



PLAUDREN

DEPARTEMENT DU MORBIHAN
ARRONDISSEMENT DE VANNES
COMMUNE DE PLAUDREN

PROCES VERBAL DU CONSEIL MUNICIPAL
Séance du mardi 28 avril 2026

L'An Deux Mille vingt-six, le vingt-huit avril à vingt heures, le conseil municipal, légalement convoqué en date du vingt-trois avril, s'est assemblé en mairie, lieu ordinaire de ses séances, sous la présidence de Mme Nathalie LE LUHERNE, Maire.

L'appel nominatif des conseillers municipaux est effectué et le quorum est constaté.

Ordre du jour :

1. Proposition de liste de contribuables pour la constitution de la CCID
2. Approbation du principe de passation d'un marché public de fourniture de repas pour le restaurant scolaire et l'ALSH
3. Vote des taux de fiscalité 2026
4. Désignation des mandataires représentant la commune au sein de l'Assemblée spéciale de la Société Publique Locale (SPL) Golfe Energies Renouvelables
5. Questions diverses

Présents (19) : Mme LE LUHERNE Nathalie, M. BROHAN Guénaël, Mme DRÉANO Françoise, M. GERAUX Olivier, Mme GILLET Aurélie, M. LE MIGNON Hervé, M. FERIR Michaël, Mme BROHAN-GUYOT Colette, M. STANGUENNEC Mickaël, M. OFFRET Anthony, Mme TIERNY Dominique, M. MARTIN François, M. EVENO Jacques, M. ATHIMON Jonathan, Mme RENAUD Aline, M. BAUCHER Ronan, Mme LE GALLOUDEC-AUBERT Christelle, Mme ROCHER Gwladys, Mme EHANNO Delphine

Secrétaire de séance : Mme GILLET Aurélie

Présents : 19

Votants : 19

Délibération n°2026/04/28-01 – Proposition de liste de contribuables pour la constitution de la CCID

Rapporteur : Mme Nathalie LE LUHERNE

Vu l'article 1650 du Code général des impôts ;

Considérant que la commission communale des impôts directs (CCID) doit être constituée dans chaque commune ;

Considérant que cette commission est composée du maire ou de son adjoint délégué, président, et de huit commissaires titulaires et huit commissaires suppléants ;

Considérant que ces commissaires sont désignés par la direction départementale des finances publiques à partir d'une liste de contribuables proposée par le conseil municipal, établie en nombre double ;

Considérant que les personnes proposées doivent remplir les conditions suivantes :

- être âgées de 18 ans au moins ;
- jouir de leurs droits civils ;
- être inscrites au rôle des impositions directes locales dans la commune ;
- être familiarisées avec les circonstances locales ;
- posséder des connaissances suffisantes pour l'exécution des travaux de la commission ;

Il est proposé la liste suivante des contribuables, en vue de la désignation des membres de la Commission Communale des Impôts Directs par la Direction Départementale des Finances Publiques :

- Françoise DRÉANO
- Hervé LE MIGNON
- Olivier GERAUX
- Julien LE BAGOUSSE
- Guénaël BROHAN
- Joëlle EVENO
- Christelle THOMAS
- Pascale KERMORVANT
- Delphine EHANNO
- Colette BROHAN-GUYOT
- Michaël FERIR
- Christelle LE GALLOUDEC-AUBERT

Après avoir délibéré, à l'unanimité, le Conseil Municipal décide :

- **DE PROPOSER** la liste des contribuables, établie en nombre double, en vue de la désignation des membres de la Commission Communale des Impôts Directs
- **D'AUTORISER** Madame le Maire à transmettre cette liste à la direction départementale des finances publiques et à signer tout document afférent au dossier

Délibération n°2026/04/28-02 – Approbation du principe de passation d'un marché public de fourniture de repas pour le restaurant scolaire et l'ALSH

Rapporteur : Mme Aurélie GILLET

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales ;

Vu le Code de la commande publique ;

Considérant la nécessité d'assurer la restauration des élèves du restaurant scolaire et des enfants accueillis au sein de l'ALSH, dans le respect des règles d'équilibre alimentaire et de qualité des repas ;

Considérant que cette prestation relève d'un marché public devant être passé conformément aux dispositions du Code de la commande publique ;

Considérant la volonté de la commune d'étudier, à moyen terme, une mutualisation de ce service avec les communes environnantes ;

Considérant, dans cette attente, la nécessité de conclure un marché public transitoire d'une durée limitée ;

Considérant que la consultation sera organisée selon une procédure adaptée ;

Considérant que le marché est conclu sous la forme d'un accord-cadre à bons de commande, assorti de quantités maximales journalières définies comme suit :

Restauration scolaire :

- Repas enfants : minimum 0 ; maximum 235
- Repas adultes : minimum 0 ; maximum 30

Accueil de loisirs :

- Repas enfants : minimum 0 ; maximum 70
- Repas adultes : minimum 0 ; maximum 30

Après avoir délibéré, à l'unanimité, le Conseil Municipal décide :

- **D'APPROUVER** le principe de recours à un marché public pour la fourniture de repas destinés au restaurant scolaire et à l'ALSH
- **DE PRÉCISER** que ce marché sera conclu pour une durée d'un an, sans reconduction, afin de permettre l'étude d'une mutualisation avec les communes environnantes
- **D'APPROUVER** le dossier de consultation des entreprises correspondant, annexé à la présente délibération
- **D'AUTORISER** le lancement d'une consultation des entreprises selon une procédure adaptée
- **D'AUTORISER** Madame le Maire à signer tout document afférent à cette procédure

Délibération n°2026/04/28-03 – Vote des taux de fiscalité 2026

Rapporteur : Mme Françoise DREANO

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales et notamment ses articles L 1612-2 ;

Vu le Code Général des Impôts et notamment son article 1639A ;

Il est proposé au conseil municipal de fixer les taux d'imposition locale pour l'année 2026 comme suit (comprenant une augmentation de +1.5 % pour la taxe foncière sur les propriétés bâties par rapport à 2025) :

- Taxe foncière sur les propriétés bâties : **44.61 %**
- Taxe foncière sur les propriétés non bâties : **59.60 %**
- Taxe d'habitation : **19.34 %**

Après avoir délibéré, avec 16 voix pour et 3 voix contre, le Conseil Municipal décide :

- **D'APPROUVER** les taux de fiscalité ci-dessus
- **DE DONNER POUVOIR** à Madame le Maire pour signer les documents s'y rapportant

Délibération n°2026/04/28-04 – Désignation des mandataires représentant la commune au sein de l'Assemblée spéciale de la Société Publique Locale (SPL) Golfe Energies Renouvelables

Rapporteur : Mme Nathalie LE LUHERNE

Vu le Code général des collectivités territoriales, (CGCT) notamment les articles L1531-3 « *Les représentants des collectivités territoriales au sein des SPL sont désignés par délibération de l'assemblée délibérante (conseil municipal, communautaire, etc.).* » et Article L. 2121-7 du CGCT : « *Après chaque renouvellement général du conseil municipal (même si la liste est réélue), tous les mandats conférés par le conseil précédent prennent fin et doivent être renouvelés par le nouveau conseil* » ;

Vu les statuts de la SPL Golfe Energies Renouvelables ;

Vu le Pacte des actionnaires signé par l'intégralité des actionnaires et le règlement intérieur annexé ;

Vu la présentation de l'Assemblée Générale constitutive de la SPL du 13/05/2024 ;

Considérant la nécessité de définir de nouveaux mandataires à l'issue des élections municipales de mars 2026 ;

Considérant la commune de Plaudren actionnaire de la SPL Golfe Energies Renouvelables depuis sa création détenant une action inscrite au capital social ;

Considérant qu'il appartient au conseil municipal de désigner les mandataires appelés à représenter les intérêts de la commune au sein de ces instances ;

M. Hervé LE MIGNON et M. Jonathan ATHIMON présentent leur candidature.

Conformément aux dispositions applicables, la possibilité de recourir à un vote à bulletin secret est soumise au conseil municipal. Cette proposition est rejetée par 16 voix contre et 3 voix pour. Il est donc procédé à un vote à main levée.

