



**Fourniture et livraison  
de repas en liaison froide  
aux restaurants scolaires municipaux et aux restaurants  
du Pôle enfance : multi accueil et accueil périscolaire**

**REGLEMENT DE LA CONSULTATION**

**Marché de fournitures et de services**

**Procédure adaptée**

**Soumise aux dispositions du code des marchés publics en vigueur**

**Date limite de réception des offres :**

**[Le 30/06/2026 à 12 heures 00](#)**

**2026-004**

## **Article préliminaire : La dématérialisation de la commande publique**

Depuis le 1<sup>er</sup> octobre 2018, la procédure de passation est entièrement dématérialisée. Cela implique notamment que tous les échanges, qui surviennent au cours de la procédure de passation seront réalisés via le profil acheteur de la Commune de DOUVIRIN ( <https://marchespublics596280.fr> ).

Ces échanges comprennent :

- la mise à disposition des documents de la consultation
- la réception des candidatures et des offres
- tous les échanges avec l'entreprise candidate (questions / réponses)
- les notifications des décisions (lettre de rejet, attribution)

L'attention des candidats est attirée sur le fait que toute offre remise sous format papier ou sur une clé USB sera considérée comme irrégulière et rejetée.

Les candidats peuvent consulter « le guide très pratique de la dématérialisation des marchés publics » (version 4. 2020) à destination des opérateurs économiques sur le site de la DAJ.

## **Article 1 : Objet et étendue de la consultation**

### **1.1 - Objet de la consultation**

La présente consultation porte sur la fourniture et la livraison des repas en liaison froide et de prestations alimentaires diverses aux écoles municipales, au pôle enfance (multi accueil, accueil périscolaire et aux centres de loisirs) ainsi qu'au personnel communal, aux stagiaires et aux éventuels intervenants extérieurs.

Les repas seront livrés avec leurs compléments afin que le personnel communal procède à leur mise en valeur.

Les repas seront fournis pendant les périodes scolaires et pendant les vacances scolaires en ce qui concerne la garderie, les centres de loisirs et le multi accueil, le personnel communal, les stagiaires et les éventuels intervenants extérieurs.

Le marché sera composé de deux lots :

Lot 1 : repas enfants et repas adultes

Lot 2 : repas et goûters bébés de préférence bio (Goûters à partir de 4 mois)

A titre informatif :

**Le nombre annuel de repas du lot 1 est globalement estimé à :**

- 54 700 Repas pour les maternelles et primaires
- 6 500 Repas adultes

**Le nombre annuel de repas du lot 2 est estimé à :**

- 1 000 Repas bébés (repas mixés à partir de 3 mois jusqu'à 12 mois)
- 1 300 Repas moyens (repas moulinsés de 12 mois à 18 mois)
- 3 650 Repas grands (repas morceaux pour les plus de 18 mois)

**Le nombre annuel de goûters du lot 2 est estimé à :**

- 2 300 goûters grands deux composants et 4 000 goûters bébés trois composants.

Ces chiffrages approximatifs ne devront pas être considérés comme un minimum ni comme un maximum à atteindre.

**Il est à noter que** : La Commune souhaite continuer sa campagne de sensibilisation aux produits bios et appréciera que le candidat quantifie le pourcentage réservé à l'introduction du bio dans les menus ainsi que le pourcentage de produits issus des circuits courts (produits locaux).

Conformément à la loi Egalim et à son décret d'application N° 2019-351 du 23 avril 2019, « un menu végétarien sera servi dans toutes les cantines au moins une fois par semaine ».

Par ailleurs, en application de la loi N° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire comportant des dispositions en matière de développement durable, « l'acheteur public, dès qu'il est possible, doit limiter la consommation de plastique à usage unique, la production de déchets et privilégier les biens issus du réemploi ou qui intègrent des matières recyclées ».

Les efforts des soumissionnaires pour se conformer à cette disposition seront à préciser dans leur mémoire technique.

### 1.2 - Nomenclature communautaire

La classification principale conforme au vocabulaire commun des marchés européens (CPV) est :  
- Repas pour les scolaires - 15894210-6 et repas pour les crèches – 55521200.

## **Article 2 : Conditions de la consultation**

### 2.1 - Durée du marché - Délais d'exécution

Le présent marché est conclu pour un an à compter du 1<sup>er</sup> septembre 2026 sans possible reconduction.

### 2.2. - Variantes

La variante autorisée : repas bio 100%.

