

Prestations de traiteurs pour l'Université de Tours pour la période 2025 - 2029.

Règlement de la consultation (RC)

Consultation n°	202505261216
Date limite de remise des plis	23/07/2025 à 17:00
Procédure de passation	Appel d'offres ouvert (Article R2124-2 1° - Code de la commande publique)
Date limite pour poser des questions	08/07/2025
Date limite de réponse aux questions	16/07/2025

1. ACHETEUR ET OBJET DU CONTRAT

■ Acheteur :

Université de Tours

Adresse : Université de Tours

BP 12050 - 60 rue du Plat D'Etain

37020 Tours Cedex 1

Téléphone : 02 47 36 66 58

Courriel : commande-publique@univ-tours.fr

Site internet : www.univ-tours.fr

Représentant : Le Président de l'Université de Tours

(Etablissement public à caractère scientifique, culturel et professionnel)

La personne en charge du dossier est : Laurent Barranger Juriste marchés publics

commande-publique@univ-tours.fr

Service de la commande publique

60 rue du Plat d'Etain

37020 Tours cedex

■ Description de la prestation :

Le contrat porte sur les prestations suivantes :

Le présent marché a pour objet la réalisation de prestations de traiteurs pour la période 2025-2029 pour les différents événements de l'Université de Tours.

Les prestations font l'objet de 10 lots, traités séparément, chaque lot donnant lieu à la conclusion d'un accord-cadre, à savoir :

Prestations traiteurs sur le département d'Indre et Loire (37) :

Lot 1 – Accueil – accord-cadre à bon de commande mono-attributaire

Lot 2 – Plateaux et box repas – accord cadre à bon de commande mono-attributaire

Lot 3 – Buffet – accord-cadre à marchés subséquents multi-attributaire

Lot 4 – Cocktail – accord-cadre à marchés subséquents multi-attributaire

Lot 5 – Cocktail snacking – accord-cadre à marchés subséquents multi-attributaire

Lot 6 – Évènement – accord cadre à marchés subséquents multi-attributaire

Prestations traiteurs sur le département du Loir-et-Cher (41) :

Lot 7 – Plateaux et box repas – accord cadre à bon de commande mono-attributaire

Lot 8 – Buffet – accord-cadre à marchés subséquents multi-attributaire

Lot 9 – Cocktail – accord-cadre à marchés subséquents multi-attributaire

Lot 10 – Évènement – accord cadre à marchés subséquents multi-attributaire

Ces marchés permettront de répondre aux besoins de l'université de Tours pour des prestations de restauration pour différents événements (réunion de travail, accueil, colloques, inauguration, cérémonies, etc..).

Code CPV	Libellé CPV
55520000-1	Services traiteur

■ Caractéristiques principales du contrat :

	Objet du contrat	Prestations de traiteurs pour l'Université de Tours pour la période 2025 - 2029.
	Acheteur	Université de Tours
	Type de contrat	Accords-cadres mono-attributaires et multi-attributaires de services
	Structure	10 lots
	Lieu d'exécution	Lots 1 à 6 : Département d'Indre-et-Loire (37) Lots 7 à 10 : Département du Loir-et-Cher (41)
	Durée	24 mois - 1 reconduction de 24 mois (soit 48 mois maximum)
	Développement durable	Clause environnementale - Critère environnemental
	Pénalités de retard	Voir le point 8 du CCAP
	Variation des prix	Révisibles
	Nature des prix	Prix unitaires

■ Allotissement et structure de la consultation :

La consultation est décomposée en 10 lots, chaque lot donnant lieu à la conclusion d'un accord-cadre :

Type	Objet	Lieux exécution	Forme de l'accord-cadre	Montant maximum	Durée	CPV
Lot	Lot n°1 - Accueil	Département 37	Accord-cadre à bons de commande sans minimum et avec maximum		48 mois	(CPV 55520000-1 : Services traiteur)
Période	Période initiale			200 000,00 € HT,	24 mois	
Période	Reconduction			200 000,00 € HT,	24 mois	
Lot	Lot n°2 - Plateaux et box repas	Département 37	Accord-cadre à bons de commande sans minimum et avec maximum		48 mois	(CPV 55520000-1 : Services traiteur)
Période	Période initiale			250 000,00 € HT,	24 mois	
Période	Reconduction			250 000,00 € HT,	24 mois	
Lot	Lot n°3 - Buffet	Département 37	Accord-cadre à marchés subséquents sans minimum et avec maximum		48 mois	(CPV 55520000-1 : Services traiteur)
Période	Période initiale			200 000,00 € HT,	24 mois	
Période	Reconduction			200 000,00 € HT,	24 mois	
Lot	Lot n°4 - Cocktail	Département 37	Accord-cadre à marchés subséquents sans minimum et avec maximum		48 mois	(CPV 55520000-1 : Services traiteur)
Période	Période initiale			200 000,00 € HT,	24 mois	
Période	Reconduction -			200 000,00 € HT,	24 mois	
Lot	Lot n°5 - Cocktail Snacking	Département 37	Accord-cadre à marchés subséquents sans		48 mois	(CPV 55520000-1 : Services

