



**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**

**JEUDI 30 AVRIL 2026 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. Ce lot comprend également la fourniture et la livraison de goûters pour les mercredis et semaines de vacances scolaires.
- 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 01 Septembre 2026 jusqu'au 31 août 2028.

### **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 – 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 pourra être procédé à un repas test en mai 2026 (date à fixer avec les candidats) avec les représentants du pouvoir adjudicateur (maximum de 5 repas). Ce repas test pourra être demandé aux 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 1<sup>er</sup> septembre 2026 au 31 août 2028. 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, pour l'année 2025, ont commandés environ 10 300 repas sur les semaines d'école (3400 repas maternelles et 6900 repas élémentaires) et 2950 repas pour les périodes de vacances (1000 repas maternelles, 1500 repas élémentaire et 450 repas adultes).

#### **Lot 2 : portage à domicile**

A titre indicatif, 1200 repas ont été livrés à domicile en 2025 et concernent entre 6 et 10 bénéficiaires mais ce chiffre peut varier en fonction des hospitalisations, décès...

### **5.1 - Composition des repas**

Les repas du midi devront être appétissants et se composer :

- d'une entrée,
- d'un plat principal protidique (viande, poisson, œuf ou alternative végétarienne)
- d'un accompagnement : légumes ou féculents ou céréales,
- d'un produit laitier
- d'un dessert ou fruit.

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.

Les menus proposés doivent être adaptés :

- aux contraintes alimentaires des bénéficiaires (adaptation de la texture, du râpage, des aliments proposés, etc.),
- aux saisons,
- aux régimes des bénéficiaires : 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 contenant du porc,
- sans viande.

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

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

Le prestataire pourra mettre en avant d'autres menus de substitution qu'il serait à même de proposer.

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 restant à la charge du maître d'ouvrage.

Pour le lot 1, des gouters devront également être proposés, ils devront être composés d'un produit laitier, d'un produit céréalier et d'un fruit.

#### **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 proposé 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 relatives à la nutrition et à l'équilibre alimentaire de l'enfant.

### **b. Elaboration des 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.
- 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...).

Les menus seront établis pour une période de 4 semaines sur la base d'un plan alimentaire élaboré par un.e diététicien.ne diplômé.e d'État. Ils sont proposés à la collectivité à l'avance pour étude et validation. À cette occasion, la collectivité pourra demander au Titulaire des modifications si les menus proposés ne sont pas conformes au cahier des charges ou si des denrées reviennent trop régulièrement.

La variété et la non répétition des mêmes plats sera privilégiée dans chaque série de 16 repas.

Le prestataire 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 4 semaines 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. Un stock tampon pour 5 repas « végétarien » devra être proposé.
- 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.
- Proposer des actions concrètes de lutte contre le gaspillage alimentaire, depuis la conception des menus jusqu'au service des repas (ex : possibilité de substituer un élément d'un menu lorsque celui ne rencontre pas l'adhésion des enfants).

## **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 prestataire devra préciser dans le mémoire technique la tolérance d'écart, positif ou négatif, entre la commande prévisionnelle et la commande réelle qui sera acceptée et les délais accordés pour que la commune puisse modifier les quantités commandées.

**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 le 1<sup>er</sup> septembre 2026.

Le personnel préposé au transport et aux manipulations doit observer les règles de propreté les plus strictes : mains propres, linges propres, véhicules propres. Le titulaire déclare avoir connaissance et appliquer tous les textes réglementaires concernant le transport en chaîne froide des denrées alimentaires.

En cas d'erreur de livraison afférente au titulaire, une livraison complémentaire devra être assurée avant l'heure de service. En cas de non livraison par le Titulaire dans les délais fixés, la collectivité assurera par les moyens qu'elle jugera nécessaires la défaillance du Titulaire, aux frais et risques de ce dernier.

### **7.1 Dispositions spécifiques lot 1**

Toutes les températures des produits seront contrôlées à leur réception puis devront être stockés dans les armoires frigorifiques, soit par le personnel du site ou par le livreur si cette livraison a lieu en dehors des heures d'ouverture. La réception des repas ne sera considérée comme validée qu'à l'issue du contrôle effectué par l'agent de restauration, que celui-ci soit réalisé en présence ou en absence du livreur en fonction de l'horaire de livraison.

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.

Le Titulaire veillera à donner sur chaque conditionnement, les éléments suivants :

- Dénomination du produit ;
- Quantité de parts par bac inox ;
- Date de fabrication ;
- Date limite de consommation ;
- Température de conservation ;
- Mode et temps de remise en température ;
- Liste complète des ingrédients ;
- Mention claire des allergènes présents dans la préparation ;
- Numéro d'agrément des services vétérinaires.

## **9. Règles et contrôles sanitaires**

### **a. Contrôles assurés par le titulaire du marché**

Le titulaire du marché s'engage à respecter l'ensemble des normes en vigueur pendant toute la durée du marché et notamment toutes les conditions d'hygiène alimentaire relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance, ainsi que toutes les dispositions relatives à la sécurité alimentaire, à la qualité alimentaire, à la restauration proprement dite, au transport des denrées, à l'entreposage, aux toxi-infections alimentaires, aux agréments sanitaires et à toute instruction nouvelle à paraître.

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 10 février 2026,

Le pouvoir adjudicateur

Le Maire,

Vincent COLOM