

RÈGLEMENT DE LA CONSULTATION

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

**Fourniture de denrées alimentaires au groupement
de commandes Ville de Besançon / Centre
communal d'action sociale (C.C.A.S.)**

Date et heure limites de réception des offres :

Mardi 30 août 2022 à 12:00

Ville de Besançon
2 rue Mégevand
25034 BESANCON
Tél : 03 81 61 50 50

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	4
1.4 - Décomposition de la consultation	4
1.5 - Nomenclature	5
1.6 - Renouvellement	7
2 - Conditions de la consultation	7
2.1 - Délai de validité des offres	7
2.2 - Forme juridique du groupement	7
2.3 - Variantes	7
2.4 - Contrats réservés	7
2.5 - Développement durable	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	8
4 - Contenu du dossier de consultation	8
5 - Présentation des candidatures et des offres	9
5.1 - Documents à produire	9
5.2 - Echantillons	10
6 - Conditions d'envoi ou de remise des plis	11
6.1 - Transmission électronique	11
6.2 - Transmission sous support papier	12
7 - Examen des candidatures et des offres	12
7.1 - Sélection des candidatures	12
7.2 - Attribution des accords-cadres	12
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	23

1 - Objet et étendue de la consultation

1.1 - Objet

La Ville de Besançon s'est engagée dans une politique d'achats responsables avec l'adoption d'un Schéma de Promotion des Achats Socialement et Ecologiquement Responsables qui comporte 3 axes :

- Prendre en compte la transition écologique, la biodiversité, les impacts environnementaux et la santé dans les achats publics,
- Favoriser la commande publique éthique, inclusive et socialement responsable,
- Simplifier et faciliter l'accès à la commande publique pour le tissu économique local.

Dans le respect de la réglementation, les consultations lancées prennent en compte le développement durable soit par des modalités d'exécution soit par un critère d'attribution. Les produits et prestations achetés doivent ainsi être respectueux de l'environnement aux différents stades de leur cycle (fabrication, usage et fin de vie) et fabriqués dans des conditions de production socialement satisfaisantes, dans le respect des conventions internationalement reconnues.

La présente consultation concerne :

Fourniture de denrées alimentaires au groupement de commandes Ville de Besançon / Centre communal d'action sociale (C.C.A.S.)

Le présent marché a pour objet la sélection de prestataires pour la fourniture de denrées alimentaires pour les besoins des membres du groupement de commandes Ville de Besançon/Centre communal d'action sociale dont la Ville de Besançon est le coordonnateur.

Les prestations sont réparties en 29 lots dont 1 réservé : lot n° 15 (art. L. 2113-12 du CCP) ; la composition de chaque lot est détaillée dans les bordereaux de prix correspondants.

Pour la Ville de Besançon, les livraisons s'effectueront principalement à la cuisine municipale des "Petits plats", 3 C rue Albert Thomas 25000 BESANCON, qui produit les repas servis dans les restaurants scolaires, les crèches et les centres de loisirs (5 500 repas/jour - 755 000 repas/an), et pour le C.C.A.S., à la cuisine "Marulaz", 3, rue de Séchal 25000 BESANCON, qui produit les repas servis dans les résidences autonomie (350 repas/jour - 95 000 repas/an).

Lieu(x) d'exécution :

CUISINE "LES PETITS PLATS", 3 C rue Albert Thomas 25000 BESANCON

CUISINE "MARULAZ", 3, rue de Séchal 25000 BESANCON

HOTEL DE VILLE, place du 8 septembre 25000 BESANCON

Crèche MONTRAPON, 7, rue de l'Epitaphe 25000 BESANCON

Crèche BATTANT, 2, chemin du Fort Griffon 25000 BESANCON

Crèche BERSOT, 6, rue d'Alsace 25000 BESANCON

Crèche PLANOISE-EPOISSES, 5, av. de Bourgogne 25000 BESANCON

Crèche ST FERJEUX, 16, chemin de la Pelouse 25000 BESANCON

Crèche des ORCHAMPS, 16, rue Gounod 25000 BESANCON

RESIDENCE AUTONOMIE CEDRES, 2, rue Kepler 25000 BESANCON

RESIDENCE AUTONOMIE LES HORTENSIAS, 15 avenue Bourgogne 25000 BESANCON

RESIDENCE AUTONOMIE HENRI HUOT, 11, rue Jean Wyrsh 25000 BESANCON

RESIDENCE AUTONOMIE LES LILAS, 7, rue des Lilas 25000 BESANCON

RESIDENCE AUTONOMIE MARULAZ, 20, rue de Vignier 25000 BESANCON

A titre exceptionnel, des livraisons pourraient être demandées sur d'autres sites bisontins en accord avec le prestataire du lot concerné.

