Règlement de la consultation

Préparation et livraison de repas en liaison froide

Marché n° 2026-002

Date et heure limites de réception des offres : **30 novembre 2026 à 12 h**

1. Acheteur, objet et procédure

Commune d'Emmerin, 1 rue des Fusillés, 59320 Emmerin.

Téléphone : 03 20 07 17 60.

Courriel administratif : contact@ville-emmerin.fr.

Les échanges relatifs à la consultation sont effectués sur le profil d'acheteur : https://marchespublics596280.fr/

Le marché porte sur la préparation et la livraison quotidienne de déjeuners en liaison froide, les repas de substitution et les pique-niques destinés aux écoles et aux accueils de loisirs sans hébergement, ainsi que sur les fournitures, matériels et prestations associées décrits au CCTP.

Les prestations respectent les obligations des lois EGAlim et Climat et Résilience applicables à la restauration collective.

Lieu de livraison : restaurant scolaire, 3 rue du Maire Castel, 59320 Emmerin. CPV principal : 55523100-3 (services de restauration scolaire).

La consultation est conduite selon une procédure adaptée pour des services sociaux et autres services spécifiques, en application de l'article R. 2123-1, 3° du code de la commande publique. Le marché est attribué sans négociation. Les demandes de précisions et les éventuelles régularisations sont conduites dans les limites autorisées par le code et dans le respect de l'égalité de traitement.

2. Forme, durée et montant

Accord-cadre mono-attributaire à bons de commande, sans minimum. La période initiale court du 1er janvier au 31 décembre 2027. Deux reconductions de douze mois sont prévues, jusqu'au 31 décembre 2029 au plus tard. Les prix unitaires du BPU sont révisables selon le CCAP.

Période	Dates des prestations	Durée	Maximum HT
Période initiale	01/01/2027 au 31/12/2027	12 mois	170 000 € HT
Reconduction 1	01/01/2028 au 31/12/2028	12 mois	170 000 € HT
Reconduction 2	01/01/2029 au 31/12/2029	12 mois	170 000 € HT
Total si les deux reconductions interviennent	01/01/2027 au 31/12/2029	36 mois	510 000 € HT

Les plafonds sont distincts et non reportables entre périodes. Ils sont exprimés en euros HT, révisions de prix comprises, et ne sont pas eux-mêmes indexés. Le maximum global est égal à la somme des trois plafonds. Aucun minimum ni volume de commande n'est garanti.

3. Reconductions et organisation de la consultation

Les reconductions sont tacites. La commune peut ne pas reconduire en notifiant sa décision au titulaire au moins trois mois avant la fin de la période en cours, soit au plus tard le 30 septembre 2027 ou 2028. Le titulaire ne peut s'opposer à la reconduction. La non-reconduction n'ouvre pas droit à indemnité ; les prestations régulièrement exécutées restent dues.

La notification précède le démarrage et ouvre la phase de préparation prévue au CCAP. Les livraisons commandées relèvent de la période initiale ou d'une période dont la reconduction est acquise ; elles sont imputées au plafond de leur période d'exécution. Aucune livraison n'est prévue au-delà du terme effectif. Les effectifs du CCTP et les quantités du DQE restent estimatifs.

Le marché n'est pas alloti : il porte sur une prestation unique, la préparation et la livraison quotidiennes, depuis une même cuisine, des repas d'un seul restaurant scolaire, avec les repas de substitution, les pique-niques, le stock de secours et le matériel mis à disposition. Une dévolution en lots séparés rendrait l'exécution techniquement difficile, en dissociant la composition des menus, la gestion des régimes particuliers et les livraisons sur un site unique, et financièrement plus coûteuse, en multipliant les livraisons et les matériels (article L. 2113-11 du code de la commande publique). Il ne comporte ni tranche, ni prestation supplémentaire éventuelle. Les variantes ne sont pas autorisées.

4. Dossier à remettre

La langue de la candidature et de l'offre est le français. Les pièces rédigées dans une autre langue sont accompagnées d'une traduction en français. La monnaie est l'euro. Les offres restent valables 120 jours à compter de la date limite de remise.

4.1 Candidature

- Lettre de candidature et déclaration sur l'honneur relative aux interdictions de soumissionner : formulaire DC1 et DC2, ou documents équivalents, ou DUME.
- Identification de l'opérateur et, le cas échéant, des membres du groupement ; chiffre d'affaires global et chiffre d'affaires concernant les prestations comparables, sur les trois derniers exercices disponibles.
- Références de prestations comparables exécutées au cours des trois dernières années, avec objet, période, montant et destinataire. Les entreprises nouvellement créées peuvent présenter tout moyen approprié démontrant leurs capacités.
- Moyens humains et techniques affectables à la production, au transport en liaison froide et à la continuité du service. Justificatif d'agrément sanitaire de la cuisine proposée ou justification documentée d'un régime de dispense ou de dérogation légalement applicable.