Type	Objet	Lieux exécution	Forme de l'accord-cadre	Montant maximum	Durée	CPV
Période	Période initiale		minimum et avec maximum	100 000,00 € HT,	24 mois	traiteur)
Période	Reconduction			100 000,00 € HT,	24 mois	
Lot	Lot n°6 - Évènement	Département 37	Accord-cadre à marchés subséquents sans minimum et avec maximum		48 mois	(CPV 55520000-1 : Services traiteur)
Période	Période initiale			100 000,00 € HT,	24 mois	
Période	Reconduction			100 000,00 € HT,	24 mois	
Lot	Lot n°7 - Plateau et box repas	Département 41	Accord-cadre à bons de commande sans minimum et avec maximum		48 mois	(CPV 55520000-1 : Services traiteur)
Période	Période initiale			20 000,00 € HT,	24 mois	
Période	Reconduction			20 000,00 € HT,	24 mois	
Lot	Lot n°8 - Buffet	Département 41	Accord-cadre à marchés subséquents sans minimum et avec maximum		48 mois	(CPV 55520000-1 : Services traiteur)
Période	Période initiale			20 000,00 € HT,	24 mois	
Période	Reconduction			20 000,00 € HT,	24 mois	
Lot	Lot n°9 - Cocktail	Département 41	Accord-cadre à marchés subséquents sans minimum et avec maximum		48 mois	(CPV 55520000-1 : Services traiteur)
Période	Période initiale			20 000,00 € HT,	24 mois	
Période	Reconduction			20 000,00 € HT,	24 mois	
Lot	Lot n°10 - Évènement	Département 41	Accord-cadre à marchés subséquents sans minimum et avec maximum		48 mois	(CPV 55520000-1 : Services traiteur)
Période	Période initiale			20 000,00 € HT,	24 mois	
Période	Reconduction			20 000,00 € HT,	24 mois	

Définitions :

Lot	:	Unité autonome d'attribution du contrat à l'intérieur d'une consultation
Période	:	Durée définie d'exécution du contrat reconductible

2. CARACTÉRISTIQUES DE LA PROCEDURE

■ Procédure de passation :

Appel d'offres ouvert (Article R2124-2 1° - Code de la commande publique).

■ Planning prévisionnel de la consultation* :

Le planning prévisionnel de la consultation est le suivant :

Date limite de remise des offres : Voir la page de garde du présent document

Réalisation des tests (échantillons) : Fin Aout 2025

Date prévisionnelle de signature du marché : Fin octobre 2025

■ Modalités de retrait du dossier de consultation :

Le dossier de consultation est disponible de manière électronique sur le profil d'acheteur : <https://www.marches-publics.gouv.fr/?page=Entreprise.EntrepriseAdvancedSearch&AllCons&id=2789418&orgAcronyme=f2h>

■ Dossier de consultation :

Le dossier de consultation contient les documents suivants :

Pièces communes à l'ensemble des lots :

- Lettre de candidature (DC1)
- Déclaration du candidat (DC2)
- Le règlement de la consultation (RC)
- CCAP

Pièces propres à chaque lot :

- Acte d'engagement (*1 par lot*)
- Cahier des charges (CCTP) pour les lots 1 à 6
- Cahier des charges (CCTP) pour les lots 7 à 10
- Cadre de réponse à remplir par le candidat (*1 par lot*)
- Bordereau des prix unitaires (BPU) (*pour les lots n° 1, 2 et 7 uniquement*)
- Devis Quantitatif estimatif (DQE) (*pour les lots n° 1, 2 et 7 uniquement*)

L'acheteur se réserve le droit d'envoyer au plus tard 6 jours avant la date limite de remise des offres (initiale ou modifiée) des modifications de détail sur le dossier de consultation. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier de consultation modifié.

■ Délai de validité des offres :

Le délai de validité des offres est de 120 jours à compter de la date limite de réception des offres.

■ Communication et échanges d'informations par voie électronique :

Les communications et échanges s'effectueront pendant toute la consultation par voie électronique par le biais du profil acheteur à l'adresse suivante : <https://www.marches-publics.gouv.fr/?page=Entreprise.EntrepriseAdvancedSearch&AllCons&id=2789418&orgAcronyme=f2h>

3. PRÉSENTATION DES PROPOSITIONS

■ Réponse et groupement :

Aucune forme particulière de groupement n'est imposée après attribution.

Conformément aux articles L1220-1 à L1220-3 du Code de la Commande publique et à l'arrêt du Conseil d'État n°436532 du 08/10/2020, si l'étude des offres démontre que plusieurs personnes morales différentes, qui constituent en principe des opérateurs économiques distincts, n'ont pas d'autonomie commerciale, résultant notamment des liens étroits entre leurs actionnaires ou leurs dirigeants, qui peut se manifester par l'absence totale ou partielle de moyens distincts ou la similarité de leurs offres, alors ces personnes morales seront regardées comme un seul et même soumissionnaire et seule sera retenue la dernière réponse déposée (article R2151-6 du Code de la commande publique).

Conformément à l'article R2142-4 du Code de la commande publique, une même personne ne peut représenter plus d'un candidat pour un même marché à peine d'irrégularité. Tous les groupements constitués des mêmes opérateurs économiques permutant leur responsabilité seront considérés comme un seul et même soumissionnaire.

■ Variantes :

Les **variantes à l'initiative des candidats** ne sont pas autorisées.

