

REGLEMENT DE CONSULTATION

Administration contractante:

INSTITUT NATIONAL DE RECHERCHE POUR L'AGRICULTURE,
L'ALIMENTATION ET L'ENVIRONNEMENT

Etablissement public de l'Etat à caractère
Scientifique et Technologique

OBJET

EXPLOITATION ET GESTION DES RESTAURANTS SOCIAUX DU CENTRE INRAE CLERMONT-AUVERGNE-RHÔNE- ALPES

Site de Theix (63122 Saint-Genès-Champanelle)
Site de Crouel (63000 Clermont-Ferrand)

INRAE Clermont-Auvergne-Rhône-Alpes

Date limite de remise des offres :

JEUDI 31 JUILLET 2025 – 14H00

Version	Indice	Date d'émission	Document rédigé par	Relu et corrigé par	Validé par	Modification
BETA	0	04/06/2025	F DELOSIERE	L. SIERRA	F DELOSIERE	
FINALE	1	20/06/2025	F DELOSIERE	L. SIERRA	F DELOSIERE	
REVISE	1					

ARTICLE 1 - OBJET DE LA CONSULTATION

Le présent marché vise à assurer la **préparation, la fourniture et le service** de repas élaborés à partir de **denrées alimentaires brutes et de qualité**, en conformité avec les **exigences environnementales**. La production des repas sera réalisée **sur place**, en **liaison chaude directe**, garantissant ainsi fraîcheur et qualité.

Ces repas sont destinés aux **usagers du Centre INRAE Clermont-Auvergne-Rhône-Alpes**, ainsi qu'aux **personnes autorisées**. La prestation sera exécutée dans des **conditions identiques pour les deux restaurants administratifs** :

- **Restaurant du site de Crouel** – 5 chemin de Beaulieu, 63000 Clermont-Ferrand
- **Restaurant du site de Theix** – 63122 Saint-Genès-Champanelle

Cadre et périmètre du marché

Le **Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)** définit les modalités de préparation et de distribution des repas dans le cadre des **restaurants administratifs**.

ARTICLE 2 – CONDITION ET ETENDUE DE LA CONSULTATION

2.1- Définition de la procédure

En raison de l'objet du marché, la consultation est lancée selon la procédure adaptée, avec des modalités librement fixées par le pouvoir adjudicateur, en application de l'article L2123-1 2° de l'ordonnance 2018-1074 en date du 26 novembre 2018 portant partie législative du code de la commande publique et en application de l'article R2123-1-3° du décret n° 2018-1075 en date du 3 décembre 2018 portant partie réglementaire du code de la commande publique.

Il a été décidé par le Pouvoir Adjudicateur de ne pas allouer les marchés dans un souci de simplification (pilotage du marché), d'harmonisation (prestation identique entre les sites) et de rationalisation (réduction des coûts). Une dévolution en lots distincts rendrait techniquement difficile et financièrement plus coûteuse l'exécution des prestations.

L'analyse préalable a mis en évidence que la dévolution en lots séparés aurait généré des surcoûts significatifs liés à la duplication des moyens logistiques et à la complexité de coordination entre prestataires.

L'unicité du titulaire facilitera le pilotage (coordination entre sites, interlocuteur unique...), permettra l'harmonisation des prestations (même niveau de qualité indispensable et de service attendu sur les deux sites, système d'encaissement identique) et évitera les surcoûts (pertes d'économies d'échelle, doublons logistiques...).

2.2 – Forme du marché

Le présent marché est un accord-cadre mono-attributaire, sans montant minimum et avec un montant maximum de 2 800 000 € HT sur l'ensemble de sa durée. Il s'exécute sous forme de bons de commande, conformément
RC Marche de restauration Centre INRAE Clermont-Auvergne-Rhône-Alpes

aux articles R2162-3, R2162-4, R2162-13 et R2162-14 du décret n° 2018-1075 du 3 décembre 2018, portant partie réglementaire du Code de la commande publique.

Le marché est à prix mixte, combinant une partie forfaitaire pour la prestation principale de self, et une exécution à bons de commande pour les prestations complémentaires.

2.3 - Décomposition en tranches ou en lots

La présente consultation n'est pas décomposée en lot au sens de l'article R2113-1 du décret n° 2018-1075 en date du 3 décembre 2018 portant partie réglementaire du code de la commande publique, en raison d'une nécessité d'harmonisation de la prestation de restauration collective sur les deux sites INRAE Theix et Crouel. Une dévolution en lots distincts rendrait techniquement difficile et financièrement plus coûteuse l'exécution des prestations.

