

MARCHE PUBLIC DE SERVICE
COMMUNE DE SAINT SELVE - 33650
1 Place Saint Antoine

GESTION DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Règlement de la consultation – RC

Marché 2026 – 2029

Date limite de réception des offres :
Lundi 08 juin 2026 à 12 heures

ARTICLE 1 : OBJET DE LA CONSULTATION	4
ARTICLE 2 : ACHETEUR PUBLIC	4
ARTICLE 3 : CONDITION DE LA CONSULTATION.....	4
3.1 TYPE DE MARCHE.....	4
3.2 ETENDU DE LA CONSULTATION – MODE DE PROCEDURE.....	4
3.3 ESTIMATION DU MONTANT DE L'ACCORD CADRE	4
3.4 ALLOTISSEMENT.....	4
3.5 COMPLEMENT A APPORTER AU CCTP ET CCAP :.....	4
3.6 OFFRE DE BASE ET VARIANTES :.....	4
- Variante 1	4
- Variante 2	5
3.7 DUREE DU MARCHE.....	5
3.8 DATE LIMITE DE RECEPTION DES PLIS	5
3.9 DELAI DE VALIDITE DES OFFRES ET PRIX	5
3.10 CODE CPV.....	5
3.11 DOSSIER DE CONSULTATION.....	5
ARTICLE 4 : CONDITIONS RELATIVES AU MARCHE	5
4.1 MODALITES ESSENTIELLES DE FINANCEMENT ET DE PAIEMENT	5
- <i>Prix du marché</i>	5
- <i>Unité monétaire</i>	5
- <i>Mode de règlement</i>	5
- <i>Dépôt des factures</i>	5
- <i>Règlement des comptes</i>	5
- <i>Délais de paiement</i>	5
4.2 BONS DE COMMANDE	6
4.3 CLAUSES SOCIALES ET ENVIRONNEMENTALES	6
ARTICLE 5 : PRESENTATION DES CANDIDATURES ET OFFRES.....	6
5.1 PIECES CONSTITUANT LE DOSSIER DE CONSULTATION	6
5.2 CONNAISSANCE DU DOSSIER ET DES LIEUX.....	6
5.3 ETABLISSEMENT DE LA CANDIDATURE ET DE L'OFFRE	6
- <i>Une lettre de candidature du candidat</i>	6
- <i>Une déclaration du candidat</i>	6
- <i>Si le candidat est en redressement judiciaire</i>	6
- <i>Attestations fiscales et sociales</i>	6
- <i>Le mémoire technique et financier</i>	6
• L'attestation d'assurance	6
• L'acte d'engagement et ses annexes	7
5.4 MEMOIRE TECHNIQUE ET FINANCIER.....	7
<i>Il sera de plus demandé aux candidats</i>	7
- Note sur la politique développement durable et qualité	7
- Objectifs de volume en produits bio et filières raisonnées	7
- Liste des fournisseurs et critères de sélection	7
- Règles d'hygiène, plan HACCP, modalités de contrôles bactériologiques	7
- Exemples de menus	7
- Grammages par catégorie de convives	7
- Mesures en cas d'intoxication.....	7
- De faire la preuve de ce qu'ils avancent	7
- De fournir un certificat de qualification biologique.....	7
ARTICLE 6 : CRITERES D'ATTRIBUTION	7

6.1 CRITERES GENERAUX.....	7
6.2 LES CRITERES SPECIFIQUES	7
• Critère n°1	7
• Critère n°2	8
Détail du calcul de la note pour ce critère.....	8
• Critère n°3	8
• Critère n°4	9
ARTICLE 7 : CONDITIONS D’ENVOI OU DE REMISE DES OFFRES.....	9
7.1 TRANSMISSION ELECTRONIQUE.....	9
7.2 TRANSMISSION SOUS SUPPORT PAPIER	9
ARTICLE 8 : INFORMATION SUR LE PERSONNEL A REPENDRE	9

Article 1 : Objet de la consultation

La présente consultation porte sur la prestation de service de restauration collective au profit de la commune de Saint Selve.

