



**MARCHÉ**  
**de prestations d'exploitation**  
**du restaurant administratif**  
**du Centre des Finances Publiques de Dijon**  
**RÈGLEMENT DE CONSULTATION**

**LIEU D'EXÉCUTION :**

**Fabrication sur place**

**Restaurant Administratif**  
Centre des Finances Publiques  
25 rue de la Boudronnée  
21 000 DIJON

MARCHÉ PUBLIC – sous le régime de la procédure adaptée –

**Date et heure limites de réception des offres :**

**lundi 16/11/2026 à 12h00**

par voie électronique uniquement.

---

Le présent règlement de consultation comporte 11 pages.

## 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 (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.....             | 5  |
| 8.2. DOCUMENTS RELATIFS À L'OFFRE.....                    | 5  |
| ARTICLE 9 : CONDITIONS D'ENVOI ET DE REMISE DES PLIS..... | 6  |
| ARTICLE 10 : DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES.....        | 6  |
| 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 : NÉGOCIATIONS.....                            | 10 |
| ARTICLE 14 : OBLIGATIONS DU TITULAIRE.....                | 10 |
| ARTICLE 15 : RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES.....          | 11 |

## 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, dans le restaurant administratif du Centre des Finances Publiques de DIJON sis 25 rue de la Boudronnée 21 000 DIJON.

Le client signataire du contrat sera l'Association du restaurant des Finances Publiques de Dijon (ARFiP) – Siret n° 304 328 271 00016 – 25 rue de la Boudronnée 21 000 DIJON.

## 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 des articles R2131-14 et R2131-15 du même code. Le montant prévisionnel de ce marché public étant supérieur à 750 000 € HT sur la durée de son exécution, la consultation fait l'objet d'un avis de marché publié au Journal officiel de l'Union européenne (JOUE), conformément aux dispositions des articles R2131-14 et R2131-15 du même code.

Le pouvoir adjudicateur est l'Association du restaurant des Finances Publiques de Dijon, 25 rue de la Boudronnée 21 000 DIJON.

## Article 3 : Durée du marché

Le contrat **prend effet le 1<sup>er</sup> mars 2027 et est conclu pour une durée d'un (1) an renouvelable par tacite reconduction dans la limite de trois (3) périodes complémentaires d'un (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 neuf (9) annexes ;
- 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 ARFiP-2026 (en majuscules, tiret du 6).

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'envoyer au plus tard six (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 obligatoire des locaux

Les candidats sont tenus de réaliser une visite des locaux du restaurant cité à l'article 1.

À ce titre, ils devront prendre contact auprès de :

M Olivier LAJEANNE, Président de l'association

- Mél : [olivier.lajeanne@dgfip.finances.gouv.fr](mailto:olivier.lajeanne@dgfip.finances.gouv.fr)

ou

Mme Cyrielle AUGER, Vice-Présidente de l'association

- Mél : [cyrielle.auger@dgfip.finances.gouv.fr](mailto:cyrielle.auger@dgfip.finances.gouv.fr)

Les visites seront possibles les :

- lundi 2 novembre 2026 à 15h00 ;
- mercredi 4 novembre 2026 à 15h00 ;
- ou mardi 10 novembre 2026 à 15h00.

**En dehors de ces 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 via le site internet de la plateforme des achats de l'État (PLACE). 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.

Profil acheteur : <https://www.marches-publics.info>

Contact : Remise des plis et correspondance par voie électronique par l'intermédiaire de la PLACE.

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 le site :

<https://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 ses 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 ;
6. l'attestation de visite des locaux.

#### **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 16/11/2026 à 12h00**

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 (90) jours 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 8-1.

##### **12.2. Jugement des offres**

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

###### **1. Prix de la prestation (35 %)**

- prix du menu économique (50 %)
- prix moyen de dix menus types (50 %)

## 2. La qualité de l'offre (65 %)

### 2.1. Qualité de la prestation (45 %)

- Caractéristiques et origines des produits (40 %)
- Saisonnalité des fruits, légumes, poissons et produits de la mer (40 %)
- Sécurité des approvisionnements (10 %)
- Disponibilité en fin de service (10 %)

### 2.2. Qualité de l'organisation du service (30 %)

- organisation de l'équipe d'encadrement et de coordination (20 %)
- organisation des équipes d'exploitation (30 %)
- politique « ressources humaines » (30 %)
- animations et signalétique (20 %)

### 2.3. Démarche qualité et environnementale (25 %)

- démarche anti-gaspillage et tri sélectif (30 %)
- suivi qualité de l'exécution du marché (30 %)
- plan de maîtrise sanitaire (20 %)
- bilan des émissions de gaz à effet de serre (20 %)

## 1. Le prix de la prestation (35 %) :

Ce critère est apprécié au vu des montants indiqués dans l'annexe financière et dans le dossier économique complétés par le candidat.