2.4 – Durée de marché

Le marché est passé pour une durée initiale de deux ans à compter du 1er décembre 2025 (date prévisionnelle), sous réserve de sa notification.

Il pourra être reconduit bi-annuellement par reconduction expresse, sans toutefois excéder une durée totale de quatre ans, sauf en cas de dénonciation écrite par INRAE ou de résiliation anticipée prévue à l'article 15 du présent CCAP, en cas de manquements répétés du titulaire à ses obligations.

Une cinquième année pourra être accordée exceptionnellement, par décision expresse d'INRAE, afin de prolonger le marché au-delà de la durée maximale initiale

2.5 – Variante et Prestation Supplémentaire Eventuelle

Les variantes à l'initiative du candidat ne sont pas autorisées dans le cadre de la consultation.

Il n'est pas prévu de Prestation Supplémentaire Eventuelle.

2.6 - Modifications de détail au dossier de consultation

INRAE se réserve le droit d'apporter au plus tard 5 jours avant la date limite fixée pour la remise 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 fixée pour la remise des offres est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

2.7 - Délai de validité des offres

Le délai de **validité des offres** est fixé à **120 jours** à compter de la date limite de remise des offres.

2.8 - Appréciation des équivalences dans les normes et les labels

La norme française transposant la norme européenne constitue la référence technique qui doit être respectée par les produits.

Lorsqu'une spécification technique est définie par référence à une norme ou à un label, le soumissionnaire prouve dans son offre, par tout moyen approprié, que les solutions qu'il propose respectent de manière équivalente cette spécification.

Lorsqu'une spécification technique est définie en termes de performances ou d'exigences fonctionnelles, le soumissionnaire prouve, par tout moyen approprié, que son offre est conforme à des normes ou documents équivalents qui eux-mêmes correspondent aux performances ou exigences fonctionnelles exigées.

2.9 - Clauses sociales et environnementales

Pour promouvoir l'emploi et combattre l'exclusion, le pouvoir adjudicateur a décidé de faire application des dispositions des articles L.2112-2 et R.2111-10 du CCP en incluant dans le cahier des charges du présent marché une clause obligatoire d'insertion par l'activité économique.

Cette clause est applicable à la totalité du marché.

Pour l'exécution du marché, l'entreprise attributaire devra réaliser une action d'insertion qui permette l'accès ou le retour à l'emploi de personnes rencontrant des difficultés sociales ou professionnelles particulières.

L'objectif exprimé en heures d'insertion est indiqué à l'article 14 du CCAP.

Les candidats ne sont pas autorisés à formuler de réserve dans leur offre sur la clause obligatoire d'insertion par l'activité économique.

Une offre qui ne satisferait pas à cette condition d'exécution sera déclarée irrégulière au motif de non-respect du cahier des charges.

S'agissant de la clause environnementale, les conditions d'exécution du marché comportent des éléments à caractère environnemental qui prennent en compte les objectifs de développement durable en conciliant développement économique, protection et mise en valeur de l'environnement et progrès social.

La logique du développement durable préside à l'ensemble des prestations décrites au présent marché. (cf CCTP).

ARTICLE 3 – PRESENTATION DU DOSSIER DE CONSULTATION

Le DCE, remis gratuitement aux candidats, est composé des pièces suivantes :

- Le présent Règlement de Consultation (RC),
- Un Acte d'Engagement (AE) et ses annexes,
- Un Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP),
- Un Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP) et ses annexes.

Les prestataires sont invités à télécharger le dossier de consultation sur la plateforme de dématérialisation à l'adresse suivante : <https://www.marches-publics.gouv.fr>

ARTICLE 4 : CONTENU DES REPONSES DES CANDIDATS

La réponse de chaque candidat sera entièrement rédigée en langue française ou accompagnée d'une traduction en français certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté.

Les offres seront exprimées en EURO.

Pour tous les documents pour lesquels une signature du candidat est exigée, la signature doit émaner d'une **personne habilitée à engager le candidat**.

Toute candidature incomplète ou ne respectant pas les exigences formulées dans les documents de la consultation pourra être éliminée.

