



REGLEMENT DE LA CONSULTATION (RC)

Référence marché :
VIO2026-11

ÉLABORATION ET SERVICE DE REPAS AU RESTAURANT SCOLAIRE EN PERIODE SCOLAIRE ET POUR LES CENTRES DE LOISIRS 2027 - 2031

Code CPV Principal : 55523100-3 – Services de restauration scolaire

Date de remise des plis :

Mercredi 4 novembre 2026 à 17h00

La présente consultation est passée selon la procédure de l'appel d'offres ouvert, conformément aux articles L. 2124-1 et L. 2124-2 du Code de la commande publique et aux dispositions réglementaires des articles R. 2161-2 à R. 2161-5 relatives à l'appel d'offres ouvert.

Table des matières

TITRE 1	OBJET DE LA CONSULTATION	4
TITRE 2	ACHETEUR PUBLIC.....	4
TITRE 3	PROCÉDURE DE PASSATION.....	4
3.1	<i>Procédure retenue</i>	<i>4</i>
3.2	<i>Type de marché.....</i>	<i>5</i>
3.3	<i>Allotissement</i>	<i>5</i>
TITRE 4	PLATEFORME DE PUBLICATION ET DE DEMATERIALISATION.....	5
TITRE 5	DECOMPOSITION DES PRESTATIONS	6
TITRE 6	DUREE DU MARCHE.....	6
TITRE 7	QUANTITES ESTIMATIVES.....	6
TITRE 8	VISITE DES LOCAUX	6
TITRE 9	VARIANTES ET PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES EVENTUELLES	7
9.1	<i>Variantes.....</i>	<i>7</i>
9.2	<i>Prestations supplémentaires éventuelles.....</i>	<i>7</i>
TITRE 10	EXIGENCES RELATIVES AUX APPROVISIONNEMENTS.....	7
10.1	<i>Produits durables et de qualité</i>	<i>7</i>
10.2	<i>Nouveau sous-objectif de produits de qualité</i>	<i>8</i>
10.3	<i>Origine européenne des produits.....</i>	<i>8</i>
10.4	<i>Exception en cas d'offre insuffisante.....</i>	<i>8</i>
10.5	<i>Données relatives au personnel affecté.....</i>	<i>9</i>
TITRE 11	PRESENTATION DES CANDIDATURES	9
11.1	<i>Documents de candidature</i>	<i>9</i>
11.2	<i>Capacités minimales.....</i>	<i>10</i>
TITRE 12	GROUPEMENTS	10
12.1	<i>Acte d'engagement.....</i>	<i>10</i>
12.2	<i>Bordereau des prix unitaires.....</i>	<i>10</i>
TITRE 13	MEMOIRE TECHNIQUE ET ANNEXES OBLIGATOIRES	10
13.1	<i>Annexes obligatoires du mémoire technique</i>	<i>11</i>
13.1.1	<i>Annexe A – Organisation et personnel</i>	<i>11</i>
13.1.2	<i>Annexe B – Fournisseurs et approvisionnements.....</i>	<i>12</i>
13.1.3	<i>Annexe C – Traçabilité de l'origine</i>	<i>12</i>
13.1.4	<i>Annexe D – Menus et nutrition</i>	<i>12</i>
13.1.5	<i>Annexe E – Plan de réduction du gaspillage</i>	<i>12</i>
13.1.6	<i>Annexe F – Actions pédagogiques</i>	<i>13</i>
13.1.7	<i>Plan de continuité et gestion des incidents</i>	<i>13</i>
A.	<i>Panne de matériel</i>	<i>13</i>
B.	<i>Intempéries</i>	<i>13</i>
C.	<i>Impossibilité de livrer ou de produire.....</i>	<i>14</i>
D.	<i>Défaillance sanitaire.....</i>	<i>14</i>
E.	<i>Absence de personnel.....</i>	<i>14</i>
13.1.8	<i>Rappel limite de pages.....</i>	<i>14</i>
TITRE 14	CRITERES D'ATTRIBUTION	15
14.1	<i>Valeur technique – 45%.....</i>	<i>15</i>
14.2	<i>Prix (35%).....</i>	<i>15</i>
14.3	<i>Performance environnementale et alimentation durable (15%)</i>	<i>15</i>
14.4	<i>Actions pédagogiques, sociales et qualité du service – (5%)</i>	<i>16</i>
TITRE 15	ANALYSE DES OFFRES	16
TITRE 16	NEGOCIATION.....	16
TITRE 17	QUESTIONS DES CANDIDATS.....	17
TITRE 18	DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES	17