La prestation attendue est la fourniture et préparation de repas dans le restaurant scolaire avec mise à disposition d'un cuisinier et d'un commis de cuisine au profit de l'école primaire, d'adultes et de personnes âgées, sans distribution.

Les prix unitaires du bordereau de prix seront appliqués au nombre de repas réellement commandés par type de convives.

Article 2 : Acheteur public

Ordonnateur	Mme Nathalie BURTIN-DAUZAN — Maire de Saint Selve
Adresse	1 Place Saint Antoine — 33650 Saint Selve
Email marchés	secretariat.general@saintselve.fr
Plateforme	Marchés Publics d'Aquitaine — a-mpa.fr / demat-ampa.fr
Code CPV	55523100 — Restauration scolaire
Lieu d'exécution	Restaurant scolaire, rue du Gastounet, Saint Selve (33650)

Article 3 : Condition de la consultation

3.1 Type de marché

Le présent marché de service est un accord-cadre à bons de commande.

Les prestations objet du présent marché feront l'objet de bons de commande en application des articles R. 2162-2, R. 2162-13 à R. 2162-14 du Code de la commande publique.

3.2 Etendu de la consultation – mode de procédure

Le présent marché, passé selon la procédure de l'appel d'offres ouvert, en application des articles R.2161-2 à R 2161-5 du code de la commande publique.

3.3 Estimation du montant de l'accord cadre

Cet accord-cadre ne comporte pas de montant minimum, et un montant maximum de 800 000 € HT.

3.4 Allotissement

Le marché est composé d'un lot unique pour des raisons de la cohérence de la prestation, en application de l'article R 2113-2 du Code de la Commande Publique.

3.5 Complément à apporter au CCTP et CCAP :

Les candidats n'ont pas à apporter de complément au Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) ni au Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP).

3.6 Offre de base et variantes :

L'offre de base prend en compte l'objectif de la commune d'introduction de 50 % de produits alimentaires locaux de qualité et au moins 25 % de produits issus de l'agriculture biologique.

Les variantes autorisées portent sur :

- **Variante 1** : Les prix pratiqués en fonction d'objectifs de développements durables (produits locaux et/ou biologiques) supérieurs à ceux de la commune,

- **Variante 2** : La confection d'un goûter de qualité supérieure à celle de la collation prévue dans l'article 5 du CTPP.

Le candidat doit remplir un acte d'engagement et ses annexes par variante proposée.

3.7 Durée du marché

Le présent marché est conclu pour une période d'un an à compter du 1^{er} septembre 2026.

Il est reconduit par tacite reconduction pour une durée d'un an à compter de la date anniversaire sans pouvoir excéder deux reconductions (durée totale maximale de 3 ans soit au plus tard de 31 août 2029).

Le titulaire ne peut pas refuser la reconduction du marché.

Le pouvoir adjudicateur notifie au titulaire, par courrier recommandé et avec un préavis de **deux mois** sa décision de ne pas reconduire le marché.

3.8 Date limite de réception des plis

Le pli, qu'il soit transmis par voie électronique, par voie postale ou par porteur contre récépissé, doit parvenir impérativement avant le **Lundi 08 juin 2026 à 12h00** terme de rigueur.

La date d'arrivée faisant foi est la date de réception effective du pli dans la mairie.

Il appartient aux candidats de veiller au bon acheminement de leur pli ; le pli parvenu après les dates et heures limites fixées, ou parvenu sous enveloppe non cachetée (cas d'un envoi par voie postale ou par porteur) ne sera pas recevable, il sera enregistré et renvoyé à l'expéditeur sans avoir été ouvert.

3.9 Délai de validité des offres et prix

Le délai de validité des offres est fixé à 60 jours à compter du lendemain de la date limite de remise des offres.

3.10 Code CPV

La classification principale conforme au vocabulaire commun des marchés européens (CPV).