Les candidats auront à produire un dossier complet comprenant les pièces mentionnées ci- après :

4.1- Candidature

Sauf en cas de remise d'une candidature par DUME (document unique de marché européen), les soumissionnaires fournissent l'intégralité des pièces et des renseignements exigés ci-après. Toute candidature incomplète ou ne respectant pas les exigences formulées dans les documents de la consultation pourra être éliminée.

1. la lettre de candidature, et le cas échéant l'habilitation du mandataire pour ses cotraitants en cas de groupement (réf : formulaire DC1) ;
2. la déclaration des candidats aux marchés de l'Etat (réf : formulaire DC2), avec notamment le chiffre d'affaires concernant les prestations objet du marché, réalisé au cours des trois dernières années ainsi qu'en annexe du DC2 ;
3. la liste des références similaires de la clientèle publique et privée sur les 3 dernières années,
4. si le soumissionnaire est en redressement judiciaire, la copie du ou des jugements prononcés à cet

effet, attestant de son habilitation à poursuivre son activité pendant la durée prévisible d'exécution du marché (ou équivalent pour les sociétés non établies en France) ;

Les pièces listées ci-dessous pourront être remises entre l'attribution et la notification

Le marché ne pourra être attribué au soumissionnaire retenu que sous réserve que celui-ci produise, dans un délai de 3 jours ouvrés à compter de la demande d'INRAE, les pièces suivantes :

1. Une attestation fiscale pour l'exercice n-1 à la date de la demande d'INRAE (Soit l'attestation fiscale téléchargeable sur le compte fiscal en ligne du soumissionnaire, soit un formulaire NOTI2) ;
2. Une attestation de fourniture des déclarations sociales et de paiement des cotisations et contributions de sécurité sociale prévue à l'article L. 243-15 du Code de la Sécurité Sociale émanant de l'organisme de protection sociale chargé du recouvrement des cotisations et des contributions, **datant de moins de six mois** [attestation URSSAF de moins de six mois téléchargeable sur le compte du soumissionnaire];
3. Un extrait de l'inscription au RCS (K ou K-bis), délivré par les services du greffe du tribunal de commerce et datant de moins de 3 mois, (**ou** une carte d'identification justifiant de l'inscription au RM (Registre des Métiers), **ou** un devis, un document publicitaire ou une correspondance professionnelle, à condition qu'y soient mentionnés le nom ou la dénomination sociale, l'adresse complète et le numéro d'immatriculation au RCS ou au RM ou à une liste ou un tableau d'un ordre professionnel, ou la référence de l'agrément délivré par l'autorité compétente, **ou** un récépissé du dépôt de déclaration auprès d'un centre de formalités des entreprises pour les personnes en cours d'inscription).

Les soumissionnaires peuvent fournir ces trois pièces complémentaires dès le départ avec l'ensemble des autres pièces administratives demandées dans l'enveloppe.

Pour produire les éléments demandés, le soumissionnaire peut télécharger les formulaires DC1, DC2, DC4, NOTI2 sur le site du MINEFE à l'adresse suivante rubrique « formulaires non obligatoires » : <http://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-candidat>

Important :

Ces pièces sont également à fournir pour :

- *chaque cotraitant membre du groupement (à l'exception du DC1 à communiquer uniquement par le mandataire du groupement) ;*
- *chaque sous-traitant. Ce dernier devra produire en appui du formulaire DC4 (déclaration de sous-traitance) uniquement le DC2 avec son annexe telle que demandée en pièce n°2 du présent article).*

De même, pour justifier de leurs capacités, les soumissionnaires peuvent faire appel aux capacités d'autres opérateurs économiques quelle que soit la nature du lien juridique les associant.

Dans le cas où la nature du lien juridique les associant ne relève ni de la cotraitance ni de la sous-traitance, et en application de l'article 50 alinéa 2 du décret n°2016-360 en date du 25 mars 2016 (fixant la liste des renseignements et des documents pouvant être demandés aux candidats aux marchés passés

par les pouvoirs adjudicateurs), les soumissionnaires doivent apporter, outre l'ensemble des pièces obligatoires de candidature énumérées dans le présent article, une preuve par tout moyen approprié, justifiant qu'ils disposeront effectivement des capacités présentées à l'appui de leur candidature pour la réalisation du marché.