### 2.3 - Délai de validité des offres

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

### 2.4 - Mode de règlement du marché et modalités de financement

Les sommes dues au titulaire du marché sont payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des factures ou des demandes de paiement équivalentes, conformément aux règles de la comptabilité publique.

## **Article 3 : Contenu du dossier de consultation**

Contenu du dossier de consultation :

- Le présent règlement de consultation
- Acte d'engagement (ATTRI 1)
- Les DC1 et DC2

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'apporter des modifications de détail au dossier de consultation. Ces modifications devront être reçues par les candidats au plus tard 10 jours avant la date limite de réception des offres. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever aucune réclamation à ce sujet.

Si, pendant l'étude du dossier par les candidats, la date limite de réception des offres est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

Fourniture et livraison de repas en liaison froide aux restaurants scolaires et aux restaurants du pôle enfance  
2026-004

## **Article 4 : Présentation des candidatures et des offres**

Les candidatures et les offres des candidats seront entièrement rédigées en langue française et exprimées en EUROS HT et TTC.

Il est rappelé que le signataire doit être habilité à engager la société.

Les documents relatifs à la candidature et les documents relatifs à l'offre doivent être transmis **par voie électronique**.

### **4.1. Documents à produire concernant la candidature**

Renseignements concernant la situation propre de l'entrepreneur, du fournisseur ou du prestataire de services et renseignements et formalités nécessaires pour l'évaluation de la capacité économique, financière et technique minimale requise en vue de la sélection des candidats, soit :

- \*Lettre de candidature (DC1)
- \*Déclaration du candidat (DC2) : En cas de candidature groupée, ce document est rempli par chaque membre du groupement
- \*Les documents relatifs aux pouvoirs de la personne habilitée pour engager la société, si la personne signataire n'est pas le représentant légal de la société
- \*Certificats de qualifications professionnelles ou preuve de capacité du candidat par rapport à l'objet du présent marché apportée par tout moyen
- \*Agrément vétérinaire
- \*Références pour des prestations similaires : présentation d'une liste de marchés exécutés au cours des 3 dernières années précisant le montant, la date ainsi que le contenu détaillé des missions
- \*Les attestations d'assurance en cours de validité
- \*Les recommandations du GEM-RCN

Avant de procéder à l'examen des candidatures, si l'on constate que des pièces visées ci-dessus sont manquantes ou incomplètes, le pouvoir adjudicateur peut décider de demander à tous les candidats concernés de produire ou compléter ces pièces.

Le candidat proposé pour l'attribution du marché devra fournir, dans les cinq jours calendaires suivant la réception de la lettre l'en informant les pièces prévues aux articles D.8222-5 ou D.8222-7 et D.8222-8 du Code du travail ainsi que les attestations et certificats délivrés par les administrations et organismes compétents prouvant que le candidat a satisfait à ses obligations fiscales et sociales ou documents équivalents en cas de candidat étranger. En cas de non-production dans les délais impartis, son offre sera rejetée.

### **4.2. Documents à produire concernant l'offre :**

- L'Acte d'Engagement (A.E.) : à compléter par le représentant de la société
- Détail Quantitatif Estimatif (DQE)
- Un mémoire technique intégrant impérativement les éléments suivants (**pour les repas lot 1**) :
  - **plan alimentaire** : le candidat établira un plan alimentaire et des menus sur 5 semaines, (1 pour les écoles maternelles et élémentaires et 1 pour les centres de loisirs), avec détail des menus, gammes employées, grammage proposé par portion, nature/origine/mode d'élaboration et quantification du pourcentage du recours aux produits frais, bio ou locaux, élaboré à partir de produits congelés, provenant de

l'industrie agroalimentaire /caractéristiques des produits proposés par composante (viande, poisson, légumes, produits biologiques, produits frais, de saison, pâtisserie...), le nombre de plats protidiques, le nombre de repas BIO par semaine et les éléments d'accompagnements

- **qualité des produits** : le candidat détaillera sous forme de tableau l'origine et les spécifications des denrées utilisées pour la confection des repas (viandes rouges et volailles, poissons, légumes, fruits, produits laitiers)
- **livraison** : mode opératoire de l'unité de production aux sites de livraison, mesures d'urgence en cas de difficulté, moyens mis en œuvre pour respecter les horaires, pour réapprovisionner en nombre et remplacer les repas éventuellement refusés ou manquants
- **pique-nique et menu de secours** : le candidat établira 2 exemples de pique-nique pour la période estivale et 2 exemples de menu de secours (avec et sans réchauffage)
- **la garantie de suivi** : contrôles internes, démarche qualité de la société et du souci de l'environnement, lutte contre le gaspillage alimentaire et mesures mises en place pour le suivi des prestations et des dispositions réglementaires en matière de développement durable.
- **les animations** : plan annuel précisant la période, le thème, les menus envisagés et les supports pédagogiques et ludiques éventuels inclus dans la prestation
- **la formation** des personnels communaux : période et durée des stages, le contenu, les sites de formation, un planning prévisionnel sur un an.

