MAIRIE DE TOULOUSE
www.toulouse.fr

RÈGLEMENT DE LA CONSULTATION

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

22V0168AOO - Accord-cadre à marchés subséquents pour la fourniture de denrées alimentaires (2023-2026) JE/HZ

Date et heure limites de réception des offres :
lundi 03 octobre 2022 à 12:00

Direction Cuisine Centrale
BASSO CAMBO
1 RUE PAULIN TALABOT
31100 TOULOUSE

SOMMAIRE

1 - Objet et étendue de la consultation....3
1.1 - Objet....3
1.2 - Mode de passation....3
1.3 - Type et forme de contrat....3
1.4 - Décomposition de la consultation....3
1.5 - Etendue des prestations....4
1.6 - Estimation des prestations....5
1.7 - Nomenclature....6
1.8 - Renouvellement....8
2 - Conditions de la consultation....8
2.1 - Délai de validité des offres....8
2.2 - Forme juridique du groupement....8
2.3 - Variantes....8
3 - Conditions relatives au contrat....8
3.1 - Durée du contrat ou délai d'exécution....8
3.2 - Modalités essentielles de financement et de paiement....9
3.3 - Respect des principes d'égalité, de laïcité et de neutralité....9
4 - Contenu du dossier de consultation....9
5 - Présentation des candidatures et des offres....10
5.1 - Documents à produire....10
5.2 - Echantillons, maquettes ou prototypes....12
6 - Conditions d'envoi ou de remise des plis....12
6.1 - Transmission électronique....12
6.2 - Transmission sous support papier....14
7 - Examen des candidatures et des offres....14
7.1 - Sélection des candidatures....14
7.2 - Attribution des accords-cadres....14
7.3 - Suite à donner à la consultation....22
8 - Renseignements complémentaires....22
8.1 - Adresses supplémentaires et points de contact....22
8.2 - Procédures de recours....22

1 - Objet et étendue de la consultation

1.1 - Objet

La présente consultation concerne :
22V0168AOO - Accord-cadre à marchés subséquents pour la fourniture de denrées alimentaires (2023-2026) JE/HZ

La Cuisine centrale confectionne 35 000 repas par jour environ en temps scolaire, les livraisons ont lieu tous les jours.

Lieu(x) d'exécution :
CUISINE CENTRALE - 1 rue Paulin Talabot 31100 TOULOUSE
Pour les commandes des services extérieurs de la Ville de Toulouse: les livraisons pourront se faire sur d'autres sites.
31100 Toulouse

1.2 - Mode de passation

La procédure de passation utilisée est : l'appel d'offres ouvert. Elle est soumise aux dispositions des articles L. 2124-2, R. 2124-2 1° et R. 2161-2 à R. 2161-5 du Code de la commande publique.

1.3 - Type et forme de contrat

L'accord-cadre avec maximum est passé en application des articles L. 2125-1 1°, R. 2162-1 à R. 2162-12 du Code de la commande publique

Chaque lot sera attribué à un maximum de 3 opérateurs économiques (sous réserve d'un nombre suffisant d'offres).

1.4 - Décomposition de la consultation

Les prestations sont réparties en 22 lot(s) :

Lot(s)	Désignation
01	Viande et volaille surgelées - écoles
02	Poissons surgelés - écoles
03	Légumes - pomme de terre - pâtes surgelées écoles
04	Patisseries surgelées dont biologiques - écoles
05	Viande fraîche d'agneau BBC
06	Viande fraîche biologique de brebis
07	Viande fraîche de boeuf BBC
08	Viande fraîche de veau rose label rouge
09	Viande fraîche de porc label rouge plein air
10	Viande fraîche de volaille label rouge
11	Viande fraîche de volaille certifiée et/ou démarche bien-être animal BBC
12	Découpe de poulet frais biologique
13	Poissons frais portionnés - écoles
14	Fromage portion dont biologique

Lot(s)	Désignation
15	Charcuterie - écoles
16	Epicerie sucrée - salée dont conserves
17	Epicerie commerce équitable biologique
18	Ovoproduits dont plein air BBC
19	Fruits et légumes 4e et 5e gamme
20	Lait - Beurre - Creme - Yaourts - Desserts lactés dont biologique
21	Petits pains - pains spéciaux - viennoiseries
22	Alcools de cuisine et softs

Chaque lot fera l'objet d'un accord-cadre.

Les candidats ont la possibilité de soumettre des offres pour tous les lots.

1.5 - Etendue des prestations

La répartition des commandes est la suivante (seuls les montants totaux indiqués à l'acte d'engagement ont valeur contractuelle) :

Lot(s)	Désignation	Maximum HT
01	Viande et volaille surgelées - écoles	314 544,00 €
02	Poissons surgelés - écoles	1 219 452,00 €
03	Légumes - pomme de terre - pâtes surgelées écoles	836 305,50 €
04	Pâtisseries surgelées dont biologiques - écoles	196 266,00 €
05	Viande fraîche d'agneau BBC	187 032,00 €
06	Viande fraîche biologique de brebis	45 000,00 €
07	Viande fraîche de bœuf BBC	574 477,50 €
08	Viande fraîche de veau rose label rouge	661 597,50 €
09	Viande fraîche de porc label rouge plein air	105 000,00 €
10	Viande fraîche de volaille label rouge	217 500,00 €
11	Viande fraîche de volaille certifiée et/ou démarche bien-être animal BBC	247 500,00 €
12	Découpe de poulet frais biologique	394 861,50 €
13	Poissons frais portionnés - écoles	381 763,50 €
14	Fromage portion dont biologique	1 036 993,50 €
15	Charcuterie - écoles	27 922,50 €
16	Épicerie sucrée - salée dont conserves	1 790 425,50 €
17	Épicerie commerce équitable biologique	97 500,00 €
18	Ovoproduits dont plein air BBC	1 083 000,00 €

19	Fruits et légumes 4e et 5e gamme	643 627,50 €
20	Lait - Beurre - Crème - Yaourts - Desserts lactés dont biologique	767 826,00 €
21	Petits pains - pains spéciaux - viennoiseries	117 000,00 €
22	Alcools de cuisine et softs	15 000,00 €

Les montants précisés dans le tableau ci-dessus seront identiques pour chaque période de reconduction de l'accord-cadre.