TITRE 19	TRANSMISSION ELECTRONIQUE	17
TITRE 20	DUREE DE VALIDITE DES OFFRES.....	18
TITRE 21	ATTRIBUTION ET MISE AU POINT.....	18
TITRE 22	INFORMATION DES CANDIDATS NON RETENUS.....	18
TITRE 23	DELAJ DE SUSPENSION AVANT SIGNATURE.....	18
TITRE 24	REFERENCES REGLEMENTAIRES	18
24.1	<i>Commande publique.....</i>	18
24.2	<i>Restauration collective et alimentation durable.....</i>	19
24.3	<i>Réforme agricole de 2026.....</i>	19
24.4	<i>Hygiène et sécurité alimentaire.....</i>	20
24.5	<i>Documents contractuels généraux</i>	20

TITRE 1 OBJET DE LA CONSULTATION

La présente consultation a pour objet la conclusion d'un marché public portant sur :

- *L'élaboration des menus ;*
- *l'approvisionnement en denrées alimentaires ;*
- *la préparation et la confection des repas ;*
- *la fourniture de repas ;*
- *le service à table ou en self-service ;*
- *le débarrassage ;*
- *le nettoyage des locaux et équipements mis à disposition ;*
- *la fourniture de repas pour les accueils de loisirs ;*
- *la fourniture de repas froids ou de pique-niques ;*
- *la mise en œuvre d'actions d'éducation au goût ;*
- *la prévention du gaspillage alimentaire ;*
- *le suivi des approvisionnements durables et de qualité.*

Les prestations sont destinées aux enfants fréquentant les écoles de la commune, aux enfants accueillis dans les structures de loisirs, ainsi qu'aux adultes autorisés à bénéficier du service.

Code CPV principal : 55523100-3 – Services de restauration scolaire. Ce code correspond à l'objet principal du marché, qui porte sur la restauration scolaire et extrascolaire associée.

La nomenclature CPV est utilisée pour identifier l'objet du marché et faciliter sa publicité. Elle ne modifie ni les obligations techniques du CCTP ni la qualification juridique du marché

Les conditions techniques d'exécution sont définies dans le CCTP.

TITRE 2 ACHETEUR PUBLIC

L'acheteur est :

Commune de VIOLAINES
Place du Général de GAULLE
62138 VIOLAINES
Siret : 216 208 637 00019

Représentée par : M. Jean-François CASTELL, Maire de Violaines

Profil acheteur : <https://marchespublics596280.fr>

La commune dispose d'une école maternelle, « les Coccinelles », située rue des Pins, et d'une école primaire, rue Varet. Le restaurant scolaire, situé rue des Pins, est localisé entre les 2 écoles.

TITRE 3 PROCÉDURE DE PASSATION

3.1 PROCEDURE RETENUE

La consultation est passée selon une procédure formalisée.

La procédure retenue est déterminée au regard de la valeur estimée totale du besoin, calculée sur

- la durée initiale ;
- les reconductions éventuelles ;
- les prestations similaires ;
- les options ;

- les primes ou intéressements éventuellement prévus.

La valeur estimée du marché est fixée à titre prévisionnel à sans montant minimum et avec un montant maximum de 230 000 € HT / an soit 1 150 000,00 € HT sur l'ensemble du marché

Ce chiffre se base une estimation sur les chiffres reportés dans le DQE informatif à savoir une moyenne de 48 000 repas par an.

Lorsque le montant estimé atteint le seuil européen applicable aux marchés de fournitures et de services des pouvoirs adjudicateurs, l'acheteur met en œuvre la procédure formalisée appropriée.

Lorsque le montant estimé est inférieur à ce seuil, l'acheteur peut recourir à une procédure adaptée dans les conditions prévues par le Code de la commande publique.

3.2 TYPE DE MARCHE

Le marché est un marché public de services comprenant la fourniture des denrées nécessaires à la préparation des repas.

Il est conclu sous la forme d'un accord-cadre à bons de commande.

La forme retenue est précisée dans l'acte d'engagement et le CCAP.

3.3 ALLOTISSEMENT

Le présent marché n'est pas alloti. L'acheteur justifie cette décision par des impératifs de cohérence du service, de sécurité sanitaire, de coordination et de continuité d'exécution.

TITRE 4 PLATEFORME DE PUBLICATION ET DE DEMATERIALISATION

La présente consultation fait l'objet d'une publicité dans les conditions prévues par le Code de la commande publique.