■ Contenu des plis et conditions de participation :

A l'appui de leur candidature, les candidats doivent fournir les documents suivants :

Document	Descriptif
Situation juridique	
Déclaration du candidat (DC2) (Tous les lots)	<i>Déclaration du candidat individuelle ou du membre du groupement (DC2 disponible sur le site du Ministère de l'Economie)</i>
Lettre de candidature (DC1) (Tous les lots)	<i>Lettre de candidature Habilitation du mandataire par ses cotraitants (DC1 disponible sur le site du Ministère de l'Economie)</i>
Capacité économique et financière	
Chiffre d'affaires (Tous les lots)	<i>le chiffre d'affaires global réalisés au cours des trois derniers exercices disponibles</i>
Capacité technique et professionnelle	
Moyens humains (Tous les lots)	<i>Les effectifs moyens annuels du candidat et l'importance du personnel d'encadrement pour chacune des trois dernières années</i>
Moyens techniques (Tous les lots)	<i>L'outillage, le matériel et l'équipement technique dont le candidat dispose pour la réalisation de marchés de même nature</i>
Références fournitures et services (Tous les lots)	<i>Liste des principales fournitures ou des principaux services effectués (3 dernières années) indiquant le montant, la date et le destinataire</i>

Présentation des documents : le candidat devra présenter ces documents soit dans des fichiers distincts (exemple : DC1.pdf, DC2.pdf), soit dans un même document (exemple : candidature.pdf) avec un sommaire et les numéros de page détaillant le contenu du document.

Le candidat peut remettre un document unique de marché européen (DUME) rédigé en français en lieu et place des documents et renseignements demandés par l'acheteur 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 l'acheteur 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.

En outre, pour chaque sous-traitant mentionné dans l'offre, le candidat devra joindre :

- les capacités professionnelles et financières du sous-traitant ;
- une déclaration du sous-traitant indiquant qu'il ne tombe pas sous le coup d'une interdiction d'accéder aux marchés publics.

L'offre des candidats est composée des documents suivants :

Document	Descriptif
Acte d'engagement (Tous les lots)	<i>Acte d'engagement du lot pour lequel le candidat soumissionne, complété et de préférence signé</i>
Cadre de réponse à remplir par le candidat (Tous les lots)	<i>Le cadre de réponse technique du lot pour lequel le candidat soumissionne complété par le candidat</i>
Pour les lots n° 1, 2 et 7 : Le Bordereau des prix unitaires (BPU)	<i>Pour les lots n° 1, 2 et 7, le Bordereau de prix unitaire complété par le candidat</i>
Pour les lots n° 1, 2 et 7 : Le Détail Quantitatif Estimatif (DQE)	<i>Pour les lots n° 1, 2 et 7, le Détail quantitatif estimatif complété par le candidat</i>
Pour les lots n° 3, 4, 5, 6, 8, 9 et 10 : Les simulations de commandes	<i>Les simulations de commandes des candidats tel que demandé dans le cadre de réponse techniques du lot concerné.</i>

■ Modalités de remise des offres :

Les offres doivent être déposées avant les dates et heures limites indiquées en page de garde, de **manière électronique** sur le profil d'acheteur : <https://www.marches-publics.gouv.fr>.

Les copies de sauvegarde et les éléments de la proposition qui ne peuvent être transmis par voie électronique doivent être adressés à :

Contact : Université de Tours, BP 12050, 60 rue du Plat d'Etain, Tours 37020, Tours Cedex 1

Les candidats doivent satisfaire aux prérequis techniques décrits par le profil d'acheteur. Les conditions d'utilisation de la plateforme telles que les formats de documents acceptés, l'organisation, le nommage et la taille totale des plis acceptés, les fonctions d'horodatage, le contrôle des logiciels malveillants peuvent être consultées sur le profil d'acheteur.

La transmission des plis avant les date et heure limites de la consultation est effectuée sous la seule responsabilité des candidats. Il leur est fortement conseillé de procéder au dépôt suffisamment à l'avance avant l'heure de clôture en particulier si les plis sont volumineux. En cas de dépôts successifs il est recommandé que le dernier dépôt contienne l'ensemble des pièces exigées.

Tous les plis sont horodatés et font l'objet après dépôt d'un accusé de bonne réception délivré par le profil acheteur. Dans le cas de candidatures groupées, le mandataire assure la sécurité et l'authenticité des informations transmises au nom des membres du groupement.

Les candidats peuvent transmettre une copie de sauvegarde de leur pli électronique. Elle peut être envoyée sur support physique électronique, ou support papier, qui doit être placée dans un pli scellé, comporter sur l'enveloppe le numéro de la consultation et le nom du candidat. Ce pli est adressé en recommandé avec avis de réception ou remis en main propre contre récépissé à l'adresse indiquée ci-avant.

Durant toute la procédure, tous les échanges avec l'acheteur se font de manière électronique via le profil d'acheteur. Les candidats sont invités à alerter l'acheteur sur d'éventuelles erreurs matérielles ou contrariétés d'informations contenues dans les documents de la consultation afin de lever toute ambiguïté en adressant un message sur le profil d'acheteur. En cas de problème rencontré sur la plateforme, les candidats sont invités à contacter le support technique mis en place sur le profil d'acheteur.

La notification des échanges électroniques se faisant au moyen de la messagerie électronique, les

candidats sont appelés à une vigilance particulière. Le candidat détenant un compte est responsable du paramétrage et de la surveillance de la messagerie (adresse courriel durable, redirection automatique, utilisation d'antispam) et doit s'assurer que les messages envoyés par le profil d'acheteur ne seront pas traités comme des courriels indésirables.

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.

La signature n'est pas exigée à la remise des offres. Le contrat sera signé par le seul attributaire par voie papier ou de manière électronique.

En cas de signature papier, le candidat s'engage, s'il est attributaire, à signer manuscritement le contrat rematérialisé au format papier.

Le candidat s'engage à ce que l'offre signée soit conforme à celle retenue par l'acheteur. Si le candidat ne respecte pas son engagement, son offre est rejetée et le contrat attribué au candidat classé en seconde position.

