

COMMUNE DE FERIN



REGLEMENT DE CONSULTATION

MARCHE PUBLIC DE
FOURNITURE DE REPAS EN LIAISON FROIDE
POUR LA RESTAURATION DES ELEVES
DU GROUPE SCOLAIRE SUZANNE LANOY
ET DES CENTRES DE LOISIRS
ET MISE A DISPOSITION DE PERSONNEL

PROCEDURE ADAPTEE

Accord-cadre de service social passé selon une procédure adaptée en
application du 3° de l'article R2123-1 du code de la commande publique

Date et heures limites de réception des offres : 30 octobre 2026, 12h00



SOMMAIRE

Article 1 : Pouvoir adjudicateur/ Acheteur public.....	3
Article 2 : Objet du marché.....	3
Article 3 : Conditions de la consultation.....	3
Article 4 : Lieu d'exécution et de livraison.....	4
Article 5 : Caractéristiques et durée du marché.....	4
Article 6 : Délai de validité des offres.....	5
Article 7 : Modalités de présentation des offres et contenu du pli.....	5
Article 8 : Offres de prix.....	8
Article 9 : Modalités de financement et de paiement.....	8
Article 10 : Comptable assignataire.....	8
Article 11 : Jugement des offres.....	9

Article 1 : Pouvoir Adjudicateur / Acheteur public

Nom du pouvoir adjudicateur : Commune de Férin,
Adresse : rue de Bapaume, 59169 FERIN,
Représentant du pouvoir adjudicateur : par M. le Maire, Michel PEDERENCINO
tél. 03.27.71.50.00, e-mail. mairie@ferin.fr.
Contact : Romain DELINS, tél. 03.27.71.50.00, e-mail. r.delins@ferin.fr.

Article 2 : Objet du marché

La présente consultation a pour objet l'attribution d'un accord-cadre de service social de fournitures de repas en liaison froide pour la restauration des élèves du groupe scolaire de la commune et du centre de loisirs incluant la mise à disposition de personnel.

La commune poursuit sa démarche de développement durable via sa responsabilité en matière de restauration collective et son impact pédagogique de sensibilisation des élèves. A ce titre et en cohérence avec les ambitions nationales de la loi Alimentation, elle collabore avec d'autres communes du territoire, Douaisis Agglo, A PRO BIO et le Conseil Régional des Hauts-de-France pour améliorer la traçabilité et la qualité nutritionnelle des repas. La qualité alimentaire est souvent résumée à qualité sanitaire. Or la qualité d'un aliment résulte bien évidemment de sa qualité sanitaire mais aussi de son goût, de sa texture, du plaisir qu'il procure, de son mode de production, de son histoire, son environnement... Souhaitant s'inscrire dans une alimentation de qualité plus responsable, plusieurs enjeux tels que les modes de production et de commercialisation respectueux de l'environnement et des hommes se sont dégagés, concernant le choix des denrées pour la confection des repas par le prestataire :

- privilégier les produits issus de l'agriculture biologique
- favoriser des circuits de distribution courts
- recourir préférentiellement à des produits d'origine régionale et de saison (pour le bio et le conventionnel).

Accord cadre à bons de commande	1 an	Durée du marché : 3 ans
Nombre de repas minimum	10 000	30 000
Nombre de repas maximum	18 000	54 000

Code CPV principal :
55523100-3 Service de restauration scolaire

Article 3 : Conditions de la consultation

3.1 Procédure de passation

Accord-cadre de service social passé selon une procédure adaptée en application du 3° de l'article R2123-1 du code de la commande publique

3.2 Dossier de consultation

Le dossier de consultation comprend les pièces suivantes :

- Règlement de consultation

RC – marché de restauration scolaire 2027 - 2029

- Acte d'engagement et leurs annexes ;
- Cahier des clauses administratives générales (C.C.A.G);
- Cahier des clauses administratives particulières (C.C.A.P.) ;
- Cahier des clauses techniques particulières (CCTP) ;

3.3 Modification de détail au dossier de consultation

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'apporter au plus tard 7 jours calendaires avant la date limite fixée pour la réception des offres, des modifications de détail au dossier de consultation. 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 ci-dessus est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

3.4 Accès au dossier de consultation :

Le dossier de consultation des entreprises DCE est dématérialisé. Conformément aux articles L.2132-2 et R2132-2 du code de la commande publique fixant les modalités de mise à disposition des documents de la consultation, l'accès aux documents est gratuit, direct, complet et sans restriction. Toutefois, les opérateurs économiques ont toujours la possibilité d'indiquer le nom de la personne physique chargée du téléchargement, ainsi qu'une adresse électronique. L'identification de l'opérateur économique est importante afin que puissent lui être communiquées les modifications et les précisions apportées aux documents de la consultation.

