RÈGLEMENT DE LA CONSULTATION (RC)

Référence du marché : RES2026-1
Objet du marché : REMPLACEMENT DU PERSONNEL DE CUISINE, ÉLABORATION DE REPAS AU RESTAURANT DE LA RESIDENCE DU PARC DE LAPUGNOY ET ASSISTANCE TECHNIQUE
Périmètre d'exécution : 365J/365J
Code CPV principal : 55523000-2 (Services traiteur pour autres institutions)
Date limite 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 :

- Le remplacement du cuisinier
- L'accès à une plateforme de commande de denrées alimentaires.
- L'approvisionnement en denrées alimentaires
- L'élaboration des menus
- La préparation, la confection et la fourniture de repas ;
- Le débarrassage et le nettoyage de la cuisine et des équipements mis à disposition ;
- La mise en œuvre d'actions de prévention du gaspillage alimentaire, la participation à des journées à thème ainsi que le suivi des approvisionnements durables et de qualité.

Les prestations sont destinées aux personnes âgées de la Résidence autonomie du Parc de la commune de LAPUGNOY ainsi qu'aux personnes extérieures (amis, familles, intervenants.,) souhaitant se restaurer au sein de la structure.
Le périmètre d'exécution est strictement limité aux années 2027-2029.
Code CPV principal : 55523000-2 **(**Services traiteur pour autres institutions)
.

TITRE 2 – ACHETEUR PUBLIC

L'acheteur est :
Résidence du Parc de LAPUGNOY
CCAS de Lapugnoy
62122 LAPUGNOY
Représentée par son Président 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 alimentaires nécessaires à l'élaboration des repas, le remplacement du cuisinier et l'assistance dans la gestion du service de restauration.

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 nécessaires à leur étude, les candidats devront adresser 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 résidents de la résidence du Parc (dont allergies / régimes spécifiques) ;
- Les repas des personnes extérieurs à la structure (dont allergies / régimes spécifiques) ;
- Le remplacement du cuisinier.
- L'accès à une plateforme d'achat des denrées alimentaires.

La rémunération s'effectuera 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 douze mois (années civiles 2028 et 2029), sans que sa durée totale ne puisse excéder trente-six mois, soit une 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 :

- Déjeuners des résidents : 13432 repas
- Déjeuners de personnes extérieurs à la résidence : 330 repas
- Remplacement du cuisinier : 51 jours

TITRE 8 – VISITE DES LOCAUX

La visite des locaux du restaurant de la Résidence du Parc est obligatoire.
Tout dépôt d'offre par un candidat n'ayant pas effectué cette visite entraînera le rejet de son offre pour irrégularité.
Deux créneaux de visite sont proposés par la collectivité :

- Le 10 novembre 2026 de 9h00 à 10h30 ;
- Le 17 novembre 2026 de 9h00 à 10h30.

D'autres créneaux pourront être envisagés si nécessaire. Dans ce cas, les candidats devront 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 suivants :

- 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 :

- Le formulaire DC1 (ou DUME) : lettre de candidature et déclaration sur l'honneur ;
- Le formulaire DC2 : présentation de l'entreprise (chiffre d'affaires des trois dernières années) ;

- Les références : liste des marchés de restauration similaires réalisés au cours des trois dernières années ;
- L'assurance : attestation de responsabilité civile professionnelle (RC Pro) en cours de validité ;
- L'agrément sanitaire : preuve de conformité sanitaire (agrément vétérinaire ou déclaration DDPP) ;
- L'attestation de visite.

Pour l'offre

Les candidats remettront :

- L'Acte d'Engagement (ATTRI1), signé et complété ;
- Le DPGF et le DQE comprenant les prix unitaires et la simulation financière.

TITRE 12 – MÉMOIRE TECHNIQUE ET ANNEXES OBLIGATOIRES

Le candidat produit un mémoire technique de vingt pages A4 maximum hors annexes comprenant :

- L'organigramme et la gestion du personnel affecté (reprise du personnel selon la convention collective IDCC 1266 / article L. 1224-1) ;
- Le schéma d'approvisionnement, les filières durables (EGAlim) et la traçabilité ;
- Un cycle de menus sur 6 à 7 semaines ;
- Un plan de réduction du gaspillage alimentaire et de gestion des biodéchets ;
- Des propositions de journée à thème ;
- Le plan de continuité de service et la gestion des urgences ou incidents.

TITRE 13 – CRITÈRES D'ATTRIBUTION

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

1. Valeur technique et sanitaire – 40 %

Évaluation portant sur :

- L'organisation de la cuisine ;
- Les qualifications du personnel (chef cuisinier) ;
- Le respect de la méthode HACCP ;
- Le plan de continuité ;
- La gestion des allergies.

2. Prix des prestations – 40 %

Évaluation sur le montant total du DQE selon la formule suivante :
Note = 40 × (Prix le plus bas / Prix analysé)

3. Performance environnementale (EGAlim) – 10 %

Évaluation portant sur :

- Le respect des seuils de produits biologiques (20 %) ;
- Le respect des seuils de produits durables/SIQO (50 %) ;
- L'origine européenne ;
- La lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- La suppression du plastique.

4. Proposition de journée à thème – 10 %

Évaluation portant sur :

- La qualité des menus sur 8 semaines ;
- Les propositions d'animations autour du goût ;
- Les 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 ;
- 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 via la plateforme **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 (article L. 230-5-1) ;

- Lois EGAlim, AGEC et Climat & Résilience ;
- Loi n° 2026-796 du 18 août 2026 ;
- Réglementation sanitaire (Paquet Hygiène et méthode HACCP).