

MARCHE
de prestations d'exploitation
de restaurant administratif

REGLEMENT DE CONSULTATION

ASSOCIATION POUR LA GESTION DU RESTAURANT
DES IMPÔTS DE RENNES - AGRIR
(Association régie par la Loi du 1er juillet 1901)

DIRECTION RÉGIONALE DES FINANCES PUBLIQUES
de Bretagne et du département d'Ille-et-Vilaine
à l'attention de Marie-Claire COUJOU présidente de l'AGRIR

référence PLACE : AGRIR2023

Date et heure limites de remise des offres :

10/01/2024 à 15h00

TABLE DES MATIÈRES

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION.....	3
ARTICLE 2 : FORME DU MARCHÉ.....	3
ARTICLE 3 : DURÉE DU MARCHÉ.....	3
ARTICLE 4 : ALLOTISSEMENT.....	3
ARTICLE 5 : CONTENU DU DOSSIER DE CONSULTATION (DCE).....	3
ARTICLE 6 : VARIANTES.....	3
ARTICLE 7 : VISITE OBLIGATOIRE DES LOCAUX.....	3
ARTICLE 8 : PRÉSENTATION DES OFFRES.....	4
8.1. DOCUMENTS RELATIFS À LA CANDIDATURE.....	4
8.2. DOCUMENTS RELATIFS À L'OFFRE.....	5
ARTICLE 9 : CONDITIONS D'ENVOI ET DE REMISE DES PLIS.....	5
9.1. DÉPÔT DES OFFRES AU FORMAT ELECTRONIQUE.....	5
9.2. DÉPÔT DES OFFRES AU FORMAT PAPIER	6
ARTICLE 10 : DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES.....	7
ARTICLE 11 : DÉLAI DE VALIDITÉ DES OFFRES.....	7
ARTICLE 12 : JUGEMENT DES CANDIDATURES ET DES OFFRES.....	7
12.1. JUGEMENT DES CANDIDATURES.....	7
12.2. JUGEMENT DES OFFRES.....	7
ARTICLE 13 : OBLIGATIONS DU TITULAIRE.....	8
ARTICLE 14 : RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES.....	8

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION

La présente consultation a pour objet la fourniture de prestations de restauration collective, selon les conditions précisées dans le contrat de prestations de restauration collective, dans le **restaurant administratif de Rennes, sis 2 Boulevard Magenta 35000 RENNES**.

ARTICLE 2 : FORME DU MARCHÉ

Le marché est passé selon la procédure adaptée prévue aux articles R.2123-1, R.2123-4, R.2123-5 et R.2123-6 du décret n°2018-1075 du 3 décembre 2018 du code de la commande publique.

ARTICLE 3 : DURÉE DU MARCHÉ

Le contrat prend effet le 01/03/2024 et est conclu pour une durée de deux (2) ans renouvelable par tacite reconduction dans la limite de deux (2) périodes complémentaires d'un (1) an.

Chacune des parties a la faculté de mettre fin au contrat, à l'expiration de chaque échéance, moyennant un préavis délivré à l'autre partie par lettre recommandée avec demande d'avis de réception au moins trois (3) mois à l'avance.

ARTICLE 4 : ALLOTISSEMENT

Il n'est pas prévu de décomposition en lots.

ARTICLE 5 : CONTENU DU DOSSIER DE CONSULTATION (DCE)

Le dossier de consultation est constitué de :

- 1 - un contrat de prestations de restauration collective et ses 7 annexes valant cahier des charges ;
- 2 - un dossier économique à compléter par le candidat ;
- 3 - un cadre de réponse à compléter par le candidat, constituant sa proposition technique (avec le tableau des spécifications qualitatives des denrées et le tableau des prestations quotidiennes ;
- 4 - un présent Règlement de Consultation (RC).

ARTICLE 6 : VARIANTES

Les variantes ne sont pas autorisées.

ARTICLE 7 : VISITE OBLIGATOIRE DES LOCAUX

Les candidats sont tenus de réaliser une visite des locaux du **restaurant administratif de Rennes, situé 2 Boulevard Magenta à RENNES (35)**. À ce titre, ils devront prendre contact auprès de la présidente de l'association, Mme Marie-Claire COUJOU joignable au 06-70-16-40-92.

À l'issue de la visite, une attestation de visite sera remise aux candidats.

ARTICLE 8 : PRÉSENTATION DES OFFRES

Les offres remises par les candidats doivent être rédigées en français, en application de la loi n ° 94 665 du 4 août 1994 relative à l'emploi de la langue française.

Les candidats produisent un dossier complet dont le contenu est décrit ci-après.

8.1. DOCUMENTS RELATIFS À LA CANDIDATURE

Le candidat peut présenter sa candidature via le formulaire DUME (électronique ou papier) ou une déclaration de candidature équivalente (DC1¹ et DC2²).

En cas de candidature groupée, il doit y avoir autant de DC2 joints que de membres du groupement. Le candidat doit fournir les éléments détaillés ci-après, rédigés en langue française.

