



OBJET DU MARCHÉ

RESTAURATION COLLECTIVE

Fourniture et livraison de repas

Liaison chaude

2025 / 2028

REGLEMENT DE CONSULTATION (RC)

Marché à procédure adaptée

En application des dispositions des articles L2123-1 et R2123-1-3°
du Code de la commande publique

Date et heure limite de réception des offres :
20 juin 2025 – 12 h 00

I. **ACHETEUR PUBLIC**

Acheteur Public : Commune de PIPRIAC
13, place de la Mairie 35550 Pipriac
Téléphone : 02 99 34 42 87

courriel : dgs@mairie-pipriac.fr

Représentée par Monsieur Franck PICHOT, Maire de Pipriac.

II. **OBJET DU MARCHÉ**

Le présent règlement de consultation a pour objet la définition des conditions dans lesquelles seront exécutées les prestations suivantes :

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS
en liaison chaude**

POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE
dans une démarche de développement durable

Le lieu de destination des repas est le suivant :

Restaurant municipal – rue Jean de la Fontaine – 35550 Pipriac

Les repas sont destinés :

- aux enfants de l'école publique « Jean de la Fontaine » durant la période scolaire,
- aux enfants du centre de loisirs, le mercredi et pendant les vacances scolaires
- aux adultes fréquentant ces équipements

Certains repas pourront être sous forme de pique-nique notamment pour les sorties organisées par le centre de loisirs.

La commune de PIPRIAC souhaite favoriser la qualité nutritionnelle, gustative et culinaire de l'ensemble des plats qui seront proposés, et cela, au meilleur coût possible.

L'objectif de la commune vise également à introduire, à une fréquence déterminée, des produits biologiques et labellisés, de servir un maximum de produits issus directement des producteurs du territoire, d'assurer la traçabilité des produits, et de rester dans une démarche de progression permanente sur la qualité des approvisionnements

Cette volonté de la commune est traduite au travers du Cahier des Clauses Techniques Particulières.

III. **DUREE DU MARCHÉ**

Le marché est conclu pour une durée de 1 an, prenant effet le 1^{er} septembre 2025.

Il est reconductible tacitement, deux fois, pour la même période.

La durée maximale du marché ne pourra donc excéder 3 ans.

En cas de modification du calendrier scolaire (fin des congés d'été début septembre ou rentrée des classes fin août), la fin du marché est susceptible d'être ajustée de quelques jours.

Le titulaire ne peut refuser la reconduction du marché.

Des avenants pourront être conclus au cours de l'exécution du contrat.

IV. **ETENDUE DE LA CONSULTATION ET PROCEDURE**

Étendue et mode de la consultation

La présente consultation est lancée selon une procédure adaptée en application des dispositions des articles L2123-1 et R2123-1 du Code de la commande publique.

L'article R 2123-1-3° concerne les marchés ayant pour objet des services sociaux et autres services spécifiques, notamment les **services de cantine, de restauration scolaire, et de livraison de repas** (§7 de l'annexe) quelle que soit la valeur estimée du besoin.

La présente consultation s'inscrit dans le cadre d'un marché à bon de commande dit « accord-cadre » en application des articles R2162-1 à R2162-14 du Code de la commande publique

Les prestations donneront lieu à un marché unique - pas d'allotissement.

Modification de détail au dossier de consultation

L'acheteur public se réserve le droit d'apporter, au plus tard sept (7) jours 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.

V. **COMPOSITION DU DOSSIER DE CONSULTATION**

Le dossier de consultation est téléchargeable sur la plateforme de dématérialisation des marchés publics : www.e-megalisbretagne.org

Le dossier de consultation est composé des documents suivants :

- règlement de consultation,
- l'acte d'engagement,
- bordereau des prix unitaires
- C.C.A.P. – cahier des clauses administratives particulières,
- C.C.T.P. – cahier des clauses techniques particulières,
- charte du projet alimentaire de territoire (PAT) de REDON Agglomération
- calendrier de saisonnalité
- d'une grille modèle de suivi des repas

VI. **CONTENU DES OFFRES**

Les candidats devront émettre une offre conformément aux :

- CCAP – cahier des clauses administratives particulières,
- CCTP - cahier des clauses techniques particulières.

Les variantes facultatives ne sont pas autorisées.

Le **délai de validité** de l'offre est fixé à 120 jours à compter de la date limite de remise des plis.