Aucun chiffre d'affaires minimal n'est imposé. L'acheteur apprécie les capacités au regard de l'objet et de l'importance du marché. Le candidat qui s'appuie sur les capacités d'un autre opérateur justifie de leur disponibilité. Les pièces accessibles gratuitement à l'acheteur peuvent être remplacées par leurs coordonnées d'accès précises.

4.2 Offre

- Acte d'engagement complété et BPU renseigné pour toutes les lignes. La signature est exigée du seul attributaire avant notification.
- DQE complété avec les six prix unitaires HT initiaux du BPU, sans modification des quantités estimatives des trois périodes fixées par la commune.
- Mémoire technique décrivant les moyens effectivement mobilisés pour ce marché, dans l'ordre des sous-critères de l'article 5. Il comprend les annexes de réponse du CCTP, les justificatifs annoncés et les engagements chiffrés.
- Exemples de menus sur une période scolaire, avec produits de qualité et plats végétariens faits en cuisine.

Le candidat fournit les menus de la période scolaire n° 3, en identifiant les plats principaux végétariens, dont au moins quatre sont préparés dans sa cuisine à partir de produits bruts, et explique leur adaptation aux enfants. Ces exemples permettent d'apprécier la variété ; le minimum d'exécution reste celui du CCTP.

4.3 Groupements et sous-traitance

Les opérateurs peuvent candidater seuls ou en groupement, sans forme imposée. Le mandataire représente les membres. Les capacités s'apprécient globalement. L'offre précise les prestations sous-traitées, les sous-traitants connus et leurs conditions de paiement ; leur acceptation et l'agrément de leurs conditions de paiement interviennent selon le code de la commande publique.

5. Jugement des offres

Après examen des candidatures, les offres sont appréciées sur 100 points selon les seuls critères ci-dessous. Les offres irrégulières, inacceptables, inappropriées ou anormalement basses sont traitées conformément au code de la commande publique.

Critère ou sous-critère	Points	Éléments examinés
Prix	50	Total HT du DQE sur 36 mois, deux reconductions comprises, aux prix initiaux du BPU.
Qualité nutritionnelle et variété des menus	10	Équilibre sur le cycle, grammages par âge, diversité des recettes, adaptation aux convives et qualité des fiches techniques.
Repas végétariens	10	Variété, qualité nutritionnelle, acceptabilité pour les enfants et proportion documentée de plats préparés dans la cuisine.
Qualité et traçabilité des denrées	10	Engagements affectés au marché sur le bio et les autres produits éligibles au sens des lois EGAlim et Climat et Résilience, preuves et fraîcheur.
Performances environnementales et approvisionnements directs	10	Saisonnalité, réduction des emballages, organisation des livraisons et des retours, approvisionnements directs et moyens de preuve.
Lutte contre le gaspillage alimentaire	10	Diagnostic, mesures, calendrier, adaptation des quantités, actions pédagogiques et suivi des résultats.

5.1 Note de prix

Note = 50 × (montant HT le plus bas des offres retenues pour le classement / montant HT de l'offre examinée). Le total résulte, pour les six postes, des quantités cumulées des trois périodes multipliées par les mêmes prix unitaires HT initiaux. Aucune hypothèse d'indexation future n'est appliquée pour la comparaison. En cas d'erreur de report ou de calcul, les prix du BPU prévalent ; l'acheteur recalcule le DQE et peut demander confirmation dans le respect des règles de régularisation. Si une offre à total nul est légalement admise, elle reçoit 50 points et les offres à total positif 0 point.

5.2 Notes de qualité

Chaque sous-critère de qualité est noté de 0 à 5, puis multiplié par deux : 0 = absence de réponse exploitable ; 1 = réponse très insuffisante ; 2 = réponse partielle ou peu étayée ; 3 = réponse satisfaisante, précise et adaptée ; 4 = réponse très satisfaisante, étayée et assortie de moyens crédibles ; 5 = réponse excellente, complète et démontrée. L'appréciation porte sur la pertinence et la crédibilité des engagements, pas sur le volume du mémoire.

