



MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

Version modifiée le 22 juillet 2026

FOURNITURE ET LIVRAISON DE PRODUITS ALIMENTAIRES POUR LA CUISINE DES SAVEURS A NEVERS

Appel d'offres ouvert en application des articles des articles L.2124-2 et R.2124-2
et R.2161-1 à R.2161-5 du Code de la Commande Publique

- Pouvoir adjudicateur :

Madame la Présidente

SYNDICAT MIXTE OUVERT POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE (SyMO)

Cuisine des Saveurs

Rue du Pré Poitiers – 58000 NEVERS

Tél. 03 86 71 64 11 – Fax 03 86 71 64 12

- Profil acheteur :

<https://marches.ternum-bfc.fr/>

**Date et heure limites de remise des offres :
LUNDI 28 SEPTEMBRE 2026 – 12 HEURES**

Assistant à maîtrise d'ouvrage administrative pour le SyMO

Direction de la Commande Publique et des Affaires Juridiques mutualisée

Ville de NEVERS et NEVERS Agglomération

1 rue Marguerite Duras - 58000 NEVERS

Tél. : 03 86 68 44 87

marches.publics@ville-nevers.fr - www.nevers.fr

Accueil : du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 12 h 00 et de 13 h 30 à 17 h 00

Sommaire

Article 1	Objet de la consultation	3
➤	1.1 Description du marché	3
➤	1.2 Lieux d'exécution	3
➤	1.3 Décomposition du marché	3
➤	1.4 Forme des marchés	4
➤	1.5 Durée du marché	6
➤	1.6 Variantes et prestations supplémentaires éventuelles	6
➤	1.7 Nomenclature communautaire	6
Article 2	Conditions de la consultation.....	7
➤	2.1 Procédure de passation	7
➤	2.2 Nature et forme juridique de l'attributaire.....	7
➤	2.3 Mode de règlement – Délai global de paiement.....	8
➤	2.4 Délai de validité des offres	8
Article 3	Organisation de la consultation	8
➤	3.1 Contenu du dossier de consultation des entreprises	8
➤	3.2 Conditions de retrait du dossier de consultation	9
➤	3.3 Modification de détail au dossier de consultation.....	9
➤	3.4 Remise OBLIGATOIRE d'échantillons	10
Article 4	Présentation des candidatures et des offres	10
➤	4.1 Pièces de la candidature.....	10
➤	4.2 Pièces de l'offre	11
Article 5	Examen des candidatures et des offres	14
➤	5.1 Examen des candidatures.....	14
➤	5.2 Examen des offres	14
➤	5.3 Négociations	18
Article 6	Conditions relatives aux marchés subséquents pour le lot n°01 – Fruits et légumes de 4 ^{ème} et de 5 ^{ème} gamme	19
➤	6.1 Modalités d'établissement des marchés subséquents	19
➤	6.2 Critères de jugement des offres remises au titre des marchés subséquents	19
Article 7	Conditions de remise des propositions	19
➤	7.1 Transmission des propositions par voie électronique	20
➤	7.2 Copie de sauvegarde	21
➤	7.3 Signature électronique (non obligatoire).....	21
Article 8	Attribution du marché	22
Article 9	Mise au point du marché	22
Article 10	Renseignements complémentaires	22
Article 11	Procédure de médiation	22
Article 12	Règlement des litiges et voies de recours.....	23

Article 1 | Objet de la consultation

La Cuisine des Saveurs est organisée et gérée dans le cadre d'un Syndicat Mixte Ouvert pour la Restauration collective.

A ce titre, la Cuisine des Saveurs fabrique environ 3 300 repas par an à destination des cantines des communes de Nevers, Coulanges-lès-Nevers, Fourchambault, Garchizy, Pougues-les-Eaux, Saint Eloi et Varennes-Vauzelles. Elle fournit également les repas pour le Service de portage à domicile géré par les C.C.A.S et pour certaines structures des Services Petite Enfance.

De plus, la structure produit les repas pour les centres de loisirs des communes adhérentes.

Enfin, la Cuisine des Saveurs réalise tout au long de l'année de nombreuses prestations exceptionnelles dans le cadre de ses activités « traiteurs » pour le compte des communes adhérentes au Syndicat, au titre de ses engagements pédagogiques (Espace du goût, Fête de la Science, etc.) et dans le cadre de la Charte Qualité AGORES dont elle est signataire depuis 2006 (Menu des Mets locaux, etc.).

👉 1.1 Description du marché

La présente consultation concerne la fourniture et la livraison de produits alimentaires pour la Cuisine des Saveurs.

Les produits devront répondre à des exigences de qualité bouchère, de traçabilité, de structuration de la filière et de performance environnementale.

👉 1.2 Lieux d'exécution

Cuisine des Saveurs, rue du Pré Poitiers – 58000 NEVERS.

👉 1.3 Décomposition du marché

La présente consultation est décomposée en 17 lots établis comme suit :

Lot	Désignation	Forme du marché	Valeur maximum € HT / an	Valeur maximum € HT / 4 ans	Mono attributaire	Multi attributaire
01	Fruits et légumes frais de 4 ^{ème} et de 5 ^{ème} gamme	AC à MS 👉 AC BC multi-attributaire	190 000	760 000		3 titulaires maximum 👉 2
02	Poissons frais portionné sans peau sans arête	AC BC	70 000	280 000		3 titulaires maximum
03	Volailles et découpe de volailles	AC BC	85 000	340 000	x	
04	Volailles spécifiques et lapin	AC BC	18 000	72 000	x	
05	Produits surgelés	AC BC	235 000	940 000		2 titulaires maximum
06	Produits laitiers et ovo produits	AC BC	290 000	1 160 000	x	
07	Produits de charcuterie	AC BC	35 000	140 000	x	
08	Produits de saucisserie	AC BC	30 000	120 000	x	
09	Pâtes fraîches	AC BC	30 000	120 000	x	

10	Pain pour les restaurations collectives de NEVERS	AC BC	75 000	300 000	x	
11	Pain pour les restaurations collectives de COULANGES-LES-NEVERS	AC BC	7 000	28 000	x	
12	Pain pour les restaurations collectives de FOURCHAMBAULT	AC BC	5 000	20 000	x	
13	Pain pour les restaurations collectives de POUQUES-LES-EAUX	AC BC	5 000	20 000	x	
14	Pain pour les restaurations collectives de VARENNES-VAUZELLES	AC BC	9 000	36 000	x	
15	Pain pour les restaurations collectives de GARCHIZY	AC BC	5 000	20 000	x	
16	Pain pour les restaurations collectives de SAINT-ELOI	AC BC	5 000	20 000	x	
17	Pain pour les restaurations collectives de MARZY	AC BC	5 000	20 000	x	

Signification des sigles :

- AC : accord-cadre
- MS : marché subséquent
- BC : bon de commande

Les candidats peuvent répondre à un ou plusieurs lots.