L'avis de marché est publié, selon les obligations applicables à la procédure et au montant estimé du besoin :

- au Bulletin officiel des annonces des marchés publics (BOAMP) ;
- au Journal officiel de l'Union européenne ;
- sur le site internet de la commune, à titre d'information complémentaire.

Le dossier de consultation des entreprises est mis gratuitement à disposition sur le profil acheteur suivant :

<https://marchespublics596280.fr/>

Les candidatures et les offres doivent être déposées exclusivement sur ce profil acheteur.

Les questions des candidats, les demandes de précisions, les réponses de la collectivité et les éventuelles modifications du dossier de consultation sont également échangées par l'intermédiaire de ce profil acheteur.

Le site internet de la commune ne constitue pas le support de dépôt des candidatures et des offres. Il sert uniquement de relais d'information, sauf stipulation contraire expressément indiquée dans l'avis de marché.

TITRE 5 DECOMPOSITION DES PRESTATIONS

Les prestations comprennent notamment :

- les repas des enfants de maternelle dont repas spécifiques liés aux allergies ou protocoles d'accueil individualisé ;
- les repas des enfants d'élémentaire dont repas spécifiques liés aux allergies ou protocoles d'accueil individualisé ;
- les repas des adultes dont repas spécifiques liés aux allergies ou protocoles d'accueil individualisé ;
- les repas des accueils de loisirs dont repas spécifiques liés aux allergies ou protocoles d'accueil individualisé ;
- les pique-niques ;
- les prestations d'animation et de sensibilisation ;
- les prestations exceptionnelles demandées par la collectivité.

Les prestations sont rémunérées selon les prix unitaires proposés dans le BPU.

TITRE 6 DUREE DU MARCHÉ

Le marché prend effet à compter de sa notification.

La période comprise entre la notification et le début des prestations est consacrée à la préparation de la prise en charge.

Les prestations débutent le **1er janvier 2027**

Le marché est conclu pour une durée totale de **5 ans** ferme pour se terminer, de plein droit, le **31/12/2031**.

TITRE 7 QUANTITES ESTIMATIVES

Les quantités sont communiquées à titre indicatif et ne constituent pas un engagement de commande, sauf mention contraire de l'acte d'engagement.

Le titulaire doit tenir compte des variations prévisibles des effectifs scolaires et extrascolaires.

TITRE 8 VISITE DES LOCAUX

Une visite des locaux est facultative.

Les candidats doivent prendre connaissance notamment :

- des locaux de cuisine ;
- des équipements ;
- des réserves ;
- des chambres froides ;
- de la salle de restauration ;
- des conditions d'accès ;
- des contraintes de livraison ;

- des modalités de service ;
- des équipements mis à disposition.

•

Les dates de visite sont les suivantes :

- Le 13/10/2026 à 9h30 ;
- Le 15/10/2026 à 13h30.

Une attestation de visite est délivrée aux candidats présents.

Dans la mesure où la visite n'est pas obligatoire, les candidats sont réputés avoir pris connaissance des lieux et ne peuvent se prévaloir ultérieurement d'une méconnaissance des contraintes d'exécution.

TITRE 9 VARIANTES ET PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES EVENTUELLES

9.1 VARIANTES

Les variantes sont **interdites**

9.2 PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES EVENTUELLES

Les prestations non comprises dans le périmètre du présent marché ne peuvent être commandées au titulaire que dans les conditions prévues par le Code de la commande publique.

Lorsque ces prestations ne sont pas couvertes par le présent marché, l'acheteur peut les faire réaliser par un autre opérateur économique, sous réserve du respect des règles de publicité, de mise en concurrence et de modification des marchés applicables.

TITRE 10 EXIGENCES RELATIVES AUX APPROVISIONNEMENTS

10.1 PRODUITS DURABLES ET DE QUALITE

Les candidats décrivent dans leur offre les moyens mis en œuvre pour respecter les objectifs applicables aux produits durables et de qualité.

Ils indiquent notamment, en tenant compte de la part minimale imposée par l'acheteur :

- la part prévisionnelle de produits durables ;
- la part prévisionnelle de produits biologiques ;
- la part de produits sous signe officiel de qualité ou d'origine ;
- la part de produits bénéficiant d'une certification environnementale ;
- la part de produits fermiers ;
- la part de produits issus de la pêche durable ;
- les modalités de contrôle et de justification.

