

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

OBJET DU MARCHE : Prestations de restauration pour le Centre INRAE Nouvelle-Aquitaine-Poitiers

Date et heure limite de remise des plis : mercredi 15 octobre 2025 - 14h00

SOMMAIRE

PRÉAMBULE	3
ARTICLE 1 : OBJET DE LA PROCEDURE	3
ARTICLE 2 : TYPE DE CONSULTATION	3
ARTICLE 3 : DÉCOMPOSITION EN LOTS	4
ARTICLE 4: VARIANTES	4
ARTICLE 5 : DURÉE ET MONTANT DU MARCHÉ	4
ARTICLE 6 : DÉLAI DE VALIDITÉ DES OFFRES	4
ARTICLE 7: PRÉSENTATION DES PROPOSITIONS	4
Article 7.1 – Modalités de présentation des candidatures et des offres	4
Article 7.1.1 – Pour la partie « Candidature »	5
Article 7.1.2 – Pour la partie « Offre »	6
Article 7.2 – Transmission et réception des offres	6
Article 7.2.1 – Transmission électronique dématérialisée obligatoire	
Article 7.2.2 – Copie de sauvegarde - non obligatoire mais recommandée	7
ARTICLE 8 : APPRÉCIATION DES CAPACITÉS ET JUGEMENT DES OFFRES	8
Article 8.1 – Appréciation des capacités	8
Article 8.2 – Examen et critères de sélection des offres	8
ARTICLE 9 : AUDITION - NÉGOCIATION	12
ARTICLE 10 : MODE DE REGLEMENT	12
ARTICLE 11 : MODALITÉS DE NOTIFICATION DU MARCHÉ :	12
ARTICLE 12: RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES	13

<u>Administration contractante</u>:

INSTITUT NATIONAL DE LA RECHERCHE EN AGRICULTURE, ALIMENTATION ET ENVIRONNEMENT (INRAE) CENTRE DE NOUVELLE AQUITAINE POITIERS RD 150 – LE CHENE 86600 LUSIGNAN

PRÉAMBULE

Le présent marché est conclu au terme d'une procédure adaptée (MAPA). Le marché ne fera l'objet d'une signature par le candidat ainsi que par INRAE qu'à l'étape de son attribution.

ARTICLE 1: OBJET DE LA PROCEDURE

La procédure porte sur les prestations désignées ci-après :

Prestations de restauration pour le Centre de Nouvelle Aquitaine Poitiers

Lieu d'exécution des prestations :

INRAE – site du chêne – 86600 LUSIGNAN INRAE – Site du Magneraud – 17450 SAINT PIERRE D'AMILLY

Une visite des deux restaurants est obligatoire avant la remise des offres. Les dates sont programmées :

Site du Magneraud, mardi 30 septembre 2025 à 14 heures Site de Lusignan, mercredi 1^{er} octobre 2025 à 14 heures

Les candidats devront s'inscrire par mail à <u>achat-N-Aquitaine-Poitiers@inrae.fr</u> En cas d'absence de visite, la candidature et les offres ne seront pas examinées.

ARTICLE 2: TYPE DE CONSULTATION

La procédure de consultation est un marché à procédure adaptée selon les articles L 2123-1 du Code de la Commande publique (de l'ordonnance n°2018-1074 du 26 novembre 2018) et R. 2123-1 à R. 2123-8 (du décret n°2018-1075 du 3 décembre 2018) et un accord-cadre à bons de commandes en application des articles R.2162-1 et suivants (du décret n°2018-1075 du 3 décembre 2018).

ARTICLE 3: DÉCOMPOSITION EN LOTS

La présente consultation n'est pas décomposée en lots car son objet ne permet pas l'identification de prestations distinctes au sens de l'article L. 2113-10 de l'ordonnance 2018-1074.

ARTICLE 4: VARIANTES

Les variantes ne sont pas autorisées.

ARTICLE 5 : DURÉE ET MONTANT DU MARCHÉ

La durée globale du marché est de 1 an à compter du 1^{er} février 2026. Il est reconductible tacitement 3 fois pour une durée de 1 an sans pouvoir excéder 4 ans.

À tout moment, INRAE pourra suspendre le délai d'exécution du marché, en cas de circonstances imprévues de nature à empêcher la bonne exécution du marché : fermeture des locaux pour des raisons de travaux, sanitaires ou de sécurité des personnes ou des biens, indisponibilité prolongée du personnel sur site...

INRAE notifiera sa décision de suspension du délai d'exécution au titulaire, dès que possible. Il notifiera sa décision de fin de suspension du délai d'exécution au titulaire, dès qu'il sera en mesure de la déterminer.