1.4 Forme des marchés

Accord-cadre multi-attributaire à marchés subséquents :

Conformément à l'article R.2162-2 du Code de la Commande Publique, **le lot n°01 - Fruits et légumes frais de 4^{ème} et de 5^{ème} gamme** donnera lieu à la conclusion d'un accord-cadre multi-attributaire, conclu avec un maximum de 3 opérateurs économiques, sous réserves d'un nombre suffisant de candidatures et d'offres conformes aux conditions de la consultation, qui donnera à la conclusion de marchés subséquents dans les conditions fixées aux articles R.2162-2, R.2162-7 et R.2162-8 du Code de la Commande Publique.

Modalités et critères d'attribution des marchés subséquents : cf. article 6 du présent document.

Conclus sur la base des accords-cadres, les marchés subséquents prendront la forme d'un accord-cadre multi-attributaire exécuté au moyen de bons de commande dans les conditions fixées aux articles R. 2162-13 et R. 2162-14 du Code de la Commande Publique.

Règles de répartition des bons de commande :

Emission de bons de commandes, selon principe de la complémentarité des commandes à concurrence de 70% pour le titulaire classé en 1 et 30% pour le titulaire classé en 2 à l'issue du jugement des offres remises au titre du marché subséquent.

Accords-cadres multi-attributaires à bons de commande :

Conformément à l'article R.2162-2 du Code de la Commande Publique, **le lot n°02 - Poisson frais portionné sans peau sans arête** donnera lieu à la conclusion d'un accord-cadre multi-attributaire, conclu avec un maximum de 3 opérateurs économiques, sous réserves d'un nombre suffisant de candidatures et

d'offres conformes aux conditions de la consultation, exécuté au fur et à mesure de l'émission de bons de commande dans les conditions fixées aux articles R.2162-13 et R.2162-14 dudit Code.

Afin de permettre l'exécution des prestations dans des conditions adaptées aux contraintes d'approvisionnement des produits de la mer frais, les titulaires transmettront au pouvoir adjudicateur, de manière hebdomadaire, une mercuriale actualisée précisant notamment :

- les espèces disponibles ;
- les portionnages ;
- les conditionnements
- les origines ;
- les signes de qualité et certifications éventuelles, notamment MSC ou équivalent ;
- les prix unitaires proposés ;
- les délais et modalités de livraison ;
- ainsi que toute information utile relative à la fraîcheur, à la qualité et à la traçabilité des produits proposés.

Règles d'attribution des bons de commande :

Les modalités d'attribution des commandes sont fixées au regard des caractéristiques particulières du marché du poisson frais : difficultés d'approvisionnement, diminution de la ressource en poisson, impact des conditions météorologiques et du repos biologique, difficultés de la structuration de la filière, etc.

A réception des mercuriales actualisées, la commande sera attribuée selon les modalités objectives, transparentes et non discriminatoires suivantes :

- la disponibilité des espèces que la Cuisine souhaite acquérir ;
- les qualité, fraîcheur et durabilité des produits proposés (fraîcheur, qualité des filets, calibrage, absence de peau et d'arêtes, qualité du portionnage, conditionnement, régularité des approvisionnements, présence d'un label MSC ou équivalent, traçabilité des produits...) ;
- le prix proposés dans la mercuriale hebdomadaire ;
- les conditions et délais de livraison.

Les difficultés d'approvisionnement obligent l'acheteur à renoncer à s'engager auprès des titulaires sur une règle de répartition des bons de commande selon les techniques habituelles.

Les candidats pour ce lot acceptent sans réserve les dispositions qui précèdent.

Conformément à l'article R.2162-2 du Code de la Commande Publique, **le lot n°05 - Produits surgelés** donnera lieu à la conclusion d'un accord-cadre multi-attributaire, conclus avec un maximum de 2 opérateurs économiques, sous réserves d'un nombre suffisant de candidatures et d'offres conformes aux conditions de la consultation, exécuté au fur et à mesure de l'émission de bons de commande dans les conditions fixées aux articles R.2162-13 et R.2162-14 dudit Code.

Règles de répartition des bons de commande :

60 % pour le 1^{er} au classement des offres, 40 % pour le second du montant estimatif annuel des commandes.

Accords-cadres mono-attributaires à bons de commande :

Conformément à l'article R.2162-2 du Code de la Commande Publique, ces lots donneront lieu à la conclusion d'accords-cadres mono-attributaires exécutés au fur et à mesure de l'émission de bons de commande dans les conditions fixées aux articles R. 2162-13 et R.2162-14 dudit Code.

➤ 1.5 Durée du marché

Le présent accord cadre est conclu pour une durée d'un an à compter du 1^{er} janvier 2027 jusqu'au 31 décembre 2027. Il pourra être reconduit tacitement 3 fois pour une période d'un an, sans pouvoir excéder le 31 décembre 2030.

Le titulaire du marché ne pourra pas refuser la reconduction, conformément aux dispositions de l'article R.2112-4 du code de la commande publique.

Le cas échéant, la décision de non reconduction sera notifiée au titulaire par l'acheteur dans un délai de trois mois (3 mois) avant l'expiration de la période concernée.

L'émission des bons de commande pourra intervenir jusqu'au dernier jour de validité de l'accord-cadre. Le titulaire a pour obligation d'assurer l'exécution de tout bon de commande émis jusqu'à cette date, même si sa date ou durée d'exécution sont postérieures à la date de fin de l'accord-cadre, et ce, dans la limite d'un mois au-delà de cette échéance.

➤ 1.6 Variantes et prestations supplémentaires éventuelles

- **Variantes libres :**

Les candidats sont autorisés à présenter des variantes à condition d'avoir d'abord répondu à l'offre de base.

Le nombre de variantes autorisées est limité à 1.

Les variantes devront respecter les exigences minimales du C.C.P. Les variantes proposées devront faire l'objet de l'établissement d'un BPU distinct clairement identifié, accompagné des détails techniques correspondant. De plus, les candidats sont invités à décrire avec soin les avantages de la variante proposée par rapport à la solution de base.

- **Variantes imposées :** sans objet.

- **Prestations supplémentaires éventuelles (PSE) :**

Pour le lot n°01, le cas échéant, les prestations supplémentaires éventuelles et/ou alternatives seront précisées dans chaque marché subséquent.

➤ 1.7 Nomenclature communautaire

La ou les classifications principales et complémentaires conformes au vocabulaire commun des marchés européens (CPV), sont :

Code principal	Description
15800000-6	Produits alimentaires divers

Lot(s)	Objet principal	Libellé objet principal
01	15300000-1	Fruits et légumes frais de 4 ^{ème} et de 5 ^{ème} gamme
02	15211100-1	Poissons frais portionné sans peau sans arête
03	15112000-6	Volailles et découpe de volailles sous signe de qualité
04	15112000-6 15119100-6	Volailles spécifiques et lapin
05	15896000-5	Produits surgelés

06	15500000-3	Produits laitiers et ovo produits
07	15131120-2	Produits de charcuterie
08	15131130-5	Produits de saucisserie
09	15850000-1	Produits de pâtes fraîches
10 11 12 13 14 15 16 17	15811100-7	Pain

Article 2 | Conditions de la consultation

📌 2.1 Procédure de passation

La présente consultation répond aux règles de la procédure d'appel d'offres ouvert définie aux articles L.2124-2 et R.2124-2 et R.2161-1 à R.2161-5 du Code de la commande publique.

