Association du restaurant administratif des finances d'Epinal (ARAFE)
DDFIP des Vosges
25 rue Antoine Hurault
BP 51099 - 88060 EPINAL cedex 9

SIRET : 4 31 438 829 000 19

Marché de prestations d'exploitation
du Restaurant Administratif des Finances d'Epinal

REGLEMENT DE CONSULTATION

LIEU D'EXECUTION :

Fabrication sur place

Restaurant Administratif
Direction Départementale des Finances Publiques des Vosges
25 rue Antoine Hurault
BP 51099
88060 **EPINAL** cedex 9

MARCHE PUBLIC – sous le régime de la procédure adaptée -

Date et heure limites de réception des offres
lundi 30/11/2026 à 12 heures
par voie électronique uniquement

Le présent règlement de consultation comporte 8 pages

TABLE DES MATIÈRES

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION....3

ARTICLE 2 : FORME DU MARCHÉ....3

ARTICLE 3 : DURÉE DU MARCHE....3

ARTICLE 4 : ALLOTISSEMENT....3

ARTICLE 5 : CONTENU DU DOSSIER DE CONSULTATION (DC)....3

ARTICLE 6 : VARIANTES....4

ARTICLE 7 : VISITE OBLIGATOIRE DES LOCAUX....4

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

ARTICLE 10 : DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES....5

ARTICLE 11 : DÉLAI DE VALIDITÉ DES OFFRES....6

ARTICLE 12 : JUGEMENT DES CANDIDATURES ET DES OFFRES....6

12.1. Jugement des candidatures....6

12.2. Jugement des offres....6

ARTICLE 13 : NÉGOCIATION....8

ARTICLE 14: OBLIGATIONS DU TITULAIRE....8

ARTICLE 15 : RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES....9

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 (fabrication sur place), dans le restaurant administratif de la direction départementale des finances publiques des Vosges :

Restaurant Administratif
Direction Départementale des Finances Publiques des Vosges
25 rue Antoine Hurault - BP 51099
88060 EPINAL cedex 9

Article 2 : Forme du marché

Le marché est passé selon la procédure adaptée prévue à l'article L2123-1 et R2123-1 du code de la commande publique, avec les modalités de mise en concurrence conformes aux dispositions de l'art R2131-14.
Le pouvoir adjudicateur est l'Association de gestion du Restaurant Administratif des Finances d'Epinal (ARAFE), 25 rue Antoine Hurault 88000 EPINAL.

Article 3 : Durée du marche

Le contrat prend effet le 1er mars 2027 et est conclu pour une durée de 2 ans renouvelable par tacite reconduction dans la limite de 2 périodes complémentaires d'1 an.
Chacune des parties a la faculté de mettre fin au contrat, à l'expiration de chaque échéance annuelle, 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 (DC)

Le dossier de consultation est constitué :

- du cahier des clauses administratives, du cahier des clauses techniques et leurs 8 annexes ;
- d'une annexe financière à compléter par le candidat ;
- d'un dossier économique à fournir par le candidat;
- d'un cadre de réponse à compléter par le candidat, constituant sa proposition technique ;
- du présent règlement de consultation (RC).

Le dossier de consultation est disponible par voie électronique sur la plate-forme des achats de l'État, la PLACE accessible à l'adresse https://www.marches-publics.gouv.fr sous la référence RESTAURATION_ARAFE_DDFIP88_2027.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'envoyer au plus tard 6 jours avant la date limite de remise des offres des modifications de détail sur le dossier de consultation. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier de consultation modifié.

Article 6 : variantes

Les variantes ne sont pas autorisées.

Article 7 : Visite des locaux

Les candidats peuvent réaliser une visite des locaux du restaurant cité à l'article 1. À ce titre, ils devront prendre contact auprès de :

- M Cyril COCHARD, Président de l'association.

Tel : 03.29.69.29.09. Mél : cyril.cochard@dgfip.finances.gouv.fr

ou

- Mme Marie-Pierre NOLI, Vice-Présidente de l'association.

Tel : 03.29.69.25.75. Mél : marie-pierre.noli@dgfip.finances.gouv.fr

Les visites seront possibles le **lundi 2 novembre 2026 à 15h** et le **vendredi 6 novembre 2026 à 15h. En dehors de ces deux dates** qui restent à privilégier, des visites pourront être organisées **sur rendez-vous.**

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

Article 8 : Présentation des offres

Les offres doivent être déposées avant les dates et heures limites indiquées en page de garde, par voie électronique par l'intermédiaire de la PLACE : https://www.marches-publics.gouv.fr. La présente consultation est soumise aux règles relatives à la dématérialisation des consultations.