1.6 - Estimation des prestations

Le montant des prestations pour la période initiale est estimé(e) à:

Lot(s)	Désignation	Estimation HT
01	Viande et volaille surgelées - écoles	209 696 €
02	Poissons surgelés - écoles	812 968 €
03	Légumes - pomme de terre - pâtes surgelées écoles	557 537 €
04	Pâtisseries surgelées dont biologiques - écoles	130 844 €
05	Viande fraîche d'agneau BBC	124 688 €
06	Viande fraîche biologique de brebis	30 000 €
07	Viande fraîche de bœuf BBC	382 985 €
08	Viande fraîche de veau rose label rouge	441 065 €
09	Viande fraîche de porc label rouge plein air	70 000 €
10	Viande fraîche de volaille label rouge	145 000 €
11	Viande fraîche de volaille certifiée et/ou démarche bien-être animal BBC	165 000 €
12	Découpe de poulet frais biologique	263 241 €
13	Poissons frais portionnés - écoles	254 509 €
14	Fromage portion dont biologique	691 329 €
15	Charcuterie - écoles	18 615 €
16	Épicerie sucrée - salée dont conserves	1 193 617 €
17	Épicerie commerce équitable biologique	65 000 €
18	Ovoproduits dont plein air BBC	722 000 €
19	Fruits et légumes 4e et 5e gamme	429 085 €
20	Lait - Beurre - Crème - Yaourts - Desserts lactés dont biologique	511 884 €
21	Petits pains - pains spéciaux - viennoiseries	78 000 €
22	Alcools de cuisine et softs	10 000 €

1.7 - Nomenclature

La classification conforme au vocabulaire commun des marchés européens (CPV) est :

Code principal	Description	Code suppl. 1	Code suppl. 2	Code suppl. 3
15800000-6	Produits alimentaires divers			

Lot(s)	Code principal	Description	Code suppl.	Code suppl.	Code suppl.
01	15896000-5	Produits surgelés			
02	15896000-5	Produits surgelés			
03	15896000-5	Produits surgelés			
04	15896000-5	Produits surgelés			
05	15115100-8	Viande d'agneau			
06	15110000-2	Viande			
07	15111100-0	Viande de bœuf			

Lot(s)	Code principal	Description	Code suppl.	Code suppl.	Code suppl.
08	15111200-1	Viande de veau			
09	15113000-3	Viande de porc			
10	15112100-7	Volaille fraîche			
11	15112100-7	Volaille fraîche			
12	15112100-7	Volaille fraîche			
13	15211000-0	Filets de poisson			
14	15540000-5	Fromages			
15	15131120-2	Charcuterie			
16	15894700-8	Épicerie fine			
17	15894700-8	Épicerie fine			
18	03142500-3	Œufs			
19	15330000-0	Fruits et légumes transformés			
20	15550000-8	Produits laitiers divers			
21	15811200-8	Petits pains			
22	15910000-0	Boissons alcoolisées distillées			
	15982000-5	Boissons non alcoolisées			

La nomenclature interne se décompose de la façon suivante :

Lot(s)	Nomenclature	Libellé
01	AA.01	PRODUITS ALIMENTAIRES SURGELES
02	AA.01	PRODUITS ALIMENTAIRES SURGELES
03	AA.01	PRODUITS ALIMENTAIRES SURGELES
04	AA.01	PRODUITS ALIMENTAIRES SURGELES
05	AB.02	VIANDES FRAICHES ET CHARCUTERIE
06	AB.02	VIANDES FRAICHES ET CHARCUTERIE
07	AB.02	VIANDES FRAICHES ET CHARCUTERIE
08	AB.02	VIANDES FRAICHES ET CHARCUTERIE
09	AB.02	VIANDES FRAICHES ET CHARCUTERIE
10	AB.02	VIANDES FRAICHES ET CHARCUTERIE
11	AB.02	VIANDES FRAICHES ET CHARCUTERIE
12	AB.02	VIANDES FRAICHES ET CHARCUTERIE

Lot(s)	Nomenclature	Libellé
13	AB.03	PRODUITS DE LA MER OU D'EAU DOUCE FRAIS
14	AB.05	OEUFS ET PRODUITS LAITIERS
15	AB.02	VIANDES FRAICHES ET CHARCUTERIE
16	AC.03	CONSERVES ET EPICERIE
17	AC.03	CONSERVES ET EPICERIE
18	AB.05	OEUFS ET PRODUITS LAITIERS
19	AB.04	FRUITS ET LEGUMES FRAIS OU REFRIGERES
20	AB.05	OEUFS ET PRODUITS LAITIERS
21	AB.01	PAINS, PATISSERIES, VIENNOISERIES FRAIS
22	AC.01	BOISSONS NON ALCOOLISEES
	AC.02	BOISSONS ALCOLISEES

1.8 - Renouvellement

Il s'agit d'un accord-cadre renouvelable en raison du caractère récurrent des prestations.

2 - Conditions de la consultation

2.1 - Délai de validité des offres

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

2.2 - Forme juridique du groupement

Le pouvoir adjudicateur ne souhaite imposer aucune forme de groupement à l'attributaire de l'accord-cadre.

Si le groupement est conjoint, le mandataire du groupement est solidaire de chacun des membres du groupement pour ses obligations contractuelles à l'égard de l'acheteur.

Il est interdit aux candidats de présenter plusieurs offres en agissant à la fois en qualité de candidats individuels et de membres d'un ou plusieurs groupements ou en qualité de membres de plusieurs groupements.

2.3 - Variantes

Aucune variante n'est autorisée.