⇒ Restauration scolaire : 55523100

3.11 Dossier de consultation

Le dossier de consultation des entreprises est disponible sur :

- La Plateforme de dématérialisation des marchés - a-mpa.fr ou demat-ampa.fr,
- Le JOUE,

Il sera transmis par voie électronique sur demande faite par les candidats à l'adresse suivante :

secretariat.general@saintselve.fr

Article 4 : Conditions relatives au marché

4.1 Modalités essentielles de financement et de paiement

- **Prix du marché** : le marché sera conclu à prix unitaires, par catégorie de repas.
- **Unité monétaire** : le marché est conclu en euros.
- **Mode de règlement** : le mode de règlement choisi par le mandant est le virement.
- **Dépôt des factures** : les factures seront dématérialisées et transmises via Chorus Pro
- **Règlement des comptes** : le C.C.A.P. du présent marché fixe le mode d'évaluation des prestations ainsi que le mode de règlement des comptes et le mode de variation des prix.
- **Délais de paiement** : le délai global de paiement des acomptes et du solde est fixé à 30 jours à compter de la date de réception des factures ou des demandes de paiement équivalentes.

4.2 Bons de commande

Les prestations seront commandées par bons de commande au fur et à mesure de la survenance du besoin.

4.3 Clauses sociales et environnementales

Sans objet.

Article 5 : Présentation des candidatures et offres

5.1 Pièces constituant le dossier de consultation

Le dossier de consultation se compose des pièces suivantes :

- L'acte d'engagement (**AE**) ;
- Le bordereau des Prix Unitaires (**BPU**) ;
- Le Cahier des Clauses Administratives Particulières (**CCAP**) ;
- Le Cahier des Clauses Techniques Particulières (**CCTP**) ;
- Le Bordereau de décomposition des Prix Unitaires (**BDU**) ;
- Le Règlement de Consultation (**RC**).

5.2 Connaissance du dossier et des lieux

Le candidat devra, avant la remise de son offre, avoir pris connaissance de tous les éléments du dossier et apprécié les conditions d'exécution.

Une visite des lieux est facultative mais vivement recommandée, accompagné d'un élu référent.

Les rendez-vous seront donnés sur demande à l'adresse suivante : secretariat.general@saintselve.fr, au plus tard **cinq (5) jours ouvrables avant la date limite de remise des offres**. La date, l'heure et le lieu de rendez-vous leur seront communiqués en retour.

Une attestation de visite est remise à chaque candidat.

5.3 Etablissement de la candidature et de l'offre

Le dossier à remettre par chaque candidat comprendra :

- **Une lettre de candidature du candidat** (Formulaire DC1 ou équivalent ou DUME) ;
- **Une déclaration du candidat** (Formulaire DC2 ou équivalent ou DUME) ;
- **Si le candidat est en redressement judiciaire**, la copie du ou des jugements prononcés à cet effet ;
- **Attestations fiscales et sociales.**
 - ⇒ Cet état annuel des certificats reçus pourra être remplacé par une **déclaration sur l'honneur** dûment datée et signée par le candidat. Cette déclaration permettra au candidat de justifier qu'il a satisfait aux obligations fiscales et sociales. Dans le cas où une telle déclaration serait fournie par le candidat, le marché ne pourra être attribué au candidat retenu que sous réserve que celui-ci produise dans le délai de 15 jours à compter de la notification de sa désignation par la personne responsable du marché, les certificats délivrés par les administrations et organismes compétents. Le candidat établi dans un état membre de la communauté européenne autre que la France doit produire un certificat établi par les administrations et organismes du pays d'origine selon les mêmes modalités que celles prévues pour un candidat établi en France. Le candidat établi dans un pays tiers doit pour les impôts taxes et cotisations sociales ne donnant pas lieu dans ledit pays à la délivrance d'un certificat par les administrations et organismes de ce pays, produire une déclaration sous serment effectuée devant une autorité judiciaire ou administrative de ce pays.
- **Le mémoire technique et financier** qui devra comporter :
 - Le *descriptif technique de l'offre* : organisation, personnel, cuisine.
 - Le *détail financier de l'offre*,
 - L'*attestation d'assurance* et les références,

- Le *certificat de visite* des locaux, s'il y a lieu
- L'*acte d'engagement et ses annexes*, complété, daté et signé par le candidat ou ses représentants qualifiés (rédigé en français et l'offre en euros) ;

Si le candidat ne fournit les documents demandés, il devra en donner l'accès à la commune via une plateforme dématérialisée.