Résultats du vote :

- M. Hervé LE MIGNON : 16 voix pour et 3 voix contre ;
- M. Jonathan ATHIMON : 3 voix pour, 1 abstention et 15 voix contre.

Après avoir délibéré le Conseil Municipal décide :

- **DESIGNE** M. Hervé LE MIGNON, 3^{ème} adjoint au maire, en qualité de représentant de la commune de Plaudren à l'Assemblée Spéciale de la SPL Golfe Energies Renouvelables et en tant que délégué de la collectivité au sein de l'Assemblée Générale, pour une durée correspondant à celle du mandat en cours
- **AUTORISE** le mandataire ainsi désigné à exercer, au nom et pour le compte de la commune, tous les pouvoirs nécessaires à l'accomplissement de ses missions, y compris le droit de vote et de représentation, conformément aux statuts de la SPL et aux dispositions légales en vigueur. Il prend acte en outre de tous les documents afférents à la SPL dont il est actionnaire, incluant statuts, règlement intérieur et pacte des actionnaires validés et signés par les précédents représentants

QUESTIONS DIVERSES

Les élus échangent sur l'organisation et la gestion des astreintes de la salle Ty An Holl.

Une visite des bâtiments communaux est programmée le 29 avril à 14h00 ainsi que le 20 juin à 10h00.

Les élus sont invités à participer à la commémoration du 8 mai. Un rappel est également effectué concernant la distribution du bulletin communal.

Enfin, les élus échangent sur la possibilité d'enregistrer les séances du conseil municipal.

La séance est levée à 21h15.



Le secrétaire de séance

Aurélie GILLET



Le maire

Nathalie LE LUHERNE



MARCHE PUBLIC

ACTE D'ENGAGEMENT

PLAUDREN

POUVOIR ADJUDICATEUR : COMMUNE de PLAUDREN (56)

OBJET DU MARCHÉ : FOURNITURE DE REPAS POUR LE RESTAURANT SCOLAIRE ET L'ALSH (FABRICATION ET LIVRAISON EN LIAISON CHAUDE)

ARTICLE 1 – CONTRACTANT (au regard du code de la commande publique)

Je soussigné, Monsieur, Madame

.....

agissant au nom et pour le compte de la Société

.....

agissant au nom du groupement

.....

ayant son siège social à

immatriculée à l'INSEE sous :

- numéro d'identité d'entreprise (SIREN) :

- code d'activité économique principale (APE) :

- numéro d'inscription au registre du commerce :

après avoir pris connaissance du Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP) et des documents qui y sont mentionnés;
et après avoir fourni et établi les documents visés par les articles du chapitre IV (articles L2141-1 à L2142-1) du code de la commande publique.

m'**ENGAGE** sans réserve, conformément aux stipulations des documents visés ci-dessus à exécuter les prestations désignés ci-dessus, dans les conditions ci-après définies.

L'offre ainsi présentée ne me lie toutefois que si son acceptation m'est notifiée dans un délai de **120** jours à compter de la date limite de remise des offres fixée par le Règlement de la Consultation (RC).

ARTICLE 2 - PRIX

Les modalités de révision ou d'actualisation des prix sont fixées au C.C.A.P.
L'unité monétaire sera impérativement l'**EURO**.

Les prix applicables sont ceux indiqués dans le Bordereau des Prix Unitaires.

Le marché est traité à prix unitaire.

ARTICLE 3 - DELAIS

Durée de l'accord-cadre

Le présent accord-cadre prendra effet à compter du 1er septembre 2026, ou à compter de sa notification si celle-ci est postérieure.

Conditions de renouvellement :

Le présent accord-cadre s'exécute pour une durée d'un an.

ARTICLE 4 - AVANCE FORFAITAIRE

Il n'est pas prévu d'avance.

ARTICLE 5 - PAIEMENTS

Le Maître de l'Ouvrage se libérera des sommes dues au titre du présent marché en faisant porter le montant au crédit

- du compte ouvert à l'organisme bancaire :
 - à :
 - au nom de :
 - sous le numéro :
 - code banque :
 - code guichet :
 - clé :
 - IBAN :
 - BIC :
- (joindre un RIB)

J'affirme sous peine de résiliation du marché, ou de mise en régie à mes torts exclusifs, que la Société pour laquelle j'interviens ne tombe pas sous le coup de l'interdiction découlant des articles L2141-1 à L2142-1 du code de la commande publique et est en règle au regard des articles L. 5212-1 à L. 5212-11 du Code du Travail et à l'article 119 de la loi N°2021-1900 du 30 décembre 2021 concernant l'emploi de travailleurs handicapés

ARTICLE 6 - CADRE POUR LA FORMULE DE NANTISSEMENT OU DE CESSIION DE CREANCES

(à compléter par l'administration)

Copie certifiée conforme à l'original délivrée en unique exemplaire pour être remise à l'établissement de crédit en cas de cession ou de nantissement de créances consenti conformément à la loi N°81.1 du 2 janvier 1981 modifiée par la loi N°84-46 du 24 janvier 1984 facilitant le crédit aux entreprises, en ce qui concerne la partie des travaux qui s'élève à la somme de :

.....
.....
.....

Date

Signature.....

ARTICLE 7 - ENGAGEMENT DU CANDIDAT

Fait en un seul original

à.....

le.....

Signature

VISAS

Est acceptée la présente offre pour valoir acte d'engagement

A le

Le pouvoir adjudicateur

(Signature)



PLAUDREN

**Fourniture de repas pour le restaurant scolaire et l'ALSH
(fabrication et livraison en liaison chaude)**

Règlement de consultation

Marché public de fourniture passé en procédure adaptée en application de l'article R. 2123-1 du code de la commande publique

Commune de Plaudren
5 place de la mairie
56420 PLAUDREN

DATE LIMITE DE RECEPTION DES OFFRES : le 1er juin 2026 à 12h00

Pouvoir adjudicateur

Commune de Plaudren
Madame le maire
5 place de la mairie
56420 PLAUDREN

02 97 45 90 62

<https://www.plaudren.fr/>

Type de procédure : procédure adaptée en application de l'article R. 2123-1 du code de la commande publique.

Objet du marché : Fourniture de repas pour le restaurant scolaire et l'ALSH (fabrication et livraison en liaison chaude).

Lieu de livraison :

Restaurant scolaire - rue du couvent - 56420 PLAUDREN

Caractéristiques principales :

Fourniture de repas en liaison chaude pour une durée d'un an.

Remise des offres :

Date limite de réception : jeudi 1^{er} juin 2026

Heure limite de réception : 12 h 00

Article 1 - Objet de l'accord cadre

Le présent accord cadre a pour objet la fourniture et la livraison de repas en liaison chaude destinés à la restauration scolaire de la commune de Plaudren et à l'ALSH des mercredis et des vacances scolaires.

Nomenclature CPV pertinente :

“REPAS SCOLAIRES ET ALSH”

15894210-6 : Repas pour écoles (Code CPV principal)

15894200-3 : Repas préparés

55521200-0 : Services de livraison de repas

Article 2 - Forme et durée du marché

2.1 Marché de fournitures et de services à bons de commande avec un maximum passé selon une procédure adaptée en application de l'article R. 2123-1 du code de la commande publique.

Conformément à l'article R. 2123-5 du code de la commande publique, le pouvoir adjudicateur a prévu la possibilité de négocier (en présentiel ou par écrit) mais se réserve le droit d'attribuer le marché sur la base des offres initiales sans mener de négociations.

2.2 Durée du marché :

Le présent marché sera passé pour une période allant du 1^{er} septembre 2026 au 31 août 2027.

Date de début d'exécution : 1^{er} septembre 2026

2.3 Accord cadre : marché à bons de commande :

Les prestations feront l'objet de bons de commande annuels notifiés par la personne responsable du marché au fur et à mesure des besoins.

Chaque bon de commande précisera :

- la nature et la description des prestations à réaliser,
- les délais d'exécution (date de début et de fin),
- les lieux d'exécution des prestations,
- les prix des repas et/ou éléments du bon de commande,
- les délais laissés le cas échéant aux titulaires pour formuler leurs observations.

Seuls les bons de commande signés par la personne responsable du marché ou son représentant pourront être honorés par le ou les titulaires.