3 - Conditions relatives au contrat

3.1 - Durée du contrat ou délai d'exécution

La durée de la période initiale est fixée au CCAP.
Les délais d'exécution du présent accord-cadre sont fixés au CCAP.

3.2 - Modalités essentielles de financement et de paiement

Les prestations seront financées selon les modalités suivantes : Ressources propres de la Ville de Toulouse

Les sommes dues au(x) titulaire(s) et au(x) sous-traitant(s) de premier rang éventuel(s) de l'accord-cadre seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des factures ou des demandes de paiement équivalentes.

L'attention des candidats est attirée sur le fait que s'ils veulent renoncer aux bénéfices de l'avance prévue au CCAP, ils doivent le préciser à l'acte d'engagement.

3.3 - Respect des principes d'égalité, de laïcité et de neutralité

Les prestations ayant pour objet l'exécution d'un service public, les candidats sont informés que le titulaire devra respecter les principes de la République que sont l'égalité des usagers, la laïcité et la neutralité.

L'attention des candidats est attirée sur les dispositions du CCAP qui rappellent ces obligations et précisent les modalités de contrôle et de sanction du titulaire lorsque celui-ci n'a pas pris les mesures adaptées pour mettre en oeuvre ces obligations et faire cesser les manquements constatés.

4 - Contenu du dossier de consultation

Le dossier de consultation des entreprises (DCE) contient les pièces suivantes :
- Le règlement de la consultation (RC)
- L'acte d'engagement (AE) et ses annexes, pour chaque lot
- Le cahier des clauses administratives particulières (CCAP)
- Le cahier des clauses techniques particulières (CCTP)
- Les bordereaux des prix unitaires (BPU) spécifiques à chaque lot
- Les détails quantitatifs estimatifs (DQE) spécifiques à chaque lot
- Le cadre de réponse n°1 relatif à la qualité de service pour les lots : 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 14, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22
- Le cadre de réponse n°2 relatif à la pêche responsable pour les lots : 2, 13
- Le cadre de réponse n°3 relatif à l'agriculture raisonnée pour le lot n°3
- Le cadre de réponse n°4 relatif au bilan carbone pour les lots 10, 11, 12
- Le cadre de réponse n°5 relatif au bilan carbone pour le lot 17
- Le cadre de réponse n°6 relatif à la prise en compte du bien-être animal pour le lot 7
- Le cadre de réponse n°7 relatif à la prise en compte du bien-être animal pour le lot 11
- Le cadre de réponse n°8 relatif à la prise en compte du bien-être animal pour le lot 5
- Le marché subséquent n°1 pour chaque lot
- Le flyer "La dématérialisation à portée de clics"
- Le formulaire Déclaration de Sous-traitance (DC4)

Il est téléchargeable gratuitement sur le profil acheteur.

Aucune demande d'envoi du DCE sur support physique électronique n'est autorisée.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'apporter des modifications de détail au dossier de consultation au plus tard 10 jours avant la date limite de réception des offres. Ce délai est décompté à partir de la date d'envoi par le pouvoir adjudicateur des modifications aux candidats ayant retiré le dossier initial. 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 de réception des offres est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

5 - Présentation des candidatures et des offres

Le pouvoir adjudicateur applique le principe "Dites-le nous une fois". Par conséquent, les candidats ne sont pas tenus de fournir les documents et renseignements qui ont déjà été transmis dans le cadre d'une précédente consultation et qui demeurent valables.

Les offres des candidats seront entièrement rédigées en langue française et exprimées en EURO.
Si les offres des candidats sont rédigées dans une autre langue, elles doivent être accompagnées d'une traduction en français, cette traduction doit concerner l'ensemble des documents remis dans l'offre.

5.1 - Documents à produire

Chaque candidat aura à produire un dossier complet comprenant les pièces suivantes :

Pièces de la candidature telles que prévues aux articles L. 2142-1, R. 2142-3, R. 2142-4, R. 2143-3 et R. 2143-4 du Code de la commande publique :

Renseignements concernant la situation juridique de l'entreprise :

Libellés	Signature
Déclaration sur l'honneur pour justifier que le candidat n'entre dans aucun des cas d'interdiction de soumissionner	Non
Renseignements sur le respect de l'obligation d'emploi mentionnée aux articles L. 5212-1 à L. 5212-11 du Code du travail	Non

Renseignements concernant la capacité économique et financière de l'entreprise :

Libellés	Niveau	Signature
Déclaration concernant le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires concernant les prestations objet du contrat, réalisées au cours des trois derniers exercices disponibles		Non

Renseignements concernant les références professionnelles et la capacité technique de l'entreprise :

Libellés	Niveau	Signature
Liste des principales prestations effectuées au cours des trois dernières années, indiquant le montant, la date et le destinataire. Elles sont prouvées par des attestations du destinataire ou, à défaut, par une déclaration du candidat		Non
Déclaration indiquant les effectifs moyens annuels du candidat et l'importance du personnel d'encadrement pour chacune des trois dernières années		Non

Certificats de qualifications et/ou de qualité demandés aux candidats :

Libellés	Signature
Écolabel européen ou équivalent (agriculture biologique FR-BIO-01) pour les lots 1, 4, 6, 12, 14, 16, 17, 19, 20. Concerne tous les produits indiqués BIO au BPU.	Non
Attestation appartenance à la filière Bleu Blanc Cœur pour les lots 5, 7 et 11. Concerne tous les produits.	Non
Certification Label Rouge pour les lots 1, 8, 9, 10. Concerne tous les produits indiqués Label rouge au B.P.U.	Non

Libellés	Signature
Certification AOC, AOP, IGP pour les lots 14, 15, 16. Concerne tous les produits indiqués SIQO au B.P.U.	Non
Attestation élevage poules en Plein air pour le lot 18. Concerne tous les produits indiqués au B.P.U.	Non

Chacun des certificats précités pourra faire l'objet d'équivalence. Les entreprises étrangères pourront quant à elles fournir ceux délivrés par les organismes de leur état d'origine.