Remplissant les conditions de l'article R.2123-1 2° du Code de la commande publique, les lots suivants sont traités en procédure adaptée :

- Lot n°04 - Volailles spécifiques et lapin
- Lot n°11 - Pain pour les restaurations collectives de COULANGES-LES-NEVERS
- Lot n°12 - Pain pour les restaurations collectives de FOURCHAMBAULT
- Lot n°13 - Pain pour les restaurations collectives de POUQUES-LES-EAUX
- Lot n°14 - Pain pour les restaurations collectives de VARENNES-VAUZELLES
- Lot n°15 - Pain pour les restaurations collectives de GARCHIZY
- Lot n°16 - Pain pour les restaurations collectives de SAINT-ELOI
- Lot n°17 - Pain pour les restaurations collectives de MARZY

📌 2.2 Nature et forme juridique de l'attributaire

Le marché sera attribué soit à un titulaire unique, soit à un groupement d'entreprises.

Les candidats ont la possibilité de présenter pour le marché plusieurs offres en agissant à la fois en qualité de candidats individuels et de membres d'un groupement ou en qualité de membres de plusieurs groupements.

En cas de groupement d'entreprises, sa composition devra être mentionnée dans l'acte d'engagement, avec indication du mandataire.

Aucune forme n'est imposée par l'acheteur.

Toutefois, en cas d'attribution du marché à un groupement conjoint, le mandataire du groupement sera solidaire, pour l'exécution du marché, de chacun des membres du groupement pour ses obligations contractuelles.

➤ 2.3 Mode de règlement – Délai global de paiement

Les prestations seront financées selon les modalités suivantes : financement sur fonds propres par le SyMO.

Le règlement des dépenses se fera par mandat administratif suivi d'un virement bancaire dans un délai global de paiement fixé à 30 jours à compter de la date de réception de la demande de paiement par l'acheteur, conformément aux dispositions des articles L.2192-10, R.2192-10 et R.2192-12 du Code de la Commande Publique.

Conformément aux dispositions de l'article R.2192-15 dudit code, ce délai de paiement part de la date de notification du message électronique informant l'acheteur du dépôt de la facture sur CHORUS PRO.

➤ 2.4 Délai de validité des offres

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

Article 3 | Organisation de la consultation

➤ 3.1 Contenu du dossier de consultation des entreprises

Le dossier de consultation comprend les documents suivants :

Pièces communes à tous les lots :

- Le présent règlement de la consultation
 - Le formulaire DC1 « Lettre de candidature – Habilitation du mandataire par ses co-traitants »
 - Le formulaire DC2 « Déclaration du candidat individuel ou membre du groupement »
-
- l'acte d'engagement de l'accord-cadre
 - le Cahier des Clauses Particulières propre à chaque lot

En fonction des lots :

Lot	Désignation	Pièces du DCE propres à chaque lot
01	Fruits et légumes frais de 4 ^{ème} et de 5 ^{ème} gamme	1. Acte d'engagement de l'accord-cadre valant CCAP 2. Cahier des Clauses Techniques Particulières 3. Cadre du devis-type quantitatif estimatif, établi sur la semaine type n°35
02	Poissons frais portionné sans peau sans arête	1. Acte d'engagement de l'accord-cadre valant CCAP 2. Cahier des Clauses Techniques Particulières propre à chaque lot 3. Bordereau de Prix Unitaires propre à chaque lot 4. Bordereau de remise propre à chaque lot –uniquement Lot n°03 et n°04) 5. Cadre du devis-type quantitatif estimatif, établi sur la semaine type n°35 (pour le lot 02 Poisson) 6. Fichier excel renseignant les données INCO (pour le lot 05 Produits surgelés et le lot 07 Charcuterie)
03	Volailles et découpe	
04	Volailles spécifiques et lapin	
05	Produits surgelés	
06	Produits laitiers et ovo produits	
07	Produits de charcuterie	
08	Produits de saucisserie	
09	Pâtes fraîches	
10	Pain pour les restaurations collectives de NEVERS	1. Acte d'engagement de l'accord-cadre valant CCP commun aux Lots n°10 à 17 Pain

11	Pain pour les restaurations collectives de COULANGES-LES-NEVERS	2. Annexe 1 - Bordereaux de Prix Unitaires propre à chaque lot 3. Annexe 2 - Livraisons propre à chaque lot
12	Pain pour les restaurations collectives de FOURCHAMBAULT	
13	Pain pour les restaurations collectives de POUQUES-LES-EAUX	
14	Pain pour les restaurations collectives de VARENNES-VAUZELLES	
15	Pain pour les restaurations collectives de GARCHIZY	
16	Pain pour les restaurations collectives de SAINT-ELOI	
17	Pain pour les restaurations collectives de MARZY	

📌 3.2 Conditions de retrait du dossier de consultation



Le dossier est disponible et téléchargeable gratuitement à l'adresse électronique suivante :

<https://marches.ternum-bfc.fr/>

Référence du dossier : 26SYM01

Aucun dossier de consultation ne sera transmis par courrier électronique ou support physique électronique (clé USB, CD-ROM, etc.).

Les soumissionnaires sont invités à s'authentifier sur le site et notamment à indiquer une adresse courriel électronique permettant de façon certaine une correspondance électronique.

📌 3.3 Modification de détail au dossier de consultation

Le SyMO se réserve le droit d'apporter des modifications de détail au dossier de consultation 6 jours calendaires au plus tard avant la date limite fixée pour la réception des offres. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir n'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.

ATTENTION : Les candidats ayant retiré le dossier de consultation de manière anonyme ne pourront être destinataires des modifications de dossier. Il leur appartiendra de vérifier par eux-mêmes, sur le profil d'acheteur du SyMO si le dossier a fait l'objet de modifications.

👉 3.4 Remise OBLIGATOIRE d'échantillons

ECHANTILLONS à fournir pour les lots suivants :

- Lot 04 – Volailles spécifiques et lapin
- Lot 05 – Produits surgelés
- Lot 07 – Produits de charcuterie
- Lot 08 – Produits de saucisserie
- Lot 09 – Pâtes fraîches

Les échantillons demandés **figurent dans les BPU en caractères gras stabylotés en jaune et/ou en rouge.**

Concernant les articles de ces lots, la fourniture d'échantillons est **OBLIGATOIRE**.

Les échantillons devront être livrés au plus tard la semaine précédant la remise des offres, soit **la semaine 39** aux heures de livraison suivantes : de 07 h à 12 h, à la **Cuisine Saveurs Rue du Pré Poitiers – 58000 NEVERS.**

Chaque échantillon devra porter :

- l'intitulé de la consultation,
- le numéro du lot,
- l'identification du produit,
- et le nom du candidat.

Les échantillons peuvent éventuellement être facturés à la Cuisine des Saveurs sur la base des prix du B.P.U qui sera remis dans l'offre du candidat.

Article 4 | Présentation des candidatures et des offres

Les propositions doivent être rédigées en langue française et l'unité monétaire est libellée en euro(s).

Si les propositions des concurrents sont rédigées dans une autre langue, elles doivent être accompagnées d'une traduction en français, certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté ; cette traduction doit concerner l'ensemble des documents remis dans l'offre.

