Marché en procédure adaptée - Fourniture des repas en liaison froide servis aux restaurants scolaires de la commune de GODEWAERSVELDE

REGLEMENT DE CONSULTATION

OBJET DELA CONSULTATION

FOURNITURE ET LIVRAISON DES REPAS EN LIAISON FROIDE POUR LES RESTAURANTS SCOLAIRES

DATE LIMITE DES OFFRES :

LE VENDREDI 11 DECEMBRE 2026 – 12H00

Pouvoir adjudicateur : Monsieur le Maire de Godewaersvelde
2, rue de Boeschèpe
59270 GODEWAERSVELDE
Tél : 03 28 42 50 06

Adresse du profil acheteur : https://marchepublics596280.fr/entreprise

Comptable public assignataire : Monsieur le Trésorier d'Hazebrouck

Date d'envoi de l'avis à la publication : Lundi 16 novembre 2026
Date limite de remise des offres : Vendredi 11 décembre 2026 à 12h00

ARTICLE I - OBJET DE LA CONSULTATION

Marché en procédure adaptée passé en application des articles L. 2123-1 et R. 2123-1 et suivants du Code de la commande publique, destiné à désigner l'organisme qui sera chargé des prestations suivantes :

Fourniture et livraison des repas en liaison froide servis aux restaurants scolaires :

- **Salle des fêtes municipale / cantine scolaire**
- **Ecole Jacques Prévert**

Le contenu détaillé et les spécifications techniques des missions sont définis au Cahier des Clauses Particulières (CCP).

ARTICLE II– CONDITIONS DE LA CONSULTATION

2.1 – Désignation de l'acheteur public

L'acheteur public est :
Mairie de GODEWAERSVELDE, représentée par son Maire, Serge SOODTS
2 rue de Boeschèpe
59270 GODEWAERSVELDE
Tél : 03 28 42 50 06

2.2 – Unité monétaire

Le candidat est informé que l'unité monétaire utilisée pour cette consultation est l'Euro.

2.3 – Tranche conditionnelle

Le marché n'est pas alloti conformément à l'article L. 2113-11 du Code de la commande publique, dans la mesure où l'allotissement risquerait de rendre techniquement difficile l'exécution des prestations, notamment au regard des exigences de sécurité sanitaire, de coordination des livraisons et de continuité du service public de restauration scolaire.

2.4 – Variantes - Options

Les candidats doivent impérativement répondre à l'offre de base décrite dans le dossier de consultation.

Les variantes ne sont pas autorisées.

2.5 – Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est fixé à quatre-vingt-dix (90) jours.

2.6 – Date d'exécution - Durée du Marché

L'exécution des prestations est prévue à compter du **1er janvier 2027.**

Le marché est conclu pour une durée initiale d'un an, à compter du 1er janvier 2027 jusqu'au 31 décembre 2027.

Il pourra être reconduit tacitement deux fois pour une période successive d'un an, sans que sa durée totale puisse excéder trois ans, soit jusqu'au 31 décembre 2029.

Le titulaire ne pourra pas s'opposer à la reconduction du marché.

L'acheteur public pourra décider de ne pas reconduire le marché à l'issue de chaque période annuelle, sous réserve d'en informer le titulaire par lettre recommandée avec accusé de réception au moins trois mois avant la date d'échéance.

2.7 – Modifications de détail au dossier de consultation

2.7.1 – De la part des candidats

Les candidats ne sont pas autorisés à modifier le contenu des documents du dossier de consultation. Ils doivent présenter une offre conforme aux exigences de l'acheteur.

2.7.2 – De la part de l'acheteur

L'acheteur se réserve le droit d'apporter, au plus tard six (6) jours avant la date limite fixée pour la remise des offres, des modifications de détail au dossier de consultation.

Les concurrents devront alors répondre sur la base du dossier modifié. Si la date limite de remise des offres est reportée, ce délai s'apprécie en fonction de la nouvelle date.

ARTICLE III– MODALITES DE PRESENTATION DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

3.1 – Modalités de remise du dossier de consultation

Le Dossier de Consultation des Entreprises (D.C.E) peut être téléchargé en version dématérialisée ***sur le profil de l'acheteur :***

https://marchepublics596280.fr/entreprise

Il comprend pour la forme informatique l'ensemble des pièces citées ci-dessous :

- Le règlement de consultation (RC) ;
- Le cahier des clauses particulières (CCP) ;
- L'acte d'engagement (AE) ;
- Le bordereau des prix unitaires (BPU) ;
- Le détail quantitatif estimatif (DQE) ;
- Les annexes techniques.

3.2 – Conditions de remise des offres

La remise des plis s'effectue par voie électronique sur la plate-forme du profil de l'acheteur.

La signature électronique des documents au stade du dépôt de l'offre n'est pas exigée. Toutefois, le candidat retenu devra signer électroniquement l'Acte d'Engagement et ses annexes dès notification de l'attribution du marché.

Bien que non obligatoire, les candidats sont invités à présenter leur candidature et leurs offres selon les modalités suivantes :

Les pièces administratives (**CANDIDATURE**) et le projet marché (**OFFRE**).

Les offres devront donc, **avant le vendredi 11 décembre 2026 – 12h00, être transmise par voie électronique sur la plateforme du profil acheteur.**

Tout pli reçu hors délai sera éliminé. Les fichiers contenant un virus informatique feront l'objet

des dispositions réglementaires applicables aux plis dématérialisés.