Les objectifs réglementaires sont ceux prévus par l'article L. 230-5-1 du Code rural et de la pêche maritime, dans sa version applicable à la date de lancement de la consultation.

10.2 NOUVEAU SOUS-OBJECTIF DE PRODUITS DE QUALITE

Le candidat présente les mesures permettant d'atteindre le sous-objectif applicable aux produits répondant à l'une des catégories suivantes :

- produits bénéficiant d'un signe officiel de qualité ou d'origine ;
- produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale prévue par les textes ;
- produits fermiers ;
- catégories assimilées prévues par la réglementation.

La loi n° 2026-796 introduit notamment un sous-objectif de 30% pour les produits SIQO, HVE, fermiers et produits assimilés, selon les catégories et modalités prévues par le Code rural et de la pêche maritime.

Les pourcentages retenus au CCTP pour chaque catégorie de produits s'imposent au candidat

10.3 ORIGINE EUROPEENNE DES PRODUITS

Conformément à l'article L. 230-5-1 du Code rural et de la pêche maritime, dans sa rédaction issue de la loi n° 2026-796 du 18 août 2026, les repas servis dans le cadre du présent marché doivent comprendre uniquement des produits originaires :

- de l'Union européenne ;
- de l'Espace économique européen ;
- ou des pays et territoires d'outre-mer relevant des dispositions européennes applicables.

Cette obligation s'applique sous réserve de l'exception prévue par la loi en cas d'absence d'offre suffisante pour un produit particulier, non substituable, dans les quantités demandées.

Le candidat décrit dans son offre :

- son dispositif de vérification de l'origine ;
- ses fournisseurs principaux ;
- les justificatifs disponibles ;
- les procédures de remplacement ;
- la gestion des situations de pénurie ;
- les mesures de contrôle des produits transformés.

La présente exigence porte sur l'origine des produits et non sur la nationalité ou l'implantation géographique du candidat.

Aucune préférence ne peut être accordée à une entreprise française ou locale en tant que telle. Les exigences portent sur les produits, leur traçabilité, leur qualité, leur disponibilité et leur conformité aux règles applicables.

10.4 EXCEPTION EN CAS D'OFFRE INSUFFISANTE

Lorsqu'un produit ne peut être approvisionné dans les territoires requis, le titulaire doit démontrer cumulativement :

- l'identification du produit concerné ;
- l'insuffisance de l'offre disponible ;
- l'absence de produit substituable ;
- l'impossibilité de satisfaire les quantités demandées ;
- les recherches réalisées auprès de ses fournisseurs ;
- les solutions alternatives étudiées.

Toute dérogation est préalablement portée à la connaissance de la collectivité.

Le titulaire conserve les justificatifs pendant la durée réglementaire applicable.

10.5 DONNEES RELATIVES AU PERSONNEL AFFECTE

Le marché peut être concerné par les dispositions légales et conventionnelles relatives à la continuité des contrats de travail en cas de changement de titulaire.

Les candidats sont invités à prendre connaissance de l'annexe relative au personnel actuellement affecté à l'activité, lorsqu'une telle annexe est jointe au dossier de consultation.

Les informations communiquées sont fournies sous réserve de leur exactitude, de leur actualisation et de l'application effective des dispositions légales et conventionnelles au moment du changement de titulaire.

Chaque candidat doit procéder à sa propre analyse juridique et économique de la situation du personnel et intégrer les conséquences éventuelles dans son offre.

TITRE 11 PRESENTATION DES CANDIDATURES

Les candidats doivent fournir les renseignements et documents permettant d'évaluer leur aptitude à exercer l'activité professionnelle, leur capacité économique et financière ainsi que leurs capacités techniques et professionnelles.

11.1 DOCUMENTS DE CANDIDATURE

Les candidats produisent notamment :

- le formulaire de candidature ou document équivalent ;
- une déclaration sur l'honneur ;
- les renseignements concernant la capacité économique et financière ;
- les références récentes ;
- les moyens humains et techniques ;
- les certificats ou attestations demandés ;
- les attestations d'assurance ;
- les justificatifs relatifs à l'hygiène alimentaire ;
- les éléments relatifs à la formation du personnel ;
- les justificatifs de régularité fiscale et sociale, selon les modalités prévues.

Les candidats peuvent utiliser le dispositif DUME lorsqu'il est accepté par l'acheteur.