👉 4.1 Pièces de la candidature

Le dossier de candidature comprend les pièces suivantes :

- **Les renseignements concernant la situation juridique du candidat tels que prévus à l'article R2142-3 du Code de la commande publique :**

- ✓ une déclaration sur l'honneur pour justifier que le candidat n'entre dans aucun des cas mentionnés aux articles L 2141-1 à L 2141-5 et L.2141-7 à L.2141-10 du Code de la commande publique et notamment qu'il est en règle au regard des articles L.5212-1 à L.5212-11 du Code du travail concernant l'emploi des travailleurs handicapés

OU

- ✓ une lettre de candidature – habilitation du mandataire par ses co-traitants (formulaire DC1)
- ✓ les documents relatifs aux pouvoirs de la personne habilitée pour engager le candidat
- ✓ la copie du ou des jugements prononcés, si le candidat est en redressement judiciaire.

- 🇪🇺 Les candidats peuvent également présenter leur candidature sous la forme d'un document unique de marché européen (DUME) : <https://ec.europa.eu/tools/espd> ou <https://dume.chorus-pro.gouv.fr>, sous réserve que ce document soit rédigé en langue française ; l'utilisation du DUME ne dispense pas les candidats de la production des renseignements demandés aux fins de vérification de leur aptitude à exercer l'activité professionnelle et de leurs capacités économique et financière, techniques et professionnelles (ci-dessus).

- **Les renseignements concernant la capacité économique et financière de l'opérateur économique tels que prévus aux articles R.2142-6 à R.2142-12 du Code de la commande publique :**
 - ✓ une déclaration concernant le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires concernant les prestations objet du contrat, réalisées aux cours des trois derniers exercices disponibles ou Déclaration du candidat individuel ou de chaque membre du groupement (DC2)
 - ✓ les attestations d'assurances civiles et professionnelles en cours de validité
- **Les renseignements concernant capacités techniques et professionnelles de l'opérateur économique tel que prévus aux articles R.2142-13 à R.2142-14 du Code de la commande publique :**
 - ✓ un dossier de présentation générale du candidat
 - ✓ la liste des principales références (10 maximum) relatives à la réalisation de prestations de même nature au cours des 3 dernières années, avec pour chacune d'entre elles, le nom de l'acheteur, l'importance des prestations, l'année de leur réalisation, leur montant
 - ✓ une déclaration indiquant les effectifs moyens annuels du candidat et l'importance du personnel d'encadrement pendant les 3 dernières années
 - ✓ la présentation détaillée de la démarche de développement durable engagée par l'entreprise
 - ✓ **une copie de l'agrément sanitaire l'entreprise et/ou de la plateforme de stockage. A défaut de documents récents, joindre une attestation de la DDETSP, précisant que l'entreprise est toujours bénéficiaire d'un agrément sanitaire correspondant aux produits concernés ou tout justificatif officiel permettant de vérifier la situation de l'entreprise au regard de la réglementation sanitaire applicable aux produits concernés**
 - ✓ le cas échéant, certificats de qualité fondés sur les normes européennes établis par des organismes indépendants et certifiés par des organismes accrédités, ou certificats équivalents d'organismes établis dans d'autres Etats membres, détenus par le candidat
 - ✓ le cas échéant, certificats établis par des organismes indépendants attestant que le candidat se conforme à certains systèmes ou normes de gestion environnementale élaborées par des organismes accrédités, ou certificats équivalents d'organismes établis dans d'autres Etats membres

Conformément à l'article R.2143-12 du Code de la Commande publique, pour présenter sa candidature, s'il s'appuie sur les capacités professionnelles, techniques et financières d'autres opérateurs économiques, le candidat individuel ou le membre du groupement précise l'identité et les coordonnées de chacun. Par ailleurs, chacun de ces opérateurs devra produire les mêmes documents pour justifier de sa capacité économique et financière et de ses capacités techniques et professionnelles que ceux qui sont exigés par l'acheteur public du candidat individuel ou du membre du groupement. Le candidat individuel ou le membre du groupement devra également apporter la preuve que chacun de ces opérateurs mettra à sa disposition les moyens nécessaires pendant toute la durée d'exécution du marché.

En cas de co-traitance, chaque co-traitant doit transmettre les mêmes documents que ceux mentionnés ci-dessus, à l'exception de la lettre de candidature (DC1) et des références si celles-ci viennent compléter celles déjà détenues par le mandataire.

➡ 4.2 Pièces de l'offre

Le dossier d'offre comprend les pièces suivantes en fonction des lots :

Lot	Désignation	Dossier d'offre à fournir
01	Fruits et légumes frais de 4 ^{ème} et de 5 ^{ème} gamme	1. Acte d'engagement de l'accord-cadre valant CCAP dûment complété, daté et signé 2. Cadre du devis-type quantitatif estimatif, établi sur la semaine type n°35 3. Mémoire technique (voir ci-dessous) 4. RIB

02	Poissons frais portionné sans peau sans arête	1. Acte d'engagement de l'accord-cadre valant CCAP dûment complété, daté et signé 2. Cadre du devis-type quantitatif estimatif, <u>établi sur la semaine type n°35</u> 3. Mémoire technique (voir ci-dessous) 4. RIB
03	Volailles et découpe	1. Acte d'engagement de l'accord-cadre valant CCAP dûment complété, daté et signé 2. Bordereau des Prix Unitaires <u>au format EXCEL</u>, dûment complété, daté et signé obligatoirement accompagné d'une copie au format PDF
04	Volailles spécifiques et lapin	3. Bordereau de remise, dûment complété, daté et signé 4. Catalogue(s) avec prix publics 5. Mémoire technique (voir ci-dessous) 6. RIB
05	Produits surgelés	1. Acte d'engagement de l'accord-cadre valant CCAP dûment complété, daté et signé 2. Bordereau des Prix Unitaires <u>au format EXCEL</u>, dûment complété, daté et signé obligatoirement accompagné d'une copie au format PDF 3. Bordereau de remise, dûment complété, daté et signé 4. Catalogue(s) avec prix publics 5. Mémoire technique (voir ci-dessous) 6. Fichier excel renseignant les données INCO dûment complété 7. RIB Le taux de remise pour les produits Catalogue est à indiquer sur le BPU.
06	Produits laitiers et ovo produits	1. Acte d'engagement de l'accord-cadre valant CCAP dûment complété, daté et signé 2. Bordereau des Prix Unitaires <u>au format EXCEL</u>, dûment complété, daté et signé obligatoirement accompagné d'une copie au format PDF 3. Bordereau de remise, dûment complété, daté et signé 4. Catalogue(s) avec prix publics 5. Mémoire technique (voir ci-dessous) 6. Fichier excel renseignant les données INCO dûment complété 7. RIB Le taux de remise pour les produits Catalogue est à indiquer sur le BPU.
07	Produits de charcuterie	1. Acte d'engagement de l'accord-cadre valant CCAP dûment complété, daté et signé 2. Bordereau des Prix Unitaires <u>au format EXCEL</u>, dûment complété, daté et signé obligatoirement accompagné d'une copie au format PDF 3. Bordereau de remise, dûment complété, daté et signé 4. Catalogue(s) avec prix publics 5. Mémoire technique (voir ci-dessous)