Le mémoire technique pour les **repas et goûters du lot 2** :

-**plan alimentaire** : le candidat établira un plan alimentaire et des menus sur 5 semaines avec détails des menus en fonction de l'âge, provenance des produits, gammes employées, caractéristiques des produits proposés par composante (viande, poisson, légumes, produits biologiques, produits frais, de saison), nature/origine/mode d'élaboration et quantification du pourcentage du recours aux produits frais, bio ou locaux, élaboré à partir de produits congelés, provenant de l'industrie agroalimentaire /caractéristiques des produits proposés par composante (viande, poisson, légumes, produits biologiques, produits frais, de saison, pâtisserie...), le nombre de plats protidiques, le nombre de repas BIO par semaine, les éléments d'accompagnements et la valorisation des plats et la composition des goûters selon l'âge

- qualité des produits** : le candidat détaillera sous forme de tableau l'origine et les spécifications des denrées utilisées pour la confection des repas (viandes rouges et volailles, poissons, légumes, fruits, produits laitiers), les engagements nutritionnels
- **livraison** : mode opératoire de l'unité de production aux sites de livraison, mesures d'urgence en cas de difficulté, moyens mis en œuvre pour respecter les horaires, pour réapprovisionner en nombre et remplacer les repas éventuellement refusés ou manquants le jour J et possibilité d'augmenter ou de réduire le nombre de repas prévus sous 48 heures avant la livraison
- **la garantie de suivi** : contrôles internes, démarche qualité de la société, mesures mises en place pour le suivi des prestations et assurer la sécurité alimentaire, en matière de lutte contre le gaspillage ainsi qu'en matière de développement durable.

Une attention toute particulière devra être apportée par le candidat sur le contenu des éléments définis ci-dessus, le mémoire technique devra impérativement les reprendre sous peine de minoration de la note technique. La diversité des menus sera appréciée.

Le candidat pourra apporter tout renseignement complémentaire qu'il jugera nécessaire à l'appui de son mémoire technique.

## **Article 5 : Obligations du titulaire**

### **Livraison :**

Le prestataire assurera la livraison des repas avec un véhicule frigorifique agréé et dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire pour tout matériel utilisé. Les livraisons s'effectueront chaque matin avant 9h00 et ce, cinq (5) jours par semaine.

Les points de livraison sont les suivants : Restaurant scolaire rue des Poulbots ; restaurant scolaire de l'école des Capucines place de la Carolle et au restaurant du pôle enfance, rue Léonce Cuvillier.

Si le prestataire prévoit **la livraison des repas durant des heures nocturnes**, il devra veiller impérativement, à ce que les **livraisons s'effectuent dans le respect de la tranquillité des riverains**.

Un bon de livraison sera établi chaque jour pour chaque point de livraison.

Le titulaire s'engage à fournir, en cas de besoin, sur demande de la Collectivité, des repas différents adaptés aux enfants dont les convictions religieuses ou culturelles leur interdiraient des aliments présentés au menu.

Le titulaire s'engage à prêter à titre gratuit le matériel (micro-onde, four monophasé au restaurant du pôle enfance et triphasé pour la cantine des Poulbots) en cas de panne du matériel existant.

Le titulaire s'engage à livrer les repas des centres de loisirs dans un rayon de 200 (Deux cents) kilomètres.

Le titulaire s'engage à livrer les repas aux restaurants scolaires (lot 1) suivant les effectifs communiqués par la Collectivité et à **répondre aux fluctuations d'effectifs le jour même avant 11 heures (repas manquants livrés non congelés à cuisson rapide)**. En cas de livraison insuffisante ou de retard excessif, la commune pourra pourvoir au complément de repas aux frais du titulaire et ne supportera pas le coût des repas manquants ou livrés hors délai. Un titre de recette sera émis à l'encontre du titulaire.

