fiche de liaison ou cahier de liaison proposé
  - Exemples de repas de substitution proposés par le prestataire
  - Exemples de pique-niques proposés par le prestataire
  - Listes des produits céréaliers non raffinés proposés (demi-complet, ou complet).
  - Fiches techniques des huiles utilisées
  - Liste des poissons proposés
  - Part de légumes surgelés, la part de légumes 3<sup>e</sup> gamme, la part de légumes 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> gamme dans les achats de la cuisine
  - Part de viande fraîche et de viande surgelée dans les achats de la cuisine
  - Part des produits biologiques et des labels de qualité dans les achats de la cuisine (en précisant par signe officiel de qualité) et la part des autres produits comptabilisés dans la Loi EGAim+fréquence d'apparition dans les menus.
  - Plan de lutte contre le gaspillage
  - Formations réalisées auprès du personnel de cuisine ou prévues autour de l'utilisation de produits biologiques, d'alternatives aux protéines animales, de réduction du gaspillage alimentaire...
  - Liste des animations prévues autour des thématiques liées au développement durable, à l'agriculture, à l'agriculture biologique, à la lutte contre le gaspillage alimentaire et qualification des intervenants
  - Attestation de visite des locaux de restauration de la commune
- c. Le CCAP signé
- d. Un Devis estimatif détaillé,
- e. L'acte d'engagement dûment complété et signé ;
- f. Une attestation d'assurance
- g. Un RIB
- h. L'annexe 1 remplie et signée

## **Article 5 : Jugement des offres**

Article L2152-7 et R2152-7 du code de la commande publique : Le marché est attribué au soumissionnaire ou, le cas échéant, aux soumissionnaires qui ont présenté l'offre économiquement la plus avantageuse sur la base d'un ou plusieurs critères objectifs, précis et liés à l'objet du marché ou à ses conditions d'exécution.

### **1. Qualité et valeur technique de l'offre (60%)**

### **2. Délai/réactivité/communication avec la commune (20%)**

### 3. Prix (20%)

qualité/valeur technique de l'offre	Délai /réactivité/com	prix 20%
labellisation des produits	Pédagogie/communication	note/20= (prix le plus bas /prix de l'offre examinée)* 20
saisonnalité, fraîcheur des produits	délais et modalités de commande	
qualité des préparations	gestion des aléas de livraison	
circuits approvisionnement, Bio	animation/sensibilisation/com	

#### Article 6 : Négociation

La commune de Saint-Paul-Lès-Romans se réserve le droit d'ouvrir une négociation sur tous les éléments du présent marché, avec les trois opérateurs économiques ayant obtenu les meilleures notations.

Dans la phase de négociation, la commune de Saint-Paul-Lès-Romans pourra visiter les ateliers de fabrication et de conditionnement des opérateurs économiques. Cette phase permettra également au maître d'ouvrage de déguster un menu et un goûter type préparé par l'opérateur économique.

Le maître d'ouvrage précisera le nombre de convives ;

Le menu type pour la dégustation sera composé de la manière suivante :

- ✓ Une entrée à base de crudités +sauce ( hoirs carottes)
- ✓ Une viande en sauce
- ✓ Un gratin de légumes
- ✓ Une pâtisserie maison

L'opérateur économique fournira également tous les documents nécessaires permettant d'apprécier l'origine et la provenance des produits cuisinés.

Les critères de jugement du menu type seront :

- ✓ Le goût
- ✓ L'aspect/les textures
- ✓ L'assaisonnement
- ✓ La qualité des produits

La note sera sur 20.

#### Article 7 : Condition d'envoi ou de remise des offres

Les offres seront remises de manière dématérialisée sur la plateforme de dématérialisation AWS : <https://www.marches-publics.info/>

Date limite de remise des offres : **Lundi 08 juin 2026 à 12h00**

#### Article 8 : Renseignements complémentaires

Tous renseignements complémentaires qui seraient nécessaires à la prestation pourront être demandés par mail à l'adresse suivante : [education@saint-paul-les-romans.fr](mailto:education@saint-paul-les-romans.fr) ou directement sur la plateforme AWS.