		6. Fichier excel renseignant les données INCO dûment complété 7. RIB Le taux de remise pour les produits Catalogue est à indiquer sur le BPU.
08	Produits de saucisserie	1. Acte d'engagement de l'accord-cadre valant CCAP dûment complété, daté et signé 2. Bordereau des Prix Unitaires <u>au format EXCEL</u>, dûment complété, daté et signé obligatoirement accompagné d'une copie au format PDF
09	Pâtes fraîches	3. Bordereau de remise, dûment complété, daté et signé 4. Catalogue(s) avec prix publics 5. Mémoire technique (voir ci-dessous) 6. RIB Le taux de remise pour les produits Catalogue est à indiquer sur le BPU.
10	Pain pour les restaurations collectives de NEVERS	1. Acte d'engagement de l'accord-cadre valant CCP dûment complété, daté et signé 2. Annexe 1 - Bordereau des Prix Unitaires <u>au format EXCEL</u>, dûment complété, daté et signé 3. Annexe 2 – Livraisons, dûment daté et signé 4. RIB
11	Pain pour les restaurations collectives de COULANGES-LES-NEVERS	
12	Pain pour les restaurations collectives de FOURCHAMBAULT	
13	Pain pour les restaurations collectives de POUQUES-LES-EAUX	
14	Pain pour les restaurations collectives de VARENNES-VAUZELLES	
15	Pain pour les restaurations collectives de GARCHIZY	
16	Pain pour les restaurations collectives de SAINT-ELOI	
17	Pain pour les restaurations collectives de MARZY	

Composition du mémoire technique à produire :

I- Qualité de la production :

- Fiches techniques des produits proposés au BPU par le candidat
- Document récapitulatif des signes de qualité de chaque produit du BPU
- Indication de l'abattoir, des ateliers de transformation, avec copie de l'agrément sanitaire ou, à défaut, attestation récente des services vétérinaires compétents
- Description du circuit d'approvisionnement et l'identification des intermédiaires et de leur localisation
- Délais moyens entre abattage et livraison, capacité d'ajustement aux besoins, respect de la chaîne du froid
- Démarche qualité et de contrôles internes du candidat : description des outils mis en œuvre pour effectuer les autocontrôles de la qualité des produits vendus et des moyens pour assurer leur traçabilité

- Pour les lots concernés, tout élément permettant de démontrer que les produits proposés satisfont aux conditions permettant leur comptabilisation parmi les produits durables et de qualité au sens de l'article L.230-5-1 du Code rural et de la pêche maritime.

II- Sécurité des approvisionnements :

- Jours de livraison sur lesquels le candidat s'engage (à indiquer aussi à l'acte d'engagement valant CCAP)
- Procédure mise en œuvre en cas de livraison non conforme et garanties apportées par le candidat sur la sécurité des approvisionnements (en quantité, qualité et d'un point de vue logistique)
- Capacité à réagir en cas d'urgence : délai maximum de livraison en nombre d'heures
- Fournir un modèle de bon de livraison

III- Conditionnement, emballage, étiquetage et transport :

- Types et modes de conditionnement et d'emballage suivant les produits
- Méthode d'étiquetage – Fournir modèle d'étiquette
- Préciser si l'entreprise a recours à des transporteurs ou si elle utilise sa propre flotte de véhicules

IV- Service Client :

- Equipe dédiée pour les commandes et le conseil client
- Organisation des commandes : moyens (site, mail ou autres), jours, amplitude horaire, traitement commandes urgentes
- Assistance technique apportée à la Cuisine des Saveurs en cas de non-conformité, indisponibilité, dysfonctionnements...

V- Protection de l'environnement :

- Conditions de production pour les produits végétaux : actions mises en œuvre pour limiter l'utilisation d'intrants, diversité de l'assolement ou des productions, énergie utilisée pour les serres, etc.
- Conditions de production pour les produits de la pêche : exploitation du stock de l'espèce selon rendement maximum durable, actions mises en œuvre pour minimiser l'impact sur l'environnement, certificat de capture pour la lutte contre la pêche illicite pour les produits importés, mesures pour réduire les captures accidentelles, etc.
- Transports et gestion des livraisons : types de véhicules utilisés, organisation des circuits de livraison, formation à l'éco-conduite
- Contenants et emballages utilisés : type de matériaux utilisés, matériaux recyclés, contenants réutilisables, consignes, volumes

Article 5 | Examen des candidatures et des offres

➤ 5.1 Examen des candidatures

Les candidatures seront examinées suivant les capacités économiques et financières et les capacités techniques et professionnelles des candidats, à partir des seuls renseignements et documents exigés dans le cadre de cette consultation.

Le pouvoir adjudicateur a la faculté de demander aux candidats de compléter leur dossier de candidature s'il constate l'absence ou l'incomplétude des pièces dont la production était demandée.

Les pièces de la candidature pourront être examinées après l'examen des pièces de l'offre.

➤ 5.2 Examen des offres

ATTENTION :

Pour tous les lots à l'exception du lot n°02 - Poisson, 90 % des lignes des Bordereaux des Prix Unitaires (BPU) devront être renseignées sans n'y apporter aucune modification

En deçà de ce minimum et/ou si le document est modifié, l'offre sera considérée, comme irrégulière et sera rejetée à ce titre.

Pour le lot n° 02 – Poissons frais, lorsqu'une espèce ne peut être proposée, le candidat est invité à proposer une espèce de substitution présentant des caractéristiques culinaires et nutritionnelles équivalentes. Cette substitution devra être clairement identifiée dans le BPU.

Le classement des offres et le choix des attributaires sont fondés sur les offres économiquement les plus avantageuses appréciées en fonction des critères énoncés ci-dessous avec leur pondération :

Pour le lot n°01 – Fruits et légumes de 4^{ème} et de 5^{ème} gamme :

Critères	Pondération
Sécurité des approvisionnements et performance logistique	20 points
Performances en matière de développement des approvisionnements directs (nombre d'intermédiaires entre le metteur en marché et l'acheteur, traçabilité, actions pédagogiques du fournisseur, accord ou contractualisation entre le fournisseur et un acteur agricole)	20 points
Démarche qualité et gestion des non-conformités	20 points
Montant du devis type – établi sur la semaine type n°35 Le montant du devis - type complété par le candidat devra correspondre au prix habituellement pratiqué par le fournisseur ; le prix n'a pas de valeur contractuelle, il est destiné à faciliter le jugement des offres. La note relative à ce critère sera calculée comme suit : Montant du devis moins disant / Montant du devis du candidat x 20	20 points
Performances en matière de protection de l'environnement (conditions de productions, transports, contenants et emballages utilisés)	20 points

Pour le lot n°02 – Poissons frais portionné sans peau sans arête :