**Le titulaire s'engage à fournir les menus sous format PDF à l'adresse mail fournie par les services concernés.**

### **Structure des repas :**

Les repas du lot 1 comprendront **obligatoirement 5 composants (hors repas végétariens) :**

Une entrée ou un hors d'œuvre ou un potage

Un plat protidique (viandes, poissons, œufs)

Garniture de légumes et un féculent

Un fromage varié (frais, à la coupe, ou emballé) avec interdiction pour les moins de 5 ans de servir un fromage au lait non pasteurisé.

Un dessert varié (fruit frais de saison principalement, yaourt, dessert lacté, pâtisserie). Le fromage ne devra, en aucun cas, être substitué par un 2<sup>ème</sup> dessert.

**Les ingrédients complémentaires** tels que : sel, poivre, mayonnaise, ketchup, assaisonnement, gruyère râpé, beurre, crème fraîche, œufs, huile à friture, vinaigre, échalotes, oignons, ail, cornichons, laurier et serviettes en papier seront livrés en **quantité suffisante** dans le délai de 24 heures suivant la demande expresse de la commune.

Fourniture et livraison de repas en liaison froide aux restaurants scolaires et aux restaurants du pôle enfance  
2026-004

La cuisine centrale devra répondre aux normes européennes et françaises en vigueur.

**Les menus :**

La Commune approvisionnera les restaurants scolaires en boissons et en pain. Néanmoins, il pourra être fait appel au titulaire en cas d'absence ou d'empêchement du fournisseur habituel.

Tout changement dans la composition des menus devra être motivée et ne pourra être tolérée qu'à raison d'une (1) fois par mois et en aucun cas contrevenir aux règles d'équilibre alimentaire ainsi qu'aux normes qualitatives et quantitatives que le titulaire s'oblige à respecter. La Commune devra en être avisée.

Le titulaire se prêtera à toutes les vérifications que la Commune pourra exercer sur les mets servis. Il s'engage à livrer des produits de qualité bactériologique conforme à la législation en vigueur.

Concernant les menus du lot 1 : une commission municipale « Menus » composée de la municipalité et du titulaire (présence obligatoire) se réunira avant chaque période de vacances scolaires aux dates et horaires convenus par la Commune.

Pour le repas pique-nique du lot 1 : le prestataire présentera ses projets de menus, qui seront validés par la Commune.

Ces repas pique-nique seront composés d'un sandwich avec un élément protidique (pain sous forme de baguette, triangle, pain de mie ou viennois), un fromage et un laitage ou un fruit, et un paquet de chips par enfant. Le prestataire s'engage à répondre au besoin dans un délai de 48 heures suivant la commande de la Commune.

Pour les repas bébés (lot 2) : le prestataire prendra en compte les recommandations nutritionnelles mises en place par le ministère de la santé et les institutions concernées. Les menus seront établis conformément aux recommandations relatives à la nutrition du GPEM/DA du 6 mai 1999, rééditées par le GEM-RCN en juin et octobre 2011, en août 2013 et juillet 2015. Toutes révisions de ces recommandations devront être prises en compte.

Le prestataire s'engage à fournir des repas suivant 3 types de prestations avec prédominance du Bio :

Prestation bébés 3 mois à 12 mois : 3 composants, texture mixée

Prestation moyens à partir de 12 mois : 3 composants, texture moulinée

Prestation grands à partir de 18 mois : 5 composants, texture morceaux.

Pour le goûter bébés : le prestataire devra s'engager à fournir des goûters spécifiques et destinés aux nourrissons de 4 à 12 mois, qui devront se composer d'une compote et des goûters destinés aux bébés à partir de 12 mois, qui devront comprendre 2 composants : un laitage et une compote.

Les préparations à base de soja ne seront jamais proposées aux enfants de moins de trois ans, ni les préparations à base d'édulcorants.

De même, conformément à la circulaire préfectorale 2019-40 sur la consommation de fromage au lait cru par les jeunes enfants, le fromage non pasteurisé ne devra pas être servi aux enfants de moins de 5 ans.

Il sera servi à chaque enfant la quantité qui lui est nécessaire en fonction de son âge et de son activité, sans excès mais sans insuffisance.