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 minimum et maximum est passé en application des articles L2125-1 1°, R. 2162-1 à R. 2162-6, R. 2162-13 et R. 2162-14 du Code de la commande publique. Il donnera lieu à :

- la conclusion d'un accord-cadre multi-attributaire (maximum de 3 attributaires) avec marchés subséquents pour le lot n°14 (articles R. 2162- 7 à R. 2162-10 du CCP),
- la conclusion d'accords-cadres à bons de commandes multi-attributaires pour le lot n°15 et 25 avec un nombre maximum de trois attributaires,
- la conclusion d'accords-cadres à bons de commandes mono-attributaire pour tous les autres lots.

1.4 - Décomposition de la consultation

Les prestations sont réparties en 29 lot(s) :

Lots	Désignation
1	Viande fraîche de veau, bœuf
2	Viande fraîche de porc
3	Viande fraîche ovine
4	Poissons frais et dérivés
5	Produits avicoles et cunicoles frais
6	Viande et préparation de bœuf hachée
7	Charcuterie fumée artisanale
8	Produits charcuterie traiteur
9	Pomme et poire BIO
10	Produits laitiers
11	Produits laitiers sous signe de qualité
12	Fromage frais et yaourt bio au lait de chèvre
13	Ovoproduits
14	Fruits et légumes 1ère gamme
15	Légumes frais bio de saison (lot réservé : article L. 2113-12 du CCP)
16	Salade verte, fruits et légumes, 4 ^{ème} gamme
17	Légumes et fruits surgelés
18	Poissons filets surgelés et dérivés
19	Produits protidiques, tartes salées, pâtes, surgelés
20	Viande cuite
21	Pâtisseries surgelées
22	Pain bio et non bio - gâteaux festifs
23	Viennoiseries et pain surgelés

24	Tartes salées et pizzas fraîches
25	Conserves - épicerie générale
26	Produits d'épicerie sous signe de qualité
27	Vins - spiritueux
28	Glaces
29	Miel

Chaque lot fera l'objet d'un accord-cadre. Les candidats pourront présenter une offre pour un ou plusieurs lots.

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

1.5 - 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			

Lots	Code principal	Description	Code suppl.	Code suppl.	Code suppl.
1	15111000-9	Viande bovine			
2	15113000-3	Viande de porc			
3	15115000-7	Viande d'agneau et de mouton			
4	15211100-1	Filets de poisson frais			
5	15112100-7	Volaille fraîche			
	15119100-6	Viande de lapin			
6	15131640-3	Steaks hachés de bœuf			
	15131620-7	Viande de bœuf hachée			
	15131610-4	Boulettes de bœuf			
7	15131120-2	Charcuterie			
8	15131120-2	Charcuterie			
9	15300000-1	Fruits, légumes et produits connexes			
10	15500000-3	Produits laitiers			
11	15500000-3	Produits laitiers			
12	15500000-3	Produits laitiers			
13	03142500-3	Œufs			
14	15300000-1	Fruits, légumes et produits connexes			

15	15300000-1	Fruits, légumes et produits connexes			
16	15330000-0	Fruits et légumes transformés			
17	15896000-5	Produits surgelés			
18	15220000-6	Poisson, filets de poisson et autre chair de poisson congelés			
19	15896000-5	Produits surgelés			
20	15130000-8	Produits à base de viande			
21	15896000-5	Produits surgelés			
22	15811100-7	Pain			
23	15896000-5	Produits surgelés			
24	15894300-4	Plats préparés			
25	15890000-3	Produits alimentaires et produits secs divers			
26	15890000-3	Produits alimentaires et produits secs divers			
27	15930000-6	Vins			
28	15981310-4	Glace			
29	15831600-8	Miel			

La nomenclature interne se décompose de la façon suivante :

Lots	Nomenclature	Libellé
1	35006	Viande, charcuterie, poissons
2	35006	Viande, charcuterie, poissons
3	35006	Viande, charcuterie, poissons
4	35004	Produits de la mer surgelés ou réfrigérés
5	35011	Produits laitiers et avicoles
6	35006	Viande, charcuterie, poissons
7	35006	Viande, charcuterie, poissons
8	35006	Viande, charcuterie, poissons
9	35008	Fruits, légumes et pommes de terre
10	35011	Produits laitiers et avicoles
11	35011	Produits laitiers et avicoles
12	35011	Produits laitiers et avicoles
13	35011	Produits laitiers et avicoles
14	35008	Fruits, légumes et pommes de terre
15	35008	Fruits, légumes et pommes de terre