Critères	Pondération
Sécurité des approvisionnements et performance logistique	25 points
Origine des produits et capacité à fournir différentes espèces	20 points
Montant du devis type – établi sur la semaine type n°35 Le montant du devis - type complété par le candidat devra correspondre au prix habituellement pratiqué par le fournisseur ; le prix n'a pas de valeur contractuelle, il est destiné à faciliter le jugement des offres. La note relative à ce critère sera calculée comme suit : Montant du devis moins disant / Montant du devis du candidat x 30	30 points
Performances en matière de protection de l'environnement (conditions de production, transports, contenants et emballages utilisés)	15 points
Nature des conditionnements proposés	10 points

Pour le lot n°03 – Volaille et découpe de volaille :

Critères	Pondération
Prix des prestations Le prix des prestations sera évalué sur la base d'un devis masqué établi sur la base des bordereaux de prix unitaires renseignés par les candidats, et identique en termes de fournitures et de quantité pour tous.	30 points

Le prix des prestations sera noté par application de la formule suivante : Meilleur montant devis masqué / Montant devis masqué du candidat x 30	
Performances en matière de protection de l'environnement avec : - Concentration des maillons de la chaîne alimentaire dans un même bassin de production / 8 points - Démarches mises en œuvre pour réduire les impacts environnementaux de la filière (réduction des émissions de GES, alimentation, transport, etc.) / 8 points - Qualité, cohérence et vérifiabilité des justificatifs / 4 points	20 points
Développement des approvisionnements directs avec : - Nombre d'intermédiaires entre le premier metteur en marché et le titulaire / 10 points - Concentration des maillons de la chaîne alimentaire dans un même bassin de production / 10 points	20 points
Valeur technique et qualitative de l'offre avec : - Capacité à proposer, selon les références du BPU, des produits SIQO et des produits répondant aux conditions de l'article L.230-5-1 du Code rural et de la pêche maritime / 15 points - Conformité des produits aux exigences du CCTP / 10 points - Adaptation des produits aux contraintes de la restauration collective (grammages, conditionnements, homogénéité...) / 5 points	30 points

Pour le lot n°04 – Volailles spécifiques et lapins :

Critères	Pondération
Valeur technique et qualitative de l'offre avec : - Qualité des produits au regard des fiches techniques détaillées fournies / 20 points - Gestion des non-conformités / 8 points - Origine et traçabilité des produits / 7 points - Performance hygiène et sécurité alimentaires / 5 points - Sécurité des approvisionnements et performance logistique / 5 points	45 points
Prix des prestations Le prix des prestations sera évalué sur la base d'un devis masqué établi sur la base des bordereaux de prix unitaires renseignés par les candidats, et identique en termes de fournitures et de quantité pour tous. Le prix des prestations sera noté par application de la formule suivante : Meilleur montant devis masqué / Montant devis masqué du candidat x 40	40 points
Performances en matière de protection de l'environnement avec : - Démarches mises en œuvre pour réduire les impacts environnementaux de la filière (réduction des émissions de GES, alimentation, transport, etc.) / 8 points - Qualité, cohérence et vérifiabilité des justificatifs / 4 points - Concentration des maillons de la chaîne alimentaire dans un même bassin de production / 3 points	15 points

Pour le lot n°05 - Produits surgelés :

Critères	Pondération
Valeur technique et qualitative au regard des fiches techniques détaillées fournies	40 points
Prix des prestations	40 points

Le prix des prestations sera évalué sur la base d'un devis masqué établi sur la base des bordereaux de prix unitaires renseignés par les candidats, et identique en termes de fournitures et de quantité pour tous. Le prix des prestations sera noté par application de la formule suivante : Meilleur montant devis masqué / Montant devis masqué du candidat x 40	
Performances en matière de protection de l'environnement (transports, contenants et emballages utilisés)	20 points

Pour le lot n°06 – Produits laitiers et ovo produits, le n°07 – Produits de charcuterie et le lot n°09 – Pâtes fraîches :

Critères	Pondération
Valeur technique et qualitative avec : - Qualité des produits au regard des fiches techniques détaillées fournies / 15 points - Origine des produits et fabrication / 10 points - Sécurité des approvisionnements et performance logistique / 10 points - Gestion des non-conformités / 5 points	40 points
Prix des prestations Le prix des prestations sera évalué sur la base d'un devis masqué établi sur la base des bordereaux de prix unitaires renseignés par les candidats, et identique en termes de fournitures et de quantité pour tous. Le prix des prestations sera noté par application de la formule suivante : Meilleur montant devis masqué / Montant devis masqué du candidat x 40	40 points
Performances en matière de protection de l'environnement (transports, contenants et emballages utilisés)	20 points

Pour le lot n°08 - Produits de saucisserie :

Conformément à l'article L.230-5-1 du Code rural et de la pêche maritime, le présent lot est attribué selon une combinaison de critères comprenant notamment la performance environnementale et la performance en matière de développement des approvisionnements directs. Ces deux critères font l'objet d'une pondération principale et équilibrée, conformément aux objectifs du présent marché.

Critères	Pondération
Prix des prestations Le prix des prestations sera évalué sur la base d'un devis masqué établi sur la base des bordereaux de prix unitaires renseignés par les candidats, et identique en termes de fournitures et de quantité pour tous. Le prix des prestations sera noté par application de la formule suivante : Meilleur montant devis masqué / Montant devis masqué du candidat x 25	25 points
Performances en matière de protection de l'environnement avec : - Démarches mises en œuvre pour réduire les impacts environnementaux de la filière (eau, production, transformation, conditionnement, transport...) / 15 points - Concentration des maillons de la chaîne alimentaire dans un même bassin de production / 10 points	25 points
Développement des approvisionnements directs avec : Nombre d'intermédiaires entre le premier metteur en marché et le titulaire / 15 points	25 points

Concentration des maillons de la chaîne alimentaire dans un même bassin de production / 10 points	
Valeur technique et qualitative de l'offre avec : - Conformité des produits aux exigences du CCTP / 10 points - Composition et qualité des matières premières / 5 points - Echantillons / 10 points	25 points

Pour les lots n°10 à n°17 - Pains pour les restaurations collectives :

Critères	Pondération
Valeur technique et gustative au regard des échantillons : - Goût / 34 points - Aspect général (conformation de la pièce, qualité du grignage, aspect de la croûte, croutons...) / 6 points - Homogénéité de la couleur / 6 points - Alvéolage de la mie / 6 points - Odeur de la croûte, de la mie... / 6 points - Croustillance / 6 points - Facilité d'usage : praticité de mise en œuvre pour la découpe dans les offices / 6 points	70 points
Prix des prestations Le prix des prestations sera évalué sur la base d'un devis masqué établi sur la base des bordereaux de prix unitaires renseignés par les candidats, et identique en termes de fournitures et de quantités pour tous. Le prix des prestations sera noté par application de la formule suivante : Meilleur montant devis masqué / Montant devis masqué du candidat x 30	30 points

Echantillons Pain :

Au cours de l'analyse des offres, une commission gustative composée d'un membre du Conseil Syndical, de la Directrice de la Cuisine des Saveurs, de son Chef de Production, de sa Diététicienne, sera chargée de s'approvisionner chez les candidats ayant remis une offre, et d'apprécier la qualité gustative et organoleptique des échantillons fabriqués à base de farine T65 (baguettes).