NOTA : Avant de procéder à l'examen des candidatures, si la personne responsable du marché constate que les pièces visées ci-dessus sont manquantes ou incomplètes, elle peut décider de demander à tous les candidats concernés de produire ou compléter ces pièces dans un délai de 4 jours.

4.2- Pour la partie « Offre »

L'offre remise par le candidat devra comprendre :

- Un projet de marché comprenant :

- L'acte d'engagement et ses annexes complétés (sans modification de la trame)
- L'annexe 5 « Tableau de correspondance CCTP_Offre » complétée
- L'attestation de visite

- Les documents explicatifs

Afin de satisfaire aux exigences définies dans le Dossier de Consultation des Entreprises (DCE), notamment dans le Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP), le candidat devra fournir un mémoire justificatif et explicatif intégrant les documents suivants :

1 - Note A : Politique d'achat et approvisionnement (max 10 pages recto-verso, police 12, hors annexes)

Cette note détaillera :

- **Stratégie d'approvisionnement** : Filière d'approvisionnement, compétences, pratiques et investissements pour la qualité et le développement durable.
- **Planification** : Planning annuel et plan de développement sur 4 ans, avec possibilité de dépasser les exigences du CCTP (SIQO, BIO, production locale : pourcentage, provenance...).
- **Circuits d'approvisionnement** :
 - Caractéristiques des fournisseurs (producteurs, organismes...).
 - Liens avec les producteurs ou PME régionales (modalités de contractualisation, nombre d'intermédiaires, distance entre lieux de production et restaurant...).
- **Fiches techniques des plats** : Recettes incluant pâtisseries et plats végétariens.
- **Introduction des produits SIQO et BIO** : Justification des capacités selon les modalités du cahier des charges (familles de produits, pourcentage et fréquence d'introduction...).
- **Respect de la saisonnalité** :
 - Calendrier de référence des fruits et légumes.
 - Modalités de sélection des fournisseurs et vérification des origines.
- **Plan de lutte contre le gaspillage alimentaire.**
- **Stratégie de diversification des protéines.**

2 - Note B : Sécurité, hygiène et conditions de travail (max 10 pages recto-verso, police 12, hors annexes)

Cette note détaillera les principales mesures mises en place sur le site.

3 - Note C : Organisation administrative et humaine (max 10 pages recto-verso, police 12, , hors annexes)

Cette note devra inclure :

- **Organigramme de l'équipe de restauration.**
- **Planning journalier détaillé.**
- **CV et fiche de poste de l'équipe d'encadrement.**
- **Modalités de reprise du personnel.**

4 - Calendrier type des menus

Un calendrier type représentant **1 mois de menus types** par saison – soit 4 mois de menus (articles 3 du CCTP).

5 - Fiche technique de l'application web et mobile

Cette note détaillera l'outil proposé par le titulaire.

6 - Documents complémentaires demandés dans le dossier de consultation

Qualité de la prestation et du service

- Offre pour les prestations sur commandes.
- Présentation de la signalétique, des plats et des condiments.
- Engagements sur le maintien des choix pendant le service et la gestion des flux (files d'attente).
- Présentation des assiettes fraîcheur et des potages.
- Échantillonnage représentatif des fiches techniques des plats qui seront proposés, permettant d'évaluer leur équilibre nutritionnel (entrées, plats y compris végétarien, dessert, vente à emporter)

Animations – Communication – Affichage

- Présentation du calendrier des animations, accompagné d'exemples de menus (Noël, etc.).
- Définition de la stratégie de communication, incluant les supports et les outils mobilisés.
- Mise en place de l'affichage, avec un focus sur la visibilité et l'accessibilité des informations.

Qualité et origine des produits

- Tableau de synthèse sur la qualité des produits, identification des ingrédients ou produits ultra-transformés qui seront proposés.
- Origine, fréquence et qualité des viandes et poissons proposés (engagement pêche durable).
- Respect de la saisonnalité pour les légumes et fruits.
- Origine et qualité du pain, catalogue des fromages et pâtisseries.
- Liste des producteurs locaux et engagement sur la maturation des fruits.

Organisation du personnel

- Plan de formation et présentation des tenues du personnel.

Entretien, maintenance et renouvellement

- Fréquence d'entretien courant et contrat de maintenance des équipements.
- Plan de renouvellement pluriannuel.
- Modèles de reporting mensuel et annuel.