En cas de signature électronique, le candidat doit disposer d'un certificat valide et conforme aux exigences du règlement de l'Union européenne « eIDAS » du 23 juillet 2014 (n°910/2014/UE), délivré par l'un des organismes agréés par l'Agence nationale pour la sécurité des systèmes d'information (ANSSI). A défaut de certificat, les candidats sont invités à se rapprocher d'un organisme agréé avant de procéder à la commande. Le délai de commande d'un certificat pouvant prendre entre 8 et 15 jours, il est fortement recommandé d'anticiper cette opération. Le certificat doit être détenu par une personne ayant la capacité d'engager le candidat dans le cadre de la présente consultation.

Conformément à l'arrêté du 22 mars 2019 relatif à la signature électronique dans la commande publique, le candidat est informé qu'il peut utiliser l'outil de signature électronique de son choix, comme celui mis à disposition par le profil d'acheteur, et signer les documents au format XAdES, CAdES ou PAdES. Pour des raisons d'interopérabilité, le format PAdES est recommandé.

Pour plus d'informations sur les certificats :

<https://cyber.gouv.fr/la-liste-nationale-de-confiance>
<https://cyber.gouv.fr/obtenir-un-certificat-de-signature-electronique>

■ **Maquettes ou échantillons :**

Dans le cadre du présent appel d'offre, les candidats ayant déposé une offre seront invités à remettre des échantillons en appui de leur offre pour le lot pour lequel ils ont soumissionné.

La remise des échantillons est obligatoire.

La remise des échantillons est prévue fin août 2025.

Un courriel sera adressé une semaine avant la remise des échantillons à chacun des candidats pour leur indiquer :

- le lieu de remise des échantillons
- la date et les horaires de remise des échantillons
- le nombre de participants.

Les dates de test des échantillons sont susceptibles de faire l'objet de modification, les candidats seront en ce cas informés par mail.

Les échantillons confiés par les fournisseurs seront consommés par l'établissement dans le cadre des tests pratiqués pour la notation du critère « Qualité culinaire ».

Ces échantillons ne seront pas rémunérés.

Les échantillons demandés sont :

N° Lot	Intitulé du lot	Echantillons demandés
		<p>Nota bene : Un maximum de 10 à 12 personnes participeront aux tests. Le nombre exact de participants sera précisé une semaine avant la dégustation.</p> <p>Les portions devront pouvoir être goûtées par ces personnes. Il n'est donc pas attendu une box sandwich par personne par exemple, mais bien un échantillon, de même pour les autres lots</p>
1	<i>Accueil</i>	<ul style="list-style-type: none">- café, thé, présentation de deux jus de fruits- 1 mini-viennoiserie par personne- cake à découper
2 et 7	<i>Plateaux et box repas</i>	<ul style="list-style-type: none">- box sandwich simple végétarienne- box sandwich élaboré- box salade- plateau repas
3 et 8	<i>Buffet</i>	<ul style="list-style-type: none">- buffet standard
4 et 9	<i>Cocktail</i>	<ul style="list-style-type: none">- cocktail standard,- cocktail haut de gamme,- présentation d'une boisson sans alcool
5	<i>Cocktail snacking</i>	<ul style="list-style-type: none">- cocktail snacking

■ **Régularisation des propositions :**

En cas de constatation que des pièces ou informations de candidature sont absentes ou incomplètes, l'acheteur se réserve la possibilité de demander aux candidats concernés de compléter leur dossier de candidature.

L'acheteur se réserve la possibilité de demander aux candidats ayant remis une offre irrégulière de régulariser leur proposition, à condition qu'elle ne soit pas anormalement basse. Les justificatifs non substantiels manquants devront alors être fournis dans le délai fixé par l'acheteur à défaut de quoi l'offre du candidat sera définitivement rejetée. Cette régularisation ne peut avoir pour effet de modifier les caractéristiques substantielles des offres.

4. JUGEMENT DES OFFRES ET ATTRIBUTION

■ Critères de jugement des offres :

Les offres sont analysées et classées en fonction des critères suivants :

Lot 1 « Accueil » :

Critère	Descriptif
1. Prix (40 %)	<p>Prix des prestations</p> <p>La note prix est calculée de la façon suivante : $= (\text{Prix du DQE du moins disant} / \text{Prix du DQE de l'offre}) \times \text{poids du critère prix}$</p> <p>La formule de notation sera appliquée à chaque « formule » pour laquelle il y a un DQE. La somme des notes obtenues sera ensuite ramenée sur 40.</p>
2. Qualité d'exécution de l'accord-cadre (33 %)	Qualité d'exécution de l'accord-cadre évaluée au regard du cadre de réponse complété par le candidat
- Sous-critère 1 : Processus de commande, délais de commande, délai pour remettre un devis (4 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.1 du cadre de réponse.
- Sous-critère 2 : Modalités ajustement de commande (5 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.2 du cadre de réponse.
- Sous-critère 3 : Adaptation aux imprévus (4 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.3 du cadre de réponse.
- Sous-critère 4 : Modalités de récupération des contenants (5 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.4 du cadre de réponse.
- Sous-critère 5 : Equipe dédiée à l'exécution du marché (5 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.5 du cadre de réponse.
- Sous-critère 6 : Choix des fournisseurs et suivi de la provenance et de l'identification des ingrédients (5 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.6 du cadre de réponse.
- Sous-critère 7 : Méthodologie pour assurer le suivi du pourcentage de produits en circuit court (au moins 50%) et de produits bio (au moins 20%) dans une prestation et pourcentage (5 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.7 du cadre de réponse.
3. Performances en matière de protection de l'environnement et démarches sociales (15 %)	<p>Performances en matière de protection de l'environnement et démarches sociales mise en œuvre (Mesures pour limiter l'emprunte carbone, Réduction des emballages et déchets, Actions contre le gaspillage alimentaire, Nombre d'apprentis susceptibles de travailler pour ce marché, Mesures pour développer l'inclusion)</p> <p>Ce critère sera jugé au regard du cadre de réponse complété par le candidat.</p>
4. Qualité (12 %)	Qualité culinaire jugée au regard des échantillons remis par le candidat (Qualité et fraîcheur, Présentation, Goût)