11.2 CAPACITES MINIMALES

Les candidats doivent disposer :

- d'une expérience dans la restauration collective ;
- d'un personnel qualifié ;
- de procédures de maîtrise sanitaire ;
- de moyens adaptés à la production et au service ;
- d'un dispositif de continuité du service ;
- de capacités d'approvisionnement compatibles avec les exigences du marché.

Aucun niveau de capacité disproportionné ne sera exigé.

TITRE 12 GROUPEMENTS

Les groupements d'opérateurs économiques sont autorisés.

Aucune forme n'est imposée après attribution.

Les conditions relatives aux groupements sont précisées dans l'acte d'engagement.

12.1 ACTE D'ENGAGEMENT

L'acte d'engagement doit être complété, daté et signé par une personne habilitée.

La signature de l'acte d'engagement vaut engagement ferme du titulaire sur les prix figurant au BPU et sur l'ensemble des stipulations des pièces contractuelles mentionnées.

Le titulaire n'a pas à signer individuellement le BPU, le DQE, le CCAP, le CCTP, le cadre de réponse ou le mémoire technique.

12.2 BORDEREAU DES PRIX UNITAIRES

Le candidat complète intégralement le BPU.

Les prix sont indiqués :

- en euros hors taxes ;
- avec le taux de TVA applicable ;
- en euros toutes taxes comprises.

Toute omission ou modification non autorisée du BPU peut rendre l'offre irrégulière.

TITRE 13 MEMOIRE TECHNIQUE ET ANNEXES OBLIGATOIRES

Le mémoire technique constitue un document essentiel de présentation de l'offre. Il doit être rédigé de manière claire, précise, structurée et directement exploitable par la collectivité.

Le candidat ne dispose pas d'un cadre de réponse distinct fourni par la collectivité. Il doit organiser son mémoire technique et ses annexes en reprenant obligatoirement les rubriques définies au présent article.

Le mémoire technique principal ne doit pas excéder **20 pages au format A4**, hors annexes.

La page de garde, le sommaire et les éventuelles pages de séparation sont compris dans la limite de 20 pages. Les annexes clairement identifiées, numérotées et rattachées à une rubrique du mémoire ne sont pas comprises dans cette limite.

Le candidat doit présenter dans son mémoire technique les éléments suivants :

- l'organisation générale du service ;
- les moyens humains affectés au marché ;
- les qualifications et expériences du personnel ;
- l'organisation de la préparation, de la fabrication et du service ;
- les modalités de prise en compte des allergies, intolérances et protocoles d'accueil individualisé ;
- le plan de maîtrise sanitaire et les procédures HACCP ;
- la composition, la validation et le renouvellement des menus ;
- les approvisionnements durables et de qualité ;
- les produits biologiques ou en conversion ;
- les produits sous signes officiels de qualité, produits issus d'une certification environnementale et produits fermiers éligibles ;
- le respect des obligations relatives à l'origine des produits ;
- la traçabilité des denrées et des fournisseurs ;
- les modalités de lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- les actions pédagogiques, les repas à thème, les ateliers et les actions de sensibilisation ;
- les moyens de continuité du service ;
- les mesures prévues en cas de panne, d'intempérie ou d'impossibilité de livrer ou de produire les repas ;
- la gestion des non-conformités, incidents et réclamations ;
- la présentation des indicateurs de suivi ;
- les engagements liés à l'intéressement ou à la performance ;
- les modalités d'information de la collectivité en cas de difficulté d'exécution.

13.1 ANNEXES OBLIGATOIRES DU MEMOIRE TECHNIQUE

Le candidat joint à son mémoire technique les annexes nécessaires à la justification et à l'évaluation de son offre.

Les annexes doivent être clairement identifiées, numérotées et rattachées à la rubrique correspondante du mémoire technique.

Les annexes comprennent au minimum les éléments suivants.

13.1.1 Annexe A – Organisation et personnel

Le candidat joint :

- l'organigramme de l'équipe affectée ;
- les fonctions et qualifications des agents ;
- les CV ou profils professionnels utiles ;
- l'organisation des remplacements ;
- l'organisation du responsable de site ;
- les modalités de reprise ou de continuité du personnel, lorsque celles-ci sont applicables.

13.1.2 Annexe B – Fournisseurs et approvisionnements

Le candidat joint un tableau précisant :

- Produit ou famille de produits
- Fournisseur principal
- Producteur ou transformateur
- Pays d'origine
- Catégorie de qualité (Bio / SIQO / HVE / fermier)

Le candidat indique les fournisseurs envisagés pour :

- les viandes ;
- les volailles ;
- les poissons ;
- les produits laitiers ;
- les fruits ;
- les légumes ;
- l'épicerie ;
- les produits biologiques ;
- les produits sous signes de qualité.