Article 3 - Allotissement

Le marché n'est pas alloti.

Article 4 - Dossier de consultation

Le dossier de consultation est disponible sur la plateforme dématérialisée des marchés publics Megalis à l'adresse suivante : <https://marches.megalis.bretagne.bzh/entreprise>

Le dossier de consultation est composé de :

- Acte d'engagement
- Règlement de consultation
- Le Cahier des Charges
- Bordereaux des Prix Unitaires
- Cadre de réponse technique

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'apporter des modifications de détail au dossier de consultation. Ces modifications devront être reçues par les candidats au plus tard 8 jours calendaires avant la date limite de réception des offres. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever aucune réclamation à ce sujet.

Les renseignements complémentaires sur les documents de la consultation seront envoyés aux opérateurs économiques 6 jours calendaires au plus tard avant la date limite fixée pour la réception des offres, pour autant qu'ils en aient fait la demande 8 jours calendaires avant la date limite fixée pour la réception des offres.

Si un complément d'informations, nécessaire à l'élaboration de l'offre n'est pas fourni dans les délais prévus ci-dessus, ou si des modifications importantes sont apportées aux documents du marché, le délai de réception des offres sera prolongé de manière proportionnée à l'importance des informations demandées ou des modifications apportées.

Article 5 - Envoi des propositions

Conformément aux articles R.2132-7 et R.2132-8 du Code de la commande publique, les candidats devront **obligatoirement** transmettre leurs propositions de manière électronique.

Transmission par voie électronique

Les candidats devront tenir compte des indications suivantes, afin de garantir au mieux le bon déroulement de cette procédure dématérialisée.

La plate-forme de dématérialisation à utiliser pour la remise des offres est la suivante : <https://marches.megalis.bretagne.bzh/entreprise>

La liste des formats de fichiers acceptés est la suivante :

- Portable Document Format (Adobe .pdf),
- Rich Text Format (.rtf),
- Compressés (exemples d'extensions : .zip, .rar),
- Applications bureautiques (exemples d'extensions : .doc, .xls, .pwt, .pub, .mdb),
- Multimédias (exemples d'extensions : gif, .jpg, .png).

Les documents nécessitant une signature, transmis par voie dématérialisée, sont de préférence signés individuellement par le candidat au moyen d'un certificat de signature électronique conforme au format

XAdES, CAdES ou PAdES. Les certificats de type RGS peuvent encore être utilisés après le 1er octobre 2018 pour le temps de leur validité.

Le cas échéant, les documents transmis par voie électronique pourront être rematérialisés après l'ouverture des plis pour signature. Les candidats sont informés que les pièces non signées électroniquement pourront être rematérialisées et signées manuscritement après l'attribution. Dans cette hypothèse, l'attributaire désigné s'engage à signer l'acte d'engagement et toutes autres pièces éventuelles conformément à l'offre remise ou négociée.

Les frais d'accès au réseau et de recours à la signature électronique sont à la charge de chaque candidat.

Article 6 - Délai de validité

Le candidat reste lié par son offre pendant un délai de 120 jour calendaire, à compter de la date limite de présentation des offres.

Article 7 - Groupements d'opérateurs économiques

Conformément à l'article R. 2142-19 du code de la commande publique, les groupements d'opérateurs économiques peuvent participer à la présente consultation.

Lors de la remise de la candidature et de l'offre, la forme juridique du groupement est laissée à la libre appréciation des candidats.

Le groupement pourra prendre la forme soit d'un groupement conjoint, soit d'un groupement solidaire. Quelle que soit la forme juridique du groupement retenue par les candidats, la composition du groupement devra être détaillée et l'un des opérateurs économiques membre du groupement sera désigné comme mandataire. Ce mandataire représentera l'ensemble des membres du groupement vis-à-vis de l'acheteur et coordonnera les prestations des membres du groupement.

Un même opérateur économique ne peut pas être mandataire de plus d'un groupement pour un même marché public.

Conformément aux dispositions de l'article R. 2142-26 du code de la commande publique, la composition du groupement ne pourra pas être modifiée entre la date de remise des candidatures et la date de signature du marché.

Il pourra cependant être dérogé à ce principe en cas d'opération de restructuration de société, notamment de rachat, de fusion ou d'acquisition touchant l'un des membres du groupement ou, si le groupement apporte la preuve qu'un de ses membres se trouve dans l'impossibilité d'accomplir sa tâche pour des raisons qui ne sont pas de son fait. Le groupement pourra alors demander à l'acheteur l'autorisation de continuer à participer à la procédure de passation en proposant, le cas échéant, à l'acceptation de l'acheteur, un ou plusieurs nouveaux membres du groupement, sous-traitants ou entreprises liées.

L'acheteur se prononcera sur la recevabilité de cette demande après examen de la capacité de l'ensemble des membres du groupement ainsi transformé et, le cas échéant, des sous-traitants et entreprises liées présentées à son acceptation, au regard des conditions de participation qu'il a définies.

Les opérateurs économiques ne sont pas autorisés à candidater en agissant à la fois en qualité de candidat individuel et de membre d'un groupement. Les opérateurs économiques ne sont pas autorisés à candidater en qualité de membres de plusieurs groupements.

Article 8 - Sous-traitance

Le soumissionnaire présente dans son offre les sous-traitants dont l'intervention est envisagée, s'ils sont connus.

Pour chaque sous-traitant présenté dans l'offre, le soumissionnaire joindra :

- les pièces permettant de justifier des capacités techniques, professionnelles et financières du sous-traitant lorsque le candidat ou l'un des membres du groupement candidat s'appuie sur la ou les capacités du sous-traitant proposé. Le candidat joindra à cet égard la preuve qu'il disposera des capacités de l'opérateur économique pour l'exécution du marché ;
- une déclaration indiquant que le sous-traitant ne tombe pas sous le coup d'une interdiction de soumissionner aux marchés publics ;

- le formulaire DC4 (déclaration de sous-traitance) dans sa dernière mise à jour dûment complétée et signé.

Article 9 - Présentation du dossier de candidature

Dans le cadre de sa candidature, le candidat devra produire les documents suivants.

Si ceux-ci ne sont pas remis en français, une traduction des documents devra être jointe au dossier de candidature.

Le candidat peut présenter sa candidature sous forme d'un document unique de marché européen (DUME), en lieu et place des formulaires DC1 et DC2.

En cas de groupement de commande, chacun des membres du groupement fournira un formulaire DUME complété.

Capacité économique et financière du candidat : le candidat au marché devra être en capacité de soumissionner à un marché public, avoir minimum 3 fois le budget alloué à la procédure pour chiffre d'affaire sur les trois dernières années, ne pas être en liquidation judiciaire

Capacité technique et professionnelle du candidat : les capacités professionnelles, techniques et financières du candidat seront analysées à partir des critères listés ci-dessous. Lorsqu'un niveau minimum est exigé pour un critère, le candidat doit fournir les preuves des minimaux demandés ou toute autre forme de preuve équivalente

En application de l'article R2143-13, les candidats ne sont pas tenus de fournir les documents listés ci-dessous si le pouvoir adjudicateur peut les obtenir directement par le biais :

- 1° D'un système électronique de mise à disposition d'informations administré par un organisme officiel à condition que l'accès à celui-ci soit gratuit et, le cas échéant, que figurent dans le dossier de candidature toutes les informations nécessaires à sa consultation ;
- 2° D'un espace de stockage numérique, à condition que figurent dans le dossier de candidature toutes les informations nécessaires à sa consultation et que l'accès à ceux-ci soit gratuit.

Liste des pièces justificatives que les entreprises ne sont pas tenues de produire dans leur candidature aux marchés publics :

En application des articles L. 113-13 et D.113-14 du code des relations entre le public et l'administration, le candidat n'est pas dans l'obligation de transmettre les justificatifs suivants :

- l'attestation de régularité fiscale ;
- les déclarations de résultats soumis aux bénéfices industriels et commerciaux ;
- les déclarations de bénéfices non commerciaux ;
- les déclarations de résultats soumis aux bénéfices agricoles ;
- les déclarations de résultats soumis à l'impôt sur les sociétés ;
- les déclarations pour les sociétés mères et les filiales de groupe ;
- l'extrait d'immatriculation au registre du commerce et des sociétés (extrait KBis) et les statuts ;
- les attestations de régularité sociale et de vigilance ;
- la carte professionnelle d'entrepreneur de travaux publics ;
- le certificat attestant la régularité de la situation au regard de l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés prévue aux articles L. 5212-2 à L. 5212-5 du code du travail.