Lots 2 et 7 « Plateaux et box repas » :

Critère	Descriptif
1. Prix (30 %)	<p>Prix des prestations</p> <p>La note prix est calculée de la façon suivante : $\text{Note} = (\text{Prix du DQE du moins disant} / \text{Prix du DQE de l'offre}) \times \text{poids du critère prix}$</p> <p>La formule de notation sera appliquée à chaque « formule » pour laquelle il y a un DQE. La somme des notes obtenues sera ensuite ramenée sur 30.</p>
2. Qualité d'exécution de l'accord-cadre (25 %)	Qualité d'exécution de l'accord-cadre évaluée au regard du cadre de réponse complété par le candidat
- Sous-critère 1 : Processus de commande, délais de commande, délai pour remettre un devis (3 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.1 du cadre de réponse.
- Sous-critère 2 : Modalité d'ajustement de commande (3 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.2 du cadre de réponse.
- Sous-critère 3 : Adaptation aux imprévus (3 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.3 du cadre de réponse.
- Sous-critère 4 : Modalités mise en œuvre pour assurer le respect de la chaîne du froid (3 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.4 du cadre de réponse.
- Sous-critère 5 : Modalités de récupération des contenants (3 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.5 du cadre de réponse.
- Sous-critère 6 : Equipe dédiés à l'exécution du marché (3 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.6 du cadre de réponse.
- Sous-critère 7 : Choix des fournisseurs et suivi de la provenance et de l'identification des ingrédients (3,5 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.7 du cadre de réponse.
- Sous-critère 8 : Méthodologie pour assurer le suivi du pourcentage de produits en circuit court (au moins 50%) et de produits bio (au moins 20%) dans une prestation et pourcentage (3,5 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.8 du cadre de réponse.
3. Performances en matière de protection de l'environnement et démarches sociales (20 %)	<p>Performances en matière de protection de l'environnement et démarches sociales mise en œuvre (Mesures et actions pour limiter l'emprunte carbone, Réduction des emballages et déchets, Mesures contre le gaspillage alimentaire, Nombre d'apprentis susceptibles de travailler pour ce marché, Mesures pour développer l'inclusion)</p> <p>Ce critère sera jugé au regard du cadre de réponse complété par le candidat.</p>
4. Valeur technique (15 %)	Valeur technique jugée au regard d'une simulation d'un ou plusieurs menus types permettant de mettre en lumière le niveau de standard des produits alimentaires, leur diversité et leur saisonnalité (se référer au point 2 du cadre de réponse technique).
5. Qualité (10 %)	Qualité culinaire jugée au regard des échantillons remis par le candidat (Qualité et fraîcheur, Présentation, Goût, Diversité des produits)

Lots 3 et 8 « Buffet » :

Critère	Descriptif
1. Qualité d'exécution de l'accord-cadre (40 %)	Qualité d'exécution de l'accord-cadre évaluée au regard du point 1 du cadre de réponse complété par le candidat.
- Sous-critère 1 : Processus de commande, délais de commande, délai pour remettre un devis (5 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.1 du cadre de réponse.
- Sous-critère 2 : Modalité d'ajustement de commande (5 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.2 du cadre de réponse.
- Sous-critère 3 : Adaptation aux imprévus (5 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.3 du cadre de réponse.
- Sous-critère 4 : Modalités mise en œuvre pour assurer le respect de la chaîne du froid (5 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.4 du cadre de réponse.
- Sous-critère 5 : Modalités de récupération des contenants (5 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.5 du cadre de réponse.
- Sous-critère 6 : Equipe dédiés à l'exécution du marché (5 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.6 du cadre de réponse.
- Sous-critère 7 : Choix des fournisseurs et suivi de la provenance et de l'identification des ingrédients (5 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.7 du cadre de réponse.
- Sous-critère 8 : Méthodologie pour assurer le suivi du pourcentage de produits en circuit court (au moins 50%) et de produits bio (au moins 20%) dans une prestation et pourcentage (5 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.8 du cadre de réponse.
2. Performances en matière de protection de l'environnement et démarches sociales (20 %)	Performances en matière de protection de l'environnement et démarches sociales mise en œuvre (Mesures et actions pour limiter l'empreinte carbone, Réduction des emballages et déchets, Nombre d'apprentis susceptibles de travailler pour ce marché, Mesures pour développer l'inclusion) Ce critère sera jugé au regard du cadre de réponse complété par le candidat.
3. Prix (18 %)	Prix
- Sous-critère 1 : Prix (9 pts)	Prix jugé au regard de la simulation n° 1 demandée dans le cadre de réponse technique La note prix est calculée de la façon suivante : = (Prix de la simulation du moins disant/Prix de la simulation de l'offre) x 9
- Sous-critère 2 : Prix (9 pts)	Prix jugé au regard de la simulation n° 2 demandée dans le cadre de réponse technique La note prix est calculée de la façon suivante : = (Prix de la simulation du moins disant/Prix de la simulation de l'offre) x 9
4. Valeur technique (12 %)	Valeur technique
- Sous-critère 1 : Valeur technique (6 pts)	Valeur technique jugée au regard de la simulation n° 1 (niveau de standard des produits alimentaires, leur diversité et leur saisonnalité) demandée dans le cadre de réponse technique
- Sous-critère 1 : Valeur technique (6 pts)	Valeur technique jugée au regard de la simulation n° 2 (niveau de standard des produits alimentaires, leur diversité et leur saisonnalité) demandée dans le cadre de réponse technique
5. Qualité (10 %)	Qualité culinaire jugée au regard des échantillons remis par le candidat (Qualité et fraîcheur, Présentation, Goût, Diversité des produits)