Les candidats qui souhaitent répondre à l'offre devront télécharger le dossier de consultation à l'adresse url suivante :

<https://marchespublics596280.fr>

Les éventuelles modifications seront communiquées par la plateforme à tous les soumissionnaires qui auront retiré le Dossier de Consultation, sous réserve que les coordonnées fournies par le candidat lors du téléchargement soient correctes, et non anonymes.

Il n'est pas prévu de diffusion du dossier de consultation en version papier.

Afin de pouvoir décompresser et lire les documents mis à disposition par la personne publique, les soumissionnaires devront disposer des logiciels permettant de lire notamment les formats suivants :

- .zip - .rar
- .pdf
- .rtf - .doc - .docx
- .xls - .xlsx
- .ppt - .pptx
- .jpg - .png - .tif
- .mp3 - .wav - .mp4

Le report de la date limite de remise des offres pourra intervenir jusqu'à la veille de la date précisée à l'article 7.

Ces modifications seront communiquées par la plateforme à tous les candidats ayant retiré le Dossier de Consultation de façon non anonyme.

Article 4 : Lieu d'exécution et de livraison

Les repas seront livrés à la cuisine du restaurant scolaire, École Suzanne LANOY, Cour de la salle des fêtes, 6 rue de Bapaume à FERIN

Les candidats pourront visiter le site. Cette visite est facultative.

Article 5 : Caractéristiques et durée du marché

Le marché fait l'objet d'un lot unique regroupant la fourniture de repas et la mise à disposition de personnel de service

Le marché sera passé à compter du 1^{er} janvier 2027, pour une durée d'un an reconductible 2 fois. Le marché est reconductible par reconduction tacite.

La durée totale du marché, reconduction comprise, est de trois ans.

La quantité estimée de repas à fournir varie

- ↳ entre 40 et 100 repas de primaires par jour pendant la période scolaire,
- ↳ entre 20 et 80 repas de primaires par jour pendant la période des centres aérés de la Toussaint, février, avril et août,
- ↳ entre 60 et 140 repas de primaires par jour pendant la période du centre aéré de juillet.

Le personnel mis à disposition de la cantine scolaire le sera pour toutes les périodes ci-dessus pendant lesquelles des repas seront servis.

Le personnel mis à disposition de la cantine scolaire dans le marché précédent sera repris. La masse salariale annuelle du personnel fourni par le prestataire actuel se trouve en annexe 1.

Les variantes ne sont pas autorisées.

Article 6 : Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est de 90 jours à compter de la limite fixée pour la réception des offres.

Article 7 : Modalités de présentation des offres et contenu du pli

1) Modalités de présentation des offres :

L'offre devra être transmise uniquement par voie électronique au plus tard le 30 octobre 2026 à 12h00 sur la plateforme <https://marchespublics596280.fr>

Tous les documents devront être rédigés en langue française, ou accompagnés d'une traduction en français, certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté.

Le candidat peut envoyer parallèlement une copie de sauvegarde des documents qui ont fait l'objet de la transmission électronique :

- soit sur support papier,
- soit sur support physique électronique.

La copie de sauvegarde devra être remise dans un pli scellé comportant la mention lisible :

« Copie de sauvegarde ».

Elle doit être envoyée dans les délais impartis pour la remise des candidatures et des offres.

Elle sera ouverte dans les cas suivants :

- Lorsqu'est détecté un programme informatique malveillant (virus) dans la candidature ou l'offre transmise par voie dématérialisée.
- Lorsque les candidatures et les offres transmises par voie dématérialisée ne sont pas parvenues dans les délais impartis de remise, à la condition que la copie de sauvegarde soit arrivée dans les délais de remise (exemple : en cas d'aléa de transmission non imputable au candidat)
- Lorsque la candidature ou l'offre transmise par voie électronique n'a pas pu être ouverte par l'acheteur public.