Si le candidat est une personne physique :

- l'avis d'imposition à l'impôt sur le revenu ou l'avis de situation déclarative à l'impôt sur le revenu émanant de la direction générale des finances publiques ;
- l'attestation de droit aux prestations délivrées aux bénéficiaires par les organismes de sécurité sociale;
- Le justificatif d'identité, lorsque le téléservice de l'administration propose le dispositif FranceConnect» mis en oeuvre par l'administration chargée du numérique et du système d'information et de communication de l'Etat sous réserve des dispositions de l'article R. 113-9 du code des relations entre le public et l'administration.

Transmission de la candidature avec le document Unique de Marché Européen

Conformément à l'article R2143-4 du code de la commande publique, le pouvoir adjudicateur accepte que le candidat présente sa candidature sous la forme d'un document unique de marché européen établi conformément au modèle fixé par le règlement de la Commission européenne établissant le formulaire type pour le document unique de marché européen susvisé, en lieu et place de la déclaration sur l'honneur et des renseignements mentionnés aux articles R2142-3, R2142-4 et R2143-3 du code de la commande publique.

Le DUME doit être transmis par voie électronique (eDUME).

Marche à suivre pour compléter le DUME :

- Rendez-vous sur le site <https://dume.chorus-pro.gouv.fr/>
 - Cliquez sur le bouton « entreprise »
 - Cliquez sur « Créer un DUME »
 - Complétez votre identifiant et votre pays et cliquez sur suivant.
 - Parcourez le formulaire et répondez aux questions des différentes parties.
 - Le pouvoir adjudicateur autorise le candidat à déclarer qu'il satisfait aux conditions de participation, sans fournir d'informations particulières sur celles-ci en application de l'article R2143-4 du code de la commande publique. Dès lors, à la question « **Je souhaite remplir les critères de sélection tels que mentionnés dans les documents de la consultation** » répondez « non ».
 - Si vous satisfaites à l'ensemble des critères de sélection, cochez la case correspondante.
 - Après avoir complété l'entièreté du formulaire, cliquez sur 'Aperçu' pour visualiser le formulaire. Ensuite, cliquez sur « finaliser ». Vous pourrez exporter le DUME en format PDF ou XML.
- Les opérateurs économiques peuvent réutiliser un DUME qui a déjà été utilisé dans une procédure antérieure, à condition qu'ils confirment que les informations qui y figurent sont toujours valables. Les candidats devront donc fournir à l'appui du Document Unique de Marché Européen, les certificats des capacités économiques, financières et techniques mentionnées ci-dessus.

Article 10 - Attribution du marché

Au terme de la procédure, le pouvoir adjudicateur demandera à l'opérateur économique ou au mandataire du groupement d'opérateurs auquel il est envisagé d'attribuer le marché de lui retourner :

- Les attestations d'assurance
- Les documents justificatifs visés aux articles R. 2143-6 à R. 2143-10 du Code de la commande publique. Le cas échéant, il sera fait application des articles R. 2143-13 et R. 2143-15 du Code de la commande publique. Lors de la conclusion du marché et tous les 6 mois jusqu'à la fin de celui-ci, il sera demandé au titulaire du marché de fournir une attestation de vigilance afin de prouver qu'il respecte les règles applicables en matière de lutte contre le travail dissimulé.
- La fiche tiers si elle n'était pas jointe à la candidature
- un extrait Kbis de moins de 3 mois
- la mise au point si elle était mise en place

Article 11 - Critères de jugement des offres

Les critères de jugement et d'attribution de la présente consultation sont détaillés ci-dessous. Néanmoins il est précisé que la collectivité apportera une vigilance particulière sur la qualité globale de la prestation qui pourra être appréhendée selon le mode de fabrication des produits et leur traçabilité, le respect des grammages adaptés à la typologie des convives, les propositions de menus et l'approche du candidat pour la mise en avant des légumes et fruits de saison frais ou surgelés (issus de l'agriculture raisonnée ou bio si possible, produits locaux).

Les tarifs feront également l'objet d'une attention particulière et permettront à la collectivité de déterminer l'offre dite économiquement la plus avantageuse pour la collectivité et pour les usagers de son service de restauration scolaire.

Pondération des critères d'attribution

Les critères intervenant pour le jugement des offres sont pondérés de la manière suivante :

Libellé		
<u>Qualité des prestations proposées estimés à partir du mémoire justificatif</u>		
<ul style="list-style-type: none"> - Qualité nutritionnelle et conformité réglementaire (GEMRCN, loi EGalim) : 12 % (Équilibre alimentaire, respect des fréquences, composition des repas) - Qualité des produits et approvisionnement : 12 % (origine des produits, traçabilité, part de produits bio / locaux / labellisés) - Variété, attractivité et adaptation des menus : 10 % (diversité des menus, menus à thème, exemples sur 15 jours, prise en compte des régimes spécifiques et allergies) - Organisation du service et fiabilité des prestations : 10 % (conditions de fabrication, livraison, respect des délais, réactivité en cas d'aléas, continuité de service) - Accompagnement de la collectivité et outils proposés : 6 % (communication auprès des familles, outils numériques, formation du personnel, qualité du suivi et des échanges) 	50 %	
<u>Le prix estimé à partir du bordereau de prix</u>		
L'offre présentera le prix unitaire du repas qui devra comprendre :		
<ul style="list-style-type: none"> - le coût des denrées alimentaires - les frais de personnel - les frais de conditionnement - les autres frais d'exploitation 	40 %	
<u>Démarche environnementale et sociale estimée à partir du mémoire justificatif</u>		
<ul style="list-style-type: none"> - Démarche environnementale : 5 % (gestion des déchets, transport, réduction de l'impact environnemental, limitation des plastiques) - Engagements sociaux et sociétaux : 5 % (conditions de travail, insertion, formation, responsabilité sociétale) 	10 %	

Sur la base de l'évaluation de tous ces critères, tenant compte de la valeur attribuée à chacun, le marché sera attribué au candidat présentant l'offre économiquement la plus avantageuse du point de vue du pouvoir adjudicateur.

Si une offre lui paraît anormalement basse, le pouvoir adjudicateur demandera au soumissionnaire d'apporter les précisions et justifications permettant de démontrer que l'offre présentée n'est pas anormalement basse, en application des articles L. 2152-5 à L. 2152-6 et R. 2152-3 à R. 2152-5 du code de la commande publique.

Si les éléments produits par le soumissionnaire ne permettent pas de justifier de manière satisfaisante le bas niveau des prix proposés ou si le soumissionnaire se trouve dans l'un des cas précisés aux articles R. 2152-4 ou R. 2152-5 du code de la commande publique, son offre est rejetée.

Article 12 - Variantes

Afin de permettre à la commune de moduler le niveau de qualité des prestations tout en maîtrisant l'enveloppe budgétaire, les candidats devront obligatoirement présenter, en complément de leur offre de base, les variantes suivantes :

- Variante n°1 : fourniture de 30 % de produits bio ou conversion (en valeur marchande et selon les modalités de la loi Egalim) - augmentation de la proportion de produits labellisés par rapport à l'offre de base.

- Variante n°2 : fourniture de 40 % de produits bio ou conversion (en valeur marchande et selon les modalités de la loi Egalim) - augmentation de la proportion de produits labellisés par rapport à la variante n°1.

La lettre de notification du marché à l'attributaire précise si la variante est retenue ou non.

Article 13 - Prix

13.1. Contenu des prix

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation ainsi que tous les frais afférents :

- aux denrées alimentaires,
- aux frais de personnel,
- aux frais de gestion et de fonctionnement,
- au conditionnement, à l'emballage, au transport jusqu'au lieu de livraison,
- aux divers services associés (formations, contrôles réglementaires,...).