13.1.3 Annexe C – Traçabilité de l'origine

Le candidat décrit sa procédure de contrôle de l'origine des produits et joint les documents disponibles.

Il précise notamment :

- les contrôles effectués auprès des fournisseurs ;
- les justificatifs conservés ;
- l'origine des produits transformés ;
- l'origine des ingrédients principaux lorsque cela est requis ;
- les modalités de remplacement d'un produit non disponible ;
- la procédure applicable en cas d'absence d'offre suffisante ;
- les modalités d'information de la commune.

13.1.4 Annexe D – Menus et nutrition

Le candidat joint :

- un exemple de cycle de menus de huit semaines ;
- les grammages par catégorie de convives ;
- les menus végétariens ;
- les repas à thème ;
- les modalités de validation des menus ;
- les mesures de prise en compte des allergies ;
- les indications relatives aux allergènes.

13.1.5 Annexe E – Plan de réduction du gaspillage

Le candidat joint un plan comprenant :

- le diagnostic initial ;
- le protocole de pesée ;
- la fréquence des campagnes ;
- la distinction entre restes non servis et restes retournés ;

- les objectifs de réduction ;
- les actions « petite faim / grande faim » ;
- le tri des biodéchets ;
- la présentation des résultats à la collectivité.

13.1.6 Annexe F – Actions pédagogiques

Le candidat joint un calendrier prévisionnel comprenant notamment :

- les repas à thème ;
- les ateliers cuisine ;
- les actions d'éducation au goût ;
- les actions sur les produits de saison ;
- les actions sur les produits biologiques ;
- les interventions sur le gaspillage ;
- les actions impliquant les enfants ou le conseil municipal des jeunes.

Les ateliers, repas à thème et campagnes de pesée prévus au CCTP sont compris dans les prix unitaires. Ils ne donnent lieu à aucune facturation complémentaire.

13.1.7 Plan de continuité et gestion des incidents

Le plan doit traiter au minimum les situations suivantes.

A. Panne de matériel

Le candidat précise :

- les équipements concernés ;
- la procédure d'alerte ;
- le délai d'intervention ;
- les moyens de remplacement ;
- les équipements de secours disponibles ;
- les solutions de préparation alternatives ;
- les coordonnées du service de maintenance ;
- les mesures prises pour préserver la chaîne du froid.

B. Intempéries

Le candidat précise les mesures prévues en cas :

- de neige ;
- de verglas ;
- d'inondation ;
- de tempête ;
- de fermeture ou d'accès difficile au site ;
- d'interruption des transports.

Il indique :

- les moyens de transport de secours ;
- les fournisseurs alternatifs ;
- les délais d'information ;
- les repas de substitution ;
- les modalités de décision avec la commune.

C. Impossibilité de livrer ou de produire

Le candidat décrit la procédure applicable en cas :

- de panne d'un véhicule ;
- d'accident ;
- de rupture d'approvisionnement ;
- d'absence de personnel ;
- d'incident sanitaire ;
- de fermeture d'une cuisine ;
- d'erreur de livraison ;
- de quantité insuffisante.

Il précise notamment :

- le délai maximal d'information de la commune ;
- les solutions de remplacement ;
- les stocks de sécurité ;
- les fournisseurs de secours ;
- la possibilité de produire dans un autre site ;
- les conditions de livraison de repas de substitution ;
- les modalités de validation par la commune ;
- la traçabilité des mesures prises.

D. Défaillance sanitaire

Le candidat précise :

- la procédure de retrait ou de rappel ;
- les modalités d'alerte de la commune ;
- l'identification des lots concernés ;
- la conservation des plats témoins ;
- la procédure de remplacement des repas ;
- les mesures de désinfection ;
- le retour d'expérience après incident.

E. Absence de personnel

Le candidat indique :

- le nombre de remplaçants disponibles ;
- leur qualification ;
- leur délai de mobilisation ;
- les modalités de transmission des consignes ;
- les mesures prises pour garantir le service.

13.1.8 Rappel limite de pages

Le mémoire principal ne doit pas excéder 20 pages A4.

Les annexes directement utiles à l'analyse de l'offre ne sont pas comprises dans cette limite.

Les documents commerciaux généraux, catalogues ou plaquettes sans lien direct avec les prestations sont à éviter.