Lot(s)	Nomenclature	Libellé
16	35008	Fruits, légumes et pommes de terre
17	35008	Fruits, légumes et pommes de terre
18	35004	Produits de la mer surgelés ou réfrigérés
19	35005	Préparations alimentaires composites surgelées ou réfrigérées
20	35006	Viande, charcuterie, poissons
21	35009	Pains, pâtisseries, viennoiseries
22	35009	Pains, pâtisseries, viennoiseries
23	35005	Préparations alimentaires composites surgelées ou réfrigérées
24	35005	Préparations alimentaires composites surgelées ou réfrigérées
25	35007	Epicerie
26	35007	Epicerie
27	35010	Boissons
28	35005	Préparations alimentaires composites surgelées ou réfrigérées
29	35007	Epicerie

1.6 - 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 6 mois à compter de la date limite de réception des offres.

2.2 - Forme juridique du groupement

En cas de groupement conjoint, il est exigé que le mandataire du groupement d'opérateurs économiques soit, après l'attribution de l'accord-cadre, solidaire de chacun des membres du groupement pour ses obligations contractuelles vis-à-vis du pouvoir adjudicateur.

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.

2.4 - Contrats réservés

En vertu de l'article L. 2113-12 du Code de la commande publique, le lot défini ci-dessous est réservé aux entreprises adaptées, à des établissements et services d'aide par le travail ou à des structures équivalentes, lorsque plus de 50% des travailleurs concernés sont des personnes handicapées qui, en raison de la nature ou de la gravité de leurs déficiences, ne peuvent exercer une activité professionnelle dans des conditions normales.

Lot	Désignation
15	Légumes frais bio de saison

2.5 - Développement durable

Cette consultation comporte des conditions d'exécution à caractère environnemental dont le détail est indiqué dans le CCAP. Le respect de ces dispositions est une condition de la conformité de l'offre. Une offre comportant des réserves ou ne respectant pas ces conditions d'exécution particulières sera déclarée irrégulière au motif du non-respect du cahier des charges.

Chaque titulaire concerné devra mettre en œuvre tous les moyens dont il dispose pour respecter ces objectifs de développement durable dans le cadre de l'exécution des prestations.

3 - Conditions relatives au contrat

3.1 - Durée du contrat ou délai d'exécution

La durée de la période initiale est fixée au CCAP.

3.2 - Modalités essentielles de financement et de paiement

Les prestations seront financées selon les modalités suivantes :

Financement : budget principal (ressources propres).

Les sommes dues au(x) titulaire(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.

4 - Contenu du dossier de consultation

Le dossier de consultation des entreprises (DCE) contient les pièces suivantes :

- Le règlement de la consultation (RC) commun à tous les lots
- L'acte d'engagement (AE) et ses annexes par lot
- Le cahier des clauses administratives particulières (CCAP) commun à tous les lots
- Le cahier des clauses techniques particulières (CCTP) par lot
- Le bordereau des prix unitaires valant détail estimatif (BPU) par lot
- Le cadre de la note méthodologique valant mémoire technique par lot
- Les formulaires DC1 et DC2

Il est remis gratuitement à chaque candidat.

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 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
Déclaration appropriée de banques ou preuve d'une assurance pour les risques professionnels		Non

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

Libellés	Niveau	Signature
Déclaration indiquant les effectifs moyens annuels du candidat et l'importance du personnel d'encadrement pour chacune des trois dernières années		Non
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 l'outillage, le matériel et l'équipement technique dont le candidat dispose pour la réalisation du contrat		Non

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

Libellés	Signature
Certificat(s) de qualité délivré(s) par des organismes indépendants, fondé(s) sur les normes européennes : référentiels écologiques reconnus en ce qui concerne les produits issus de l'agriculture biologique ou tout autre document équivalent	Non
Une photocopie ou preuve de l'agrément sanitaire européen ou équivalent de leur laboratoire, atelier, plateforme, logistique si requis pour leur activité	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 utilisent soit les formulaires DC1 (lettre de candidature) et DC2 (déclaration du candidat) disponibles gratuitement sur le site www.economie.gouv.fr, soit le Document Unique de Marché Européen (DUME).

Pour justifier des capacités professionnelles, techniques et financières d'autres opérateurs économiques sur lesquels il s'appuie pour présenter sa candidature, le candidat produit les mêmes documents concernant cet opérateur économique que ceux qui lui sont exigés par le pouvoir adjudicateur. En outre, pour justifier qu'il dispose des capacités de cet opérateur économique pour l'exécution des prestations, le candidat produit un engagement écrit de l'opérateur économique.