Les candidats doivent se référer aux prérequis techniques et aux conditions générales d'utilisation disponibles sur la PLACE, un guide utilisateur est accessible à la rubrique Aide.

La signature électronique n'est pas exigée.

Les propositions doivent être remises en euros et rédigées en langue française. Si les propositions sont rédigées dans une autre langue, elles doivent être accompagnées d'une traduction en français.

Les offres remises après la date et l'heure limites fixées ci-dessus ne sont pas retenues.

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

8.1. DOCUMENTS RELATIFS À LA CANDIDATURE

1. La lettre de candidature (sur formulaire DC 1), dûment complétée et signée par une personne habilitée à représenter le candidat (ou l'ensemble des membres du groupement en cas de candidature groupée) disponible sur http://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat ou équivalent (avec les documents attestant le cas échéant du pouvoir du signataire) ;

2. La déclaration de candidature (sur formulaire DC 2), dûment renseignée (le candidat veille à y mentionner le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires concernant l'objet du marché des trois (3) derniers exercices), complétée des éléments suivants :
- 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.

Le candidat peut remettre un document unique de marché européen (DUME) rédigé en français en lieu et place des documents et renseignements demandés par le pouvoir adjudicateur aux fins de vérification de l'aptitude à répondre aux marchés publics, de l'aptitude à exercer l'activité professionnelle, de la capacité économique et financière ainsi que des capacités techniques et professionnelles.
Les candidats ne sont pas tenus de fournir les documents et renseignements que le pouvoir adjudicateur peut obtenir par le biais d'un système électronique de mise à disposition d'informations, administré par un organisme officiel ou d'un espace de stockage numérique, à condition que le candidat mentionne dans le dossier de candidature toutes les informations nécessaires à la consultation de ce système et que l'accès soit gratuit.

3. Les certificats de qualifications professionnelles en matière de restauration collective ; la preuve de la capacité professionnelle peut être apportée par tout moyen ;

4. La preuve d'une assurance pour risques professionnels.

8.2. DOCUMENTS RELATIFS À L'OFFRE

L'offre comportera obligatoirement :

1. Les cahiers des charges administratifs et techniques et les annexes, signés par une personne dûment habilitée à engager l'entreprise ;

2. L'annexe financière, complétée de l'ensemble des éléments de prix de l'offre, et signée par une personne dûment habilitée à engager l'entreprise ;

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 ;

Article 9 : Conditions d'envoi et de remise des plis

Sans objet : Les offres sont déposées par voie électronique uniquement (cf. supra).

Article 10 : Date limite de remise des offres

Lundi 30/11/2026 à 12 heures

Les offres remises après la date et l'heure limites fixées ci-dessus ne sont 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 9 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 8-1.

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 financière et dans le dossier économique complétés par le candidat.

La note du critère prix découlera du rapport : offre du candidat le moins disant/offre du candidat analysé x 40

2. Qualité de l'offre

2-1 Qualité et caractéristiques de la prestation alimentaire **(30%)** :

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

Sous critères	Attentes	Pondération
Politique achat et approvisionnement	Le candidat fournit une présentation générale de sa politique achat et approvisionnement : fournisseurs, acquisition par circuits courts ou directs auprès de grossistes, coopérative, groupement de producteurs agricoles. Il détaille ce qu'il est en mesure de faire pour : - Les produits issus de l'agriculture biologique - Les produits saisonniers Il indique la part d'achat direct ou en circuit court proposé et la progression envisagée en cours de marché ;	12 %
Qualité nutritionnelle et organoleptique des prestations	Le candidat renseigne le tableau des spécifications qualitatives des denrées ou au travers de fiches techniques remises par le candidat. Le candidat met en avant les chartes et labels attestant de la qualité supérieure des produits (par exemple : labels rouge ou équivalents, charte des bonnes pratiques d'élevage ou équivalent …)	8 %
Variété et équilibre nutritionnel des menus	Le candidat complète les éléments ci-dessous : - Tableau des prestations quotidiennes self ; - Tableau des prestations quotidiennes de substitution ; Il joint un plan alimentaire sur 5 semaines ainsi qu'un cycle de menus sur 5 semaines ;	5 %
Gestion de la fin du service	Le titulaire précise l'horaire à laquelle il commence à diminuer son offre et indique l'organisation mise en œuvre (par site) pour préserver un choix minimum de hors d'œuvres, de plats, de desserts, de buffets, de grillades par lieu de restauration.	5%