Deux critères de notation sont retenus, pondérés à hauteur de 50 % chacun :

- le **prix du menu économique** tel que défini dans le cahier des clauses administratives (CCAP p16) et à préciser dans l'annexe 4 (« Liste des plats et grammages – Tarifs ») ;
- le **prix moyen de dix menus types**.

Le critère prix sera noté de la façon suivante :

$$\text{Note du prix du candidat noté (sur 20)} = \frac{\text{Prix de l'offre la plus basse}}{\text{prix de l'offre examinée}} \times 20$$

## 2. La qualité de l'offre (65 %)

### 2.1. Qualité de la prestation (45 %)

- **Caractéristiques et origines des produits (40 %) :** qualité et durabilité, agriculture biologique, approvisionnement direct, particularités spécifiques aux poissons, origine des produits transformés :
  - Le candidat devra démontrer sa capacité à fournir en quantités suffisantes les produits répondant aux **critères de la loi EGalim**. À l'appui de son **offre en produits de qualité et durables** et en **produits issus de l'agriculture biologique**, le candidat est tenu de fournir les moyens de preuve appropriés. Ces produits seront clairement identifiés dans l'annexe 4 (« Liste des plats et grammages – Tarifs »). Le candidat devra également démontrer sa capacité à fournir en quantités suffisantes les **produits issus du commerce équitable**. À l'appui de son offre en produits issus du commerce équitable, le

candidat est tenu de fournir les moyens de preuve appropriés. Ces produits seront clairement identifiés dans l'annexe 4 (« Liste des plats et grammages – Tarifs »).

- Afin de concourir à l'atteinte des obligations d'EGalim et de répondre aux enjeux environnementaux, l'acheteur souhaite valoriser les **offres respectant l'approvisionnement direct**, c'est-à-dire **ayant maximum un intermédiaire** entre le premier metteur en marché et l'acheteur de restauration collective (gestionnaire du restaurant collectif ou de la cuisine centrale, groupement d'achat auquel il appartient, centrale d'achat à laquelle il adhère ou son prestataire). Ce sous-critère est apprécié selon le barème suivant :
  - absence d'intermédiaire entre le premier metteur en marché et l'acheteur ou 1 intermédiaire : 100 % des points ;
  - 2 intermédiaires entre le metteur en marché et l'acheteur : 50 % des points ;
  - 3 intermédiaires ou plus entre le metteur en marché et l'acheteur : 0 % des points.
- Il est visé une **livraison des poissons dans un délai de 3 jours ouvrés après la débarque ou l'abattage**, ceci afin de garantir une fraîcheur de l'aliment et de maximiser la sécurité alimentaire. Le titulaire est tenu de respecter, tout au long de l'exécution du marché l'engagement figurant dans son offre sur le nombre maximum de jours ouvrés séparant la débarque de la livraison. Une attention particulière est portée à la **nourriture des poissons, afin de tendre vers une absence totale d'OGM**. Idéalement, un approvisionnement exclusif en poissons sauvages frais et surgelés est visé. Et pour les poissons d'élevage frais et surgelés, l'absence d'OGM dans la nourriture devra être privilégiée. Il est attendu des soumissionnaires dans leur mémoire technique des propositions reflétant la réalité de ce qui sera livré sur la totalité du marché.
- Un sous-critère d'appréciation mesure la capacité du soumissionnaire à fournir ou recourir à des **produits transformés dont la protéine animale qui les compose provient d'animaux nés, élevés et abattus dans un même pays**. Pour noter ce sous-critère, le soumissionnaire devra préciser dans quelle proportion il pourra livrer des produits transformés à base de viande garantie « née, élevée, abattue dans le même pays » :
  - Si 100 % des produits transformés respectent cette exigence, le soumissionnaire obtient 100 % des points.
  - S'il s'engage sur 70 % de produits transformés, il obtient 70 % des points.
  - La notation est dégressive au prorata du pourcentage d'engagement.
- **Saisonnalité des fruits, légumes, poissons et produits de la mer (40 %) :**
  - En vertu de la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience », il est exigé des soumissionnaires de respecter la **saisonnalité des fruits et légumes**. Dans son offre, le soumissionnaire devra remettre le calendrier de saisonnalité sur lequel il s'engage. Il est également exigé des soumissionnaires le respect de la **saisonnalité des poissons et produits de la mer**. Dans son offre, le soumissionnaire devra remettre le calendrier de saisonnalité sur lequel il s'engage. Toute livraison ou utilisation de poissons ou produits de la mer n'étant pas « de saison » sera passible de

pénalités. Cette exigence s'applique aux produits frais. Les produits surgelés, secs ou appertisés ne sont pas concernés.