Lots 4 et 9 « Cocktail » :

Critère	Descriptif
1. Qualité d'exécution de l'accord-cadre (38 %)	Qualité d'exécution de l'accord-cadre évaluée au regard du point 1 du cadre de réponse complété par le candidat.
- Sous-critère 1 : Processus de commande, délais de commande, délai pour remettre un devis (6 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.1 du cadre de réponse.
- Sous-critère 2 : Modalité d'ajustement de commande (5 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.2 du cadre de réponse.
- Sous-critère 3 : Adaptation aux imprévus (5 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.3 du cadre de réponse.
- Sous-critère 4 : Modalités mise en œuvre pour assurer le respect de la chaîne du froid (5 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.4 du cadre de réponse.
- Sous-critère 5 : Modalités de récupération des contenants (5 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.5 du cadre de réponse.
- Sous-critère 6 : Equipe dédiés à l'exécution du marché (5 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.6 du cadre de réponse.
- Sous-critère 7 : Choix des fournisseurs et suivi de la provenance et de l'identification des ingrédients (6 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.7 du cadre de réponse.
- Sous-critère 8 : Méthodologie pour assurer le suivi du pourcentage de produits en circuit court (au moins 50%) et de produits bio (au moins 20%) dans une prestation et pourcentage (6 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.8 du cadre de réponse.
2. Performances en matière de protection de l'environnement de démarches sociales (20 %)	Performances en matière de protection de l'environnement et démarches sociales mise en œuvre (Mesures et actions pour limiter l'emprunte carbone, Réduction des emballages et déchets, Nombre d'apprentis susceptibles de travailler pour ce marché, Mesures pour développer l'inclusion) Ce critère sera jugé au regard du cadre de réponse complété par le candidat.
3. Prix (18 %)	Prix
- Sous-critère 1 : prix (9 pts)	Prix jugé au regard de la simulation n° 1 demandée dans le cadre de réponse technique La note prix est calculée de la façon suivante : = (Prix de la simulation du moins disant/Prix de la simulation de l'offre) x 9
- Sous-critère 2 : prix (9 pts)	Prix jugé au regard de la simulation n° 2 demandée dans le cadre de réponse technique La note prix est calculée de la façon suivante : = (Prix de la simulation du moins disant/Prix de la simulation de l'offre) x 9
4. Valeur technique (12 %)	Valeur technique
- Sous-critère 1 : Valeur technique (6 pts)	Valeur technique jugée au regard de la simulation n° 1 (niveau de standard des produits alimentaires, leur diversité et leur saisonnalité) demandée dans le cadre de réponse technique
- Sous-critère 1 : Valeur technique (6 pts)	Valeur technique jugée au regard de la simulation n° 2 (niveau de standard des produits alimentaires, leur diversité et leur saisonnalité) demandée dans le cadre de réponse technique
5. Qualité (12 %)	Qualité culinaire jugée au regard des échantillons remis par le candidat (Qualité et fraîcheur, Présentation, Goût, Diversité des produits)

Lot 5 « Cocktail snacking » :

Critère	Descriptif
1. Qualité d'exécution de l'accord-cadre (38 %)	Qualité d'exécution de l'accord-cadre évaluée au regard du point 1 du cadre de réponse complété par le candidat
- Sous-critère 1 : Processus de commande, délais de commande, délai pour remettre un devis (6 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.1 du cadre de réponse.
- Sous-critère 2 : Modalité d'ajustement de commande (5 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.2 du cadre de réponse.
- Sous-critère 3 : Adaptation aux imprévus (5 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.3 du cadre de réponse.
- Sous-critère 4 : Modalités mise en œuvre pour assurer le respect de la chaîne du froid (5 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.4 du cadre de réponse.
- Sous-critère 5 : Modalités de récupération des contenants (5 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.5 du cadre de réponse.
- Sous-critère 6 : Equipe dédiés à l'exécution du marché (5 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.6 du cadre de réponse.
- Sous-critère 7 : Choix des fournisseurs et suivi de la provenance et de l'identification des ingrédients (6 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.7 du cadre de réponse.
- Sous-critère 8 : Méthodologie pour assurer le suivi du pourcentage de produits en circuit court (au moins 50%) et de produits bio (au moins 20%) dans une prestation et pourcentage (6 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.8 du cadre de réponse.
2. Performances en matière de protection de l'environnement et démarches sociales (20 %)	Performances en matière de protection de l'environnement et démarches sociales mise en œuvre (Mesures et actions pour limiter l'empreinte carbone, Réduction des emballages et déchets, Nombre d'apprentis susceptibles de travailler pour ce marché, Mesures pour développer l'inclusion) Ce critère sera jugé au regard du cadre de réponse complété par le candidat.
3. Prix (18 %)	prix
- Sous-critère 1 : prix (9 pts)	Prix jugé au regard de la simulation n° 1 demandée dans le cadre de réponse technique La note prix est calculée de la façon suivante : = (Prix de la simulation du moins disant/Prix de la simulation de l'offre) x 9
- Sous-critère 2 : prix (9 pts)	Prix jugé au regard de la simulation n° 2 demandée dans le cadre de réponse technique La note prix est calculée de la façon suivante : = (Prix de la simulation du moins disant/Prix de la simulation de l'offre) x 9
4. Valeur technique (12 %)	Valeur technique
- Sous-critère 1 : Valeur technique (6 pts)	Valeur technique jugée au regard de la simulation n° 1 (niveau de standard des produits alimentaires, leur diversité et leur saisonnalité) demandée dans le cadre de réponse technique
- Sous-critère 1 : Valeur technique (6 pts)	Valeur technique jugée au regard de la simulation n° 2 (niveau de standard des produits alimentaires, leur diversité et leur saisonnalité) demandée dans le cadre de réponse technique
5. Qualité (12 %)	Qualité culinaire jugée au regard des échantillons remis par le candidat (Qualité et fraîcheur, Présentation, Goût, Diversité des produits)