En cas de dépassement de la limite de 20 pages, la collectivité pourra ne pas examiner les pages excédentaires du mémoire principal. Ce dépassement ne constitue pas, à lui seul, un motif de rejet de l'offre, sauf stipulation contraire expressément prévue dans les documents de la consultation.

TITRE 14 CRITERES D'ATTRIBUTION

Le marché est attribué à l'offre économiquement la plus avantageuse sur la base des critères suivants :

Critère	Pondération
Valeur technique	45 %
Prix des prestations	35 %
Performance environnementale et alimentation durable	15 %
Actions pédagogiques, sociales et qualité du service	5 %

14.1 VALEUR TECHNIQUE – 45%

La valeur technique est appréciée au regard :

- de l'organisation du service ;
- des moyens humains ;
- de la qualification du personnel ;
- des procédures d'hygiène ;
- de la gestion des allergies ;
- de la qualité des menus ;
- de la continuité du service ;
- de la gestion des situations d'urgence.

14.2 PRIX (35%)

Le critère prix est apprécié au regard du montant total résultant du DQE, sans que le DQE constitue nécessairement un engagement de commande.

La formule de notation est la suivante :

$$\text{Note prix} = \frac{\text{prix de l'offre la moins-disante}}{\text{prix de l'offre analysée}} \times 35$$

Le DQE doit être construit à partir de quantités réalistes et identiques pour tous les candidats.

14.3 PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE ET ALIMENTATION DURABLE (15%)

Ce critère est apprécié au regard :

- du taux de produits biologiques ;
- du taux de produits durables et de qualité ;
- de la part de produits SIQO, HVE ou fermiers ;
- de la traçabilité des approvisionnements ;
- du respect des exigences européennes ;
- de la réduction des emballages ;
- de la lutte contre le gaspillage ;
- du tri des biodéchets ;
- de la saisonnalité ;
- des transports et livraisons.

Les sous-critères sont annoncés aux candidats dans le présent règlement afin de garantir la transparence de la procédure.

14.4 ACTIONS PEDAGOGIQUES, SOCIALES ET QUALITE DU SERVICE – (5%)

Ce critère est apprécié au regard :

- des actions d'éducation au goût ;
- de l'implication des enfants ;
- des ateliers cuisine ;
- de l'information des familles ;
- de l'accessibilité des menus ;
- de la qualité du dialogue avec la collectivité ;
- des actions en faveur de l'inclusion.

TITRE 15 ANALYSE DES OFFRES

Les offres sont analysées au regard des critères annoncés.

L'acheteur peut demander aux candidats de préciser la teneur de leur offre lorsque cette demande ne modifie pas les caractéristiques essentielles de celle-ci et ne rompt pas l'égalité entre les candidats.

Les offres irrégulières, inacceptables ou inappropriées sont traitées conformément aux dispositions du Code de la commande publique.

Dans le cadre d'une procédure adaptée, l'acheteur peut négocier si cette possibilité est prévue au présent règlement.

TITRE 16 NEGOCIATION

La négociation est **prévue**.

Elle peut porter sur :

- le prix ;
- les modalités d'organisation ;
- les délais ;
- les actions pédagogiques ;

- les modalités de suivi ;
- les engagements environnementaux ;
- la composition des prestations.

La négociation ne peut avoir pour effet de modifier substantiellement l'objet du marché, les exigences minimales ou les critères d'attribution.

Les candidats admis à négocier sont informés par écrit.

À l'issue de la négociation, les candidats remettent une offre finale dans le délai fixé par l'acheteur.

TITRE 17 QUESTIONS DES CANDIDATS

Les questions sont transmises exclusivement via le profil acheteur.

Les candidats peuvent poser leurs questions jusqu'au 6 jours avant la date de remise des offres.

Les réponses sont publiées sur le profil acheteur dans le respect de l'égalité entre les candidats.

Aucune réponse orale ou individuelle ne peut modifier les documents de la consultation.

Si les réponses entraînent une modification importante des documents, l'acheteur peut reporter la date limite de remise des offres.

TITRE 18 DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES

Les offres doivent être déposées avant le :

4 novembre 2026 à 17h00

Le fuseau horaire applicable est celui de Paris.

Toute offre reçue après la date et l'heure limites peut être déclarée tardive et rejetée.

TITRE 19 TRANSMISSION ELECTRONIQUE

Les offres sont obligatoirement transmises par voie électronique sur le profil acheteur.