Cahier de liaison, enquêtes et reportings

- Modèle de cahier de liaison numérique et enquête.
- Modèle de reportings

7 – Planning de déploiement

- Retro-planning de déploiement (date de début de marché prévisionnel : 01/12/2025 – Date de notification prévisionnel 01/10/2025).

ARTICLE 5 : CONDITIONS D'ENVOI OU DE REMISE DES REPONSES

La transmission des offres se fera uniquement par voie électronique avant la date et l'heure limite définie en pas de garde du présent règlement

Transmission électronique dématérialisée obligatoire

Les soumissionnaires disposent d'une aide technique à l'utilisation de la plateforme à l'adresse URL de la plateforme (<https://www.marches-publics.gouv.fr>).

Horodatage :

Les plis transmis par voie électronique sont horodatés. La date et l'heure pris en compte pour la remise des candidatures et des offres sont celles données sur la plate-forme pour INRAE à réception des documents envoyés par les soumissionnaires.

Cette heure est consultable à l'adresse URL évoquée ci-dessus: (heure de Paris).

Les soumissionnaires devront impérativement adresser leur candidature et leur offre dans les formats ci-après précisés, sous peine de rejet de leur candidature et de leur offre :

Format des fichiers : XLS(x), DOC(x), RTF, PPT(x), PDF, ou équivalents

RC Marche de restauration Centre INRAE Clermont-Auvergne-Rhône-Alpes

Le soumissionnaire est invité à :

- ne pas utiliser d'extension *.exe* ou similaire ;
- ne pas envoyer de fichier contenant des macros ;
- vérifier que le pli comprend bien les documents demandés au format évoqué plus haut.

Signature électronique : La signature électronique n'est pas requise.

Copie de sauvegarde :

Les soumissionnaires peuvent transmettre à titre de copie de sauvegarde une réponse sur support papier, dans le même délai que le pli électronique (spécifié en page de garde du présent document).

Cette copie de sauvegarde ne sera ouverte que dans les cas suivants :

- lorsqu'un programme informatique malveillant est détecté dans les candidatures et / ou les offres transmises par voie électronique sur le profil d'acheteur ;
- lorsqu'une offre est parvenue par voie électronique sur le profil d'acheteur et n'a pu être ouverte ;
- lorsqu'un problème technique émanant de la plate-forme de dématérialisation, objectivement sans lien avec le soumissionnaire, empêche ce dernier de remettre un pli électronique. Dans ce cas, le soumissionnaire devra prouver par tout moyen de preuve (copie-écran, etc ...), qu'il a tenté de remettre un pli et qu'il a été objectivement dans l'impossibilité de le déposer sur la plate-forme. Attention, le problème doit résulter de la plate-forme et non d'une mauvaise configuration du poste du soumissionnaire à partir duquel est remis le pli ou encore d'un empêchement dû aux filtres de sécurité du soumissionnaire ou de tout autre motif qui ne résulte pas entièrement de la plate-forme.

Les pièces constitutives de la candidature et de l'offre, assorties d'une version numérique sur support magnétique (clé USB, DVD-rom, etc ...), seront placées sous enveloppe cachetée (ou tout autre emballage adapté et scellé).

Cette copie de sauvegarde doit être envoyée à l'adresse indiquée ci-dessous.

L'enveloppe cachetée contiendra tous les documents énoncés aux articles 4.1 et 4.2 du présent règlement et portera les mentions suivantes :

**COPIE DE SAUVEGARDE
EXPLOITATION ET GESTION DES RESTAURANTS SOCIAUX
Centre INRAE Clermont Auvergne Rhône Alpes (Theix et Crouel)
« NE PAS OUVRIR »
(NOM DE
L'ENTREPRISE)**

Elle sera adressée par lettre recommandée avec avis de réception postale à :

INRAE Centre Clermont Auvergne Rhône Alpes
Unité SDAR
Service achats marchés
Site de Theix
63122 SAINT GENES
CHAMPANELLE

ou remise à l'adresse indiquée ci- dessus contre récépissé avant la date limite fixée en page de garde du présent document.

La réception des plis est assurée du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 16h. Les dossiers qui parviendraient après la date et l'heure fixées en page de garde du présent document ainsi que ceux parvenus sous enveloppe non cachetée ne seront pas retenus et seront retournés à leurs expéditeurs.

ARTICLE 6 – APPRECIATION DES CAPACITES ET JUGEMENT DES OFFRES

Le jugement donnera lieu à un classement des offres.