Pour présenter leur candidature, les candidats peuvent utiliser les formulaires DC1 (lettre de candidature) et DC2 (déclaration du candidat). Ces documents sont disponibles gratuitement sur le site www.economie.gouv.fr.

Ils peuvent aussi utiliser le Document Unique de Marché Européen (DUME).

NOTA : si un groupement d'entreprises candidate à la procédure via le DUME, chaque co-traitant devra remplir un DUME. Il en va de même pour chaque sous-traitant.

Si le candidat s'appuie sur les capacités d'autres opérateurs économiques, il justifie des capacités de ce ou ces opérateurs économiques et apporte la preuve qu'il en disposera pour l'exécution du marché. Cette preuve peut être apportée par tout moyen approprié.

Pièces de l'offre :

Libellés	Signature
L'acte d'engagement (AE) et ses annexes, pour chaque lot auquel le candidat souhaite soumissionner	Non
Les détails quantitatifs estimatifs (DQE) spécifiques à chaque lot	Non
Les bordereaux des prix unitaires (BPU) spécifiques à chaque lot	Non
Les fiches techniques correspondant aux produits et prestations proposés par le candidat	Non
Le catalogue des prix du fournisseur	Non
Le cadre de réponse n°1 relatif à la qualité de service	Non
Le cadre de réponse n°2 relatif à la pêche responsable	Non
Le cadre de réponse n°3 relatif à l'agriculture raisonnée	Non
Le cadre de réponse n°4 relatif au bilan carbone pour les lots 10, 11, 12	Non
Le cadre de réponse n°5 relatif au bilan carbone pour le lot 17	Non
Le cadre de réponse n°6 relatif à la prise en compte du bien-être animal pour le lot 7	Non
Le cadre de réponse n°7 relatif à la prise en compte du bien-être animal pour le lot 11	Non
Le cadre de réponse n°8 relatif à la prise en compte du bien-être animal pour le lot 5	Non
Le marché subséquent n°1, pour chaque lot auquel le candidat souhaite soumissionner	Non

NOTA :
En répondant à la présente consultation, les candidats s'engagent à avoir pris parfaitement connaissance du cahier des clauses administratives particulières (C.C.A.P) et du cahier des clauses techniques particulières (C.C.T.P.) dont les exemplaires conservés dans les Archives de l'Administration font seul foi ; Ces documents étant partie intégrante du contrat qui sera passé, ils ne seront donc pas à remettre dans l'offre.

L'offre, qu'elle soit présentée par une seule entreprise ou par un groupement, devra indiquer tous les sous-traitants connus lors de son dépôt. Elle devra également indiquer les prestations dont la sous-traitance est envisagée, la dénomination et la qualité des sous-traitants.

5.2 - Echantillons, maquettes ou prototypes

Afin d'optimiser l'analyse des offres, les candidats fourniront un échantillon des articles signalés par une croix dans la colonne "Echantillon" du B.P.U pour chaque lot soumissionné. Ces échantillons sont obligatoires.
Ils seront adressés à l'adresse suivante:
CUISINE CENTRALE - 1 rue Paulin Talabot - 31100 TOULOUSE
Le 28/09/2022: lot 1, lot 2, lot 3, lot 4, lot 16, lot 17
Le 29/09/2022: lot 15, lot 18
Le 30/09/2022: lot 20
Le 03/10/2022 avant 12h00: lot 5, lot 6, lot 7, lot 8, lot 9, lot 10, lot 11, lot 12, lot 19, lot 21

La non-remise des échantillons aux dates prévues ci-dessus entraînera le rejet de l'offre.
Prévoir un étiquetage des échantillons: Affaire n°22V0168AOO - nom du produit - n° du lot.

6 - Conditions d'envoi ou de remise des plis

Les plis devront parvenir à destination avant la date et l'heure limites de réception des offres indiquées sur la page de garde du présent document.

6.1 - Transmission électronique

La transmission des documents par voie électronique est effectuée sur le profil d'acheteur du pouvoir adjudicateur, à l'adresse URL suivante : https://toulouse-metropole.marches-publics.info.

Le choix du mode de transmission est global et irréversible. Les candidats doivent appliquer le même mode de transmission à l'ensemble des documents transmis au pouvoir adjudicateur.

Le pli doit contenir deux dossiers distincts comportant respectivement les pièces de la candidature et les pièces de l'offre définies au présent règlement de la consultation.

Chaque transmission fera l'objet d'une date certaine de réception et d'un accusé de réception électronique. A ce titre, le fuseau horaire de référence est celui de (GMT+01:00) Paris, Bruxelles, Copenhague, Madrid. Le pli sera considéré « hors délai » si le téléchargement se termine après la date et l'heure limites de réception des offres.

Si plusieurs plis sont transmis successivement par le même candidat, **seul le dernier pli transmis dans le délai imparti est pris en compte par l'acheteur.** Il doit par conséquent contenir l'ensemble des pièces exigées au titre de la présente consultation.

Le pli peut être doublé d'une copie de sauvegarde transmise dans les délais impartis, sur support physique électronique (CD-ROM, DVD-ROM, clé usb) ou sur support papier. Cette copie doit être placée dans un pli portant la mention « copie de sauvegarde », ainsi que le nom du candidat et l'identification de la procédure concernée. Elle est ouverte dans les cas suivants :
- lorsqu'un programme informatique malveillant est détecté dans le pli transmis par voie électronique ;
- lorsque le pli électronique est reçu de façon incomplète, hors délai ou n'a pu être ouvert, à condition que sa transmission ait commencé avant la clôture de la remise des plis.

