

RÈGLEMENT DE LA CONSULTATION (RC)

Référence marché : LAP2026-1

Objet du marché : ÉLABORATION ET SERVICE DE REPAS AU RESTAURANT SCOLAIRE DE LAPUGNOY

Périmètre d'exécution : Uniquement pendant les périodes scolaires

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

Date de remise des plis : Mardi 1er décembre 2026 à 16h00

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, la confection et la fourniture de repas ;
- Le service à table pour les maternelles et en self-service pour les primaires et adultes autorisés
- Le débarrassage et le nettoyage des locaux et équipements mis à disposition ;
- La mise en œuvre d'actions d'éducation au goût, la prévention du gaspillage alimentaire et le suivi des approvisionnements durables et de qualité.

Les prestations sont destinées aux enfants scolarisés dans les écoles de la commune de LAPUGNOY ainsi qu'aux adultes autorisés à bénéficier du service. Le périmètre d'exécution est strictement limité aux périodes scolaires (2027–2029).

Code CPV principal : 55523100-3 – Services de restauration scolaire.

TITRE 2 – ACHETEUR PUBLIC

L'acheteur est :

Commune de LAPUGNOY

Mairie de Lapugny, 62116 LAPUGNOY

Représentée par son Maire en exercice, Yannick DESFONTAINES

TITRE 3 – PROCÉDURE DE PASSATION ET FORME DU MARCHÉ

- **3.1 Procédure retenue :** Consultation passée en Procédure Adaptée (MAPA) conformément aux dispositions du Code de la commande publique (services sociaux et autres services spécifiques - article R. 2123-1 3°).
- **3.2 Type de marché :** Marché public de services comprenant la fourniture des denrées nécessaires à la préparation des repas
- **3.3 Allotissement :** Marché non alloti pour des impératifs de cohérence du service, de sécurité sanitaire, de coordination et de continuité d'exécution.

TITRE 4 – PLATEFORME DE PUBLICATION ET DÉMATÉRIALISATION

Les candidatures et les offres doivent être déposées exclusivement par voie électronique sur le profil acheteur de la collectivité. Les demandes de précisions, réponses et échanges s'effectuent via cette même plateforme marchespublics596280.fr

Pour obtenir tous les renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires lors de leur étude, les candidats doivent faire parvenir leur demande par écrit exclusivement via la plateforme de dématérialisation (*profil d'acheteur*).

Aucune question ne pourra être posée moins de *8 jours* avant la date et l'heure limites de réception des offres soit au plus tard le lundi 23 novembre 2026 à 16h00.

TITRE 5 – DÉCOMPOSITION DES PRESTATIONS

Les prestations comprennent :

- Les repas des enfants de maternelle (dont PAI / régimes spécifiques) ;
- Les repas des enfants d'élémentaire (dont PAI / régimes spécifiques) ;
- Les repas des adultes autorisés ;
- Les prestations d'animation, de sensibilisation et d'éducation au goût.

Rémunération selon les prix unitaires figurant au BPU.

TITRE 6 – DURÉE DU MARCHÉ

Le marché est conclu pour une période initiale allant du 1er janvier 2027 au 31 décembre 2027.

Le marché est reconductible tacitement deux (2) fois par période de 12 mois (pour les années civiles 2028 et 2029), sans que sa durée totale ne puisse excéder 36 mois (fin contractuelle au 31 décembre 2029).

En cas de non-reconduction, la collectivité notifiera sa décision au titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception au moins deux (2) mois avant le terme de la période en cours. Le titulaire ne peut pas refuser la reconduction.

TITRE 7 – QUANTITÉS ESTIMATIVES

Les volumes annuels sont communiqués à titre indicatif :

- Scolaires Maternelles : 5 721
- Scolaires Élémentaires : 9 469
- Scolaires Adultes : 349

TITRE 8 – VISITE DES LOCAUX

La visite des locaux du restaurant scolaire est obligatoire. Tout dépôt d'offre par un candidat n'ayant pas effectué la visite entraînera le **rejet de son offre pour irrégularité**.