Le titulaire détaillera dans son offre, tel que stipulé dans le règlement de consultation :

- le prix unitaire du repas (par catégorie : adultes, élémentaires, maternels pour le restaurant scolaire et l'accueil de loisirs),
- le prix unitaire par élément étant précisé que les commandes et la facturation devront être possible sur ce niveau unitaire.
- le prix des options proposées

13.2 Détermination des prix

Les prix du présent marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de mai 2026. Les prix sont réputés fermes et définitifs pour une durée d'un an à compter de la signature du contrat.

13.3 Ajustement des prix

Les prix des repas seront révisables annuellement à la date anniversaire de la signature du contrat.

La révision des prix des fournitures décrits dans le bordereau des prix, est effectuée par application de la formule suivante :

Restauration scolaire :

$$P = P_o \times (0,50 I/I_o + 0,50 I''/I''_o)$$

Avec :

I = dernière valeur publiée à la date d'ajustement de l'indice des prix à la consommation « Restauration » publié par l'INSEE sous l'identifiant 0639022

I_o = valeur du même indice pris pour base lors de l'ajustement précédent I'' = dernière valeur publiée à la date d'ajustement de l'indice des prix à la consommation « Repas dans un restaurant scolaire ou universitaire » publié par l'INSEE sous l'identifiant 0639025

I''_o = valeur du même indice prise pour base lors de l'ajustement précédent

Le prestataire s'engage à faire bénéficier l'acheteur public de prix plus intéressants si ceux relevant de la formule de révision s'avèrent trop élevés.

Les clauses limitatives suivantes s'appliquent :

- Clause de butoir : l'évolution du prix de règlement résultant de l'appréciation de la référence d'ajustement (rabais déduit) sera limitée à une augmentation de 2,5 % maximum l'an.
- Clause limitative de sauvegarde : l'administration se réserve le droit de résilier sans indemnité la partie non exécutée du marché à la date d'application de la nouvelle référence lorsque l'augmentation de cette référence est supérieure à 2,5 % l'an.

Article 14 - Assurances

Dans le cadre de son activité, objet du présent marché, le titulaire atteste de sa couverture par la souscription d'une police d'assurance garantissant les conséquences pécuniaires de sa responsabilité civile susceptible d'être engagée pour les dommages matériels et corporels.

Il s'engage, à communiquer une attestation de souscription de la police d'assurance en cours de validité.

Article 15 - Modalités de règlement

15.1. Demandes de paiement

Les demandes de paiement sont adressées, au service comptabilité de la commune de Plaudren via ChorusPro.

Les factures comprennent obligatoirement, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- les dates et numéros du bon de commande,
- le lieu de livraison,
- le nombre d'éléments de repas commandés,
- le nombre d'éléments de repas livrés,
- le prix unitaire des éléments du repas hors T.V.A. (détail par adultes, élémentaires, maternels, accueil de loisirs),
- le prix global T.T.C.,
- les références bancaires.

15.2. Paiement

Le paiement doit intervenir dans un délai de 30 jours à compter de la réception de la demande de paiement. Le paiement est effectué en euros au compte ouvert au nom du titulaire mentionné dans l'acte d'engagement.

Article 16 - Résiliation

L'inexactitude des renseignements communiqués à l'appui des candidatures prévus à l'article 44 du décret n° 2016-360, peut entraîner la résiliation du marché aux torts exclusifs du titulaire, dans les conditions définies au C.C.A.G. marchés publics fournitures courantes et services.

Il en sera de même en cas de refus de transmission des pièces prévues aux articles R. 324-4 ou R. 324-7 du Code du Travail, que le titulaire s'engage à produire tous les six mois jusqu'à la fin de l'exécution du présent marché.

Le titulaire s'engage, pendant la période du contrat, à assurer régulièrement la continuité du service. En cas de défaillance de sa part, la collectivité aura le droit d'assurer le service, aux frais et risques dudit titulaire, sans discussion possible de la part de celui-ci, par toute personne et tous moyens appropriés préalables sans mise en demeure.

En outre, si le prestataire de service ne remplit pas les obligations du cahier des charges, ou s'il les remplit de façon inexacte ou incomplète, de nature à compromettre l'intérêt du service, la collectivité pourra prononcer la résiliation du marché, après notification à ce dernier par lettre recommandée.

Article 17 - Litiges

En cas de litiges résultant de l'application des clauses du présent cahier des charges, la loi française est la seule applicable.

La procédure à suivre par le titulaire en cas de différend avec le pouvoir adjudicateur est celle exposée au seul article 34 du C.C.A.G. - F.C.S.

Le tribunal compétent est le tribunal administratif de Rennes.



PLAUDREN

**Fourniture de repas pour le restaurant scolaire et l'accueil de loisirs
(fabrication et livraison en liaison chaude)**

Cahier des charges

Marché public de fourniture passé en procédure adaptée en application de l'article R. 2123-1 du code de la commande publique

Commune de Plaudren
5 place de la mairie
56420 PLAUDREN

DATE LIMITE DE RECEPTION DES OFFRES : le 1er juin 2026 à 12h00

Pouvoir adjudicateur

Commune de Plaudren
5 place de la mairie
56420 PLAUDREN

02 97 45 90 62

<https://www.plaudren.fr/>

Type de procédure : procédure adaptée en application de l'article R. 2123-1 du code de la commande publique

Objet du marché : Fourniture de repas pour le restaurant scolaire et l'ALSH (fabrication et livraison en liaison chaude).

Lieu de livraison :

Restaurant scolaire – 2 bis rue de l'avenir - 56420 PLAUDREN

Caractéristiques principales :

Fourniture de repas en liaison chaude pour une durée d'un an.

Quantités journalières :

Restauration scolaire :

- repas enfants : mini : 0 ; maxi : 235
- repas adultes : mini : 0 ; maxi : 30

Accueil de loisirs :

- repas enfants : mini : 0 ; maxi : 70
- repas adultes : mini : 0 ; maxi : 30

Remise des offres :

Date limite de réception : Jeudi 1^{er} juin 2026

Heure limite de réception : 12 h 00

Tous les montants figurant dans le présent document sont exprimés en euros.

Préambule :

Le présent cahier des charges a pour but de définir avec précision les exigences et les besoins en qualité et quantité minimale nécessaires à l'élaboration des menus. Les propositions devront tenir compte de ces différents éléments, la liste n'étant pas exhaustive, le fournisseur fournira un mémoire technique ainsi que quelques exemples de procédures s'y rapportant.

Le repas pris au restaurant scolaire est un moment important pour l'enfant, où une prestation de qualité doit lui être offerte tant sur :

- le plan nutritionnel : repas équilibrés, variés, digestes, servis en quantité suffisante, garant de bonne santé.
- le plan organoleptique : repas bons et bien présentés.
- le plan pédagogique : moment opportun pour une éducation au goût variété et découverte de saveurs.
- le plan hygiénique : repas sains.

La structure des repas doit être conforme aux spécifications énoncées dans le présent cahier des charges et aux recommandations sur la nutrition du GEM-RCN (Groupement d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) de juillet 2015.

Elle devra être conforme aux exigences actuelles de la loi EGalim avec la fourniture d'un repas végétarien par semaine. L'entreprise indiquera les échéances auxquelles elle s'astreint pour répondre aux objectifs de produits bio et de suppression des plastiques fixés par cette nouvelle réglementation.

Tous les soins nécessaires devront être apportés dans la préparation des plats dans le respect de la réglementation en vigueur.

Article 1 - Objet du marché

Le présent marché a pour objet la fourniture et la livraison de repas en liaison chaude destinés à la restauration scolaire de la commune de Plaudren et à l'accueil de loisirs des mercredis et des vacances scolaires.

Article 2 - Documents régissant le marché et documents nécessaires pour faire acte de candidature

Les documents contractuels régissant le marché sont, dans l'ordre de priorité décroissant :

- L'acte d'engagement
- Le règlement de consultation
- Le présent cahier des charges
- Le bordereau des prix unitaires
- Cadre de réponse technique

Pièce générale constitutive du marché : Le cahier des clauses administratives générales des marchés de fournitures courantes et de services.

