



**FOURNITURE ET LIVRAISON DES REPAS POUR
- LE SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE, PERISCOLAIRE
ET EXTRASCOLAIRE DE LA COMMUNE DE LAGARRIGUE
- LE PORTAGE DE REPAS A DOMICILE**

Cahier des Clauses Particulières

Date et heure limites de réception des offres

MARDI 30 AVRIL 2024 à 12 h 00

1. Objet du marché

Le présent marché à bons de commande a pour objet l'élaboration des menus, la fabrication, le conditionnement, la livraison et le déchargement des repas cuisinés en restauration différée en liaison froide, destinés :

- A l'école de Lagarrigue
- à l'Accueil de Loisirs Associé à l'Ecole (ALAE) du mercredi de Lagarrigue
- à l'Accueil de Loisirs pour mineurs Sans Hébergement (ALSH) de Lagarrigue
- au portage de repas (livraisons directes au domicile des personnes bénéficiaires qui résident sur la commune de Lagarrigue).

2. Le marché

2-1 – Décomposition en tranches et en lots

Les prestations sont prévues en 2 lots :

- lot 1 : fourniture et livraison de repas en liaison froide pour la restauration scolaire et extrascolaire,
- lot 2 : fourniture et livraison de repas en liaison froide à destination du portage de repas à domicile.

2-2 – Procédure du marché

La procédure de consultation utilisée est celle de la procédure adaptée en application des articles R2123-1 à R.2123-7 du Code de la Commande Publique. Dans le cadre de ce MAPA, la collectivité se réserve la possibilité de négocier les offres des candidats.

2-3 – Type de marché

Il s'agit d'un accord-cadre mono-attributaire fixant toutes les stipulations contractuelles, exécuté au fur et à mesure de l'émission de bons de commande en application de l'article L.2125-1 1° et des articles R.2162-1 à R.2162-6 du Code de la Commande Publique. L'accord-cadre à bons de commande est passé sans seuil annuel minimum et avec un montant annuel maximum de 70 000 € HT (soixante dix mille euros hors taxes). Le présent accord-cadre pourra, en cas de modification des prestations prévues, faire l'objet d'une ou plusieurs modifications au sens des dispositions des articles L.2194-1 et L.2194-2 du Code de la Commande Publique. Il sera exécuté par émission de bons de commande successifs, selon les besoins.

2-4 – Durée du marché

Le marché est un marché à bon de commande passé pour une durée de 2 ans allant de sa date de début d'exécution, c'est-à-dire du 02 Septembre 2024 jusqu'au 01 septembre 2026.

2-5 – Lieu de livraison

Lot 1 : Les livraisons seront à effectuer à l'école de LAGARRIGUE située rue de la Poste.

Lot 2 : Les livraisons seront à effectuer directement au domicile des personnes bénéficiaires habitant Lagarrigue.

2-6 – Variantes et options

Une option est proposée pour le lot 1 avec la fourniture et livraison de goûters pour les mercredis et semaines de vacances scolaires. Le candidat devra formuler une proposition sans cette option et pourra formuler une proposition avec, le cas échéant.

2-7 – Conditions d'exécution de la prestation

Le titulaire du marché est soumis à une obligation de résultats et de moyens.

Les résultats seront constatés et évalués par le Maître d’Ouvrage au fur et à mesure de la réalisation de la prestation et de la réception des factures.

Des pénalités de retard pour non-respect des jours et horaires de livraison pourront être appliquées. Les livraisons devront se faire dans les conditions telles que définies dans le présent CCP. En cas de non-respect de ces modalités, il sera appliqué sans mise en demeure préalable, par heure de retard, des pénalités de 5% de la valeur des fournitures qui n’auront pas été livrées dans les délais impartis. Le retard de livraison sera décompté à partir de 11H00 le jour où les marchandises doivent être livrées.