VII. **PRESENTATION DES OFFRES**

Les candidats devront déposer un dossier complet rédigé ou traduit en **langue française**, avec des chiffres et des montants présentés en euros (€).

Justificatifs à produire au titre de la candidature :

- ⇒ **DC 1** Lettre de candidature (formulaire téléchargeable avec le lien suivant : <https://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat>)
- ⇒ **DC 2** Déclaration du candidat (formulaire téléchargeable avec le lien suivant : <https://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat>)
- ⇒ **Présentation de la société**, dont moyens humains et matériels, et capacité économique et financière.
- ⇒ **Pouvoir de la personne habilitée** à signer le marché
- ⇒ **Attestation d'agrément de la cuisine centrale**, en cours de validité, au titre des références professionnelles et des capacités techniques
- ⇒ **Extrait Kbis** récent
- ⇒ **Déclaration sur l'honneur** justifiant que :
 - le candidat n'entre pas dans l'un des cas d'exclusion prévu aux articles L.2141-1 à L.2141-11 du code de la commande publique,
 - qu'il a satisfait aux obligations fiscales et sociales,
 - que les prestations, objets du présent contrat, seront réalisées par des salariés employés régulièrement au regard des articles L.1221-10, L. 3243-2, R.3243-1, L. 320, L.143-3, L.143-5, L.620-3 et R. 143-2 du Code du Travail français ou des règles d'effet équivalent dans le pays auquel ils sont rattachés si l'entreprise est étrangère.
 - que, de manière générale, les salariés liés aux prestations du présent marché n'interviendront pas dans des conditions contraires à la législation du travail, de l'hygiène et de la sécurité.
 - Les salariés étrangers éventuellement employés pour l'exécution des prestations, objet du présent contrat sont munis du titre les autorisant à exercer une activité salariée en France, conformément à l'article L.341-6 du Code du Travail.
- ⇒ Si le candidat est en **redressement judiciaire, copie du ou des jugements** prononcés à cet effet,
- ⇒ **attestation d'assurance** en cours de validité,
- ⇒ **références récentes** pour des prestations similaires.

Dans le cas où le candidat serait retenu, il devra, si ce n'est déjà fait, fournir ses attestations fiscales et sociales dans un délai de 8 jours à compter de la demande formulée par l'acheteur public.

Justificatifs à produire au titre de l'offre :

- ⇒ **Acte d'engagement** - ATTR11 (document joint à compléter et à signer)
+ Relevé d'identité bancaire,
- ⇒ **Bordereau des prix unitaires**
- ⇒ **Mémoire méthodologique** d'approvisionnement et de production, détaillant notamment :
 - les moyens humains et matériels mis à disposition pour l'exécution de la prestation, avec les coordonnées d'un interlocuteur dédié,
 - la liste détaillée des fournisseurs, dont bio et locaux,
 - l'origine et la provenance des produits, notamment bio et labellisés, et prise en compte de la saisonnalité des fruits et légumes
 - la qualité des produits : en privilégiant les produits bruts, les produits frais, et en limitant fortement les produits ultra transformés et industriels

- les menus proposés pour quatre périodes de 20 jours consécutifs en septembre, décembre, mars et juin, incluant les menus de substitution,
+ 5 exemples de menus pouvant être proposés dans le cadre d'animations
+ 3 propositions de menus pique-niques.
Les menus devront mentionner (par code couleur et l'apposition de logos ou pictogrammes) les produits bios, les produits locaux et les produits labellisés. L'indication de l'origine serait très appréciée.
- le descriptif des animations proposées,
- le détail des conditionnements,
- l'organisation de la prestation : commande, confection des repas en cuisine centrale, conditionnements et livraison

⇒ **Mémoire d'engagement - Développement durable** permettant d'apprécier :

- la valeur technique de l'offre au regard des performances en matière de protection de l'environnement (gestion des déchets, actions sur le gaspillage alimentaire...) et les performances en matière de développement des approvisionnements en circuits courts. Possibilité de joindre tous documents utiles se rapportant à la démarche.
- les mesures mises en œuvre en matière de réduction des emballages (recyclage, récupération, réduction...).
- l'organisation technique relative aux collectes de biodéchets et leur valorisation
- l'engagement de progression permanente dans la démarche de développement durable pendant la durée du contrat,

⇒ **CCAP** - Cahier des Clauses Administratives Particulières (paraphé, daté et signé)

⇒ **CCTP** - Cahier des Clauses Techniques Particulières (paraphé, daté et signé)

VIII. **CONDITIONS DE REMISE DES PLIS**

Conformément aux dispositions des articles L 2132-2 et R 2132-7 du code la commande publique, l'acheteur public impose **la transmission des plis par voie électronique** sur la plate-forme de dématérialisation : <http://marches.megalisbretagne.org/>

Les candidats ne pourront remettre leurs offres que par voie électronique.