👉 5.3 Négociations

Uniquement pour les lots empiétant les conditions de l'article R.2123-1 2° du Code de la commande publique (cf. article 2.1 du présent document), conformément à l'article R.2123-5 du Code de la commande publique, le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité d'engager une négociation, sous réserve d'un nombre suffisant de d'offres recevables, avec les 3 candidats ayant obtenu les meilleures notes à l'issue d'un premier classement, au vu des critères de jugement des offres.

La négociation pourrait prendre la forme d'un échange de courriel, courrier, rencontre physique au sein de la Cuisine des Saveurs ou visioconférence.

A l'issue des négociations, une nouvelle notation des offres sera effectuée sur la base des critères de jugement des offres.

Le pouvoir adjudicateur se réserve toutefois la possibilité d'attribuer le ou les lots concernés sur la base des offres initiales sans négociation.

Article 6 | Conditions relatives aux marchés subséquents pour le lot n°01 – Fruits et légumes de 4^{ème} et de 5^{ème} gamme

Les marchés subséquents seront organisés en fonction des besoins exprimés, les remises en concurrence pourront être hebdomadaires si nécessaire (à titre indicatif).

➤ 6.1 Modalités d'établissement des marchés subséquents

La remise en concurrence s'effectuera à l'initiative de la collectivité par voie dématérialisée. Les candidats seront invités à présenter leur meilleure offre pour les prestations demandées dans le cadre des marchés subséquents. Les BPU/DQE seront joints aux marchés subséquents.

Les titulaires de l'accord-cadre se font un devoir de répondre aux marchés subséquents lors des remises en concurrence. L'acheteur se réserve la possibilité d'évincer sans indemnités un titulaire de l'accord-cadre au cas où celui-ci aurait manqué à ses engagements ou obligations et s'il ne remet pas d'offres à des marchés subséquents à plus de trois reprises.

Les modalités de remise des offres seront définies dans la lettre de consultation propre à chaque marché subséquent.

La voie dématérialisée devra être privilégiée.

➤ 6.2 Critères de jugement des offres remises au titre des marchés subséquents

Au terme de l'analyse des offres remises au titre de l'accord-cadre, les candidats classés de la 1^{ère} à la 3^{ème} position seront retenus et formeront la liste des co-attributaires de l'accord-cadre.

Les 3 titulaires de l'accord-cadre seront remis en concurrence pour attribution à 2 titulaires d'un marché subséquent qui prend la forme d'un accord-cadre multi-attributaire à bons de commande, sur la base des critères d'attribution suivants :

Critères	Pondération
1 - Valeur technique (SiQO, maturité, variété, calibre...)	55 points
2 - Prix	45 points

Le SyMO Cuisine des Saveurs émettra des bons de commande selon le principe de la complémentarité des commandes, à concurrence de 70% pour le titulaire classé en 1 et 30% pour le titulaire classé en 2 à l'issue du jugement des offres remises au titre du marché subséquent.

Conformément à l'article R.2162-10 du Code de la Commande publique, certains marchés subséquents pourront ne pas donner lieu à remise en concurrence lorsqu'il apparaît que, pour des raisons techniques, ils ne peuvent plus être confiés qu'à l'un des titulaires de l'accord-cadre. Tel est notamment le cas lorsque aucun produit ne peut être substitué au produit à acquérir par la Cuisine des Saveurs et qu'un seul des titulaires est en mesure de le fournir.

Article 7 | Conditions de remise des propositions

Téléchargez le Guide très pratique de la dématérialisation pour les opérateurs économiques : https://www.economie.gouv.fr/files/2020-06/Guide_OE_DEF28052020.pdf

📁 7.1 Transmission des propositions par voie électronique

Les propositions des candidats sont transmises par voie dématérialisée **sur le profil d'acheteur du SyMO** :

<https://marches.ternum-bfc.fr/>

Référence du dossier : 26SYM01

ATTENTION : Les date et heure limites du dépôt du pli dématérialisé sont celles indiquées dans le Règlement de la Consultation. Les plis transmis par voie électronique sont horodatés ; tout pli parvenant au-delà des dates et heures limites de dépôt sera considéré comme hors délai.

- **Prérequis techniques :**

Les candidats doivent s'assurer de répondre aux prérequis techniques de la plateforme www.ternum-bfc.fr. Afin de préparer la réponse électronique à une consultation, il est nécessaire d'anticiper la bonne configuration du poste de travail, en réalisant un diagnostic de configuration : <https://docs.ternum-bfc.fr/sdm-verifier-configuration-poste-fournisseur>

Il est impératif que l'ensemble des tests des pré-requis soient validés pour pouvoir répondre électroniquement à une consultation sur la plateforme.

- **Format des fichiers :**

Tous les formats électroniques mentionnés ci- après ou des formats compatibles sont admis : Word, Excel, Acrobat pdf, jpg, dwg. Les documents ayant une extension en .exe et .html sont proscrits.

- **Antivirus :**

L'entreprise devra préalablement contrôler tout fichier constitutif de la candidature et de l'offre par un anti-virus tenu à jour.

En l'absence de l'envoi d'une copie de sauvegarde, les candidatures et les offres transmises par voie dématérialisée et dans lesquelles on détecte un programme informatique malveillant, peuvent faire l'objet d'une réparation.

Lorsque les candidatures et les offres transmises par voie dématérialisée sont accompagnées par une copie de sauvegarde et que l'on détecte un programme informatique malveillant, la copie de sauvegarde sera ouverte.

Un document dématérialisé contenu dans l'enveloppe qui n'a pas fait l'objet d'une réparation ou dont la réparation a échoué est réputé n'avoir jamais été reçu et le candidat concerné en est informé.

Par ailleurs, afin d'empêcher la diffusion des virus informatiques, les candidats ne doivent utiliser ni les exécutables (notamment les "exe"), ni les "macros".

- **Transmission sur ARNIA :**

Les candidats transmettent l'ensemble des pièces (pièces candidatures et pièces offres) en les postant directement sur le profil d'acheteur du SyMO, en réponse à la présente consultation référencée **26SYM01**. Pour vous aider, un guide d'utilisation de la plateforme ARNIA à destination des opérateurs économiques est téléchargeable gratuitement ; cliquez directement sur ce lien : <https://docs.ternum-bfc.fr/sdm-repondre-a-consultation>

Pour toute aide complémentaire dans la transmission électronique des offres, les candidats sont invités à contacter :

- ✓ Le service d'assistance téléphonique ARNIA est à votre disposition pour répondre à toutes vos questions ou pallier un problème d'utilisation d'un service au 0 970 609 909 du lundi au vendredi de 9 h 00 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 18 h 00.
- ✓ La Direction de la Commande Publique et des Affaires Juridiques mutualisée Ville de Nevers et Nevers Agglomération au 03 86 68 44 87, du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 12 h 00 et de 13 h 30 à 17 h 00.

Il est recommandé aux candidats de ne pas transmettre leur offre ou contacter le ou les supports techniques « à la dernière minute » !

ATTENTION : Les propositions sont transmises en une seule fois. Si plusieurs candidatures/offres sont transmises successivement sur la plateforme par un même candidat, seule la dernière reçue dans le délai fixé sera ouverte.