- **Sécurité des approvisionnements (10 %) :**

- La **sécurisation des approvisionnements** constitue un critère d'appréciation. Au sein de son mémoire technique, le soumissionnaire devra décrire les mesures de gestion des risques mises en œuvre pour l'exécution du marché. Le soumissionnaire détaillera en particulier le risque de rupture d'approvisionnement ou de pénurie totale ou partielle de matières premières (denrées alimentaires). Le soumissionnaire démontrera dans son dossier technique **l'organisation mise en place afin de garantir la sécurité et la continuité des approvisionnements en denrées, à tout moment de l'exécution du contrat, et tout particulièrement dans certaines circonstances** (crise sanitaire, fermeture des frontières d'un État dans lequel sont produites les denrées, etc.). La note attribuée au soumissionnaire tiendra compte de la pertinence et de l'exhaustivité de sa réponse ainsi que de la qualité des moyens de preuve apportés par le soumissionnaire pour attester du niveau de garantie qu'il apporte.
- **Disponibilité en fin de service (10 %) :** organisation mise en œuvre pour préserver un choix minimum, disponibilité des entrées en bac libre-service, déclassement du prix des plats chauds les plus onéreux en cas d'indisponibilité d'autres plats, etc.

## **2.2. Qualité de l'organisation du service (30 %) :**

- **organisation de l'équipe d'encadrement et de coordination (20 %) :** organigramme, rôle et qualification de chaque acteur) ;
- **organisation des équipes d'exploitation (30 %) :** positionnement des personnels pendant la journée de travail, éventuelles synergies entre sites, etc. ;
- **politique « ressources humaines » (30 %) :** formation du personnel, accompagnement et évolution, rémunération, reprise du personnel et intégration, critères de sélection du chef, gestion des remplacements au quotidien, etc. ;
- **animations et signalétique (20 %) :** thèmes, menus, supports pédagogiques et ludiques, plan annuel d'animations, signalétique nutritionnelle et allergène, etc.

## **2.3. Démarche qualité et environnementale (25 %) :**

- **démarche anti-gaspillage et tri sélectif (30 %) :** Afin de concourir à l'atteinte des obligations EGalim et de répondre aux enjeux environnementaux, l'acheteur souhaite valoriser les **offres les plus vertueuses en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire**. Dans son offre, le soumissionnaire mettra en avant toute démarche démontrant une lutte effective contre le gaspillage alimentaire, au stade de la production des repas (liste d'exemples d'actions non exhaustive : partenariat avec des entreprises de valorisation des excédents alimentaires, processus proposé pour l'exécution du marché, résultats atteints dans le cadre de prestations similaires, pourcentage de gaspillage alimentaire par type de denrées déterminé à l'issue du dernier diagnostic de gaspillage alimentaire, labellisation anti-gaspillage alimentaire sur le référentiel « unités de

préparation » de la restauration, pesée systématique des restes assiettes, des excédents de repas présentés et non servis et des excédents de préparation, plan de progrès avec un seuil maximal en début de marché et une diminution dans le temps, etc.).

- **suivi qualité de l'exécution du marché** (30 %) : audit, outils de reporting et de suivi, indicateurs et plans d'actions, modèle d'enquête de satisfaction, etc. ;
- **plan de maîtrise sanitaire** (20 %) : mesures envisagées et moyens mis en œuvre face à une intoxication alimentaire, une crise agro-alimentaire, une demande de traçabilité et de rappel/retrait de produits, organisation des contrôles bactériologiques, etc. ;
- **bilan des émissions de gaz à effet de serre** (BEGES) (20 %) : les soumissionnaires soumis à l'article L.229-25 du code de l'environnement présentent, à la demande de l'acheteur, leur **bilan des émissions de gaz à effet de serre** (BEGES) établi conformément à l'article susvisé. En l'absence de présentation de celui-ci dans le délai fixé par l'acheteur, ce dernier se réserve le droit d'exclure le(s) soumissionnaire(s) concerné(s) de la procédure.

### Article 13 : Négociations

En cas de négociations, celles-ci se dérouleront selon les modalités suivantes :

- Les candidats ayant présenté les 3 offres les mieux classées seront invités à participer à la 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.
- À 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.

La date limite de dépôt des questions est le vendredi 6 novembre à 8 h00.

Seuls les candidats ayant fourni une adresse mél valide pourront être avisés des différents évènements.