Documents nécessaires pour faire acte de candidature : voir règlement de consultation

Article 3 - Contenu de la prestation

Le titulaire assure :

- l'élaboration des menus, avec des repas à thème réguliers (animation calendaire),
- la fabrication des repas classiques et thématiques en conformité avec les prescriptions qualitatives et nutritionnelles définies par l'administration et avec les dispositions et certifications en vigueur,
- l'élaboration, en cas de besoins, de repas répondant à des régimes spéciaux, allergies alimentaires ou aversions particulières,
- le conditionnement des plats cuisinés et des préparations froides,
- le transport des repas sur le site prévu dans le marché,
- le respect du contrôle d'hygiène, notamment la réalisation à ses frais des contrôles micro biologiques prévus par la réglementation en vigueur ; transmission à chaque commission de restauration scolaire au pouvoir adjudicateur,
- la formation du personnel de restauration au démarrage de la prestation. Celle-ci consistera d'une part au rappel des règles d'hygiène en matière de restauration et d'autre part au process à respecter pour la remise en température des repas servis dans le cadre de cette liaison froide. Les contenants indiqueront à ce titre les modalités de remise en température et de service nécessaires à la préservation des qualités organoleptiques des repas servis.
- la mise à disposition, le cas échéant, de matériel de restauration (cf ci-après)

Il est rappelé que le site du restaurant scolaire est équipé des matériels suivants :

Froid :

- ✓ Armoires positives
- ✓ Four de remise en température actuellement mis à disposition par l'entreprise titulaire du marché.

L'offre des candidats présentera les modalités de mise à disposition des matériels, les modalités de maintenance, réparation ou remplacement seront clairement établis entre la collectivité et le candidat retenu.

Article 4 - Conditions particulières d'exécution

4.1. Élaboration des menus

Le titulaire s'engage à établir une prévision de menus pour chaque période scolaire comprise entre deux périodes de vacances scolaires, conformément aux spécifications du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

Ils seront conformes aux exigences actuelles de la loi Egalim.

Ils devront par ailleurs être mis en ligne sur un site Internet accessible aux familles (site de l'entreprise titulaire et/ou de la commune).

4.2. Composition des menus

Les menus seront établis à partir d'un plan alimentaire.

Il comportera des menus à 4,5 composants pour 5 jours.

Les élèves élémentaires et maternelles sont servis à table.

Selon les sorties prévues par l'accueil de loisirs, des pique-niques seront à préparer pour les élèves inscrits aux activités concernées (un calendrier des sorties programmées sera fourni, le cas échéant, avant chaque période).

Les matières premières et produits entrant dans la préparation des repas devront être de qualité saine et marchande. Les produits frais seront privilégiés, ensuite les produits surgelés. Le poisson sera frais ou surgelé (simple surgélation), sans additifs. Les yaourts nature seront sucrés de préférence, les pâtisseries le plus souvent « maison ». Les fruits et légumes de saison seront privilégiés. Les fromages à la coupe devront être privilégiés.

Des potages seront proposés pendant les mois d'hiver, de novembre jusqu'au mois de mars.

Le fournisseur devra limiter l'utilisation de l'huile de palme dans ses préparations et devra faire attention aux produits préconçus qui contiennent cette huile.

Le pain sera prévu dans ce marché les lundis et pendant les périodes de fermeture du boulanger local.

Il sera indiqué, dans la prestation de base, le pourcentage de légumes et fruits biologiques prévus.

4.3. Variantes

Afin de permettre à la commune de moduler le niveau de qualité des prestations tout en maîtrisant l'enveloppe budgétaire, les candidats devront obligatoirement présenter, en complément de leur offre de base, les variantes suivantes :

- Variante n°1 : fourniture de 30 % de produits bio ou conversion (en valeur marchande et selon les modalités de la loi Egalim) - augmentation de la proportion de produits labellisés par rapport à l'offre de base.
- Variante n°2 : fourniture de 40 % de produits bio ou conversion (en valeur marchande et selon les modalités de la loi Egalim) - augmentation de la proportion de produits labellisés par rapport à la variante n°1.

La lettre de notification du marché à l'attributaire précise si la variante est retenue ou non.

4.4. Fabrication et traçabilité des produits

Tous les produits doivent être étiquetés avec mention de la date de fabrication et de péremption **et tous les ingrédients entrant dans la composition (allergies alimentaires, additifs éventuels).**

Les repas doivent être préparés dans une cuisine centrale du titulaire. Celle-ci doit répondre aux normes en vigueur et avoir fait l'objet d'un agrément de la part des services de l'inspection sanitaire et vétérinaire.

La cuisine centrale privilégiera les préparations maison et cuisinées sur place.

La société s'engage à fournir des repas garantissant l'absence d'OGM et de farines animales, à privilégier l'utilisation de produits frais, de produits labellisés, les produits issus de l'agriculture biologique et les productions locales. Elle s'engage également à limiter le recours aux additifs, conservateurs. Elle s'engage à fournir exclusivement de la viande d'origine française. Les œufs seront bio ou de plein air.

Le poisson sera frais ou surgelé (simple congélation), sans additifs et issu de la pêche durable.

Le prestataire fournira tout document justificatif à la demande de la collectivité.

Les condiments : sel, poivre, ketchup, vinaigrette, mayonnaise et autres seront mis à disposition selon le menu proposé.

Le prestataire fournira les serviettes en papier blanche de préférence.

Il sera indiqué la part des produits frais dans les matières première mises en œuvre.

La proportion de viandes en sauce ne doit pas dépasser 50 % des prestations. Le candidat privilégiera les plats servis avec une sauce à part.

Les fruits et légumes frais seront variés et de préférence de saison à maturité et en quantité suffisante.

L'utilisation des produits reconstitués sera limitée et soumis à l'avis de la commission restauration scolaire.

L'utilisation des produits frais sera privilégiée.

Les pâtisseries fraîches seront favorisées au maximum. Elles garantiront au maximum des préparations faites maison et sans additifs.

Le stock tampon devra être livré le jour de la rentrée scolaire.

Les quantités livrées devront correspondre aux quantités prévues à la commande.

La société fera assurer des contrôles bactériologiques réguliers des aliments.

Des échantillons témoins (repas témoin) de chaque composante du repas, travaillé par la cuisine, seront conservés chaque jour juste avant le début du service et déposés en chambre froide, pendant 6 jours après le jour de consommation, soit une semaine. Cet échantillonnage sera assuré par le prestataire : portion plat témoin.

4.5. Évaluation de la qualité et de la satisfaction des convives – contrôle bactériologique

Le titulaire précisera quelle est sa démarche qualité permanente et le plan d'action qualité qu'il mettra en place afin de mesurer la qualité perçue par les convives et répondre à leurs attentes.

Elle définira les moyens qu'elle mettra en œuvre pour y parvenir, en concertation avec la municipalité et le groupe de travail « cantine ».

La société de restauration fera assurer des contrôles bactériologiques réguliers des aliments par un laboratoire d'analyses extérieur.

Elle donnera à la collectivité :

- le nom du laboratoire utilisé,
- le mode d'intervention et sa fréquence,
- le compte-rendu de visite donc copie sera adressé à la Commune.

4.6. Transport des repas

Le conditionnement des préparations froides sera réalisé en bacs gastronormes inox, les denrées devront être protégées par un couvercle. Les plats chauds seront conditionnés en bacs gastronormes inox, ces bacs seront munis de couvercles étanches dans le cas de viandes en sauce.

Étiquetage des récipients : au-delà des indications obligatoires, l'étiquetage prévoira les modalités de remise en température des plats chauds pour une préservation maximisée des qualités organoleptiques des aliments.

Le transport des prestations est effectué dans des véhicules conformément à la réglementation en vigueur en matière de manipulation et transport des denrées périssables.

Le prestataire assurera le déchargement des fournitures, les repas doivent rentrer dans les locaux de restauration aux frais et risques du titulaire.

Concernant les frais de transport des fournitures, ils seront à la charge du titulaire (livraison franco de port). Par dérogation à l'article 14.2 du CCAG les risques afférents au transport jusqu'au lieu de destination, ainsi que les opérations de conditionnement, d'emballage, de chargement et d'arrimage incombent au titulaire.

4.7. Livraison des repas

Les repas seront à livrer au restaurant scolaire de la commune de Plaudren.