📌 7.2 Copie de sauvegarde

Les candidats peuvent adresser à l'acheteur une copie de sauvegarde dans les délais impartis pour la remise des offres soit sur support papier ou sur support physique électronique (CD-Rom ou clé USB), soit par voie électronique.

La copie de sauvegarde comporte exactement les mêmes documents que le pli déposé sur le profil d'acheteur.

La copie de sauvegarde transmise à l'acheteur sur support papier ou sur support physique électronique doit être placée dans un pli comportant la mention « copie de sauvegarde », ainsi que le nom du candidat et l'identification de la procédure concernée. Elle est envoyée par courrier ou déposée contre récépissé à la Direction de la Commande publique et des Affaires Juridiques mutualisée Ville de NEVERS et NEVERS Agglomération (coordonnées en page de garde du présent règlement).

La copie de sauvegarde peut être adressée par voie électronique au moyen d'outils et de dispositifs conformes aux exigences minimales des moyens de communication électronique prévus par les dispositions de l'arrêté du 22 mars 2019 relatif aux exigences minimales des moyens de communication électronique utilisés dans la commande publique.

La copie de sauvegarde peut être ouverte dans les cas suivants :

- ✓ lorsqu'un programme informatique malveillant (ou « virus ») est détecté dans les candidatures ou les offres transmises par voie électronique via le profil d'acheteur ; la trace de cette malveillance est conservée ;
- ✓ lorsqu'une candidature ou une offre électronique est reçue de façon incomplète, hors délai ou n'a pu être ouverte, sous réserve que la transmission de la candidature ou de l'offre électronique ait commencé sur le profil d'acheteur avant la clôture de la remise des candidatures ou des offres.

Lorsqu'un programme informatique malveillant est détecté dans la copie de sauvegarde, celle-ci est écartée par l'acheteur.

📌 7.3 Signature électronique (non obligatoire)

Les formats de signature sont XAdES, CAdES ou PAdES tels que mentionnés aux articles 1 et 2 de la décision d'exécution (UE) n° 2015/1506 de la Commission du 8 septembre 2015.

La signature électronique n'est pas nécessairement visible (empreinte apparente) dans le document ou sur le document, cela dépend notamment du format de signature (XAdES, CAdES et PAdES) et du format du document signé (xml, tableur, Pdf...).

Par exemple, avec le format XAdES, les informations sur la signature (identité, date...) sont dans le fichier .xml qui est généré. Avec le format PAdES, la signature est identifiable dans le fichier sous forme d'empreinte visible. Cela signifie que dans certains cas, la signature est intégrée au document et qu'un seul fichier existe pour le document et la signature, alors que dans d'autres cas, il y a un fichier pour la signature et un fichier pour le document. Les deux fichiers sont alors transmis simultanément. Dans tous les cas, l'identité du signataire est affichée lors de la création de la signature, puis demeure avec ou dans le fichier.

La signature d'un fichier compressé ne vaut pas signature des fichiers qu'il contient.

Il faut acheter une signature électronique au minimum avancée reposant sur un certificat qualifié, conforme au règlement eIDAS. Dans la commande publique (en Europe comme en France) qui concentre des enjeux économiques et juridiques importants sont autorisés :

- soit la signature électronique avancée avec certificat qualifié (niveau 3) ;
- soit la signature électronique qualifiée (niveau 4).

Article 8 | Attribution du marché

Les soumissionnaires ayant présenté les offres économiquement les plus avantageuses au terme du classement des offres seront retenus par le SyMO après avis de la Commission d'Appel d'Offres (CAO) **sous réserve que ceux-ci produisent dans un délai de 8 JOURS à compter de la date de réception de la décision d'attribution :**

- **un extrait Kbis datant de moins de 3 mois ;**
- **les certificats de régularité sociale et fiscale délivrés par les administrations et organismes compétents :**
 - Attestation de régularité sociale (URSSAF, congés payés, retraite) datant de moins de 6 mois
 - Attestation de régularité fiscale
- **la liste nominative des travailleurs étrangers employés et soumis à l'autorisation de travail mentionnée à l'article L.5221-2 du Code du travail ;**
- **l'acte d'engagement dûment signé si l'acte d'engagement déposé dans l'offre ne l'était pas.**

Le défaut de présentation de ces documents par le(s) candidat(s) retenu(s), dans le délai imparti, entraîne le rejet de son (leur) offre. Le(s) candidat(s) dont l'(les) offre(s) a (ont) été classée(s) immédiatement après la sienne / les leur est alors sollicité pour produire à son tour les pièces nécessaires. Le cas échéant, cette procédure est renouvelée jusqu'à épuisement des offres classées.

Conformément aux dispositions de l'article R.2185-1 du Code de la Commande Publique, la procédure peut être déclarée sans suite à tout moment.

Article 9 | Mise au point du marché

Conformément et dans les limites de l'article R.2152-13 du Code de la Commande publique, l'acheteur et le soumissionnaire retenu pourront procéder le cas échéant à une mise au point des composantes du marché avant sa signature. Cette mise au point pourra notamment permettre de préciser des termes des CCTP afin d'éviter toute confusion durant la phase d'exécution.

Article 10 | Renseignements complémentaires

Au plus tard 6 jours avant la date limite de réception des plis, les candidats pourront transmettre leur demande de renseignements par l'intermédiaire du profil d'acheteur du pouvoir adjudicateur, à l'adresse URL suivante : www.ternum-bfc.fr.

Une réponse sera alors adressée, par écrit, via la plateforme du profil acheteur, à toutes les entreprises ayant retiré le dossier, 4 jours au plus tard avant la date limite de réception des offres.

Article 11 | Procédure de médiation

Tout litige devra faire l'objet d'une tentative de conciliation entre les parties avant d'être porté devant le tribunal.

L'organe chargé des procédures de médiation territorialement compétent est le :

Comité consultatif interrégional de règlement amiable des différends relatifs aux marchés publics de LYON

Adresse postale :

Direction Régionale des Finances Publiques Auvergne-Rhône-Alpes et département du Rhône

Secrétariat du CCIRA de Lyon

Kahina BENTAHAR

3 rue de la Charité
69268 LYON CEDEX 02
Contact :
Kahina BENTAHAR / Jordan CHAPUIS
Secrétariat du CCIRA de Lyon (fermé le mardi après-midi et le vendredi après-midi)
Tél. 04 72 77 21 30
Courriel : ccira.lyon.cijap@dgfip.finances.gouv.fr

Article 12 | Règlement des litiges et voies de recours

- **Tribunal territorialement compétent :**

En cas de litige, le tribunal compétent est le Tribunal Administratif de DIJON, 22 rue d'Assas - B.P. 61616 21016 DIJON - Tél. 03 80 73 91 00 - Fax 03 80 73 39 89 - Courriel : greffe.ta-dijon@juradm.fr

- **Informations quant aux voies et délais de recours :**

Grefe du Tribunal Administratif de DIJON 22 rue d'Assas B.P. 61616 - 21016 DIJON - Tél. 03 80 73 91 00 Fax 03 80 73 39 89 - Courriel : greffe.ta-dijon@juradm.fr ou par voie dématérialisée via l'application « télérecours citoyens » sur le site www.telerecours.fr