3. Documents contractuels

3- 1 : Pièces particulières

Le marché est constitué par les documents contractuels suivants :

- L’acte d’engagement
- Le cahier des clauses particulières (CCP)
- Le bordereau des prix
- Le mémoire technique
- Le règlement de la consultation

3- 2 : Pièces générales

- Le Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et services approuvé par le décret 77-699 du 27 mai 1977 et l’ensemble des textes qui l’ont modifié (C.C.A.G-F.C.S).
- La réglementation des normes européennes et françaises en vigueur dans le domaine relatif au marché en question, à savoir la restauration collective.

3- 3 : Echantillons

Il sera procédé à un repas test en juin 2024 (date à fixer avec les candidats) avec les représentants du pouvoir adjudicateur (maximum de 5 repas). Ce repas test sera fourni par les 3 premières entreprises classées. Il fera l’objet d’une facturation séparée des prestations du marché objet de la présente consultation et sera réglée par mandat administratif dans les 30 jours suivant la réception de la facture. Cette facturation sera établie en application des prix proposés dans le cadre de l’acte d’engagement, pièce de la présente consultation.

4. Prix et modalités de paiement

4- 1 – Prix

Les prix sont fermes pour la durée du marché soit du 2 septembre 2024 au 01 septembre 2026. Les prix du présent marché sont des prix unitaires conformément aux dispositions du bordereau des prix.

Les prix sont réputés comprendre toutes les dépenses nécessaires à la réalisation de la prestation demandée, répondant en tout point aux obligations contractuelles édictées dans le présent document. Ils incluent tous les frais de déplacements, de fournitures, et de prestations que le titulaire devra engager, ainsi que toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation.

Concernant les frais de transport des fournitures, ils seront à la charge du titulaire (livraison franco de port). Par dérogation à l’article 19.3 du C.C.A.G-FCS, 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. Les frais de manutention et de transport, qui naîtraient de l’ajournement ou du rejet des prestations, sont à la charge du titulaire. Le titulaire reconnaît avoir été suffisamment informé des conséquences directes

ou indirectes des circonstances de temps, de lieux et d'horaires dans lesquelles la prestation demandée doit être réalisée et a élaboré ses prix en toute connaissance de cause. Les prix s'entendent pour des prestations exécutées et livrées dans les conditions prévues aux cahiers des charges.

Les prix du présent marché sont réputés établis sur la base des conditions économiques du mois de la date de signature de l'acte d'engagement par l'entreprise. Ce mois est appelé « mois zéro » (m0).

4-2 – Modalités de paiement

Les prestations seront réglées sur facturation, après émission des bons de commande et réalisation de la prestation, par application des prix unitaires, au prorata du nombre de produits effectivement fournis. La facturation se fera au mois.

Les factures afférentes au paiement seront établies en un original, outre les mentions légales, les indications suivantes devront être mentionnées :

- le nom et adresse du créancier ;
- le numéro du compte bancaire ou postal tel qu'il est précisé sur l'acte d'engagement ;
- les références des bons de commandes et des bons de livraison ;
- la prestation exécutée ;
- le montant hors taxe du service en question ;
- le taux et le montant de la TVA ;
- le montant total des prestations livrées ou exécutées ;
- la date de facturation ;

Le maître d'ouvrage se libèrera des sommes dues en exécution du présent marché par mandat administratif à 30 jours après réception de la facture. Les factures seront adressées à la mairie de LAGARRIGUE, 2 Place de la Mairie, 11390 LAGARRIGUE.

Dans le cas où un candidat se verrait attribuer les deux lots, il devra veiller à établir une facturation différente pour chaque lot.

5. Définition des prestations :

Lot 1 : restauration scolaire

Les enfants sont séparés en tranches d'âge :

- Les moins de 6 ans
- Les plus de 6 ans
- Des repas pour adultes (animateurs ou enseignants) devront également être proposés dans la même composition que celui des enfants.