La déclaration de candidature mentionne notamment :

- documents attestant le cas échéant du pouvoir du signataire ;
- le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires concernant l'objet du marché des trois (3) derniers exercices
- la description de son effectif moyen annuel, par types de métiers ou fonctions, pour les trois (3) dernières années ;
- la liste des principales fournitures ou services effectués au cours des trois (3) dernières années (en indiquant montant, dates, destinataires), ainsi que toute référence permettant d'attester de la capacité du candidat à réaliser la prestation pour laquelle il se porte candidat ;
- la description de ses moyens techniques et des procédures mises en œuvre pour assurer la qualité et la sécurité de ses prestations.

Sont également à fournir :

- Les certificats de qualifications professionnelles en matière de restauration collective ; la preuve de la capacité professionnelle peut être apportée par tout moyen ;
- La preuve d'une assurance pour risques professionnels.
- le Kbis du candidat ou du groupement : ce document vise à s'assurer notamment que dans le cadre d'un groupement les membres mentionnés dans l'acte de candidature sont bien membres dudit groupement **à la date de dépôt de la candidature.**

En application de [l'article R. 2193-1 du CCP](#), si le candidat décide de recourir à des sous-traitants, il précise leurs capacités techniques, professionnelles et financières.

En cas de réponse en groupement, les éléments précédents sont fournis pour chacun des membres du groupement. L'identité de chaque membre du groupement doit être impérativement précisé dans l'acte de candidature.

Par ailleurs, il est nécessaire de fournir un document d'habilitation du mandataire signé par ses membres mentionnés dans l'acte de candidature (imprimé DC1). Ce document précise l'étendue de cette habilitation et notamment l'habilitation à présenter la candidature et/ou l'offre (le cahier des charges et ses annexes) pour le compte de ses membres.

8.2. DOCUMENTS RELATIFS À L'OFFRE

L'offre comportera obligatoirement :

1. Le contrat de prestations de restauration collective et ses 7 annexes, signés par une personne dûment habilitée à engager l'entreprise ;
2. L'offre financière du candidat, signée par une personne dûment habilitée, et synthétisant l'ensemble des éléments de prix indiqués dans l'annexe 6 « liste des plats et grammage/tarifs » et dans le dossier économique complété par le candidat.
3. Le dossier économique, complété de l'ensemble des éléments constituant les frais fixes et signé par une personne dûment habilitée ;
4. Le cadre de réponse complété constituant la proposition technique ;
5. Le plan de maîtrise sanitaire (PMS) du candidat ;
6. L'attestation de visite des locaux.

ARTICLE 9 : CONDITIONS D'ENVOI ET DE REMISE DES PLIS

9.1. DEPOT DES OFFRES AU FORMAT ELECTRONIQUE (A PRIVILEGIER)

Si le candidat choisit de répondre sous format électronique, il dépose sur la PLACE l'ensemble des pièces réclamées à l'article 6 du présent document pour le **10/01/2024 à 15h00**.

La réponse électronique est constituée d'un dossier unique contenant les documents de candidature et l'offre technique et financière (article 8 du présent règlement de consultation)

Si le candidat effectue plusieurs dépôts sur la PLACE, seul le dernier dossier reçu avant les date et heure limites de remise des plis sera ouvert et analysé en application de l'article R. 2151-6 du CCP.

Le dernier dépôt doit donc être complet et comporter l'ensemble des pièces demandées à l'article 8.

RECOMMANDATIONS POUR LE BON DÉROULEMENT DE LA PROCÉDURE

Les candidats doivent tenir compte des indications suivantes :

Les formats de fichiers acceptés sont les suivants : .doc, .xls, .ppt, .odt, .ods, .odf, .pdf, .zip (ou tout autre format de fichier couramment utilisé).

Les candidats sont invités à :

- ne pas utiliser certains formats, notamment les « .exe »,
- ne pas utiliser certains outils, notamment les « macros »,
- faire en sorte que leur candidature et/ou leur offre occupe un volume raisonnable.

Accompagnement :

Un outil d'assistance en ligne est disponible lorsque vous avez un compte sur la PLACE et que vous êtes connecté (en haut à droite). L'assistance en ligne permet de rechercher une réponse via une FAQ, en filtrant par catégorie.

Si la FAQ ne vous apporte pas une réponse complète, vous avez la possibilité de renseigner un formulaire afin de créer une demande en ligne, pré-alimentée de vos informations de connexion.

Il est recommandé aux candidats de ne pas transmettre leur offre ou de contacter le service d'assistance à la « dernière minute ».

COPIE DE SAUVEGARDE

Tout candidat déposant son offre par voie électronique sur la PLACE a la possibilité, parallèlement, d'adresser une copie de sauvegarde au contact indiqué à l'article 7 du présent règlement de consultation, de manière à ce qu'elle y parvienne avant les date et heure limites de dépôt.

Cette copie de sauvegarde peut se présenter sous forme de support physique électronique ou sous forme papier.