Le candidat proposé pour l'attribution du marché devra fournir, dans les **cing (5) jours** calendaires suivant la réception de la lettre l'en informant les pièces prévues aux articles D.8222-5 ou D.8222-7 et D.8222-8 du Code du travail ainsi que les attestations et certificats délivrés par les administrations et organismes compétents prouvant que le candidat a satisfait à ses obligations fiscales et sociales ou documents équivalents en cas de candidat étranger. En cas de non production dans les délais impartis, son offre sera rejetée.

5.4 Mémoire technique et financier

Le mémoire technique et financier du candidat ne devra pas dépasser 50 (cinquante) pages. Toutes les pages au-delà de la 50ième ne seront pas examinées.

La présentation ainsi que le descriptif technique de l'offre du candidat devront suivre le CCTP.

Il sera de plus demandé aux candidats :

- *Note sur la politique développement durable et qualité* (certifications, démarches actuelles) ; Il s'agit de préciser leur qualification professionnelle par une note sur leurs actions en cours ou entreprises en lien avec la qualité des produits et la durabilité de leur activité, leurs actions environnementales ;
- *Objectifs de volume en produits bio et filières raisonnées* — étude de faisabilité pour Saint Selve ;
- *Liste des fournisseurs et critères de sélection* (traçabilité, labels, circuits courts) ;
- *Règles d'hygiène, plan HACCP, modalités de contrôles bactériologiques* ;
- *Exemples de menus* sur 4 semaines (5 menus classiques + pique-nique + goûter) et plan alimentaire GEMRCN ;
- *Grammages par catégorie de convives* (cuits, dans l'assiette, hors sauce) ;
- *Mesures en cas d'intoxication* alimentaire.
- *De faire la preuve de ce qu'ils avancent* (contrôle externe de leur cahier des charges ou démarche particulière, certifications particulières...) ;
- *De fournir un certificat de qualification biologique* établi par des services chargés du contrôle de la qualité et habilités à attester la conformité des fournitures aux spécifications de l'agriculture biologique. Conformément à l'arrêté du 28/08/06, d'autres preuves équivalentes de garantie de la qualité seront admises.

Article 6 : Critères d'attribution

Le marché sera attribué à l'offre économiquement la plus avantageuse appréciée en fonction des critères suivants :

6.1 Critères généraux

N°	Critère	Pondération
1	Organisation générale de la prestation	35 pts
2	Prix	35 pts
3	Sécurité alimentaire	15 pts
4	Organisation de la première période d'exécution	15 pts
	TOTAL	100 pts

6.2 Les critères spécifiques

- **Critère n°1** noté sur 35 points - Organisation générale de la prestation :

Chaque sous critère est étudié et les candidats classés en fonction des déclarations et des justifications apportées à l'appui de leurs offres.

Sous-critère	Points
Politique et engagements développement durable : Matériel et produits de nettoyage mis en place, recyclage, gestion des déchets et en particulier la réduction des emballages, émission de gaz à effet de serre, concernant la production, le transport et la transformation des denrées, etc.	10
Objectifs de volume de produits bio et filières raisonnées introduits dans les menus + étude de faisabilité pour la commune	10
Références similaires géographiquement proches + description des filières d'approvisionnement	5
Organisation proposée pour la commune (personnel, encadrement, présence)	5
Propositions en faveur d'animations éducatives	5

• **Critère n°2** noté sur 35 points : prix

Ce critère sera apprécié en tenant compte des prix TTC affichés par type de repas décrits dans les bordereaux de prix (annexe 1 à l'acte d'engagement).