Deux créneaux de visite sont proposés par la collectivité :

Les 2 et 9 novembre 2026 de 9 h 00 à 10 h 30 – D'autres créneaux peuvent être envisagés si besoin. Dans ce cas les candidats doivent solliciter un rendez-vous au moins 48 heures à l'avance via la messagerie du profil d'acheteur de la collectivité. Une attestation de visite sera délivrée à l'issue du rendez-vous. Cette attestation devra impérativement être jointe au dossier d'offre sous peine d'irrecevabilité.

TITRE 9 – VARIANTES

Les variantes ne sont pas autorisées.

TITRE 10 – EXIGENCES RELATIVES AUX APPROVISIONNEMENTS (EGALIM & NORMES 2026)

Le candidat s'engage à respecter les seuils légaux :

- **50 % minimum** de produits durables et de qualité sous signes officiels (AOP, AOC, IGP, Label Rouge, HVE, etc.) ;
- **20 % minimum** de produits issus de l'agriculture biologique (AB) ;
- **60 % minimum** pour les viandes et poissons ;
- Conformité stricte aux exigences d'origine européenne en application des dispositions du Code rural (Loi n° 2026-796).

TITRE 11 – PRÉSENTATION DES CANDIDATURES

Les candidats produisent :

- Formulaire DC1 (ou DUME) : la lettre de candidature et la déclaration sur l'honneur.
- Formulaire DC2 : la présentation de l'entreprise (chiffre d'affaires des 3 dernières années).
- Les références : la liste des marchés de restauration similaires réalisés sur les 3 dernières années.

- L'assurance : l'attestation de responsabilité civile professionnelle (RC Pro) en cours de validité.
- L'agrément sanitaire : la preuve de conformité sanitaire (agrément vétérinaire ou déclaration DDPP).
- L'attestation de visite

Pour l'offre

- L'Acte d'Engagement (ATTRI1) : le document d'engagement signé et complété.
- Le BPU et le DQE : les prix unitaires et la simulation financière.

TITRE 12 – MÉMOIRE TECHNIQUE ET ANNEXES OBLIGATOIRES

Le candidat produit un mémoire technique (20 pages A4 maximum hors annexes) comprenant :

- Organigramme et gestion du personnel affecté (reprise du personnel selon la convention collective IDCC 1266 / Art. L. 1224-1).
- Schéma d'approvisionnement, filières durables (EGAlim) et traçabilité.
- cycle de menus sur 6 / 7 semaines et traitement des PAI.
- plan de réduction du gaspillage alimentaire et gestion des biodéchets.
- Actions pédagogiques et animations.
- Plan de continuité de service et gestion des urgences / incidents.

TITRE 13 – CRITÈRES D'ATTRIBUTION

Les offres seront évaluées et classées sur la base d'une notation sur **100 points** répartie comme suit :

Critères d'attribution	Pondération	Éléments évalués
1. Valeur technique et sanitaire	40 %	Organisation de la cuisine, qualifications du personnel (chef cuisinier), respect de la méthode HACCP, plan de continuité et gestion des PAI/allergies.
2. Prix des prestations	40 %	Montant total du DQE (Évaluation selon la formule mathématique habituelle : $\text{Note} = 40 \times (\text{Prix le plus bas} / \text{Prix analysé})$).
3. Performance environnementale (EGAlim)	10 %	Respect des seuils de produits bio (20%) et durables/SIQR (50%), origine européenne, lutte contre le gaspillage et suppression du plastique.
4. Pédagogie et animations	10 %	Qualité des menus sur 8 semaines, propositions d'animations autour du goût et repas à thème.

TITRE 14 – ANALYSE ET NÉGOCIATION

L'acheteur se réserve la possibilité de négocier avec les candidats ayant remis une offre. La négociation peut porter sur les prix, l'organisation du service, les engagements environnementaux et les prestations proposées.

TITRE 15 – DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES

Les offres doivent être transmises par voie électronique au plus tard le Mardi 1er décembre 2026 à 16h00. marchespublics596280.fr

Le délai de validité des offres est fixé à 90 jours à compter de la date limite de réception des offres. Durant cette période, les candidats restent engagés par les termes de leur offre.

TITRE 16 – RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

- Code de la commande publique.
- Code rural et de la pêche maritime (Art. L. 230-5-1).
- Lois EGAlim, AGECE et Climat & Résilience.
- Loi n° 2026-796 du 18 août 2026.
- Réglementation sanitaire (Paquet Hygiène et méthode HACCP).