Aucune transmission par voie papier ou sur support physique électronique n'est autorisée.

Les offres devront parvenir au plus tard aux date et heure mentionnées sur la page de garde du présent règlement de consultation.

Les candidats sont invités à s'assurer que tous les documents utiles à la compréhension de leur offre sont transmis. Seuls les fichiers de type **zip, pdf, excel, word** sont acceptés.

IX. **JUGEMENT DES CANDIDATURES ET DES OFFRES**

Sélection des candidatures

Le pouvoir adjudicateur pourra régulariser des candidatures, en application de l'article R. 2144-1 à R. 2144-5 du Code de la Commande Publique.

Les candidatures conformes et recevables seront examinées, à partir des seuls renseignements et documents exigés dans le cadre de cette consultation, pour évaluer leur situation juridique ainsi que leurs capacités professionnelles, techniques et financières.

Critères de jugement des offres

Pour choisir l'offre économiquement la plus avantageuse, les critères retenus dans le jugement des offres seront examinés avec les coefficients de pondération suivants :

CRITERES	Pondération
1 / VALEUR TECHNIQUE ET QUALITATIVE - Mémoire méthodologique - Qualité des produits : origine et provenance, produits frais, labellisés, saisonnalité, traçabilité / 15 - Respect et fréquence de la part des produits bio et leur identification sur les menus / 15 - Créativité, variété des plats et garanties qualitatives des menus / 5 - Moyens humains et matériels dédiés à la prestation organisation – commande, confection des repas en cuisine centrale, conditionnements et livraison / 5	/ 40
2 / VALEUR ENVIRONNEMENTALE – Mémoire d'engagement en matière de développement durable - Approvisionnements en circuits courts / 10 - Mesures en faveur de l'environnement – gestion des déchets, recyclage, réduction des emballages... / 5 - Engagement de progression permanente dans la démarche de développement durable, / 5	/ 20
3 / PRIX DES PRESTATIONS - prix unitaire du repas d'un enfant de maternelle / 15 - prix unitaire du repas d'un enfant d'élémentaire / 15 - prix unitaire du repas d'un enfant du centre de loisirs / 8 - prix unitaire d'un repas adulte / 2 Calcul = $\frac{\text{valeur de l'offre la moins disante}}{\text{valeur de l'offre du candidat}} \times \text{nbre de points maxi}$	/ 40

Ces critères seront évalués et une notation permettra de classer les offres.

En cas de discordance constatée dans une offre, les indications portées sur le bordereau des prix unitaires prévaudront sur toute autre indication de l'offre.

En cas d'erreur de report ou de calcul, le candidat sera invité à rectifier son offre.

X. NEGOCIATIONS

A l'issue d'une première analyse, une négociation pourra, si elle est jugée pertinente, être menée avec les candidats dont l'offre n'aura pas, à ce stade, été écartée comme inacceptable, irrégulière ou inappropriée.

La négociation pourra porter sur l'ensemble des éléments de l'offre, dont le prix. Elle pourra être effectuée par tous moyens (télécopies, mails, réunions...).

L'acheteur public désignera, ensuite, l'attributaire du marché.

XI. RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Pour obtenir tous renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats peuvent contacter la Mairie de pipriac :

► Interlocuteur :

Katell COROLLER
Responsable du pôle enfance jeunesse
02 99 34 49 28
Courriel : enfance.jeunesse@mairie-pipriac.fr

Les demandes de renseignements peuvent également se faire via le profil acheteur de la Commune : <http://marches.megalisbretagne.org>

Les candidats devront faire parvenir leur demande au plus tard 7 jours avant la date limite de remise des offres.

Une réponse sera alors adressée au plus tard 6 jours avant la date fixée pour la réception des offres.

XII. VOIES DE RECOURS

Le tribunal territorialement compétent est :

Tribunal administratif de Rennes
Hôtel de Bizien
3, Contour de la Motte
CS44416
35044 Rennes Cedex
Téléphone : 02 23 21 28 28
Télécopie : 02 99 63 56 84

Courriel : greffe.ta-rennes@juradm.fr