Pour les deux lots : un stock de « dépannage », type conserves, plats préparés ou petits pots de bébés devra être prévu en quantité suffisante en cas d'éventuel imprévu de livraison ou de pénurie (l'effectif moyen journalier estimé étant de 250 repas pour les restaurants scolaires et 35 repas bébés pour le centre multi-accueil).

#### **Suivi par un technicien du titulaire (lot 1) :**

Le technicien assumera plusieurs missions : conseil au personnel communal sur la mise en valeur, contrôle de l'hygiène et des prélèvements, formation du personnel (une session par année sur la réglementation, l'hygiène, la nutrition, l'organisation de travail), veiller au règlement immédiat des variations d'effectifs, contrôle des stocks de produits complémentaires, contrôle des températures, participation aux journées à thèmes et approvisionnement des repas complémentaires avant 11 heures sur demande de la Commune.

Le titulaire s'engage à mettre à disposition du restaurant scolaire, sur demande expresse de la Commune, le personnel formé et opérationnel nécessaire à son fonctionnement (notamment en cas d'absence fortuite du personnel communal) dans le délai de 24 heures suivant la demande de la Commune à défaut les pénalités seront appliquées (article 9).

#### **Article 6 : Prix**

Les candidats devront indiquer, dans leur descriptif estimatif, les prix annuels qu'ils entendent pratiquer pour la totalité de leurs prestations.

Leur étude devra faire apparaître le prix unitaire, hors taxes et toutes taxes comprises, des repas en distinguant de manière apparente, les prix maternels, primaires, prix des repas bébés et le prix adultes.

Pour les repas pique-nique, le prix unitaire devra être mentionné dans le bordereau de remise des prix.

**Le devis** constituera **la pièce de référence** des parties lors de la signature du marché.

#### **Article 7 : Dispositions financières**

Au regard du contexte économique actuel, et en vertu de l'article R.2112-13 du Code de la commande publique, les prix pourront être révisés trimestriellement en cours de marché selon le procédé suivant :

$P = P_0 (M/M_0)$

P = Prix unitaire révisé

P<sub>0</sub> = Valeur de P à la dernière révision. Pour la première révision, P<sub>0</sub> est le prix indiqué dans le BPU.

M = Dernier indice mensuel des prix à la consommation – ensemble des ménages, connu au moment de la révision

M<sub>0</sub> = Valeur de M à la dernière révision. L'indice de démarrage étant celui qui a permis de fixer le prix indiqué sur le BPU.

Les prestations seront facturées au taux de TVA en vigueur au moment de la facturation.

Au début de chaque mois, le titulaire remet à la Collectivité un état récapitulatif général valant facture pour le mois précédent.

Cet état fera apparaître :

Le nombre de repas servis **par point de livraison** en détaillant le nombre de repas bébés selon les textures et le nombre de goûters (lot 2) et le nombre de repas maternels, primaires et adultes (lot 1).

Le prix de chaque repas HT et TTC  
Le montant total dû pour le mois HT et TTC  
Le montant de la TVA en vigueur

Lot 1 : En cas de recours à la mise à disposition exceptionnelle de personnel, le titulaire remettra à la Collectivité une facture détaillée distincte en faisant apparaître le taux horaire appliqué. Celle-ci devra correspondre au tarif fixé et prédéfini dans le bordereau de remise de prix du présent marché.

Après vérification de cet état, la Collectivité arrête le montant correspondant dont le mandatement doit être effectué dans les 30 (trente) jours de la réception de la facture. A défaut, le titulaire pourra prétendre de plein droit aux intérêts moratoires.

Est désigné comme comptable chargé du paiement :

M ou Mme le Receveur Municipal de BETHUNE  
Trésorerie Municipale, 85 rue Georges Guynemer, BETHUNE

La Collectivité se libèrera des sommes dues au titulaire en créditant le compte indiqué dans l'acte d'engagement.

Dans le cas où le titulaire devrait modifier sa domiciliation bancaire en cours de marché, il lui appartient d'avertir la Collectivité dans les plus brefs délais et de lui transmettre le nouveau RIB afin que les virements au nouveau compte interviennent dès le mandatement suivant.

### **Article 8 : Vérification de l'exécution de la prestation**

#### **Contrôle exercé par la Collectivité :**

La Collectivité peut à tout moment, et sans se référer au titulaire, procéder à tous les contrôles qu'elle jugerait nécessaires à la bonne exécution de la prestation.

Ces contrôles pourront porter sur la qualité nutritionnelle et sur les quantités des repas, sur le respect de la chaîne de froid, de la salubrité et de la réglementation en vigueur.