La copie de sauvegarde peut être transmise ou déposée à l'adresse suivante :
Toulouse Métropole
Direction Commande Publique 7E BAT A

6 RUE RENE LEDUC
BP 35821
31505 TOULOUSE CEDEX 5

Les formats électroniques dans lesquels les documents peuvent être transmis sont les suivants : L'acheteur impose la transmission des fichiers au format PDF. En outre les pièces financières (BPU, DQE, DPGF,…) devront également être transmises dans les formats de type XLS, XLSX, ODS, ODT, DOC et DOCX.

L'acheteur se réserve la possibilité de rejeter l'offre du candidat s'il était dans l'impossibilité de lire les documents reçus dans des formats différents. Les pièces de la candidature et de l'offre doivent être individualisées sans regroupement dans un fichier PDF unique.

Aucune demande d'envoi du DCE sur support physique électronique n'est autorisée.
La collectivité ne saurait être engagée par des documents non téléchargés sur le portail de la collectivité.
Les candidats sont invités, pour télécharger les DCE, à s'identifier sur la plateforme.
En cas de téléchargement anonyme, ou d'informations erronées dans le formulaire d'authentification, ils ne seront pas informés des éventuelles modifications de la consultation (modifications de dates, rectificatifs ou compléments de dossiers...).

Chaque document pour lequel une signature est requise doit faire l'objet d'une signature électronique au format XAdES, CAdES ou PAdES. La signature électronique du pli ne vaut pas signature des documents qu'il contient.

Conformément à l'arrêté du 22 mars 2019 relatif à la signature électronique des contrats de la commande publique, la signature doit être une signature avancée reposant sur un certificat qualifié, tel que défini par le règlement européen n° 910/2014 du 23 juillet 2014 sur l'identification électronique et les services de confiance pour les transactions électroniques (eIDAS). Toutefois, les certificats de signature de type RGS demeurent valables jusqu'à leur expiration.

Le certificat de signature qualifié est délivré par un prestataire de service de confiance qualifié répondant aux exigences du règlement eIDAS. Une liste de prestataires est disponible sur le site de l'ANSSI (https://www.ssi.gouv.fr/). Il peut aussi être délivré par une autorité de certification, française ou étrangère. Le candidat devra alors démontrer son équivalence au règlement eIDAS.

Le candidat qui utilise un autre outil de signature que celui du profil d'acheteur, ou un certificat délivré par une autre autorité de certification, doit transmettre gratuitement le mode d'emploi permettant la vérification de la validité de la signature.

La signature électronique du contrat par l'attributaire est exigée dans le cadre de cette consultation et pourra également être requise pour les actes d'exécution du marché.

Pour signer électroniquement, le candidat peut utiliser l'un des trois formats de signature autorisés par la réglementation (XAdES, CAdES ou PAdES). Le pouvoir adjudicateur préconise toutefois l'utilisation d'une signature électronique au format pAdES.

Les frais d'accès au réseau et de recours à la signature électronique sont à la charge des candidats.

Le candidat est invité à créer son "Espace entreprise" sur la plateforme AWS-Entreprise (https://www.marches-publics.info/fournisseurs.htm). Sur cette plateforme, le candidat pourra retrouver l'ensemble de ses retraits de dossier de consultation. L'inscription est un préalable obligatoire pour correspondre avec l'acheteur lors de chaque consultation (Questions/Réponses, Dépôt de candidatures et offres. . .). Elle permet également de bénéficier d'un service d'alertes sur les consultations (précisions, modifications, report de délais...).

Par conséquent, il est recommandé d'indiquer une adresse mail durable pendant toute la durée de la procédure, en priorité l'adresse de l'interlocuteur principal du candidat, ainsi que la ou les adresses de

remplacement en cas d'absence de ce dernier. Le candidat ne pourra porter aucune réclamation s'il ne bénéficie pas de toutes les informations complémentaires diffusées par la plateforme lors du déroulement de la consultation, en raison d'une erreur qu'il aurait faite dans la saisie de son adresse, ou en cas de suppression de ladite adresse.

Un service de dépôt "Attestation" permet au candidat de déposer en ligne son RIB, son KBIS, ses attestations d'assurance, sa liste nominative des travailleurs étrangers, son attestation de régularité fiscale et son attestation semestrielle sociale dans un coffre-fort sécurisé. L'ensemble des acheteurs utilisateurs de la plateforme auront accès à ces informations.

L'ensemble de ces services est fourni gratuitement au candidat.

6.2 - Transmission sous support papier

La transmission des plis par voie électronique est imposée pour cette consultation. Par conséquent, la transmission par voie papier n'est pas autorisée.

7 - Examen des candidatures et des offres

7.1 - Sélection des candidatures

Avant de procéder à l'examen des candidatures, s'il apparaît que des pièces du dossier de candidature sont manquantes ou incomplètes, le pouvoir adjudicateur peut décider de demander à tous les candidats concernés de produire ou compléter ces pièces dans un délai maximum de 10 jours.

Les candidatures conformes et recevables seront examinées, à partir des seuls renseignements et documents exigés dans le cadre de cette consultation, pour évaluer leur situation juridique ainsi que leurs capacités professionnelles, techniques et financières.

7.2 - Attribution des accords-cadres

Le jugement des offres sera effectué dans les conditions prévues aux articles L.2152-1 à L.2152-4, R. 2152-1 et R. 2152-2 du Code de la commande publique et donnera lieu à un classement des offres.

L'attention des candidats est attirée sur le fait que toute offre irrégulière pourra faire l'objet d'une demande de régularisation, à condition qu'elle ne soit pas anormalement basse. En revanche, toute offre inacceptable ou inappropriée sera éliminée.