Lots 6 et 10 « Evènement » :

Critère	Descriptif
1. Qualité d'exécution de l'accord-cadre (40 %)	Qualité d'exécution de l'accord-cadre évaluée au regard du point 1 du cadre de réponse complété par le candidat
- Sous-critère 1 : Processus de commande, délais de commande, délai pour remettre un devis (5 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.1 du cadre de réponse.
- Sous-critère 2 : Modalité d'ajustement de commande (5 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.2 du cadre de réponse.
- Sous-critère 3 : Adaptation aux imprévus (5 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.3 du cadre de réponse.
- Sous-critère 4 : Modalités mise en œuvre pour assurer le respect de la chaîne du froid (5 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.4 du cadre de réponse.
- Sous-critère 5 : Modalités de récupération des contenants (5 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.5 du cadre de réponse.
- Sous-critère 6 : Equipe dédiés à l'exécution du marché (5 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.6 du cadre de réponse.
- Sous-critère 7 : Choix des fournisseurs et suivi de la provenance et de l'identification des ingrédients (5 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.7 du cadre de réponse.
- Sous-critère 8 : Méthodologie pour assurer le suivi du pourcentage de produits en circuit court (au moins 50%) et de produits bio (au moins 20%) dans une prestation et pourcentage (5 pts)	Ce sous-critère est jugé au regard des éléments de réponses apportés par le candidat au point 1.8 du cadre de réponse.
2. Performances en matière de protection de l'environnement et démarches sociales (20 %)	Performances en matière de protection de l'environnement et démarches sociales mise en œuvre (Mesures pour limiter l'empreinte carbone, Réduction des emballages et déchets, Nombre d'apprentis susceptibles de travailler pour ce marché) Ce critère sera jugé au regard du cadre de réponse complété par le candidat.
3. Prix (24 %)	Prix
- Sous-critère 1 : Prix (12 pts)	Prix jugé au regard de la simulation n° 1 demandée dans le cadre de réponse technique La note prix est calculée de la façon suivante : = (Prix de la simulation du moins disant/Prix de la simulation de l'offre) x 12
- Sous-critère 2 : Prix (12 pts)	Prix jugé au regard de la simulation n° 2 demandée dans le cadre de réponse technique La note prix est calculée de la façon suivante : = (Prix de la simulation du moins disant/Prix de la simulation de l'offre) x 12
4. Valeur technique (16 %)	Valeur technique
- Sous-critère 1 : Valeur technique (8 pts)	Valeur technique jugée au regard de la simulation n° 1 (niveau de standard des produits alimentaires, leur diversité et leur saisonnalité) demandée dans le cadre de réponse technique
- Sous-critère 2 : Valeur technique (8 pts)	Valeur technique jugée au regard de la simulation n° 2 (niveau de standard des produits alimentaires, leur diversité et leur saisonnalité) demandée dans le cadre de réponse technique

Modalités de calcul des notes :

Les sous-critères sont notés : **Sur la pondération.**

Les critères sont notés : **Sur la pondération.**

La note totale est notée : **100.**

Les offres sont rejetées sans être classées dans les cas suivants :

Offre hors délai	Lorsque le pli est reçu par l'acheteur après la date et l'heure limite fixées dans la consultation.
Offre anormalement basse	Le prix est manifestement sous-évalué, de nature à compromettre la bonne exécution du contrat, et le fournisseur n'apporte pas de justification du prix, notamment au regard du mode de fabrication, de la solution technique, de l'originalité, de la réglementation applicable ou d'une aide d'Etat. L'offre est rejetée en l'absence de justifications suffisantes après demande adressée par l'acheteur.
Offre inappropriée	L'offre est sans rapport avec les besoins ou exigences exprimés par l'acheteur.
Offre irrégulière	L'offre ne respecte pas les exigences formulées pour la consultation, est incomplète ou méconnaît la législation applicable en matière sociale ou environnementale, malgré une éventuelle demande de régularisation par l'acheteur.
Offre inacceptable	Le prix excède les crédits budgétaires alloués par l'acheteur au contrat.

■ **Offres anormalement basses :**

Conformément aux articles R2152-3 à R2152-5 du Code de la commande publique, toute offre paraissant anormalement basse fera l'objet d'une demande de justification du prix ou des coûts proposés assortie d'un délai impératif de réponse. Après vérification des justificatifs fournis par le candidat concerné, l'offre sera soit maintenue dans l'analyse des offres, soit rejetée par décision motivée.

■ **Multi-attribution :**

Le contrat est attribué à plusieurs fournisseurs dans les conditions suivantes :

Pour les accords-cadres multi-attributaires, sous réserve de disposer d'un nombre d'offres suffisant, le contrat sera attribué à 3 opérateurs économiques maximum, dont les offres sont les plus économiquement avantageuses et donc les mieux classées à l'issue de l'analyse des offres.