2-2 Qualité de l'organisation des services. **(20 %)**

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

Sous critères	Attentes	Pondération
Organisation de l'équipe d'encadrement et de coordination	Le candidat présente l'organisation (dont organigramme et rôle dédié de chaque acteur) mise en place pour coordonner l'ensemble des personnels mobilisés et la qualification des personnels (formation, expérience, expertise…)	5 %
Organisation des équipes d'exploitation	Le candidat présente l'organisation dédiée mise en place pour assurer la prestation de restauration sur l'ensemble des sites (notamment le positionnement des personnels pendant la journée de travail, les éventuelles synergies entre sites…)	5%
Politique « ressources humaines »	Le candidat détaille : Sa politique de formation, l'accompagnement et l'évolution de ses personnels ainsi que les modalités de formations continues pour les agents en poste (Ecole interne, nombre d'heures de formation obligatoire …) La procédure qu'il mettra en œuvre pour la reprise du personnel et la réussite de l'intégration de l'équipe. Le critère de sélection du chef cuisinier dédié au marché, la formation qu'il aura/devra suivre et la base sur laquelle il est rémunéré (au CA, au nombre de convives, à la marge…) ? La gestion des remplacements au quotidien (quelle procédure ? Dispose-t-il d'un vivier interne, appel à l'intérim… ?)	8 %
Les animations et la signalétique	Le candidat précise la période, le thème, les menus envisagés et les supports pédagogiques et ludiques éventuels (affichage, dépliant, rencontres…) du plan annuel d'animations. Pour les périodes hors animations, le candidat indiquera la signalétique nutritionnelle et allergène qu'il compte mettre en place ainsi que la signalétique à même de valoriser l'offre (cf article 2.5 du CCP)	2 %

2-3 Démarche qualité et environnementale **(10 %)**

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

Sous critères	Attentes	Pondération
Plan de maîtrise sanitaire	Le candidat présente les mesures envisagées et les moyens mis en œuvre face à une intoxication alimentaire, face à une crise agro-alimentaire, à une demande de traçabilité (méthode et délai) et de rappel/retrait de produits (méthode et délai). Cette note décrira également l'organisation des contrôles bactériologiques.	3 %
Suivi qualité de l'exécution du marché	Le candidat présente les actions qu'il compte mettre en place et mettre en œuvre pour assurer un suivi de la prestation (audit complet, audit de structure, déploiement d'outils de reporting et de suivi, type d'indicateurs (ex : suivi fréquentation, statistiques de ventes…), type de plans d'actions (enquête de satisfaction et fréquence, plans de progrès…), gouvernance envisagée…. Il confirme sa possibilité d'extraire des données précises de son système d'informations dans le cadre d'éventuelles enquêtes de l'Etat concernant la traçabilité des produits alimentaires livrés pour ce marché. Il présentera un exemple d'extractions de données, ainsi qu'un modèle d'enquête de satisfaction.	4%

Démarche anti-gaspillage	Le candidat expose les mesures envisagées pour réduire le gaspillage alimentaire (table de tri, actions de sensibilisation, jeux ludiques…)	3%

Pour chacun des sous-critères énoncés ci-dessus, le critère technique sera jugé en attribuant des notes de 1 à 5 de la façon suivante : 1: très insuffisant - 2 : insuffisant - 3 : moyen - 4 : bien - 5 : très bien
Les notes sont ensuite pondérées par application du coefficient de pondération.
La note attribuée découlera du rapport : Offre du candidat analysé / Offre du candidat le mieux placé X 60
de manière à attribuer une note de 60/60 à l'offre considérée comme la meilleure.

Après examen des offres selon la méthode exposée ci-dessus, la meilleure offre sera retenue ou des négociations seront engagées.

Article 13 : Négociation

Les candidats ayant présenté les 3 offres les mieux classées seront invités à participer à une négociation, sur des éléments qui leur seront communiqués à cette occasion.

Si le nombre d'offres régulières est inférieur à 3 ou en l'absence d'offre régulière, la négociation sera menée, quel que soit leur nombre, avec tous les candidats ayant remis une candidature admissible et une offre à l'exception des candidats ayant présenté une offre inappropriée ou hors délai.

A l'issue de la négociation, les candidats pourront remettre une nouvelle offre ou maintenir leur offre initiale.

L'absence de réponse en cours de négociation ou à l'issue des négociations sera considérée comme un retrait du candidat de la procédure et son offre sera déclarée irrégulière.

Les offres après négociation seront analysées et classées selon les critères et leur pondération définis à l'article 12 du règlement de consultation.

Article 14: Obligations du titulaire

Le candidat auquel il est envisagé d'attribuer le marché produira les documents prévus à l'article R2143-6 et suivants de la commande publique et selon les règles de l'art R2143-3 et suivants de ce code.

Article 15 : Renseignements complémentaires

Les renseignements complémentaires peuvent être obtenus par les candidats par voie électronique par l'intermédiaire de la PLACE, seuls les candidats ayant fourni une adresse mél valide pourront être avisés des différents évènements.

Le Président de l'ARAFE



Cyril COCHARD