Une dissociation devra donc être effectuée entre les enfants de moins de 6 ans et de plus de 6 ans en termes de quantité et de tarification.

A titre indicatif et par année scolaire, seront commandés entre 10 000 et 13 000 repas sur les semaines d'école et entre 1700 et 2500 repas pour les périodes de vacances.

Lot 2 : portage à domicile

A titre indicatif, 1458 repas ont été livrés à domicile en 2023 et concernent entre 6 et 10 bénéficiaires mais ce chiffre peut varier en fonction des hospitalisations, décès...

Des repas devront être proposés pour le midi et pour le soir.

5.1 - Composition des repas

Les repas du midi devront se composer :

- d'une entrée,
- d'un plat principal protidique
- d'un accompagnement : légumes ou féculents,
- d'un produit laitier
- d'un dessert ou fruit.

Les repas du soir devront se composer :

- d'une entrée,
- d'un plat léger sans protéine,
- d'un fromage ou laitage.

Il sera en outre fourni du pain en quantité suffisante et tous les ingrédients nécessaires à l'accompagnement des repas (sel, poivre, moutarde, ketchup sans sucre, condiments...). Les matières grasses excessives, les épices fortes... seront à éviter.

Des repas dit « spéciaux » devront être prévus en fonction des demandes et ce sans incidence sur le prix global du repas.

Pour le lot 1, il s'agira de repas :

- sans aliment à base de porc,
- sans poissons ni crustacés,
- végétariens.

Pour le lot 2, il s'agira de repas :

- sans/pauvre en sel,
- sans / pauvre en sucre,
- haché.

Les repas pourront être contrôlés à la demande de la Commune de Lagarrigue, sur les plans diététiques et qualitatifs par un diététicien extérieur à la société, le prix de cette prestation reste à la charge du maître d'ouvrage.

a. Denrées utilisées

Les quantités et les préparations des différentes denrées livrées ou utilisées pour la préparation des repas, seront conformes aux normes en vigueur.

Le prestataire s'engage à respecter les contraintes ci-dessous :

- Les prestations culinaires doivent être simples, soignées, variées et proches de la qualité d'une bonne cuisine familiale. Tout doit être fait pour éviter la monotonie alimentaire. Les mets doivent être choisis et préparés de façon à favoriser l'appétit et une digestion facile. La présentation des plats peut être simple, mais doit toujours être soignée pour favoriser l'appétit visuel.
- Les viandes doivent être cuites à point, les assaisonnements simples, les sauces légères et pas trop épicées,
- Les plats préparés à partir de produits frais seront à privilégier. L'utilisation de conserves et produits surgelés devra être exceptionnel.
- les menus à jour fixe sont interdits,
- veiller à l'alternance des féculents de manière à ce qu'un féculent ne soit pas proposée 2 fois dans la même semaine,
- Privilégier les fruits et légumes de saison mûrs,
- Proposer des repas à thèmes,

- Proposer des repas de saison, réalisés avec des produits de préférence locaux et frais,
- Respecter les normes définies par le GEMRCN (modifié le 20/07/2015),

b. Menus

Le prestataire s'engage à proposer à la collectivité des menus établis de façon à satisfaire les niveaux de besoins caloriques, nutritionnels et gustatifs des différents types de convives. La politique nutritionnelle correspond au respect de quelques règles essentielles d'équilibre alimentaire impliquant le service :

- de nutriments de qualité et en quantité équilibrée pour une bonne nutrition, en utilisant un maximum de produits frais et locaux,
- d'aliments appétibles pour les différentes catégories de convives,
- de menus variés en jouant sur la fréquence de rotation des plats,
- de grammages au moins égaux à ceux recommandés par le GEM RCN (modifié le 20/07/2015).
- L'utilisation de produits frais et variés est vivement recommandée ainsi que les préparations dites « Maison », l'éducation des enfants « au goût » restant un objectif primordial de la commune.