Sous format papier, elle est transmise dans une enveloppe qui porte la mention du marché auquel elle se réfère ainsi que la mention « copie de sauvegarde » à l'adresse suivante :

À l'attention de Mme Marie-Claire COUJOU, présidente de l'AGRIR
Service Local du Domaine
Avenue Janvier - BP 72102
35000 RENNES

Cette copie de sauvegarde n'est ouverte que si l'ouverture du dépôt fait par voie électronique s'avère impossible. Dans le cas contraire, cette copie de sauvegarde est détruite par la DGFIP sans avoir été ouverte.

9.2. DEPOT DES OFFRES AU FORMAT PAPIER

Le candidat joint l'ensemble des pièces demandées à l'article 8 du présent document.

De préférence, le candidat transmet son offre sous pli cacheté contenant une enveloppe intérieure également cachetée. Le pli intérieur porte obligatoirement :

- la raison sociale de l'entreprise ;
- et la mention :

« MARCHÉ DE PRESTATIONS DE RESTAURATION COLLECTIVE – NE PAS OUVRIR ».

L'envoi des documents peut être effectué sous deux (2) formes :

1. Par porteur contre remise d'un récépissé. Les plis doivent être remis sur rendez-vous préalable à l'adresse suivante : À l'attention de Mme Marie-Claire COUJOU, présidente de l'AGRIR

Service Local du Domaine
Avenue Janvier - BP 72102
35000 RENNES

Attention : aucun pli ne doit être déposé à l'accueil du bâtiment

2. Par lettre recommandée avec demande d'accusé de réception, à l'adresse ci-dessus.

ARTICLE 10 : DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES

Quel que soit leur mode de transmission, les offres doivent parvenir à ce service au plus tard le :

Mercredi 10 Janvier 2024 à 15h00

Les offres remises après la date et l'heure limites fixées ci-dessus (ou dont l'avis de réception est délivré après la date et l'heure limites) ne seront pas retenues.

ARTICLE 11 : DÉLAI DE VALIDITÉ DES OFFRES

Le délai de validité des offres est de quatre-vingt-dix jours (90) à compter de la date limite de réception des offres, indiquée à l'article 10 du présent règlement.

ARTICLE 12 : JUGEMENT DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

12.1. JUGEMENT DES CANDIDATURES

Les candidatures des sociétés sont jugées au regard des critères suivants :

- la capacité professionnelle et technique du candidat ;
- la capacité financière du candidat.

Les candidats sont appréciés au regard des éléments prévus à l'article 8.

12.2. JUGEMENT DES OFFRES :

Le jugement des offres se fera au moyen des critères pondérés suivants :

1. Le prix de la prestation (40 %) :

Ce critère est apprécié au vu des montants indiqués dans l'annexe 6 « liste des plats et grammage/tarifs » et dans le dossier économique complétés par le candidat. Pour ce critère « prix de la prestation », une note sur 10 sera attribuée de la façon suivante :

Note de l'offre jugée = (prix de l'offre conforme la moins-disante / prix de l'offre jugée)² * 10.

Seul le prix global de la prestation réalisée sera pris en compte.

2. La qualité de l'offre (60 %) :

Ce critère est apprécié au regard de la valeur des propositions présentées dans le cadre de réponse, ainsi pondérées :

2.1. La qualité de la prestation alimentaire : 25% ;

- qualité nutritionnelle et organoleptique des prestations ;
- variété et équilibre nutritionnel des menus proposés ;

2.2. L'organisation du service et l'apport du chef gérant : 20 %.

2.3. Les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits locaux et de l'agriculture biologique : 15%

La « qualité de l'offre », notée sur 10 sera appréciée au regard de la qualité des moyens techniques, matériels et humains affectés à la prestation, tels que décrits dans le cahier des charges.

La note finale de l'offre sera obtenue en ajoutant la note acquise sur la « qualité de l'offre », pondérée par le coefficient choisi à la note obtenue sur le « prix de la prestation », pondérée par le coefficient choisi.

L'association pourra procéder à une négociation avec le ou les candidats ayant remis les offres jugées les plus intéressantes, suite au premier classement établi par application des critères pondérés énoncés ci-dessus. La négociation pourra être limitée au candidat ayant remis la meilleure offre et sera systématiquement limitée à un maximum de 3 candidats. Les offres inappropriées seront préalablement écartées.

Suite à la remise des offres négociées, un classement final est enfin établi sur la base des critères de choix des offres.

ARTICLE 13 : OBLIGATIONS DU TITULAIRE

Le candidat auquel il est envisagé d'attribuer le marché produira les documents prévus aux articles R2144-1, R2144-2, R2144-3, R2144-4, R2144-5, R2144-6 et R2144-7 du décret n° 2018-1075 du 3 décembre 2018, du code de la commande publique.

ARTICLE 14 : RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES

Les renseignements complémentaires peuvent être obtenus par les candidats auprès des personnes suivantes :

COUJOU MARIE-CLAIRE Présidente de l'AGRIR	GARNIER CECILE
06 70 16 40 92	06 89 46 35 49
<u>marie-claire.coujou@dgfip.finances.gouv.fr</u>	<u>cecile.garnier@dgfip.finances.gouv.fr</u>

¹ Modèle disponible sur le site des MEF <https://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat>

² Modèle disponible sur le site des MEF <https://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat>