



**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**

**Règlement de la consultation**

**Date et heure limites de réception des offres**

**JEUDI 30 AVRIL 2026 à 12 h 00**

### **ARTICLE 1 - OBJET DE LA CONSULTATION**

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).

### **ARTICLE 2 – POUVOIR ADJUDICATEUR**

Monsieur le Maire de la Commune de Lagarrigue.

### **ARTICLE 3 - MODE DE PASSATION ET TYPE DE 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.

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.

### **ARTICLE 4 - DECOMPOSITION EN TRANCHES OU 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.

### **ARTICLE 5 - DUREE DE LA MISSION – PERIODE DE VALIDITE DU MARCHÉ**

Le marché est un marché à bons de commande passé pour une durée de 2 ans allant de sa date de début d'exécution, c'est-à-dire du 1<sup>er</sup> Septembre 2026 jusqu'au 31 août 2028.

### **ARTICLE 6 - CONDITIONS FINANCIERES**

Prix du marché : la mission sera rémunérée par application des prix unitaires définis dans le bordereau des prix.

Prix de règlement : le marché est traité à prix fermes sur la durée du marché.

Délai de paiement : le délai de règlement est fixé à 30 jours à compter de la date de réception de la facture. La facturation sera traitée mensuellement.

Règlement : il sera présenté une facture correspondant à l'exécution de la mission.

Retenue de garantie : il n'est exigé aucune retenue de garantie.

Avance forfaitaire : sans objet.

## **ARTICLE 7 – CONTENU DU DOSSIER DE CONSULTATION**

Le dossier de consultation des entreprises peut être consulté et téléchargé gratuitement sur le site de la Commune (<https://www.lagarigue81.fr> rubrique actualité) ou sur le site <https://www.marches-publics.info/>.

Il comprend :

- Le présent règlement de consultation,
- L'acte d'engagement,
- Le cahier des clauses particulières,
- Le bordereau des prix,
- Un cadre de mémoire technique,
- Le Cahier des Clauses Administratives Générales applicables aux Marchés Publics de Fournitures Courantes et de Services. Bien que non joint, il est considéré comme parfaitement connu des parties contractantes.

## **ARTICLE 8 - PRESENTATION DES OFFRES**

Les offres des concurrents seront entièrement rédigées en langue française et exprimées en EURO.

### **Tout candidat devra produire un dossier complet comprenant les pièces suivantes :**

- ✦ Le cahier des clauses particulières signé,
- ✦ Le règlement de la consultation signé,
- ✦ L'acte d'engagement signé,
- ✦ Le bordereau des prix signé,
- ✦ **Un mémoire technique comprenant au moins :**
  - une note sur la qualité des produits et de la prestation, qui permettra le jugement des offres pour le critère « *qualité* ». Elle précisera la composition de l'équipe de conception et de fabrication des repas (organigramme et CV à l'appui), le lieu de la cuisine centrale et sa capacité de production, une liste de menus types pour une durée de 1 mois avec la composition et l'origine des aliments, des propositions de menus à thème sur un repas et une semaine. Une liste de goûters types pour une durée d'une semaine devra être jointe. Enfin, le prestataire devra fournir les qualifications exigées par les différentes réglementations en vigueur dans le domaine de la restauration collective ainsi que les solutions prévues en cas de défaillance du site de production et/ou du système de livraison.
  - une note technique relative à l'adaptabilité du service au fonctionnement de la structure explicité dans le cahier des clauses particulières. Il s'agit d'expliquer les modalités de commande et de livraison ainsi que la date de transmission des menus du mois, les propositions de formation ou de documentation.
  - Une note présentant les marchés de références obtenus par l'entreprise dans le domaine de la restauration collective milieu scolaire qui permettra le jugement des offres pour le critère « *marché de référence* ». Elle devra préciser le nom et les coordonnées de la collectivité ou de l'association avec qui le marché a été signé, la date du marché et la durée.
- ✦ Tout autre document que le prestataire jugera utile à la compréhension de l'offre.
- ✦ Une déclaration sur l'honneur attestant que l'entreprise satisfait à ses obligations fiscales et sociales (les déclarations et attestations seront demandées à l'attributaire du marché lors de la signature),
- ✦ L'agrément sanitaire du lieu de production des repas destinés à l'exécution du présent marché délivré par la Direction des Services Vétérinaires,
- ✦ L'attestation de responsabilité civile d'exploitation et les autres attestations d'assurance nécessaires,
- ✦ Un RIB

**NOTA** – Les documents établis par le prestataire devront obligatoirement être datés, paraphés, signés et revêtus du cachet commercial de l'entreprise.

#### **ARTICLE 10 - CRITERES D'ATTRIBUTION DU MARCHÉ**

Attribution par lot selon l'offre économiquement la plus avantageuse, appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous :

- **Critère 1** : le prix de la prestation : **50 %**.
- **Critère 2** : la qualité de la prestation et des produits (cf. mémoire technique) : **20 %**.
- **Critère 3** : l'adaptabilité au fonctionnement de la structure (cf. mémoire technique) ; **25 %**,
- **Critère 4** : les marchés de référence exécutés ou en cours d'exécution (cf. mémoire technique) ; **5%**.

Le critère 1 sera noté avec application de la formule suivante : (montant de l'offre la plus basse calculée à partir des quantités estimées / montant de l'offre examinée calculée à partir des quantités estimées) X 10. La pondération sera alors appliquée à la note obtenue.

Chacun des 3 autres critères sera noté selon la cotation suivante : 0 : non conforme, 1 : insuffisant, 2 : passable, 3 : assez bien, 4 : bien, 5 : très bien. La pondération sera alors appliquée à chacune des 3 notes, qui seront ensuite additionnées.

L'offre la mieux placée est celle dont la note totale est la plus élevée.

#### **ARTICLE 11 - CONDITIONS DE REMISE DES OFFRES**

Les candidats devront transmettre leur offre par voie dématérialisée à l'adresse suivante : <https://www.marches-publics.info/>

Les documents fournis doivent être dans l'un des formats suivants, sous peine d'irrecevabilité de l'offre :

- Format bureautique propriétaire de Microsoft compatible version 2003 (.doc, .xls et .ppt),
- Format texte universel (.rtf),
- Format PDF (.pdf),
- Formats images (.gif, .jpg et .png),

#### **ARTICLE 12 - DELAI DE REMISE DES OFFRES**

Les offres devront parvenir avant <b>JEUDI 30 AVRIL 2026 à 12 h 00</b>
--

#### **ARTICLE 13 - CONDITION DE RECEVABILITE DES OFFRES**

Les offres qui seraient remises ou adressées hors délais seront systématiquement refusées.

#### **ARTICLE 14 - DELAI DE VALIDITE DES OFFRES**

120 jours à compter de la date limite de réception des offres.

#### **ARTICLE 15 - RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES**

Pour obtenir tous les renseignements complémentaires, techniques et/ou administratifs, qui leurs seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats devront se rapprocher de la Commune par mail à [mairie@lagarrigue81.fr](mailto:mairie@lagarrigue81.fr)

Seules les demandes adressées au moins 8 jours avant la date limite de réception des offres feront l'objet d'une réponse de la part du pouvoir adjudicateur. Une réponse sera adressée au plus tard 6 jours avant la date fixée pour la réception des offres à tous les candidats ayant reçu le dossier.

**ARTICLE 16 – MODIFICATION DU DOSSIER DE CONSULTATION**

Le maître de l'ouvrage se réserve le droit d'apporter au plus tard 10 jours avant la date de remise des offres, des modifications de détail au dossier de consultation. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir n'élever aucune réclamation à ce sujet. Si, pendant l'étude du dossier par les candidats, la date limite fixée pour la remise des offres est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

**ARTICLE 17 - DATE D'ENVOI DE L'AVIS D'APPEL PUBLIC**

02 Mars 2026

Fait à LAGARRIGUE, le 17 février 2026,

Le pouvoir adjudicateur,  
Le Maire,  
Vincent COLOM