La livraison aura lieu chaque jour d'école et le mercredi en période scolaire, avant 10h30 sauf pique-nique avant 9h00. La livraison de repas pour plusieurs jours à l'avance sera proscrite.

Si le titulaire ferme son établissement pour congés annuels, il conserve la responsabilité entière des livraisons de fournitures effectuées par le remplaçant qu'il a désigné à cet effet. Le nom de son remplaçant doit être communiqué à la collectivité 15 jours au moins avant la date de fermeture. Les prestations devront être effectuées dans les conditions identiques.

Article 5 - Commandes

La Collectivité s'engage à communiquer le nombre de repas prévus 24 heures avant le jour de livraison, au plus tard à 12 heures.

La livraison devra être effectuée entre 8h30 et 10h30 maximum.

Article 6 - Vérification et admission

6.1. Opération de vérification quantitative

Les opérations de vérification quantitative ont pour objet de contrôler la conformité entre la quantité livrée et la quantité indiquée sur le bon de commande.

Si la quantité fournie n'est pas conforme aux stipulations du bon de commande, la personne chargée de la vérification mettra le titulaire en demeure : soit de reprendre l'excédent fourni ; soit de compléter la livraison dans l'heure. A défaut, d'exécution, la personne responsable du marché se réserve le droit de se faire rembourser par le titulaire, le montant total des frais qu'elle serait contrainte d'engager pour assurer les repas non livrés.

6.2. Opérations de vérification qualitative

Les opérations de vérification qualitative ont pour objet de contrôler la conformité des fournitures avec les spécifications du marché notamment en ce qui concerne le respect des températures de livraison des repas et la qualité des produits frais.

Le titulaire doit faire connaître à la commune, les cuisines dans lesquelles se dérouleront les différentes phases de la fabrication. Il s'engage à procurer le libre accès des cuisines à l'autorité chargée de la surveillance des phases de fabrication.

Le titulaire devra fournir à la demande de la collectivité les fiches techniques des recettes.

6.3. Réfaction et rejet

A l'issue des opérations de vérification formelle qualitative suivie d'un examen visuel, si les repas livrés ne satisfont pas entièrement aux conditions du marché mais qu'ils présentent des possibilités d'admission en l'état, la personne responsable du marché pourra prononcer de manière expresse soit une réfaction qui consiste à une réduction de prix, selon l'étendue des imperfections constatées soit un rejet partiel ou total.

En cas de rejet, le titulaire du marché est tenu, sauf décision contraire, de remplacer les fournitures rejetées. Les frais de manutention et de transport entraînés par le rejet des fournitures sont supportés par le titulaire.

A défaut, d'exécution, la personne responsable du marché se réserve le droit de se faire rembourser par le titulaire, le montant total des frais qu'elle serait contrainte d'engager pour assurer les repas non livrés.

Article 7 - Normalisation

Le titulaire déclare que les repas livrés sont conformes aux prescriptions du G.E.M.-R.C.N., Groupement d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition, conformément aux articles 4 de l'ordonnance 2015-899 et 78 à 80 du décret 2016-360.

En cas d'évolution de la réglementation, le titulaire du marché devra se conformer aux nouvelles normes nutritionnelles applicables.

Article 8 - RGPD

Ces informations recueillies par la commune de Plaudren sont nécessaires en vue d'une contractualisation avec les candidats aux marchés publics. Ces données seront nécessaires pour les contrats, la dématérialisation des marchés, le contrôle de légalité, la gestion du budget de la commune et le suivi des fournisseurs. Elles seront conservées 10 ans. Le destinataire est le Service Comptabilité – les tiers autorisés de l'administration fiscale et de la Préfecture - auprès de qui vous pouvez exercer vos droits d'accès, de rectification, et de limitation. Vous pouvez également contacter le délégué à la protection des données dpg@cdg56.fr ou recourir à la CNIL par la suite.



PLAUDREN

**Fourniture de repas pour le restaurant scolaire et l'ALSH
(fabrication et livraison en liaison chaude)**

BORDEREAU DES PRIX UNITAIRES

Marché public de fourniture passé en procédure adaptée en application de l'article R. 2123-1 du code de la commande publique

Commune de Plaudren
5 place de la mairie
56420 PLAUDREN

1 - Offre de base : 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % produits issus de l'agriculture biologique (loi EGalim)

	PRIX UNITAIRES		
	HT	TVA	TTC
Maternelles			
Elément 1			
Elément 2			
Elément 3			
Elément 4			
Elément 4,5			
Total repas maternelles			
Elémentaires			
Elément 1			
Elément 2			
Elément 3			
Elément 4			
Elément 4,5			
Total repas élémentaires			
Adultes			
Elément 1			
Elément 2			
Elément 3			
Elément 4			
Elément 4,5			
Total repas adultes			

2 - Variante 1 : 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 30 % produits issus de l'agriculture biologique

	PRIX UNITAIRES		
	HT	TVA	TTC
Maternelles			
Elément 1			
Elément 2			
Elément 3			
Elément 4			
Elément 4,5			
Total repas maternelles			
Elémentaires			
Elément 1			
Elément 2			
Elément 3			
Elément 4			
Elément 4,5			
Total repas élémentaires			
Adultes			
Elément 1			
Elément 2			
Elément 3			
Elément 4			
Elément 4,5			
Total repas adultes			

[Tapez ici]

Envoyé en préfecture le 12/05/2026

Reçu en préfecture le 12/05/2026

Publié le

ID : 056-215601576-20260507-20260428_02-DE

3 - Variante 2 : 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 40 % de produits issus de l'agriculture biologique

	PRIX UNITAIRES		
	HT	TVA	TTC
Maternelles			
Elément 1			
Elément 2			
Elément 3			
Elément 4			
Elément 4,5			
Total repas maternelles			
Elémentaires			
Elément 1			
Elément 2			
Elément 3			
Elément 4			
Elément 4,5			
Total repas élémentaires			
Adultes			
Elément 1			
Elément 2			
Elément 3			
Elément 4			
Elément 4,5			
Total repas adultes			

[Tapez ici]

Cadre de réponse

Qualité dans l'assiette

Politique globale d'approvisionnement

Certification(s) <i>La ou lesquelles?</i>	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>	
Interdiction des OGM	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>	Partielle <input type="checkbox"/>
Interdiction de l'huile de palme	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>	Partielle <input type="checkbox"/>
Interdiction de l'huile d'arachide	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>	Partielle <input type="checkbox"/>
Interdiction des acides gras trans	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>	Partielle <input type="checkbox"/>

Engagements portant sur la saisonnalité et la maturité des fruits et légumes

Pourcentage de fruits de saison	<input type="text"/>
Pourcentage de légumes de saison (concernant les légumes d'accompagnement)	<input type="text"/>
Préciser la répartition en % par famille de produits et par gamme	<input type="text"/>

Engagements portant sur les produits labellisés

Engagements portant sur la part de viande labellisée

Race à viande

Bœuf	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>	%	<input type="text"/>
Veau	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>	%	<input type="text"/>

Label Rouge

Bœuf	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>	%	<input type="text"/>
Veau	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>	%	<input type="text"/>
Agneau	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>	%	<input type="text"/>
Porc	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>	%	<input type="text"/>
Jambon	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>	%	<input type="text"/>

Autres labels (à préciser)

Engagements portant sur l'approvisionnement des volailles

Pourcentage de volailles fraîches	<input type="text"/>
Catégories de volailles proposées	<input type="text"/>

Engagements portant sur la variété des poissons servis

Nombre d'espèces de poissons servis	<input type="text"/>
Part en % de poissons frais	<input type="text"/>
Part en % de surgelés	<input type="text"/>

Spécifications qualitatives des denrées par catégories de produits

% des catégories de produits en 1ère gamme, 2ème gamme, etc... (lister les produits importants)

Engagements portant sur les techniques culinaires

Pâtisseries

Nombre de recettes totales

Fréquence des pâtisseries (par cycle de menus)

Fréquence des pâtisseries "maison" (par cycle de menus)

Calendrier prévisionnel des animations

Animations

Nombre d'animation/an

Engagements quantitatifs

Respect du GEMRCN

Oui

Non

Si non, majoration des grammages (%)