Les moyens généraux de l'entreprise sont pris en compte uniquement s'ils sont affectés à l'exécution de ce marché. Aucune préférence n'est accordée au titulaire sortant, à une implantation géographique ou à une origine régionale ou française. Les labels ou preuves équivalentes sont appréciés selon les règles applicables.

La note finale est la somme des six notes. En cas d'égalité, l'offre ayant la meilleure note totale de qualité est classée première, puis celle ayant la meilleure note de qualité nutritionnelle, puis celle ayant le prix HT le plus bas. Une égalité persistante est départagée par tirage au sort consigné au rapport d'analyse.

6. Dépôt et échanges pendant la consultation

Le dossier de consultation comprend le présent RC et son attestation de visite, l'acte d'engagement, le CCAP, le CCTP et ses annexes, le BPU et le DQE. Les documents internes de préparation de la commune ne font pas partie du dossier publié.

Le dossier est disponible gratuitement sur le profil d'acheteur : https://marchespublics596280.fr.

L'identification lors du téléchargement est recommandée pour recevoir les précisions et modifications. Les questions sont déposées sur ce profil au plus tard sept jours calendaires avant l'échéance ; les réponses utiles sont adressées à tous au plus tard six jours avant l'échéance. En cas de modification importante ou de réponse tardive nécessitant un délai supplémentaire, la date de remise est reportée de manière proportionnée.

La visite du restaurant scolaire est facultative. Le candidat qui le souhaite la demande sur le profil d'acheteur au plus tard le 13 novembre 2026. La commune propose à chaque demandeur un créneau, dans les mêmes conditions pour tous, et délivre l'attestation annexée au présent RC.

6.1 Dépôt électronique

L'offre complète est déposée sur le profil d'acheteur avant le 30 novembre 2026 à 12 h. L'horodatage du profil fait foi. Les fichiers doivent être lisibles, exempts de programme malveillant et clairement nommés. Les formats PDF, DOCX et XLSX sont acceptés ; les documents signés doivent conserver un format permettant la vérification de la signature. Aucun dépôt par simple courriel n'est admis.

Le candidat conserve l'accusé de réception et anticipe la durée de téléversement. En cas de dépôts successifs, seul le dernier pli reçu dans les délais est ouvert ; il doit donc être complet. Une copie de sauvegarde peut être transmise selon les modalités réglementaires en vigueur, avec identification du candidat, du marché et la mention « copie de sauvegarde », à la mairie, 1 rue des Fusillés, 59320 Emmerin, dans le même délai. Son ouverture n'intervient que dans les cas prévus par les textes.

6.2 Signature et attribution

La signature de l'offre au stade du dépôt n'est pas obligatoire. L'attributaire transmet les justificatifs permettant de vérifier l'absence d'interdiction de soumissionner et les pouvoirs du signataire dans le délai fixé par l'acheteur. À défaut, l'acheteur peut solliciter l'opérateur classé suivant.

L'acte d'engagement de l'attributaire et ses annexes financières sont signés avant notification. Lorsqu'une signature électronique est utilisée, elle doit être conforme aux exigences du règlement eIDAS et de la réglementation française applicable à la commande publique. La seule image d'une signature manuscrite n'est pas une signature électronique. L'acheteur peut organiser une signature manuscrite sur le document final identique à l'offre retenue.

7. Renseignements et recours

Les renseignements administratifs et techniques sont demandés exclusivement par le profil d'acheteur. La commune peut déclarer la procédure sans suite pour un motif d'intérêt général et en informe les candidats.

Le tribunal administratif de Lille est compétent. Les voies et délais de recours applicables sont ceux du code de justice administrative, notamment le référé précontractuel avant la signature et le référé contractuel dans les conditions prévues par ce code. Les actes de la procédure sont contestables selon les voies de droit ouvertes à leurs destinataires et aux tiers concernés.

Annexe au RC — Attestation en cas de visite

Préparation et livraison de repas en liaison froide pour la restauration scolaire et les ALSH de la commune d'Emmerin.

Renseignement	À compléter
Entreprise ou groupement	
Personne présente et fonction	
Courriel et téléphone	
Date et heure de la visite	
Représentant de la commune	

La commune atteste que le candidat désigné ci-dessus a visité le restaurant scolaire, 3 rue du Maire Castel à Emmerin, et a pu examiner les accès, les installations, les matériels et les contraintes utiles à la préparation de son offre.

La présente attestation certifie la visite. Elle ne vaut ni validation de l'offre ni engagement d'attribution. Les réponses ayant une incidence sur la consultation sont diffusées à tous les candidats par le profil d'acheteur.

Fait à Emmerin, le :

Pour la commune	Pour le candidat