Les critères retenus pour le jugement des offres sont pondérés de la manière suivante :

Pour le lot n°01

Critères	Pondération
1-Prix	40.0
2-Qualité de service	10.0
3-Qualité des denrées (au regard des échantillons et des fiches techniques)	50.0
3.1-Composition (dont valeurs nutritionnelles)	*20.0*
3.2-Aspect	*10.0*
3.3-Goût	*20.0*

Pour le lot n°02

Critères	Pondération
1-Prix	40.0
2-Qualité des denrées (au regard des échantillons et des fiches techniques)	30.0
2.1-Aspect	*10.0*
2.2-Goût	*10.0*
2.3-Nombre de produits non limités au GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective)	*10.0*
3-Qualité de service	10.0
4-Pêche responsable	20.0

Pour le lot n°03

Critères	Pondération
1-Prix	40.0
2-Qualité des denrées (au regard des échantillons et des fiches techniques)	40.0
2.1-Aspect	*10.0*
2.2-Goût	*10.0*
2.3-Perte en eau après cuisson des légumes	*10.0*
2.4-Composition boulette soja, pépites végétales, picoussel	*10.0*
3-Qualité de service	10.0
4-Agriculture raisonnée	10.0

Pour le lot n°04

Critères	Pondération
1-Prix	40.0
2-Qualité des denrées (au regard des échantillons et des fiches techniques)	50.0
2.1-Composition	*20.0*
2.2-Goût	*20.0*
2.3-Aspect	*10.0*
3-Qualité de service	10.0

Pour le lot n°05

Critères	Pondération
1-Prix	40.0
2-Qualité des échantillons	40.0
2.1-Découpe	*10.0*
2.2-Perte à la cuisson	*20.0*
2.3-Tendreté	*10.0*

Critères	Pondération
3-Bien-être animal	20.0

Pour le lot n°06

Critères	Pondération
1-Prix	50.0
2-Qualité des échantillons	50.0
2.1-Découpe	*15.0*
2.2-Perte à la cuisson	*20.0*
2.3-Tendreté	*15.0*

Pour le lot n°07

Critères	Pondération
1-Prix	40.0
2-Qualité des échantillons	40.0
2.1-Découpe	*10.0*
2.2-Perte à la cuisson	*10.0*
2.3-Tendreté	*10.0*
2.4-Calibre rôti	*10.0*
3-Bien-être animal	20.0

Pour le lot n°08

Critères	Pondération
1-Prix	50.0
2-Qualité des échantillons	50.0
2.1-Découpe sauté, émincé	*15.0*
2.2-Perte à la cuisson	*10.0*
2.3-Tendreté	*10.0*
2.4-Calibre rôti	*15.0*

Pour le lot n°09

Critères	Pondération
1-Prix	50.0
2-Qualité des échantillons	50.0
2.1-Perte à la cuisson rôti sauté	*10.0*
2.2-Tendreté rôti sauté	*10.0*
2.3-Découpé sauté	*15.0*

Critères	Pondération
2.4-Calibre rôti	*15.0*

Pour les lots n°10, 12

Critères	Pondération
1-Prix	40.0
2-Qualité des échantillons	40.0
2.1-Aspect	*15.0*
2.2-Conditionnement	*15.0*
2.3-Découpe	*10.0*
3-Bilan carbone	20.0

Pour le lot n°11

Critères	Pondération
1-Prix	40.0
2-Qualité des échantillons	30.0
2.1-Aspect	*10.0*
2.2-Conditionnement	*10.0*
2.3-Découpe	*10.0*
3-Bien-être animal	15.0
4-Bilan carbone	15.0

Pour le lot n°13

Critères	Pondération
1-Prix	80.0
2-Pêche responsable	20.0

Pour le lot n°14

Critères	Pondération
1-Prix	50.0
2-Qualité des denrées au regard des fiches techniques	40.0
2.1-Diversité des fromages libres sur le BPU	*20.0*
2.2-Taux de calcium des fromages "à tartiner"	*20.0*
3-Qualité de service	10.0

Pour le lot n°15

Critères	Pondération
1-Prix	60.0

Critères	Pondération
2-Qualité des denrées (au regard des échantillons et des fiches techniques)	40.0
2.1-Aspect	*10.0*
2.2-Goût	*10.0*
2.3-Composition et nombre de mois d'affinage.	*20.0*

Pour le lot n°16

Critères	Pondération
1-Prix	40.0
2-Qualité des échantillons	50.0
3-Qualité de service	10.0

Pour le lot n°17

Critères	Pondération
1-Prix	60.0
2-Qualité des échantillons	20.0
3-Qualité de service	10.0
4-Bilan carbone	10.0

Pour le lot n°18

Critères	Pondération
1-Prix	50.0
2-Qualité des denrées (au regard des échantillons et des fiches techniques)	40.0
2.1-Composition (dont valeurs nutritionnelles)	*10.0*
2.2-Aspect	*10.0*
2.3-Goût	*20.0*
3-Qualité de service	10.0

Pour le lot n°19

Critères	Pondération
1-Prix	50.0
2-Qualité des denrées (au regard des échantillons et des fiches techniques)	40.0
3-Qualité de service	10.0

Pour le lot n°20

Critères	Pondération
1-Prix	60.0
2-Qualité des denrées (au regard des échantillons et des fiches techniques)	30.0

Critères	Pondération
2.1-Goût	*20.0*
2.2-Composition	*10.0*
3-Qualité de service	10.0

Pour le lot n°21

Critères	Pondération
1-Prix	50.0
2-Qualité des échantillons	40.0
3-Qualité de service	10.0

Pour le lot n°22

Critères	Pondération
1-Prix	80.0
2-Qualité de service	20.0

Chaque candidat se verra attribuer une note globale sur 100.
La pondération de chaque critère correspond au nombre de points maximum pouvant être obtenus par le candidat.
La pondération de chaque sous-critère correspond au nombre de points maximum pouvant être obtenus par le candidat.

La méthode de calcul utilisée pour la notation du critère Prix des prestations est la suivante :
Note de l'offre = Base de notation - ((Montant de l'offre à noter - Montant de l'offre moins-disante) / Montant de l'offre moins-disante) * Base de notation)

Base de notation = correspond à la note maximale pouvant être obtenue.
Montant de l'offre à noter = correspond au prix de l'offre à évaluer.
Montant de l'offre moins-disante = correspond au prix de l'offre la moins chère (offres anormalement basses exclues).
Note minimale attribuée égale à 0.