3.3 –Pièces relatives à la candidature

En application des articles R. 2143-3 à R. 2143-16 du Code de la commande publique et de l'arrêté du 22 mars 2019, le candidat devra fournir les documents suivants :

1. Lettre de candidature (ou formulaire DC1) précisant si le candidat se présente seul ou en groupement, et identifiant la personne habilitée à engager la société.
2. Déclaration du candidat (ou formulaire DC2) relative aux capacités professionnelles, techniques et financières.
3. Une déclaration sur l'honneur attestant que le candidat n'entre dans aucun des cas d'exclusion des procédures de marchés publics mentionnés aux articles L. 2141-1 à L. 2141-11 du Code de la commande publique.
4. La copie du ou des jugements prononcés si le candidat est en redressement judiciaire.

Les candidats peuvent également présenter leur candidature sous la forme d'un Document unique de marché européen (DUME), conformément à la réglementation en vigueur.

3.4 –Pièces relatives à l'offre

Les candidats devront produire un dossier d'offre comprenant obligatoirement :

1. L'Acte d'Engagement (AE) complété.
2. Le Bordereau des Prix Unitaires (BPU) et le Détail Quantitatif Estimatif (DQE) dûment complétés.
3. Une décomposition des prix unitaires faisant apparaître notamment la part respective des denrées alimentaires, des frais de main-d'œuvre, des coûts de livraison, de conditionnement, des frais généraux et de la rémunération du prestataire.
4. Un mémoire technique justificatif détaillant la méthodologie d'exécution des prestations et comprenant notamment :
   - Les dispositions prises en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire (plan de maîtrise sanitaire, méthode HACCP, agrément sanitaire ou dérogation applicable) ;
   - La provenance et la qualité des denrées ainsi que les engagements pris au titre de la loi EGAlim (produits biologiques, signes officiels de qualité et d'origine, produits durables et approvisionnements) ;
   - Les modalités logistiques de livraison, le respect des horaires et le maintien de la chaîne du froid ;
   - Un exemple de menus sur quatre semaines minimums ;
   - Les grammages proposés pour les différentes catégories de convives ;
   - Les modalités de traçabilité des produits et d'identification des fournisseurs ;
   - Les moyens humains et matériels affectés à la prestation ;
   - Les modalités de formation du personnel communal ;
   - Les propositions d'animations et de repas à thème.
5. Les documents attestant de la situation sanitaire et réglementaire de la cuisine centrale, conformément aux exigences du CCP.

3.5 – Information sur la structure de la société d'exploitation

Le titulaire devra informer la Commune de toute modification substantielle affectant la structure juridique de son entreprise susceptible d'avoir une incidence sur l'exécution du marché.

ARTICLE IV– JUGEMENT DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

4.1 – La valeur technique de l'offre notée sur 60 points : (mémoire technique)

Qualité des approvisionnements et engagements EGAlim **10 pts**
Produits biologiques, durables, de qualité, saisonnalité et circuits d'approvisionnement.

Gamme et qualité des produits servis **10 pts**
Produits frais, surgelés, qualité des viandes et poissons, produits transformés.

Organisation de la fabrication en cuisine centrale **6 pts**
Moyens humains, équipements et organisation de la production.

Élaboration et variété des menus **8 pts**
Cycle de menus, équilibre nutritionnel et fréquence de présentation des denrées.

Traçabilité et origine des produits **5 pts**
Fournisseurs, provenance et suivi des denrées.

Formation des agents communaux **5 pts**
Programme, fréquence et contenu des formations.

Animations et repas à thème **3 pts**
Propositions pédagogiques et animations annuelles.

Sécurité alimentaire et respect de la liaison froide **8 pts**
Plan de maîtrise sanitaire, transport, températures, livraison et continuité du service.

Organisation et moyens logistiques **5 pts**
Organisation des livraisons sur les deux sites, respect des horaires et moyens de remplacement.

TOTAL **60 points**

4.2 – Le prix de la prestation noté sur 40 points :

Le critère prix sera apprécié au regard du montant total du Détail Quantitatif Estimatif (DQE).

La note maximale de 40 points sera attribuée à l'offre régulière présentant le prix total le plus bas, sous réserve de la détection éventuelle d'une offre anormalement basse.

Les autres offres seront notées selon la formule suivante :

Note du candidat = 40 × (Prix de l'offre la moins-disante / Prix de l'offre du candidat).

Le montant du DQE sera calculé sur la base des quantités estimatives identiques pour l'ensemble des candidats.

Le DQE constitue un document de comparaison des offres et n'a pas de valeur contractuelle.

4.3 - Négociation

L'acheteur public se réserve la possibilité de négocier avec les candidats ayant présenté les offres les plus avantageuses.

La négociation pourra porter sur l'ensemble des éléments de l'offre, notamment le prix et la valeur technique.

Les négociations seront conduites dans le respect des principes d'égalité de traitement des candidats et de transparence de la procédure.

Toutefois, l'acheteur se réserve la possibilité d'attribuer le marché sur la base des offres initiales, sans négociation préalable.

ARTICLE VI– RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Pour obtenir tout renseignement complémentaire nécessaire à leur étude, les candidats devront faire parvenir leurs demandes au plus tard le vendredi 27 novembre 2026, par l'intermédiaire du profil acheteur de la Commune.

Une réponse sera adressée à l'ensemble des candidats ayant retiré le dossier de consultation, au plus tard le vendredi 4 décembre 2026.

Renseignements d’ordre technique et administratif :

- Secrétaire Général de Mairie : Monsieur François-Xavier HENNEON
- Mail : francoisxavier.henneon@godewaersvelde.fr
- Tél : 03 28 42 50 06