Le montant minimum annuel est de : 210 000 € H T

Le montant maximum est de : 1 500 000 euros HT sur la durée globale du marché

ARTICLE 6 : DÉLAL DE VALIDITÉ DES OFFRES

Le délai de validité des propositions est **120 jours** à compter de la date limite fixée pour la réception des plis en page de garde du présent règlement.

ARTICLE 7: PRÉSENTATION DES PROPOSITIONS

La candidature et l'offre d'un titulaire ne seront examinées que si ce dernier a effectué les visites obligatoires sur chacun des sites.

Article 7.1 – Modalités de présentation des candidatures et des offres

La candidature et l'offre de chaque soumissionnaire seront entièrement rédigées en langue française.

Les offres seront exprimées en EURO.

Article 7.1.1 – Pour la partie « Candidature »

Sauf en cas de remise d'une candidature par DUME (document unique de marché européen) ou MPS (marchés publics simplifiés), 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 échant l'habilitation du mandataire par 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 ;
- **3.** En annexe du DC2, la liste des références similaires de la clientèle publique et privée sur les **trois** dernières années.

Le marché ne peut être attribué au soumissionnaire retenu que sous réserve qu'il produise, dans un délai de 3 jours ouvré à compter de la demande de INRAE, les pièces suivantes :

- i. 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,(<u>ou</u> une carte d'identification justifiant de l'inscription au RM (Registre des Métiers), <u>ou à défaut</u> 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, <u>ou</u> un récépissé du dépôt de déclaration auprès d'un centre de formalités des entreprises pour les personnes en cours d'inscription).
- ii. La liste des salariés étrangers soumis à autorisation de travail au sens de l'article D. 8254-2 du code du travail.
- iii. Si le candidat est en redressement judiciaire, 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.
- iv. Un RIB
- v. L'attestation d'assurance pour les risques professionnels
- vi. Agréments et accréditations

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

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

<u>Important</u>:

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), le DC2 avec son annexe telle que demandée en pièce n°2 du présent article ainsi que, s'ils ne sont pas disponibles sur PLACE, les certificats fiscaux et sociaux attestant du paiement de leurs cotisations.

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.

Pour 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 R. 2143-12 du décret 2018-1075, 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.

Article 7.1.2 - Pour la partie « Offre »

Le dossier à remettre par chaque soumissionnaire doit comporter :

- L'Acte d'Engagement dûment complété et signé ainsi que ses annexes ;
- Le Cadre de Réponse Technique (CRT) complété + documents demandées ;
- Le fichier « diversité des fournisseurs » complété ;
- Le fichier « menu type du produit a l'assiette » complété.

Article 7.2 – Transmission et réception des offres

En application des articles R. 2132-7 et R. 2132-13 du Code de la Commande Publique, la transmission des candidatures et des offres **se fera obligatoirement par voie électronique** sur le profil d'acheteur de INRAE (https://www.marches-publics.gouv.fr) dans les conditions exposées ci-dessous. Les soumissionnaires ont toutefois la possibilité d'y ajouter une copie de sauvegarde par voie traditionnelle.

Article 7.2.1 – 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).

En cas de difficultés techniques rencontrées lors du dépôt d'un pli, INRAE recommande l'ouverture d'un ticket au support de la plateforme attestant des problèmes techniques rencontrés. Seule cette démarche permet d'attester d'un dysfonctionnement rencontré par le candidat.

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 :

<u>Format des fichiers</u>: XLS(x), DOC(x), RTF, PPT(x), PDF, ou équivalents

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.

Article 7.2.2 – Copie de sauvegarde - non obligatoire mais recommandée

Les soumissionnaires peuvent transmettre à titre de copie de sauvegarde une réponse sur support papier ou sur support physique électronique (clé USB, etc.), <u>dans le même délai que</u> le pli électronique dématérialisé (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 candidature ou une offre dématérialisée est parvenue par voie électronique sur le profil d'acheteur de façon incomplète, hors délai ou sans pouvoir être ouverte, sous réserve que la transmission ait commencé avant l'heure limite de remise des plis figurant en page de garde;

La copie de sauvegarde comporte toutes les pièces de la candidature et de l'offre. Elle est placée sous enveloppe cachetée (ou tout autre emballage adapté et scellé).

En cas de copie de sauvegarde électronique elle-même vérolée, celle-ci sera écartée par l'acheteur.

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

L'enveloppe cachetée contiendra tous les documents énoncés aux articles 7.1.1 et 7.1.2 du présent règlement et portera les mentions suivantes :

MAPA – Prestations de restauration COPIE DE SAUVEGARDE « NE PAS OUVRIR » (NOM DE L'ENTREPRISE)

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

INRAE
Centre de Nouvelle-Aquitaine-Poitiers
Service achats marchés
RD 150 – LE CHENE
CS 80006
86600 LUSIGNAN

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

La réception des copies de sauvegarde 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 8 : APPRÉCIATION DES CAPACITÉS ET JUGEMENT DES OFFRES

Le jugement donnera lieu à un classement des offres.