Pour le lot n°01 :
- le critère « qualité de service » sera jugé en fonction des renseignements fournis sur le cadre de réponse n°1
- le critère « qualité des denrées » sera jugé sur la base des échantillons et des fiches techniques. L'aspect et le goût seront jugés sur la base de l'échantillon; la composition sera jugée à partir des fiches techniques.

Pour le lot n°02 :
- Le critère « qualité des denrées » sera jugé en fonction des échantillons et des fiches techniques. Les échantillons permettront de juger de l'aspect et du goût. Les fiches techniques permettront de connaître la quantité de produits proposés non limités au GEMRCN. Le candidat qui présentera le plus de produits non limités au GEMRCN obtiendra la note maximale. La note des autres candidats sera obtenue selon la méthode suivante : Moins le candidat présentera de produits non limités au GEMRCN, moins il obtiendra de points pour le calcul de ce sous-critère.
- le critère « qualité de service » sera jugé en fonction des renseignements fournis sur le cadre de réponse n°1

- le critère « pêche responsable » sera jugé en fonction des renseignements fournis sur la cadre de réponse n°2. Le candidat qui présentera le plus de produits certifiés au BPU obtiendra la note maximale. La note des autres candidats sera obtenue selon la méthode suivante : Moins le candidat présentera de produits issus de la pêche responsable, moins il obtiendra de points pour le calcul de ce sous-critère.

Pour le lot n°03 :
- le critère « qualité des denrées » sera jugé en fonction des échantillons et des fiches techniques. L'aspect, le goût et la perte en eau après cuisson des légumes seront jugés sur la base des échantillons. La composition boulette soja, pépites végétales, picoussel sera jugée à partir des fiches techniques.
- le critère « qualité de service » sera jugé en fonction des renseignements fournis sur la cadre de réponse n°1
- le critère « agriculture raisonnée » sera jugé en fonction des réponses fournies au cadre de réponse n°3. Le candidat qui présentera le plus de produits certifiés au BPU obtiendra la note maximale. La note des autres candidats sera obtenue selon la méthode suivante : Moins le candidat présentera le produits issus de l'agriculture raisonnée, moins il obtiendra de points pour le calcul de ce sous-critère.

pour le lot n°04 :
- le critère « qualité des denrées » sera jugé sur la base des échantillons et des fiches techniques. L'aspect et le goût seront jugés à partir des échantillons. La composition sera jugée à partir des fiches techniques.
- le critère « qualité de service » sera jugé en fonction des renseignements fournis sur le cadre de réponse n°1

Pour le lot n°05 :
- le critère « qualité des échantillons » sera jugé en fonction des échantillons
- le critère « bien-être animal" sera jugé en fonction des réponses fournies au cadre de réponse n°8

Pour le lot n°06 :
- le critère « qualité des échantillons » sera jugé en fonction des échantillons.

pour le lot n°07 :
- le critère "qualité des échantillons" sera jugé en fonction des échantillons
- le critère « bien-être animal » sera jugé en fonction des réponses fournies au cadre de réponse n°6

Pour le lot n°08 :
- le critère "qualité des échantillons" sera jugé en fonction des échantillons

Pour le lot n°09 :
- le critère "qualité des échantillons" sera jugé en fonction des échantillons

Pour les lots n°10 et 12 :
- le critère "qualité des échantillons" sera jugé en fonction des échantillons
- le critère « bilan carbone » sera jugé en fonction des éléments de réponses fournis au cadre de réponse n°4. le critère sera jugé selon les résultats obtenus sur l'éco calculateur de « Bon pour le climat » validé par l'A.D.E.M.E. et labellisé par la COP 21 et 22, qui permet de calculer l'empreinte carbone des produits en fonction de leur mode de conservation, de leur provenance et de la quantité utilisée.

Pour le lot n°11 :
- le critère « qualité des échantillons" sera jugé en fonction des échantillons
- le critère « bien-être animal » sera jugé en fonction des réponses fournies au cadre de réponse n°7
- le critère « bilan carbone » sera jugé en fonction des éléments de réponses fournis au cadre de réponse n°4. le critère sera jugé selon les résultats obtenus sur l'éco calculateur de « Bon pour le climat » validé par l'A.D.E.M.E. et labellisé par la COP 21 et 22, qui permet de calculer l'empreinte carbone des produits en fonction de leur mode de conservation, de leur provenance et de la quantité utilisée.

Pour le lot n°13 :
- le critère « pêche responsable » sera jugé en fonction des réponses apportées au cadre de réponse n°2. Le candidat qui présentera le plus de produits certifiés au BPU obtiendra la note maximale. La note des

autres candidats sera obtenue selon la méthode suivante : Moins le candidat présentera le produits issus de la pêche responsable, moins il obtiendra de points pour le calcul de ce sous-critère.

Pour le lot n°14 :
- Le critère "Qualité des denrées au regard des fiches techniques" sera jugé à partir des fiches techniques.
- le critère « qualité de service » sera jugé en fonction des renseignements fournis au cadre de réponse n°1.

Pour le lot n°15 :
Le critère « qualité des denrées au regard des échantillons et des fiches techniques » sera jugé en fonction:
- de l'aspect et du goût, à partir des échantillons
- de la composition, du nombre de mois d'affinage, à partir des fiches techniques. A titre de précision, le candidat présentant les fournitures dont le nombre de mois d'affinage est le plus important sera valorisé sur ce sous-critère. La note des autres candidats sera obtenue selon la méthode suivante : Moins le candidat présentera de nombre de mois d'affinage sur ses produits, moins il obtiendra de points pour le calcul de ce sous-critère.