6.1 Appréciation des capacités

Les critères intervenant pour l'appréciation des capacités sont les **garanties et capacités techniques et financières ainsi que la capacité professionnelle.**

Suite à cette analyse, sont éliminés :

- les candidatures qui ne sont pas recevables ;
- les soumissionnaires dont les capacités techniques, financières et professionnelles pour la réalisation des prestations du ou des marchés seront jugées insuffisantes, après analyse des éléments fournis dans la partie candidature du pli (cf. article 4.1).

6.2 Jugement des offres

Le jugement des offres sera effectué dans les conditions prévues à l'article R 2152-7 2° du Code de la commande publique.

Le pouvoir adjudicateur pourra déclarer une offre irrégulière, inacceptable ou inappropriée étant précisé qu'est:

- irrégulière, une offre qui ne respecte pas les exigences formulées dans les documents de la consultation notamment parce qu'elle est incomplète, ou qui méconnaît la législation applicable notamment en matière sociale et environnementale ;
- inacceptable, une offre dont le prix excède les crédits budgétaires alloués au marché public tels qu'ils ont été déterminés et établis avant le lancement de la procédure ;
- inappropriée, une offre qui est sans rapport avec le marché public parce qu'elle n'est manifestement

pas en mesure, sans modification substantielle, de répondre au besoin et aux exigences de l'acheteur formulés dans les documents de la consultation.

Les offres irrégulières pourront faire l'objet d'une régularisation selon les modalités prévues dans le Code de la Commande Publique.

Critères d'attribution

Le marché est attribué au candidat ayant présenté l'offre économiquement la plus avantageuse au regard des critères de jugement pondérés suivants

Critère 1 - Qualité de l'offre (50%)

Sous-critère 1.1 - Qualité de l'offre alimentaire (40%)

✓ Qualité et diversité des produits proposés : 50%

- Gamme des produits (origine, fraîcheur, labels : BIO, SIQO...).
- Respect de la saisonnalité.
- Engagement sur la durabilité et la provenance locale.

✓ Équilibre et créativité des menus : 50%

- Equilibre nutritionnelle des plats.
- Variété et renouvellement des plats au fil du temps.

Sous-critère 1.2 - Organisation et gestion du service (30%)

✓ Organisation du personnel et gestion des équipes : 50%

- Qualifications du personnel et formations prévues.
- Continuité du service.
- Respect des normes d'hygiène et de sécurité (HACCP).

✓ Flux et qualité du service en restauration : 50%

- Gestion des files d'attente et fluidité du service.
- Engagement sur le maintien des choix pendant le service.

Sous-critère 1.3 - Performance en matière d'achats et approvisionnements (15%)

✓ Politique d'achat et gestion des fournisseurs : 100%

- Modalités de contractualisation avec les producteurs et PME régionales.
- Plan de développement des circuits courts et durables.

Sous-critère 1.4 - Communication et outils numériques (15%)

✓ **Communication – Affichage :**

- Stratégie de communication
- Optimisation de l’affichage

✓ **Qualité des supports numériques et reportings :**

- Application web/mobile (ergonomie, fonctionnalités...).
- Reportings mensuels et annuels

Critère 2 – Prix de l’offre (10%)

Sous-critère 2.1 - Forfait mensuel (45%)

Sous-critère 2.2 – Prix du plateau P1-P2-P3 (45%)

Sous-critère 2.3 – Prix des prestations complémentaires (10%)

Critère 3 - Engagements environnementaux et sociaux (10%)

Sous-critère 3.1 - Lutte contre le gaspillage alimentaire : (50%)

- Actions concrètes pour réduire les déchets alimentaires.
- Gestion des invendus et redistribution éventuelle.

Sous-critère - Responsabilité sociale et insertion professionnelle : (50%)

- Engagements en faveur de l’insertion sociale.

Les critères techniques sont évalués sur la base du mémoire technique. Le critère financier sera évalué sur la base de la proposition financière du candidat.