Un contrôle systématique sera effectué par l'agent de restauration à chaque arrivage des denrées sur la fraîcheur, la qualité, la quantité des dites denrées. Les produits surgelés ou congelés et sous vide devront obligatoirement porter une date limite de consommation. Aucun dépassement de cette date ne sera autorisé.

La traçabilité sur l'origine des produits et des denrées alimentaires devra être respectée.

#### **Contrôle par l'intermédiaire d'agents spécialisés :**

Pour exercer les contrôles prévus ci-dessus, la Collectivité peut, à tout moment, faire appel à un service ou à un agent spécialisé, aux frais du titulaire, notamment :

La Direction Départementale de la protection des populations  
Le Service de la Répression des fraudes et du contrôle qualité  
La Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale  
L'Institut PASTEUR

Les interventions à la demande de la Collectivité ne font pas obstacle aux interventions que les agents officiels décideraient de leur propre initiative.

## **Article 9 Sanctions**

Le titulaire est tenu de remédier dans les 24 heures aux observations qui lui seront formulées par la Collectivité. Par dérogation aux CCAG, les prestations sont considérées comme non conformes dans les conditions définies ci-après et donneront lieu à l'application des mesures énoncées aux alinéas 1 et 4 du présent article.

**1) Sanctions pécuniaires :** Faute par le titulaire de ne pas remplir les obligations qui lui sont imposées par le présent marché (article 5), des pénalités pourront lui être infligées, sans préjudice, s'il y a lieu, des dommages et intérêts ou de l'application des alinéas 2 et 3 du présent article.

En cas de livraison insuffisante, de livraison tardive des repas, ou en cas de modification dans la composition des menus au-delà d'une fois mensuelle tolérée, la sanction pécuniaire sera appliquée comme suit : entre deux et cinq fois : 50% des repas du jour et au-delà des cinq fois 100% des repas du jour.

A défaut de mise à disposition du personnel nécessaire au fonctionnement du restaurant scolaire, une pénalité équivalente au taux horaire du smic sera appliquée le temps de la carence.

**2) Mise en régie provisoire :** Dans le cas où la Collectivité constaterait une négligence extrême dans la manière de servir ou une interruption générale ou partielle de service, elle impartit un délai de 24 heures au titulaire soit pour mettre fin à tous les abus ou manquements, soit pour reprendre le service.

A l'expiration de ce délai, si ces prescriptions ne sont pas respectées, la Collectivité pourra ordonner la mise en régie immédiate.

La Collectivité aura alors le droit, sans aucune formalité, et aux frais du titulaire, d'exécuter le service jusqu'à ce qu'elle soit en mesure de prendre une décision définitive.

**3) Déchéance :** En cas de faute d'une particulière gravité, la Collectivité peut, outre les sanctions mentionnées aux alinéas 1 et 2 du présent article, prononcer la déchéance du titulaire dans les cas suivants :

\*Si le titulaire interrompt le service dont il a la charge et si dans un délai de cinq jours à dater du jour où aura commencé la mise en régie immédiate, et sauf cas de force majeure, si le titulaire n'a pas fait preuve qu'il est en mesure de reprendre son service.

\*Si le titulaire ne se conforme pas aux obligations qui lui incombent du fait du présent RC et si après une mise en demeure de s'y conformer, à la fin du délai fixé, le titulaire n'a pas déféré à cette mise en demeure.

Les conséquences de la déchéance seront à la charge du titulaire.

**4) Résiliation :** Le titulaire encourra la résiliation s'il n'est pas en mesure de reprendre son service. En cas de décès du titulaire, le marché sera résilié de plein droit sans indemnité, sauf si le représentant légal de la Collectivité, accepte les offres qui peuvent être faites par les héritiers pour la continuation du service.

Le marché sera également résilié de plein droit sans indemnité :

\*En cas de faillite de l'entreprise ou de liquidation de biens, sauf si le représentant de la Collectivité, accepte, dans l'éventualité où le Syndic aurait été autorisé par le Tribunal à continuer l'exploitation du service, les offres qui peuvent être faites par le dit Syndic pour la continuation dudit service.

\*En cas de règlement judiciaire si l'entreprise n'est pas autorisée à continuer l'exploitation du service.

## **Article 10 : Assurances du titulaire**

Le titulaire déclare être assuré auprès d'une compagnie notoirement solvable pour la responsabilité civile. Le titulaire fait son affaire de tous les risques et litiges pouvant provenir de son fait. La responsabilité de la Commune ne pourra être recherchée à ce titre.