Les fichiers doivent être déposés dans les formats suivants :

- PDF ;
- Excel ou format compatible pour le BPU et le DQE ;
- tout autre format indiqué par la plateforme.
-

Les candidats doivent prévoir un délai suffisant pour le téléchargement et la vérification du dépôt.

Le dépôt donne lieu à un accusé de réception électronique.

TITRE 20 DUREE DE VALIDITE DES OFFRES

Le délai de validité des offres est fixé à **120 jours** à compter de la date limite de remise des offres.

Pendant cette période, les candidats restent engagés par leur offre.

TITRE 21 ATTRIBUTION ET MISE AU POINT

Le candidat retenu produit, dans le délai fixé par l'acheteur, les documents nécessaires à l'attribution du marché.

L'attribution définitive intervient sous réserve :

- de la vérification des documents ;
- de l'absence d'interdiction de soumissionner ;
- de la production des attestations requises ;
- de l'habilitation du signataire ;
- de la régularité fiscale et sociale.
-

Une mise au point peut être effectuée si elle ne modifie pas les caractéristiques substantielles de l'offre ni les conditions initiales de la mise en concurrence.

TITRE 22 INFORMATION DES CANDIDATS NON RETENUS

Les candidats non retenus sont informés du rejet de leur offre dans les conditions prévues par le Code de la commande publique.

La notification précise :

- le classement de l'offre, lorsque cela est applicable ;
- les motifs du rejet ;
- les caractéristiques et avantages de l'offre retenue ;
- le nom de l'attributaire ;
- le montant du marché, lorsque la réglementation le prévoit ;
- le délai de suspension applicable avant la signature.

TITRE 23 DELAI DE SUSPENSION AVANT SIGNATURE

Lorsque la procédure l'exige, un délai de suspension est respecté entre la date d'envoi de la notification du rejet aux candidats et la signature du marché.

Ce délai est précisé dans la notification adressée aux candidats.

TITRE 24 REFERENCES REGLEMENTAIRES

Le présent règlement est établi notamment au regard des textes suivants.

24.1 COMMANDE PUBLIQUE

Code de la commande publique, notamment les dispositions relatives :

- aux principes fondamentaux de la commande publique ;
 - à l'estimation du besoin ;
 - aux procédures adaptées ;
 - aux procédures formalisées ;
 - aux marchés de services ;
 - à l'allotissement ;
 - aux candidatures et aux offres ;
 - aux critères d'attribution ;
 - à la dématérialisation ;
 - aux modifications des marchés.
- Avis relatif aux seuils de procédure et à la liste des autorités publiques centrales en droit de la commande publique.
 - Article R. 2123-1 du Code de la commande publique relatif au recours à la procédure adaptée.

24.2 RESTAURATION COLLECTIVE ET ALIMENTATION DURABLE

- Code rural et de la pêche maritime, notamment l'article L. 230-5-1 relatif à la composition des repas servis en restauration collective.
- Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018, dite loi EGAlim.
- Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets.
- Décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs.
- Code de l'environnement, notamment les dispositions relatives :
 - à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
 - au tri à la source des biodéchets ;
 - à la réduction des emballages ;
 - à la prévention des déchets.

24.3 REFORME AGRICOLE DE 2026

- **Loi n° 2026-796 du 18 août 2026 d'urgence pour la protection et la souveraineté agricoles**, publiée au Journal officiel n° 0192 du 19 août 2026.
- Dispositions nouvelles relatives :
 - à la préférence d'origine européenne pour les produits servis dans la restauration collective publique ;
 - à l'exception en cas d'offre insuffisante et de produit non substituable ;
 - au sous-objectif de produits SIQO, HVE, fermiers et assimilés ;
 - à l'évolution des catégories de produits durables et de qualité ;
 - à la télédéclaration des données relatives aux approvisionnements.

La loi prévoit que le mécanisme d'origine européenne s'applique aux contrats pour lesquels une consultation est engagée ou un avis d'appel à la concurrence est envoyé à la publication à compter du 19 août 2026.

24.4 HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE

- Règlement (CE) n° 178/2002.
- Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 853/2004, lorsque son champ d'application est concerné.
- Règlement (UE) n° 1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.
- Règlement sanitaire départemental applicable.
- Principes HACCP et plan de maîtrise sanitaire.

24.5 DOCUMENTS CONTRACTUELS GENERAUX

- Arrêté du 30 mars 2021 portant approbation du CCAG-FCS, lorsque le marché s'y réfère expressément.
- Recommandations du GEM-RCN, dans la mesure où elles sont rendues contractuelles par