Une rencontre sera prévue entre la Commune et le prestataire deux fois par an, pour faire un point sur la conception des menus et éventuellement la composition et l'origine des aliments.

Le prestataire s'engage à respecter les différentes réglementations en vigueur et notamment la loi Egalim avec :

- des menus composés d'au moins 50% de produits durables OU sous signe d'origine ou de qualité dont au moins 20% de produits bio.
- un menu végétarien par semaine.

A cet effet, le titulaire devra, dans l'établissement des menus :

- indiquer les produits ou plats dits de « qualité et durables » c'est-à-dire issus de l'agriculture biologique ou disposant de labels , AOC, AOP, IGP, HVE...
- accompagner les menus de fiches techniques précisant la composition exacte, la liste des ingrédients et des allergènes, l'origine des produits, le conditionnement et les modalités de distribution (remise en chauffe, température...).

Le prestataire de service pourra apporter des modifications au menu prévisionnel, notamment pour des difficultés d'approvisionnement, sous réserve d'accord express et préalable de la Commune.

c. Dispositions spécifiques lot 1

Le prestataire devra,

- Adapter les menus pour des enfants d'école maternelle et élémentaire, tant au niveau de la qualité qu'au niveau de la quantité,
- Proposer des animations au moins une fois par trimestre et ce sans majoration de prix, (ex. : fête de Noël, carnaval, pâques, semaine du goût, etc.).
- Transmettre à la commune tous documents détaillés lui permettant de bénéficier de la subvention France AgriMer.
- Transmettre les menus à la commune au moins une semaine avant,
- Être en mesure de fournir sur demande de la commune des repas pique-nique sans supplément de prix,
- Fournir pour les mercredis et les semaines de vacances scolaires, le nombre de repas pour adulte tel que mentionné sur le bon de commande (moyenne de 4 repas correspondant au nombre d'animateurs encadrants).
- Fournir un stock tampon d'un service journalier calculé par rapport à la fréquentation moyenne journalière. Ce stock devra être composé de denrées non périssables et servira de repas de secours permettant d'assurer la continuité du service en cas de force majeure. Après chaque utilisation de ce stock, la Commune avertira le prestataire. Celui-ci devra remplacer le stock dès le lendemain. En cas de

non utilisation et avant dépassement de la date de consommation, le titulaire s'engage à venir récupérer les aliments non utilisés à chaque reconduction et à les remplacer.

- En début d'année scolaire, prendre en charge la formation nécessaire pour la remise en température des plats, l'hygiène alimentaire et les bases de la méthode HACCP.
- Indiquer s'il propose une démarche particulière de lutte contre le gaspillage alimentaire.

6. Passation des commandes

Lot 1 : Les commandes seront passées hebdomadairement de manière prévisionnelle par la commune et préciseront le nombre de repas à fournir pour chaque jour de la semaine suivante.

Le nombre exact de repas à livrer sera confirmé chaque jour par email au prestataire. Une tolérance d'écart positif ou négatif de 10% entre la commande prévisionnelle et la commande réelle devra être tolérée.

Lot 2 : Les commandes seront passées directement par les personnes utilisatrices du service selon les modalités précisées par le candidat dans le mémoire technique.

7. Livraison des repas

La première livraison sera effectuée dès le premier jour de la rentrée scolaire 2024/2025 soit le 02 septembre 2024.

Le personnel préposé au transport et aux manipulations doit observer les règles de propreté les plus strictes : mains propres, linges propres, véhicules propres.

En cas d'erreur de livraison afférente au titulaire, une livraison complémentaire pourra être assurée dans un délai maximum d'une heure. Le titulaire déclare avoir connaissance et appliquer tous les textes réglementaires concernant le transport en chaîne froide des denrées alimentaires.