Le titulaire est seul responsable vis-à-vis des tiers de tous accidents, dégâts et dommages de quelque nature qu'ils soient, résultant de son service.

Le titulaire sera assuré de manière à couvrir la responsabilité qu'il pourra encourir notamment en cas d'intoxication alimentaire et/ou d'empoisonnement pouvant survenir du fait de son exploitation.

## **Article 11 : Sélection des candidatures et jugement des offres**

### **12.1. Sélection des candidatures**

Au vu des éléments produits au titre de la candidature, les candidats qui ne peuvent soumissionner à un marché en application des dispositions de la législation en vigueur, ne produisent pas les pièces exigées ou ne disposent pas des capacités professionnelles, techniques ou financières pour exécuter les prestations seront éliminés.

### **12.2. Jugement des offres**

Le jugement est effectué dans les conditions prévues aux dispositions du décret susmentionné et donne lieu à un classement des offres. Sur la base des critères énoncés ci-après, l'offre économiquement la plus avantageuse sera retenue. Critères de jugement des offres :

#### 1 - Valeur technique (60 %) 55 points

La valeur technique est évaluée sur la base des éléments de réponse obligatoires du mémoire technique demandé au candidat selon les éléments précités à l'article 4.2 :

Pour le lot 1: Mémoire technique (sept éléments sous notés comme suit :  
15+15+10+5+5+5+5=60 points)

Pour le lot 2: Mémoire technique (quatre éléments sous notés comme suit :  
20+20+15+5=60 points)

#### 2 - Prix des prestations (40 %) 45 points

La note définitive sera donc l'addition des deux notes pondérées sur un total de 100 points.

L'offre la mieux classée sera donc retenue à titre provisoire en attendant que le candidat produise les certificats et attestations réglementaires.

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité d'engager une phase de négociation avec les candidats après l'analyse des offres.

## **Article 12 : Conditions de transmission des plis**

Les candidats devront remettre leur offre par voie électronique à l'adresse suivante :

<https://marchespublics596280.fr>

Les copies de sauvegarde pourront être transmises sous format informatique (clé USB) ou sous format papier avec la mention « copie de sauvegarde marché N° 2026-004 ne pas ouvrir ».

### • **Contraintes informatiques**

Tout document envoyé par un candidat dans lequel un virus informatique est détecté par la personne publique sera réputé n'avoir jamais été reçu. Aussi, il est conseillé aux candidats d'utiliser un antivirus régulièrement mis à jour.

Les formats de fichiers acceptés par la personne publique sont les suivants : Word, Excel, Powerpoint, et Acrobat Reader.

Conformément au règlement européen 2016/679 du 25 mai 2016 relatif à la protection des données à caractère personnel, à la loi N° 2018-493 du 20 juin 2018 relative à la protection des données personnelles et à son décret d'application en date du 1<sup>er</sup> Août 2018 : « Chaque partie au marché est tenue au respect des règles relatives à la protection des données à caractère personnel, auxquelles elle a accès pour les besoins de l'exécution du marché ».

## **Article 13 : Renseignements complémentaires**

Pour obtenir tous les renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats pourront adresser leur question sur le site susmentionné.

### **Il est important de noter que :**

- 1) Le pouvoir adjudicateur **pourra signer le marché de façon électronique** et que le titulaire pourra, s'il en a la possibilité, signer l'acte d'engagement de façon électronique également (au stade de l'attribution) conformément à l'arrêté du 12 avril 2018 relatif à la signature électronique dans la commande publique.
- 2) Le « 100% » **dématérialisation oblige le pouvoir adjudicateur à passer par la plateforme acheteur de la Commune de DOUVRIN** pour chaque étape : la consultation, les échanges sur d'éventuelles questions pendant la période de consultation, la phase de négociation (le cas échéant), la notification aux candidats rejetés, l'attribution du marché et la publication de ses données essentielles.

Pas de sous-traitance.

## **Article 14 : Voies de recours**

Service auprès duquel les renseignements peuvent être obtenus sur l'introduction des recours :

Fourniture et livraison de repas en liaison froide aux restaurants scolaires et aux restaurants du pôle enfance  
2026-004

Greffe du Tribunal Administratif  
Rue Geoffroy SAINT HILAIRE 59000 LILLE