Menus

Transmission d'un plan alimentaire

Oui

Non

Transmission d'un exemple de 4 semaines de menus

Oui

Non

Les candidats peuvent transmettre en annexe de ce cadre de réponse des éléments en appui de leur offre

Organisation du service

Modalité de conditionnement des repas

Bacs gastronomes	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>
Barquettes jetables	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>
Matière	<input type="text"/>			
Recyclable	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>
<i>Si recyclable, dans quelle filière ?</i>	<input type="text"/>			
Biodégradable	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>

Nature des informations indiquées sur l'étiquette

Dénomination du produit	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>
Numéro d'agrément	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>
Adresse de la cuisine	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>
Type de convive	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>
Nombre de parts	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>
Poids	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>
Mode de conservation	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>
Mode de remise en température	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>
Date de fabrication	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>
Date de consommation	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>

Moyens mis en œuvre pour assurer la livraison des repas

Caractéristiques flotte

Nombre de véhicules	<input type="text"/>			
Camion réfrigéré	Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>
Normes, caractéristiques (EURO 5, 6, GNV, etc.)	<input type="text"/>			

Caractéristiques des tournées

Jour de livraison	Jour J	<input type="checkbox"/>	J-1	<input type="checkbox"/>	J-2 ou 3	<input type="checkbox"/>
Horaires	<input type="text"/>					

Caractéristique des contrôles à la livraison

Type de contrôle	<input type="text"/>
Acteurs	<input type="text"/>
Supports	<input type="text"/>

Dispositif de continuité du service public de restauration

Mise en place de repas de secours

Nombre de services en stock

Stockage ambiant Oui Non

Lieu de stockage Cuisine Satellite Fournisseur

Construction et validation des menus

Délais de communication des menus avant la commission des menus

Participants aux commissions menus

Diététicien

Chef

Commercial

Autres

Commande et facturation des repas

Base de calcul des effectifs prévisionnels (pour la production : semaine -1, mois -1, année-1, etc.)

Heure de confirmation des effectifs

Mode de confirmation des effectifs

Mail

Téléphone

Application

Base de facturation

Effectifs prévisionnels

Effectifs confirmés le matin

Effectifs pointés à midi

Les candidats peuvent transmettre en annexe de ce cadre de réponse des éléments en appui de leur offre

Sécurité alimentaire**Outils et moyens mis en œuvre sur la cuisine centrale pour l'application des procédures réglementaires**

Mise en place d'un PMS adapté sur la cuisine

Oui

Non

Protocole bactériologique**Cuisine centrale**

Nom du laboratoire

Fréquence de passage annuelle

Nombre de prélèvements annuels

Sur denrée - hors Listeria

Surface - hors Listeria

Eau

Sur denrée - Listéria

Surface - Listéria

Nombre annuel d'audits réalisés par le laboratoire

Procédure de conservation des repas témoins sur les offices

Denrées concernées

Transmission d'une procédure

Oui

Non

Les candidats peuvent transmettre en annexe de ce cadre de réponse des éléments en appui de leur offre

Restauration responsable

Engagements portant sur l'approvisionnement durable

Produits bio

Pourcentage global (en nombre de composantes)

% Fruits et légumes

% Féculents

% Viandes, poissons, œuf

% Fromages laitages

Produits locaux

Pourcentage (en nombre de composantes)

Liste des denrées concernées

Produits issus de circuit court

Pourcentage (en nombre de composantes)

Liste des denrées concernées

Engagements portant sur la lutte contre le gaspillage alimentaire

Animations ponctuelles

Nombre annuel

Détail des animations proposées

Supports

Action(s) continue(s)

Détail des actions proposées

Supports

Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>
Oui	<input type="checkbox"/>	Non	<input type="checkbox"/>

Engagements portant sur les déchets

Mise en place d'un tri sur la cuisine centrale

Lequel ?

Oui

Cartons

Verre

Conserve

Biodéchets

Plastique

Non

Mise en place d'une filière de recyclage des barquettes le cas échéant

Oui

Non

Prestataire

Modalités

Engagements autres

Utilisation de produits d'entretien écolabellisés
dans la cuisine centrale

Oui

Non

Les candidats peuvent transmettre en annexe de ce cadre de réponse des éléments en appui de leur offre

1 agent

Fonction	Horaire/jour	Jours/an
Employé de restauration Reprise de la personne en place (les lundis, mardis, jeudis vendredis)	6	140
MASSE SALARIALE ANNUELLE H.T EN EUROS		17064,47 €



COMMUNE : 157 PLAUDREN
 ARRONDISSEMENT : 56 VANNES
 TRÉSORERIE OU SGC : SGC DE VANNES

N° 1259 COM (1)
 TAUX
 FDL
 2026

FINANCES PUBLIQUES

ÉTAT DE NOTIFICATION DES PRODUITS PRÉVISIONNELS ET DES TAUX D'IMPOSITION DES TAXES DIRECTES LOCALES POUR 2026

I – RESSOURCES FISCALES DONT LE TAUX DOIT ÊTRE VOTÉ EN 2026

Taxes	Bases d'imposition effectives 2025 1	Taux de référence 2026 2	Taux plafonds 2026 3	Bases d'imposition prévisionnelles 2026 4	Produits référence 2026 (col. 4 x col. 2) 5	Taux votés 2026 6	Produits attendus 2026 (col. 4 x col. 6) 7
Taxe foncière sur le bâti (TFPB)	1 615 827	43,11	99,48	1 649 000	710 884	44,61	735 619
Taxe foncière sur le non bâti (TFPNB)	137 607	59,60	125,42	138 000	82 248	59,60	82 248
Taxe d'habitation (TH)	149 437	19,34	50,40	134 500	26 012	19,34	26 012
Cotisation foncière des entreprises (CFE)	>>>	>>>	>>>	>>>	>>>	>>>	>>>
				Total	819 144		
Majoration de taxe d'habitation sur les résidences secondaires (MTHRS) – article 1407 ter (CGI)				Bases d'imposition prévisionnelles 2026	Produit référence (col.4 x col.2 x col.3) 2026	Produit attendu (col. 4 x col. 3 x taux TH voté 2026)	843 879

Aide au calcul des taux par variation proportionnelle : il est inutile de remplir cette rubrique en cas de vote des taux de référence ou de variation différenciée.

Taxes	Calcul du coefficient de variation proportionnelle (6 décimales) 8	Taux de MTHRS applicable en 2026 9	Taux proportionnels (col. 2 x col. 9) 10
Taxe foncière sur le bâti (TFPB)			
Taxe foncière sur le non bâti (TFPNB)			
Taxe d'habitation (TH)			
Cotisation foncière des entreprises (CFE)			
	Produit total souhaité		
	819 144 =		
	Produit total de référence (total colonne 5)		

Total des produits attendus

Si la diminution sans lien des taux a été décidée en 2026, cochez la case :

Si l'un des taux déterminés de manière proportionnelle excède le taux plafond indiqué en colonne 3, une variation différenciée doit obligatoirement être votée.

II – RESSOURCES FISCALES INDÉPENDANTES DES TAUX VOTÉS EN 2026

TVA	IFER / PYLONES	TASCOM	TAFNB	Allocations compensatrices	DCRTP	FNGIR	Effet du coefficient correcteur	Total
	46 443			14 949	0	0	253 576	11

III – TOTALISATION DES RESSOURCES FISCALES PRÉVISIONNELLES POUR 2026

Produits attendus des ressources indépendantes des taux votés (col. 11)	314 968							
Produits attendus des ressources à taux voté (col. 7)	843 879							
Total prévisionnel au titre de la fiscalité directe locale 2026								1 158 847

A VANNES

Le 10 MARS 2026
 Pour la Direction des Finances publiques,
 FRANCOIS PUJOLAS

Le 07/05/2026
 Pour la Commune



Le Maire,
 Nathalie LE LUHERNE

Feuillet à compléter et à retourner systématiquement au seul service de fiscalité directe locale accompagné d'une copie de la délibération de vote

Envoyé en préfecture le 12/05/2026
 Reçu en préfecture le 12/05/2026
 Publié le
 ID : 056-215601576-20260507-20260428_03-DE