Pour le lot n°16 :
- Le critère « qualité de service » sera jugé en fonction des renseignements fournis au cadre de réponse n°1
- Le critère « qualité des échantillons » sera jugé en fonction des tests réalisés sur les échantillons :
- goût des purées et salades de fruits
- goût des plats cuisinées
- composition de la garniture pizza
- qualité des légumes en conserves
- nombre de purée de fruits HVE

Pour le lot n°17 :
le critère « qualité des échantillons » sera jugé en fonction des échantillons :
- goût purée de fruits
- goût chocolat
- Le critère « bilan carbone » sera jugé en fonction des éléments de réponse fournis au cadre de réponse n°5. Le critère sera jugé selon les résultats obtenus sur l'éco calculateur de « Bon pour le climat « validé par l'A.D.E.M.E et labellisé par la COP 21 et 22, qui permet de calculer l'empreinte carbone des produits en fonction de leur mode de conservation, de leur provenance et de la quantité utilisée.

Pour le lot n°18 :
- Le critère "Qualité des denrées" sera jugé en fonction des échantillons pour l'aspect et le goût. Et à partir des fiches techniques pour la composition (dont valeurs nutritionnelles).
- le critère qualité de service sera jugé en fonction des éléments de réponse fournis au cadre de réponse n°1

Pour le lot n°19 :
- Le critère "Qualité des denrées" sera jugé à partir des fiches techniques et des échantillons en fonction de:
- composition et coupes des 2 mélanges
- aspect crudités
- goût pomme de terre
- composition et goût du club sandwich
- le critère qualité de service sera jugé en fonction des éléments de réponse fournis au cadre de réponse n°1

Pour le lot n°20:
- Le critère "Qualité des denrées" sera jugé à partir des échantillons pour le goût, et à partir des fiches techniques pour la composition
- le critère qualité de service sera jugé en fonction des éléments de réponse fournis au cadre de réponse n°1

Pour le lot 21, le critère « qualité des denrées" sera jugé à partir des échantillons sur les points suivants :

- l’aspect
- le goût
- le critère qualité de service sera jugé en fonction des éléments de réponse fournis au cadre de réponse n°1

Pour le lot n°22 :
- le critère « qualité de service » sera jugé en fonction des éléments de réponse fournis au cadre de réponse n°1

Dans le cas où des erreurs purement matérielles (de multiplication, d'addition ou de report) seraient constatées dans l'offre du candidat, l'entreprise sera invitée à confirmer l'offre rectifiée ; en cas de refus, son offre sera éliminée comme non cohérente.
Par ailleurs, dans le cas où des erreurs manifestes (erreurs de lignes, virgules, décalage dans le document…) seraient constatées dans l'offre du candidat, le candidat pourra être interrogé afin d’apporter des éclaircissements sur son offre financière : en fonction du caractère substantiel ou non de cette erreur, son offre sera rectifiée ou éliminée comme étant non cohérente.

7.3 - Suite à donner à la consultation

Le ou les candidats attributaires d'un accord-cadre seront donc retenus à titre provisoire en attendant la production des certificats et attestations des articles R. 2143-6 à R. 2143-10 du Code de la commande publique, qui seront à nouveau demandés lors de l'attribution d'un marché subséquent.

8 - Renseignements complémentaires

8.1 - Adresses supplémentaires et points de contact

Pour tout renseignement complémentaire concernant cette consultation, les candidats transmettent impérativement leur demande par l'intermédiaire du profil d'acheteur du pouvoir adjudicateur, dont l'adresse URL est la suivante : **https://toulouse-metropole.marches-publics.info**

Cette demande doit intervenir au plus tard 10 jours avant la date limite de remise des plis.

Une réponse sera alors adressée, à toutes les entreprises ayant retiré le dossier ou l'ayant téléchargé après identification, 6 jours au plus tard avant la date limite de réception des offres.
Renseignements dématérialisation :
Toulouse Métropole
Direction de la Commande Publique
6 rue René Leduc – BP 35821
31505 TOULOUSE cedex 5
Contact pour obtenir des informations sur la dématérialisation :
Hana ZAREVUCKA
Tél. : 05.62.27.65.53
Mail : hana.zarevucka@toulouse-metropole.fr

8.2 - Procédures de recours

Le tribunal territorialement compétent est :
Tribunal Administratif de Toulouse
68 rue Raymond IV
BP 7007
31068 TOULOUSE CEDEX 7

Tél : 05 62 73 57 57
Télécopie : 05 62 73 57 40
Courriel : greffe.ta-toulouse@juradm.fr

Le présent contrat est conclu et sera exécuté de bonne foi par les parties qui s'engagent à examiner ensemble, dans le plus grand esprit de concertation, tout différend qui pourrait survenir quant à son existence, son interprétation ou son exécution.
En cas d'échec de leur négociation directe et avant toute saisine des juridictions compétentes, les parties s'engagent à mettre en place un processus de médiation.
La médiation interne pourra être contactée via l'adresse mail suivante : mediateurdesentreprises@toulouse-metropole.fr.
La durée de la médiation ne pourra excéder 3 mois, sauf accord contraire des parties.

En application de cette clause de médiation, tous les échanges effectués entre les parties seront, sauf accord des parties, confidentiels pendant une durée illimitée ».

Les voies de recours ouvertes aux candidats sont les suivantes : Référé pré-contractuel prévu aux articles L.551-1 à L.551-12 du Code de justice administrative (CJA), et pouvant être exercé avant la signature du contrat. Référé contractuel prévu aux articles L.551-13 à L.551-23 du CJA, et pouvant être exercé dans les délais prévus à l'article R. 551-7 du CJA. Recours de pleine juridiction ouvert aux tiers justifiant d'un intérêt lésé, et pouvant être exercé dans les deux mois suivant la date à laquelle la conclusion du contrat est rendue publique.

Pour obtenir des renseignements relatifs à l'introduction des recours, les candidats devront s'adresser à :
Tribunal Administratif de Toulouse
68 rue Raymond IV
BP 7007
31068 TOULOUSE CEDEX 7

Tél : 05 62 73 57 57
Télécopie : 05 62 73 57 40
Courriel : greffe.ta-toulouse@juradm.fr