Appliqués aux quantités et pondérées suivant le tableau ci-dessous :

Type de repas	Pondération	Quantité annuelle estimée	Identification
Repas ENFANT	7	60 000	E
Repas ADULTE	6	1 600	A
PORTAGE	5	1 500	P
Goûter	1	35 000	G
Total pondération	/20	—	—

Détail du calcul de la note pour ce critère

$$\text{Prix candidat} = \frac{(6 \text{ PE} \times \text{E}) + (7 \text{ PA} \times \text{A}) + (5 \text{ PP} \times \text{P}) + (\text{PPA} \times \text{PA}) + (\text{PG} \times \text{G})}{20}$$

Le prix le plus bas (hors offre anormalement basse) reçoit la note maximale de 35 points et les autres candidats seront classés au prorata des offres présentées.

$$\frac{35 \times \text{offre la moins-disante}}{\text{offre du candidat}}$$

• **Critère n°3** noté sur 15 : Sécurité alimentaire

Le candidat remettra un mémoire technique détaillant les points suivants :

- Les règles d'hygiène applicable au personnel ainsi que les mesures de nettoyage et de désinfection des équipements,
- Les modalités de réception (organisation et contrôle) et de conservation des marchandises,
- Les modalités de confection, conservation à préciser ainsi que les modes de contrôles des températures,
- La liste des fournisseurs et les critères de sélection de ceux-ci (ainsi que les mesures prises pour vérifier la constante adéquation de ces fournisseurs aux critères avancés),

- L'organisation des contrôles bactériologiques,
 - La traçabilité des produits : le candidat remettra une note technique sur les moyens mis en œuvre pour garantir la provenance des produits et leur traçabilité,
 - La qualification du personnel titulaire,
 - Les mesures envisagées et les moyens mis en œuvre en cas d'intoxication alimentaire
- **Critère n°4** noté sur 15 : Organisation de la première période d'exécution

Chaque aspect est étudié et noté, les candidats sont classés en fonction des déclarations et des justifications apportées à l'appui de leurs offres

- ✓ Organisation de la première période d'exécution de la prestation,
- ✓ Menus présentés,
- ✓ Identification, traçabilité et assurances présentées,
- ✓ Clarté et identification des moyens de contrôle.

Article 7 : Conditions d'envoi ou de remise des offres

7.1 Transmission électronique

Transmission des offres via la plateforme Marchés Publics d'Aquitaine (a-mpa.fr ou demat-ampa.fr). Le candidat pourra également faire parvenir une copie de sauvegarde.

7.2 Transmission sous support papier

Les candidats transmettent leur offre sous pli cacheté portant les mentions :

MARCHE DE RESTAURATION SCOLAIRE 2026/2029
NE PAS OUVRIR PAR LE BUREAU COURRIER

Ce pli doit contenir les pièces définies à l'article 5 du présent document. Il devra être **remis contre récépissé** ou, s'il est envoyé par la poste **par pli recommandé avec avis de réception postal**, parvenir à destination avant la date et l'heure limites indiquées sur la page de garde du présent document et ce, à l'adresse mentionnée ci-dessous :

Le pli cacheté sera remis à l'adresse suivante (adresse unique d'envoi) :

MAIRIE
Madame le Maire
1 place Saint Antoine - 33650 SAINT SELVE

Les plis qui seraient remis ou dont l'avis de réception ou de transmission électronique serait délivré après la date et l'heure limite, fixées au présent règlement de consultation, ainsi que ceux remis sous enveloppe non cachetée ou contenant un virus, ne seront pas retenus. Ils seront renvoyés à leurs auteurs ou détruits en cas de transmission électronique.

Les candidatures et les offres des candidats seront entièrement rédigées en langue française et exprimée en EURO. Il est rappelé que le signataire doit être habilité à engager la société.

Article 8 : Information sur le personnel à reprendre

Dans le cadre de ce marché s'appliquent les articles L1224-1 et suivants du Code du Travail. A ce titre, les informations concernant le personnel à reprendre sont récapitulées ci-dessous, sur la foi des données transmises par le titulaire actuel du marché en renouvellement. La commune n'étant pas à l'origine de ces données, sa responsabilité ne saura être recherchée, à quelque titre que ce soit, sur ce point.

Le personnel présent, montre une réelle motivation concernant les objectifs de la commune sur la nutrition, les animations et montre les compétences attendues.

	Cuisinier (Chef gérant)	Commis de cuisine
Qualification	Chef gérant	Cuisinier
Indice ou coefficient de rémunération	Niveau 7	Niveau 4
Contrat	CDI 35h	CDI 28h
Primes	Prime d'ancienneté	Néant

Vu et accepté sans réserve,

À _____, le ____ / ____ / ____

Signature du candidat