La copie de sauvegarde ne sera pas ouverte dans les cas suivants :

- Lorsque l'acheteur a mené la procédure d'ouverture du dossier dématérialisé avec succès
- Lorsque la copie de sauvegarde est arrivée hors délai
- Lorsque l'offre dématérialisée n'a pas été déposée sur le profil d'acheteur dans les délais imposés.

Format des fichiers :

Le soumissionnaire est invité à :

- Intituler ses documents de façon claire et ordonnée
- ne pas utiliser certains formats, notamment les ".exe", ou certains outils, notamment les "macros", ...
- faire en sorte que sa candidature et/ou son offre ne soit pas trop volumineuse

Anti-virus :

Les soumissionnaires s'assureront avant la constitution de leur pli que les fichiers transmis ne comportent pas de virus. Si un programme informatique malveillant est détecté par l'acheteur dans un fichier transmis par voie électronique ou bien dans une copie de sauvegarde ouverte régulièrement, il peut être tenté de la réparer par l'acheteur, sans garantie.

Lorsqu'elles sont accompagnées d'une copie de sauvegarde, les offres et les candidatures transmises par voie électronique dans lesquelles un virus est détecté par l'acheteur, ne font pas l'objet d'une réparation. Dans ce cas, la copie de sauvegarde est ouverte. Une fois la réparation réussie, la procédure peut suivre son cours.

Si le fichier ne peut pas être réparé, l'acheteur doit considérer ce document comme nul ou incomplet.

Gestion des hors délais :

Les plis transmis par voie électronique sont horodatés ; tout pli qui parviendrait au-delà de la date et de l'heure limite de dépôt (telles qu'indiquées dans le règlement de consultation), sera considéré comme hors délai.

Il est fortement conseillé aux candidats de ne pas attendre l'heure limite de remise des offres pour envoyer leur dossier dématérialisé.

De plus, il est également conseillé aux candidats de s'exercer à répondre de manière dématérialisée sur la plate-forme via une consultation test.

2) Contenu du pli :

- Le candidat fournira, à l'appui de sa candidature :
 - a. si le candidat est en redressement judiciaire, la copie du ou des jugements prononcés à cet effet,
 - b. DC 1 : Lettre de candidature ou déclaration d'intention de soumissionner, établie sur papier libre, dûment datée et signée et précisant :
 - le nom et l'adresse du candidat ;
 - si le candidat se présente seul ou en groupement ; dans ce dernier cas, désignation des membres du groupement et habilitation donnée au mandataire ;
 - document relatif aux pouvoirs de la personne habilitée à engager le candidat.
 - c. Déclaration sur l'honneur du candidat concernant les motifs d'exclusion de la procédure de passation prévus aux articles L. 2141-1 à L. 2141-11 du Code de la commande publique.
 - d. Déclaration du candidat concernant le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires concernant les fournitures, services ou travaux objet du marché, réalisés au cours des trois derniers exercices disponibles.
 - e. Attestation de police d'assurance pour responsabilité civile et TIAC.
 - f. Bilans et comptes de résultat des trois derniers exercices.
 - g. Déclaration indiquant les effectifs moyens annuels du candidat et l'importance du personnel d'encadrement pour chacune des trois dernières années.
 - h. Un document attestant que l'entreprise a bien répondu aux exigences relatives aux conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective.
 - i. Le candidat fournira au stade de la candidature les attestations des services compétents prouvant que le soumissionnaire est en règle vis-à-vis de :
 - l'administration (Extrait Kbis de moins de 3 mois),
 - la fiscalité (attestation de situation fiscale),
 - la sécurité sociale et de la législation du travail (attestation de vigilance URSSAF datée de moins de six mois).

L'absence de l'une des pièces ci-dessus énumérées pourra entraîner le rejet de la candidature, et de fait l'élimination de l'offre avant analyse.