Article 8.1 – Appréciation des capacités

Conformément aux dispositions de l'article R.2144-3 du Code de la commande publique, l'examen des candidatures portera sur les capacités professionnelles, techniques et financières du candidat. Les pièces de candidatures analysées sont précisées à l'article 7.1.1.

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.

Article 8.2 – Examen et critères de sélection des offres

L'attention des candidats est appelée sur le fait que les offres inappropriées, inacceptables ou irrégulières seront éliminées sans être classées.

Une offre **inappropriée** est une offre 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.

Une offre **inacceptable** est 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.

Une offre **irrégulière** est 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.

Toutefois, INRAE peut décider d'autoriser tous les soumissionnaires concernés à régulariser les offres irrégulières dans un délai approprié, à condition qu'elles ne soient pas anormalement basses ou que la régularisation n'implique pas une modification substantielle de l'offre concernée.

INRAE procédera au classement des seules offres qui ne seront pas inappropriées, inacceptables ou irrégulières et attribuera le marché au soumissionnaire ayant remis l'offre jugée économiquement la plus avantageuse au regard des critères pondérés énumérés ci-après.

Prix: 30 %

Ce critère comprend les sous-critères suivants :

forfait mensuel
 prix du repas
 prestations annexes : pauses et menus exceptionnels
 10%

Principe de notation du prix pour chaque sous critère : (Prix du moins disant / Prix du candidat concerné) x Pondération

• Valeur technique: 50 %

Ce critère comprend les sous-critères suivants basé sur l'analyse du Cadre de Réponse Technique (CRT) :

Organisation proposée

- 28%
- o Encadrement et organisation générale proposée description démarche HACCP
- CV du chef-gérant
- Indiquer toutes ses formations et/ou qualifications dans les styles de cuisine (végé / traditionnel / autres...)
- Texte de 10 lignes de motivation du chef sur sa sensibilisation sur la cuisine végétarienne
- Présentation de l'organisation pour cuisiner maison de manière général et en illustrant avec la présentation de la recette de la tarte aux pommes
- Organisation pour recueillir les suggestions des convives
- Organisation pour la vente à emporter et les paniers repas

Fournisseurs

30%

- o Processus de référencement
- Circuit court : Diversité des fournisseurs par catégorie (viande / poisson / BOF / fruits / légumes)
- Diversité des fournisseurs par produits durables/BIO

o Menus 15%

o Joindre un fichier « menus » avec une proposition de 6 semaines de menus d'été

Communication

15%

- o Présentation de la technique d'identification du bio / local / cuisiné maison
- Illustration sur les plats d'un menu complet

Animations

7%

- Calendrier des 6 animations de la première année
- Pour les mois de Avril, Juillet Octobre : proposer le menu détaillé de la formule du jour et la décoration d'une salle de restaurant que vous avez réalisée, photos à l'appui.

Prestations annexes

5%

- o Présentation d'un menu type des prestations suivantes avec leurs illustrations :
 - Pauses / Panier repas / Prestations complémentaires
- Description détaillée du déroulement d'une prestation « extra » proposée par le candidat.

Principe de notation pour les sous-critères de la valeur technique :

Chaque (sous-)critère de la valeur technique est noté de 1 à 4 conformément au tableau ci-dessous :

4

- Niveau de satisfaction de la demande et/ou des besoins : Excellent
- L'information fournie pour le critère répond parfaitement à la demande, sans tomber dans le surdimensionnement. Elle est personnalisée et offre toutes les garanties concernant le respect des engagements indiqués. Elle est présentée de manière claire, précise et détaillée et offre plusieurs avantages particuliers ou un avantage prépondérant.

3

- Niveau de satisfaction de la demande et/ou des besoins : Bon
- $\bullet L'information fournie pour le critère répond correctement à la demande en présentant au moins un ou des avantages particuliers significatifs.$

2

- Niveau de satisfaction de la demande et/ou des besoins : Passable
- L'information fournie pour le critère répond au minimum à la demande sans présenter d'avantage particulier suffisant ou en présentant des inconvénients significatifs.

- Niveau de satisfaction de la demande et/ou des besoins : Insuffisant
- L'information fournie pour le critère est insufisante, trop lacunaire et/ou se limite à la fourniture de brochures commerciales sans apporter une réponse claire et sufisamment précise à la demande.
- $\bullet L'information fournie traduit un sous-dimension nement manifeste de la réponse par rapport au besoin ou des inconvénients prépondérants.$

Les sous-critères sur la diversité des fournisseurs seront évalués avec les grilles suivantes :

Notes	Circuit court : par catégorie (viande - poisson - BOF – fruits - légumes)	Note finale
1	≤10% de producteurs /nombre total de fournisseurs référencés par catégorie	Moyenne des
2	10< <20%	pourcentages
3	20≤ ≤50%	obtenues des 5 catégories
4	+ 50%	5 categories

Notes	Pourcentage de fournisseurs labellisés par catégorie
1	≤30% de fournisseurs /nombre total de fournisseurs référencés
2	30< <50%
3	50≤≤80%
4	+ 80%

Notes	Pourcentage de fournisseurs bio par catégorie
1	≤20% de fournisseurs /nombre total de fournisseurs référencés
2	20< <30%
3	30≤≤50%
4	+ 50%

Si un candidat obtient une note inférieure à la note médiane pour le critère « valeur technique », il ne pourra prétendre à se voir attribuer le marché.