6.3 Méthode de notation

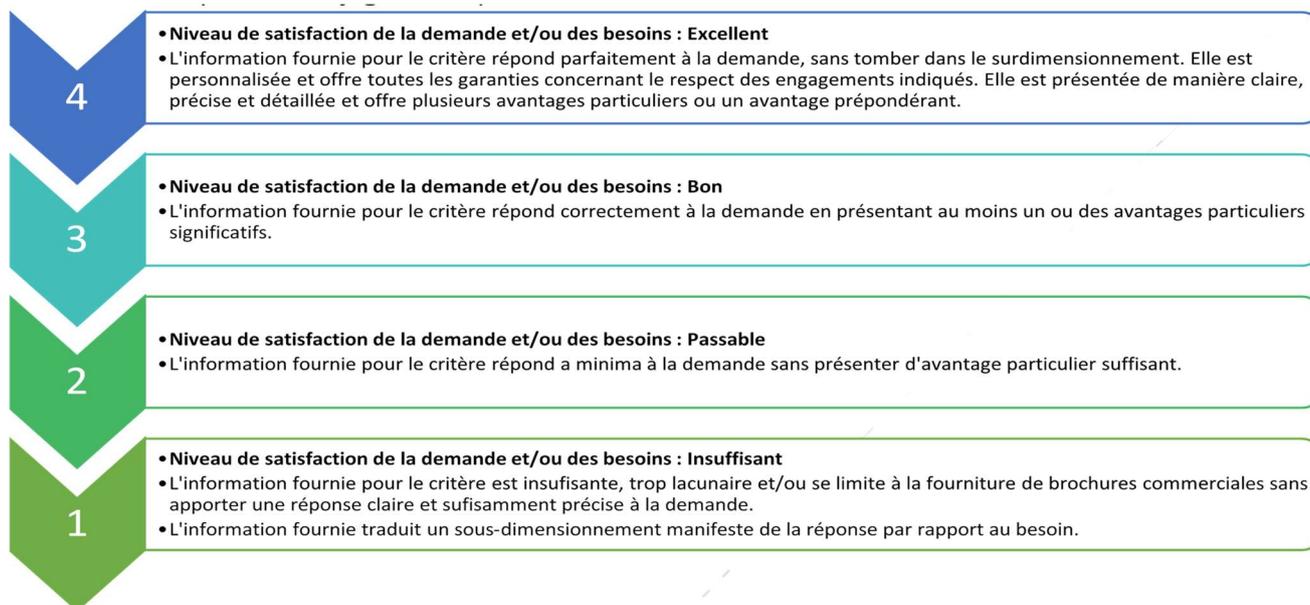
• Critères « Qualité » : 1 & 3

Les critères qualité sont jugés sur 4 points. Les notes sont attribuées selon le barème suivant :

Afin de donner tout son poids aux critères de qualité, la note de 4 sera finalement attribuée à l’offre ayant obtenu la meilleure note pour chacun de ces critères. Cette réévaluation de la meilleure offre permettra de calculer un coefficient de raccordement (Cr) selon la formule suivante : $Cr = 4 / \text{meilleure note attribuée sur le critère qualité}$.

Toutes les notes de qualité des offres concurrentes seront réévaluées dans les mêmes proportions, par application du coefficient de raccordement ainsi obtenu.

La Note Minimale de 2/4 est exigée sur chaque critère non financier, avant application du coefficient de raccordement, en dessous de laquelle l'offre est éliminée car elle ne présente pas de chance réelle et sérieuse de répondre qualitativement au besoin exprimé et d'être jugée « économiquement la plus avantageuse ».



• Critère « financier » : 2

Pour le critère financier, seules seront comparées les offres ayant reçu, avant application du coefficient de raccordement, la note minimale de 2/4 pour les critères portant sur la qualité l'offre. Toute note inférieure est automatiquement éliminatoire.

*La formule de calcul de la note financière (P) sera la suivante :

$$P = 4 \times \text{montant de l'offre la moins disante} - 1 / \text{montant de l'offre analysée} - 1.$$

• La note totale

La note totale (Nt) sera calculée par application de la formule suivante aux notes pondérées : **Nt = Note critère technique x coefficient de raccordement** + note financière (Nc)**

L'administration pourra demander aux soumissionnaires de préciser le contenu de leur proposition.

Après examen, les offres inacceptables et irrégulières seront éliminées ou régularisées conformément aux articles R.2152-1 à R.2152-2 du CCP.

ARTICLE 7 – NEGOCIATION / AUDITION

INRAE se réserve la possibilité de négocier le marché.