- Le candidat fournira les éléments de l'offre :
 - a. L'acte d'engagement dûment complété
 - b. Le Bordereau des Prix Unitaires
 - c. Le dossier technique rédigé par le candidat relatif aux procédés et moyens que le candidat se propose d'adopter pour l'exécution de ses prestations, présentant en particulier et au minimum :
 - Les moyens techniques et humains affectés à l'objet du marché
 - Indication des délais de réapprovisionnement en cas d'erreur ou d'insuffisance de qualité
 - Coordonnées et qualifications du représentant technique chargé de suivre toutes les livraisons des points de restauration et de veiller au règlement immédiat des problèmes ponctuels

- Tous les documents et justificatifs énoncés dans le CCTP notamment ceux relatifs à la salubrité et la traçabilité des produits
- Certificats de qualité
- Normes qualité
- Détail du matériel spécifique nécessaire à ce genre de restauration mis à disposition pour le présent marché
- Descriptif du stock tampon de dépannage prévu par le CCTP
- Un exemple de menus sur 4 semaines : 2 semaines types en hiver, 2 semaines types au printemps, spécifiant les produits régionaux et bio régionaux
- Le nombre d'intermédiaires et le nom des intermédiaires des circuits d'approvisionnement pour les produits issus de filières régionales (bio et conventionnelle). Une proposition de tableau support est disponible en annexe 3
- Tout élément qui pourrait paraître pertinent au regard des motivations et exigences de la collectivité : confection d'un repas 100% fait maison, nature des produits (bruts, 4^{ème} gamme, 5^{ème} gamme), propositions d'animations, etc.
- Tout renseignement permettant de juger de la bonne qualité de la prestation proposée.

La remise des offres par les candidats implique leur acceptation sans réserve des clauses du cahier des charges, et plus généralement du contenu du Dossier de Consultation. En remettant leur offre, les candidats se soumettent aux décisions de l'acheteur.

Les offres ne doivent comporter ni ratures, ni surcharges, ni correcteur. En cas de pièces manquantes ou incomplètes, l'acheteur se réserve la possibilité de demander aux candidats concernés de compléter leur dossier de candidature.

Article 8 : Offres de prix :

Le détail des prix figure dans un BPU annexé à l'Acte d'engagement.
L'unité monétaire exigée est l'euro (€).

Article 9 : Modalités de financement et de paiement

Modalités de financement : budget principal de la commune

Les paiements seront effectués aux vues des factures mensuelles par mandat administratif et dans les conditions fixées par les règles de la comptabilité publique selon le décompte du nombre de repas établi contradictoirement par les deux parties.

Les sommes dues au titulaire seront payées dans un délai de 30 jours à compter de la date de réception des factures.

Article 10 : Comptable assignataire

Le comptable public chargé du règlement des factures est Madame la Trésorière de DOUAI, Service de Gestion Comptable de DOUAI, 195 rue de Roubaix, 59500 DOUAI.

Article 11 : Jugement des offres

1) Critères d'agrément des candidatures

- Aptitude à exercer l'activité professionnelle, capacité économique et financière ou capacités techniques et professionnelles nécessaires à l'exécution du marché public.

2) Critères de jugement des offres :

Le marché sera attribué au candidat ayant présenté l'offre économiquement la plus avantageuse.

Celle-ci sera appréciée en fonction des critères énoncés par ordre de priorité décroissante et pondérés de la façon suivante :

CRITERE	PONDERATION
1. PRIX DES PRESTATIONS	40
1.1 Prix des repas	20
1.2 Prix de la prestation assurée pour le personnel mis à disposition	20
2. QUALITE DE LA PRESTATION REPAS	40
2.1 Politique nutritionnelle	15
-> Variété des menus	8
-> Pourcentage de recettes cuisinées	7
2.2. Protection environnementale	15
-> Produits issus de l'agriculture biologique	10
-> Saisonnalité des produits	5
2.3 Animations proposées, repas thématiques	10
3. GESTION DES COMMANDES ET APPROVISIONNEMENTS	20
3.1 Approvisionnement et réapprovisionnement en cas d'erreur	10
3.2 Performance en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture = nombre moyen d'intermédiaires pour les produits issus de filières régionales (bio et conventionnelle) → jugé au regard du descriptif des circuits d'approvisionnements (tableau à remplir dans le mémoire technique, cf liste des pièces à fournir)	10
TOTAL	100 %

3) L'éviction des candidats pourra être prononcée pour :

- Non-respect des formalités de transmission et de présentation des pièces justificatives,
- transmission de l'offre hors délai,
- non production des documents référencés à l'article 7 ou des attestations faisant foi,
- offre non conforme à l'objet du marché.