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

Valeur environnementale - impact carbone d'un menu type : 10 %

Principe de notation pour le critère environnemental :

Pour chaque ligne du tableau du fichier « menu_type_distance_du_produit_a_l_assiette », la distance parcourue par le produit jusqu'au centre INRAE sera calculée avec l'application viaMichelin et arrondie au kilomètre supérieur. La moyenne des distances des 11 lignes du tableau sera calculée et notée de 1 à 5 de la façon suivante :

Notes	Distance moyenne en km des 11 lignes du menu type
1	>500 km
2	Entre 351 et 500 km
3	Entre 251 et 350 km
4	Entre 111 et 250 km
5	<=110 km

- Valeur sociale plan d'intégration et avantages sociaux proposés au personnel en place : 10 %
- Principe de notation pour le critère de la valeur sociale : note de 1 à 4 conformément au tableau ci-dessous :
 - Niveau de satisfaction de la demande et/ou des besoins : Excellent
 - L'information fournie pour le critère répond parfaitement à la demande, sans tomber dans le surdimensionnement. Elle est personnalisée et offre toutes les garanties concernant le respect des engagements indiqués. Elle est présentée de manière claire, précise et détaillée et offre plusieurs avantages particuliers ou un avantage prépondérant.
 - Niveau de satisfaction de la demande et/ou des besoins : Bon

4

- $\bullet L'information fournie pour le critère répond correctement à la demande en présentant au moins un ou des avantages particuliers significatifs.$
- Niveau de satisfaction de la demande et/ou des besoins : Passable
- L'information fournie pour le critère répond au minimum à la demande sans présenter d'avantage particulier suffisant ou en présentant des inconvénients significatifs.
- Niveau de satisfaction de la demande et/ou des besoins : Insuffisant
- L'information fournie pour le critère est insufisante, trop lacunaire et/ou se limite à la fourniture de brochures commerciales sans apporter une réponse claire et sufisamment précise à la demande.
- L'information fournie traduit un sous-dimensionnement manifeste de la réponse par rapport au besoin ou des inconvénients prépondérants.

ARTICI F 9: AUDITION - NÉGOCIATION

INRAE souhaite auditionner les 3 meilleurs soumissionnaires pour qu'ils présentent leur offre. Les soumissionnaires préciseront impérativement dans leur offre le nom et l'adresse e-mail de la personne à contacter pour la convocation à la négociation.

Les trois soumissionnaires retenus seront reçus à INRAE <u>pendant la semaine 49</u> (du 1^{er} au 5 décembre 2025) Une convocation, précisant notamment les modalités d'accès à cette réunion (heure, salle de réunion) sera alors adressée à chacun des soumissionnaires retenus par voie électronique au moins sept (7) jours calendaires avant.

Cette audition durera 2 heures maximum. 3 personnes maximum par soumissionnaire seront admises à s'y rendre. Parmi ces personnes, figureront obligatoirement l'interlocuteur régulier et le gérant de la prestation pressentis.

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

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

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.

ARTICLE 10: 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 11 : MODALITÉS DE NOTIFICATION DU MARCHÉ :

Pour le cas où la procédure comprend un Acte d'Engagement, ce dernier devra être signé obligatoirement. Il pourra donc être rematérialisé et signé physiquement par l'attributaire du marché s'il ne l'a pas été lors de la remise de l'offre ; puis adressé à INRAE. INRAE le signera, puis notifiera le marché au titulaire. La notification consiste en la réception par le titulaire d'une copie du marché signé des deux parties. La notification pourra être électronique.

ARTICLE 12: RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Pour obtenir des renseignements complémentaires qui seraient nécessaires à la préparation de leur offre, les soumissionnaires doivent s'adresser en temps utile à INRAE et de telle sorte que l'Institut puisse répondre, au plus tard, 4 jours avant la date limite de remise des offres, de préférence sur le profil d'acheteur de INRAE (PLACE), ou à :

Michèle BERNARD ou Céline BERNIER Mail: <u>achat-N-Aquitaine-Poitiers@inrae.fr</u>

Tel: 05 49 55 60 00

Établi à Lusignan, le 4 septembre 2025