



**Aavernes**  
**Contact : [mairie@aavernes95.fr](mailto:mairie@aavernes95.fr)**  
**<https://aavernes95.fr/>**



## CANDIDATURE POUR EXPLOITER LA MACHINE DE BOULANGERIE SUR LA COMMUNE D'AVERNES

Ce document a pour objectif de présenter votre candidature pour remplir la machine à pain/viennoiserie, pour étude par la Commune d'Aavernes. Ce document n'a aucune valeur contractuelle.

Les éléments contractuels sont décrits dans le règlement d'exploitation des casiers, et la convention qui définit les engagements mutuels de la Commune et du producteur. La Commune garde à sa charge la gestion des flux financiers en reversant aux producteurs le montant des recettes générées par la vente de leurs produits. Vous trouverez en annexe 1 de ce document, les tarifs de location.

### Description des casiers alimentaires :

La Commune d'Aavernes, avec l'aide du parc naturel régional du Vexin français et France Relance, a investi dans 3 types de distributeurs alimentaires : des casiers dits « secs » sans régulation de la température, des casiers réfrigérés, une machine de type distributeur pour produits frais avec régulation de la température réglée à 4°, et un distributeur de pain & viennoiseries avec régulation de température froid/chaud, réglée à 24°.



### Portée et date de la candidature :

Cette candidature concerne le distributeur de pain & viennoiseries.

La fourniture doit démarrer **dès que possible**, à la suite de la fermeture de la boulangerie qui fournissait le pain depuis début 2025 et pour éviter une trop longue interruption de service.

Le date de dépôt des candidatures est de ce fait fixée au **12 février 2026 23h59**.

Cette machine est opérationnelle depuis mai 2022.

Une description plus détaillée de la machine est fournie en ANNEXE 2.

### Détail de la demande d'exploitation :

Pour être réputé **complet** et permettre à la Commune d'étudier votre demande, le dossier de candidature doit contenir la lettre de candidature signée ainsi que les éléments de l'ANNEXE 3.

La Commune reviendra vers vous dès que toutes les candidatures auront été évaluées selon les éléments fournis. Vous pouvez contacter l'équipe projet par mail [casiers@avernes95.fr](mailto:casiers@avernes95.fr) en amont de votre demande pour tout complément d'information. Nous vous rappellerons aux horaires que vous nous indiquerez dans votre mail.

Dans la mesure du possible, les candidatures seront analysées le 13 février 2026.

### Critères d'attribution :

La notation des candidats sera fonction des critères suivants, avec une pondération supérieure sur le critère « date de mise en service »:

Heure d'appro le matin	
2eme appro en cas de besoin	
Pain pétrit à la boutique	
Viennoiseries faites maison	
Emballage pour le pain (type)	
Emballage pour les viennoiseries	
Jour de fermeture boutique	
Appro possible jour de fermeture	
Dates de congés	
Entretien machine (aspiration farine, miette)	
Entretien machine (nettoyage vitre)	
Présence au animations mairie	
Distance boutique	
Variété de l'offre	
Tarifs	
Qualité gustative pain	
Qualité gustative viennoiseries	
Motivation	
Capacité à assurer le service	
Date mise en service	

## LETTRE DE CANDIDATURE

M. / Mme .....

représentant la société .....

Adresse : .....

portable : .....

email : .....

Sollicite l'attribution, par la Commune d'Avernes, du distributeur de Pain/viennoiseries situé dans son local de distributeurs automatiques de produits locaux (parking de la mairie – Rue du château – 95450 Avernes)  
S'engage à respecter la convention et le règlement de la commune, mais aussi les engagements pris en ANNEXE 3 lors de cette candidature.

Date de la demande et Signature :

## **ANNEXE 1 : TARIFS DE LOCATION DU DISTRIBUTEUR DE PAIN**

### **LOCATION**

En échange de la mise à disposition du distributeur au boulanger, la municipalité demande un loyer de 275€/mois. Ce loyer couvre les frais fixes : électricité, frais de maintenance, d'assistance, outils de gestion des données, assurances, accès internet etc...

### **FRAIS FINANCIERS**

Une commission de 4% sur le chiffre d'affaires généré est prélevée par la Commune, pour financer les frais de gestion des flux financiers (Paiements en carte et régie de recette de la Commune).

## ANNEXE 2 : DESCRIPTION DE LA MACHINE / VOLUMES ACTUELS

1. Plateaux :
  - a. 1 plateau pour baguettes 'longues' > 50 cm
  - b. 4 plateaux pour baguettes courtes (tradi, tradi graine, baguette au levain) <50 cm + viennoiseries
  - c. 1 plateau pour pain spéciaux ou viennoiseries
2. Nombre de baguettes par plateau (en profondeur) : 9, soit 45 baguettes en tout
3. Nombre de viennoiseries par emplacement : environ 8, soit 64 environ en tout
4. Température réglée à 24°
5. Pas l'alerte possible sur le remplissage de la machine
6. Paiement des clients en espèces ou par carte bancaire, fonds gérés par la commune
7. Paiement des ventes au boulanger : 1 fois par mois par la perception
8. Prix fixés par le boulanger, modification de l'affichage du prix par la Commune sur demande  
*(nécessite un accès particulier et un étiquetage, seulement accessibles à la commune)*

Chiffres 2025 des ventes par mois (mini-maxi):

- Baguettes simples : 130-170 unités
- Baguettes au levain : sans objet
- Traditions : 450-750 unités
- Traditions graines : 130-200 unités
- Viennoiseries/bonbons : 450-550 (unités ou par lots de 2)
- Pain nordique : 20-30 unités

### ANNEXE 3 – informations à compléter pour examen de la candidature :

1. Heure d'appro le matin: .....
2. 2eme appro en cas de besoin :                      oui/non                      Créneaux horaires : .....
3. Pain pétrit à la boutique :                      oui/non
4. Viennoiseries faites maison :                      oui/non
5. Emballage pour le pain :                      oui/non                      Quel type : .....
6. Emballage pour les viennoiseries :                      oui/non                      Quel type : .....
7. Jour de fermeture boutique : .....
8. Appro possible jour de fermeture :                      oui/non                      Proposition (pain du jour, de la veille, offre restreinte, viennoiseries) : .....
9. Dates de congés (été et petites vacances) : .....
10. Entretien machine (aspiration farine, miette) : quotidien/hebdomadaire/ autre .....
11. Entretien machine (nettoyage vitre) : quotidien/hebdomadaire/ autre .....
12. Indiquer les produits qui seront présents lors du démarrage en février 2026. Il sera possible de modifier les produits/tarifs moyennant un encombrement équivalent.

<b>Désignation*</b> (ex :    baguette    simple, tradition,   tradi    graines, croissants...)	<b>Packaging*</b> (ex : lot de 2, unité)	<b>Prix de vente*</b>


13. Présence aux marchés et animations communales (3 à 4 fois /an) :      oui/non

14. Date de mise en service possible :