Dans le cas où INRAE décide de négocier, la négociation sera engagée avec les 3 meilleurs soumissionnaires, sélectionnés sur la base des critères spécifiés à l'article 6 ci-avant. De même le choix final du Titulaire du marché se fera sur la base de ces critères en fonction des éléments obtenus ou non lors de la négociation.

Les soumissionnaires préciseront impérativement dans leur offre le nom et l'adresse e-mail de la personne ou du service à contacter pour la convocation à la négociation.

Les soumissionnaires admis à la négociation, seront audités sur le centre INRAE sis à Saint-Genes-Champanelle (63). Une convocation, précisant notamment les modalités d'accès à cette audition (date, heure, salle de réunion) sera alors adressée à chacun des soumissionnaires par voie électronique au moins sept (7) jours calendaires avant. A titre indicatif, la période prévue pour cette négociation est la semaine 36.

Cette audition durera 1 heure maximum. 5 personnes maximum par soumissionnaire seront admises à se rendre à cette audition. Parmi ces personnes, figurera obligatoirement l'interlocuteur en charge du déploiement et du suivi/pilotage de la prestation ainsi que la nutritionniste ayant validée l'offre.

Elle pourra se dérouler en visio-conférence, à la convenance de INRAE ou des soumissionnaires.

A l'issue de la négociation orale, il sera demandé aux soumissionnaires de confirmer par écrit les engagements/éléments avancés lors de l'audition.

Si besoin était nécessaire, la négociation se poursuivra selon la forme d'un jeu de questions/réponses adressé par courriel à chacun des soumissionnaires auditionnés.

En cas d'impossibilité pour INRAE à mener la négociation dans ses locaux ni en visio-conférence, celle-ci se déroulerait sous forme d'un jeu de questions/réponses adressé par courriel à chacun des soumissionnaires retenus ; elle serait complétée par des échanges téléphoniques, si nécessaire.

Les soumissionnaires concernés en seraient avisés en temps voulu.

ARTICLE 8 - MODE DE REGLEMENT :

Le mode de règlement du marché est le virement administratif. Le paiement interviendra sous un délai de 30 Jours maximum au compte indiqué par le soumissionnaire dans l'Acte d'Engagement.

Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt de la principale facilité de refinancement appliquée par la Banque centrale européenne à son opération de refinancement principal la plus récente effectuée avant le premier jour de calendrier du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points. Une indemnité forfaitaire de 40 € correspondant aux frais de recouvrement sera versée.

ARTICLE 9 - MODALITÉS DE NOTIFICATION DU MARCHÉ :

L'Acte d'Engagement sera rematérialisé et signé physiquement par l'attributaire du marché puis adressé au centre INRAE Clermont-Auvergne-Rhône-Alpes. INRAE le signera, puis notifiera le marché au titulaire. La notification consiste en la réception par la titulaire d'une copie du marché signé des deux parties. La notification sera par voie électronique via la plateforme PLACE.

Si le candidat pressenti ne fournit pas les certificats, attestations ou déclarations mentionnés aux articles R.2143-6 à R.2143-10 du CCP son offre sera rejetée. Dans ce cas, l'élimination du candidat sera prononcée par le RPA qui présentera la même demande au candidat suivant dans le classement des offres.

Le RPA pourra, à tout moment, ne pas donner suite à la procédure. Les candidats en seront informés.

ARTICLE 10 - RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES ET VISITES

10.1 Renseignements complémentaires.

Toute demande de renseignements complémentaires (administratif et/ou technique) doit parvenir au du centre INRAE Clermont-Auvergne-Rhône-Alpes au plus tard **5 jours ouvrés** avant la date limite de remise des offres.

Par ailleurs, pour obtenir tous les renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires au cours de leur étude, les candidats sont invités à poser leurs questions par le biais de la plateforme de dématérialisation à l'adresse suivante : <https://www.marches-publics.gouv.fr>

10.2 Visites des sites

Une visite des locaux est obligatoire avant de remettre une offre.

Pour s'inscrire les candidats devront contacter :

Centre INRAE Clermont-Auvergne Rhône-Alpes

Mr Frédéric Delosière

Responsable Achats de centre

Mél : frederic.delosiere@inrae.fr; avec en copie laurie.sierra@inrae.fr

Afin de ne pas perturber le service, les visites se feront après 15h00 (jours ouvrés uniquement).

INRAE se réserve la possibilité de grouper les visites.

Établi à Theix le 20/06/2025