Lot multi-attributaires	Nombre minimum attributaire (sous réserve d'un nombre d'offre suffisant)	Nombre maximum attributaire
Lot n°3 - Département 37 : Buffet	3	3
Lot n°4 - Département 37 : Cocktail	3	3
Lot n°5 - Département 37 : Cocktail Snacking	3	3
Lot n°6 - Département 37 : Evènement	3	3
Lot n°8 - Département 41 : Buffet	3	3
Lot n°9 - Département 41 : Cocktail	3	3
Lot n°10 - Département 41 : Evènement	3	3

■ **Critères d'attribution des marchés subséquents :**

Les offres des marchés subséquents sont analysées et classées en fonction des critères suivants :

Critère	Fourchette de pondération
1. Prix	entre 30 % et 65 %
2. Qualité de la prestation (ex : originalité, composition des menus, nombre de pièces pour un cocktail, moyens humains et matériels mis à disposition pour réaliser la prestation ...)	entre 30 % et 65 %
3 Développement durable (ex : saisonnalité des produits...)	entre 5 % et 25 %

A l'initiative de l'acheteur, les critères pourront le cas échéant être affinés par des sous-critères pondérés.

■ Documents à produire par l'attributaire :

Le candidat retenu ne saurait être désigné définitivement comme titulaire qu'à la condition de produire dans un délai imparti les documents justificatifs requis par l'acheteur et exigés par la réglementation :

Document	Descriptif
Certificat de régularité fiscale (Tous les lots)	Attestation délivrée par la DGFIP certifiant de la régularité de la situation de l'attributaire au regard de ses obligations fiscales
Certificat de régularité sociale (Tous les lots)	Attestation délivrée par l'URSSAF ou par d'autres organismes sociaux selon l'entreprise

Le candidat produira également :

Document	Descriptif
Un RIB	Un relevé d'identité bancaire
Attestation assurance	Une attestation d'assurance de responsabilité professionnelle

5. RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES

Pour obtenir tous renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats font parvenir leur demande au plus tard le 8 juillet 2025 leurs questions par voie électronique sur le profil acheteur <https://www.marches-publics.gouv.fr>. La réponse est adressée au plus tard le 16 juillet 2025 à tous les candidats ayant téléchargé le dossier de consultation sous réserve d'avoir indiqué un courriel valide.

■ Voies et délais de recours

Les recours contentieux ouverts aux candidats sont les suivants :

- Référé précontractuel avant la signature du contrat (articles L.551-1 à 12 du Code de Justice Administrative) ;
- Référé contractuel après la signature du contrat, dans les 31 jours qui suivent la publication de l'avis d'attribution du contrat, ou, à défaut d'un tel avis, dans les six mois qui suivent la date de conclusion de celui-ci (dans les conditions décrites aux articles L.551-13 à 23 du même code) ;
- soit d'un recours en contestation de la validité du contrat, conformément à la décision du Conseil d'Etat du 4 avril 2014 n°358994 "Tarn et Garonne", dans un délai de 2 mois à compter de la publication de l'avis d'attribution ou à défaut de toute autre mesure de publicité concernant la conclusion du contrat.

Les recours peuvent être déposés sur <https://www.telerecours.fr/> ou adressés par courrier à :

Tribunal Administratif d'Orléans
28 rue de la Bretonnerie
Orléans
45057 Orléans Cedex 1
Téléphone : 02 38 77 59 00
Courriel : greffe.ta-orleans@juradm.fr
Télécopie : 02 38 53 85 16

Utilisation des données à caractère personnel fournies dans le cadre de la présente consultation :

L'acheteur s'engage à garantir la confidentialité des informations communiquées par les opérateurs économiques notamment en matière industrielle et commerciale. Conformément au règlement (UE) 2016/679 relatif à la protection des données à caractère personnel du 27 avril 2016, les opérateurs économiques sont avisés que les données personnelles susceptibles d'être contenues dans les informations collectées dans le cadre de la présente consultation sont exploitées uniquement à des fins de vérification de conformité, d'analyse des candidatures et des offres présentées, de suivi et de traçabilité de la procédure.

Communication aux tiers : Les données personnelles susceptibles d'être contenues dans les documents fournis dans le cadre

de la présente consultation ne seront jamais communiquées à des tiers non-habilités et hors des objectifs précédemment rappelés.

Droits d'accès, de rectification, de suppression : Conformément au règlement (UE) 2016/679, les personnes dont les données à caractère personnel sont collectées disposent d'un droit d'accès, de rectification et d'effacement des informations qui les concernent. Elles peuvent également, pour des motifs légitimes, s'opposer au traitement de ces données. L'exercice de ces droits ne peut être effectué en premier lieu qu'auprès du service acheteur visé au présent règlement de consultation, le cas échéant l'acheteur mandataire du groupement, puis, si nécessaire, auprès du délégué de la protection des données désigné comme tel par l'acheteur : dpo@univ-tours.fr ou enfin, directement auprès de la CNIL (www.cnil.fr).

Durée de conservation des données personnelles : Les données personnelles sont conservées au même titre et conditions d'archivage que celles prévues aux articles R2184-12 et R2184-13 du Code de la commande publique.



Documents et liens utiles (versions en vigueur à la date du lancement de la consultation) :

[Code de la commande publique](#) et ses [annexes](#) (Legifrance)

[Formulaires candidats \(DAJ\)](#)

[Médiateur des entreprises](#)

[CCAG Fournitures courantes et services du 30 mars 2021](#)