7.1 Dispositions spécifiques lot 1

Les livraisons seront quotidiennes. Elles seront effectuées en liaison froide sur le site de l'école. Les repas devront être livrés sur site entre 9h00 et 10h45 pour être consommés le jour même. Une clé du local pourra être remise au titulaire du marché pour lui permettre de déposer les repas avant l'heure indiquée ci-dessus.

Le site sera desservi les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis pendant toute la période scolaire ainsi que pendant les vacances scolaires (sauf une semaine à Noël et 3 semaines en août). Les dates exactes de fermeture seront communiquées au titulaire à chaque début d'année scolaire.

Le titulaire du marché sera responsable de la préparation et du transport des repas, la Commune restant responsable du stockage et de la distribution de ceux-ci.

7.2 Dispositions spécifiques lot 2 :

Les livraisons seront quotidiennes. Une tolérance sera acceptée pour les repas du week-end pour lesquels une livraison le vendredi sera autorisée et le dernier jour ouvré pour les jours fériés, tout en respectant le cadre des dates limites de consommation). Les repas devront être livrés au domicile des personnes entre 9h00 et 11 h 30. Le titulaire du marché sera responsable de la préparation et du transport des repas, les usagers restant responsables du stockage.

Il est important, au vu du public ciblé, que la personne chargée de la livraison soit la même tous les jours ou tout au moins qu'il y ait peu de changement. Dans le même état d'esprit, il est primordial que la livraison se fasse à heure régulière et dans un créneau relativement court. Une liste de la tournée avec ordre de passage devra être fournie à la commune.

8. Conditionnement des repas

Les repas seront servis dans les conditionnements adaptés. Le prestataire assurera, si besoin, la livraison de pique-nique pour lesquels il établira des propositions.

9. Règles et contrôles sanitaires

a. Contrôles assurés par le titulaire du marché

Le titulaire du marché s'engage à respecter les conditions d'hygiène relative à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance, ainsi que toute autre disposition qui pourrait venir compléter ou remplacer cet arrêté.

Le prestataire de service devra conserver les plats témoins et les emballages selon les normes en vigueur afin de prouver la traçabilité de ses produits si besoin.

b. Contrôles assurés par la Commune

Pendant la durée d'exploitation du marché, la Commune exerce un contrôle de l'entretien, un contrôle hygiénique et sanitaire, un contrôle quantitatif et qualitatif des menus et des repas et un contrôle des mesures de sécurité. À tout moment, ces contrôles peuvent être exercés par la Commune ou par l'intermédiaire d'agents spécialisés désignés par elle.

Ces contrôles ne se substituent à aucun moment aux contrôles réglementaires dont le prestataire de service a la charge et l'obligation.

10. Responsabilités et assurances

a. Responsabilités

Le prestataire de service sera responsable de la qualité sanitaire du produit et du maintien de cette qualité, jusqu'à la date prévue de consommation.

b. Assurances

Avant tout commencement d'exécution, dans un délai de 15 jours à compter de la notification du marché, le titulaire doit justifier qu'il est couvert par un contrat d'assurance au titre de la responsabilité civile d'exploitation ainsi qu'au titre de leur responsabilité professionnelle, en cas de dommage occasionné par l'exécution du marché.

11. Continuité de service

Le prestataire s'engage à pallier à toutes défaillances du site de production ou de la livraison. Il devra préciser dans la présentation technique de son offre, les moyens mis en place à cet effet.

En cas d'interruption totale ou partielle, la Commune a le droit d'assurer le service par le moyen qu'elle juge être le meilleur et à la charge du prestataire de service.

12. Mesures d'urgences

À tout moment, en cas de carences graves du titulaire, ou de menaces à l'hygiène ou à la sécurité publique, la Commune peut prendre toute décision adaptée à la situation, y compris la fermeture temporaire du service de restauration ou la résiliation du contrat.

Le

A

(Cachet et signature de l'entreprise)

Le 4 mars 2024,

Le pouvoir adjudicateur

Le Maire,

Vincent COLOM