Pièces de l'offre :

Libellés	Signature
L'acte d'engagement (AE) et ses annexes (un par lot)	Non
Le bordereau des prix unitaires (BPU) valant devis estimatif	Non
Le cadre de la note méthodologique correspondant au lot concerné, valant mémoire technique Une note méthodologique pour les lots 1 à 6. Une note méthodologique pour le lot 14. Une note méthodologique pour le lot 22. Une note méthodologique pour tous les autres lots.	Non
Le catalogue des prix du fournisseur	Non
Les fiches techniques complètes et à jour de tous les produits mentionnés dans les bordereaux de prix joints en annexe de l'acte d'engagement. Chaque fiche technique devra comporter le N° du lot et le N° du produit comme référencés aux BPU. Les fichiers devront être nommés comme suit : FT-LOT XX-YYY-Libellé Avec : • XX numéro du lot, • YYY numéro du produit comme référencé au BPU • Libellé : indique le nom du produit en 20 caractères maximum	Non

5.2 - Echantillons

Afin d'optimiser l'analyse des offres, les candidats fourniront les échantillons dans les conditions suivantes :

Les candidats devront faire parvenir gratuitement un échantillon des produits ciblés par la mention « OUI » dans la colonne « ECHANTILLON à fournir » du bordereau de prix joints en annexe à l'acte d'engagement.

Ces échantillons seront déposés avant le 30/08/2022 à 12H00 à l'adresse indiquée dans chaque bordereau de prix.

Ces échantillons devront obligatoirement être identifiés par étiquetage au nom du candidat et faire apparaître clairement le numéro complet du produit (colonne n° produit dans le bordereau de prix), ainsi que sa dénomination exacte. Chaque échantillon sera testé par une commission composée du Directeur de la cuisine centrale, de la diététicienne de la Direction Hygiène-Santé, de l'acheteur, et des chefs de cuisine. A l'issue du test, une note rendra compte de la qualité du produit à travers d'une part sa valeur organoleptique et résultat des essais le cas échéant, d'autre part sa composition définie par la fiche technique. Les produits pour lesquels un échantillon n'est pas demandé seront jugés sur fiche technique.

La non remise ou la remise hors délai des fiches techniques et des échantillons au lieu indiqué entraînera obligatoirement le rejet de l'offre.

L'analyse des échantillons aura lieu au plus tard dans les 5 jours suivant la date limite de réception des offres. Le candidat veillera à ce que la DLC des produits soit compatible avec cette procédure.

S'agissant des échantillons à DLC très courte ou à consommer le jour même (notamment poisson frais, légumes 1^{ère} gamme, légumes 4^{ème} gamme, pain frais), ces produits seront **impérativement livrés le MARDI 30 AOUT à partir de 6H00**.

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://marches.grandbesancon.fr>.

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 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 :

Mairie de Besançon
Bureau du courrier
2 rue Mégevand
25034 BESANÇON Cedex

Aucun format électronique n'est préconisé pour la transmission des documents. Cependant, les fichiers devront être transmis dans des formats largement disponibles.

La signature électronique des documents n'est pas exigée dans le cadre de cette consultation. Toutefois, il est fortement préconisé de procéder à la signature (électronique ou manuscrite) de votre offre, dès son dépôt afin de gagner du temps ensuite sur le déroulement de la fin de la procédure de passation. La signature électronique du contrat par l'attributaire n'est pas exigée dans le cadre de cette consultation. Après attribution, les candidats sont informés que l'offre électronique retenue sera transformée en offre papier, pour donner lieu à la signature manuscrite de l'accord-cadre par les parties.

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

Les fiches techniques à jour de chaque produit proposé devront être fournies avec l'offre et devront chacune mentionner le n° de lot concerné et le nom de la société. Les fiches techniques livrées avec les échantillons ne seront pas prises en compte.

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.

Dans le cas où des erreurs purement matérielles (de multiplication, d'addition ou de report) seraient constatées entre les indications portées sur le bordereau des prix unitaires et le détail quantitatif estimatif, le bordereau des prix prévaudra et le montant du détail quantitatif estimatif sera rectifié en conséquence. L'entreprise sera invitée à confirmer l'offre ainsi rectifiée. En cas de refus, son offre sera éliminée comme non cohérente.

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

CRITERES PONDERES RETENUS POUR LE JUGEMENT DES OFFRES DE TOUS LES LOTS (HORMIS LOT N°1, LOT N°2, LOT N°3, LOT N°4, LOT N°5, LOT N°6, LOT N°14 ET LOT N°22) :

Critères	Pondération
1- Valeur technique <i>(au regard du cadre de note méthodologique valant mémoire technique)</i>	55.0 %
Pour les produits échantillonnés :	
1.1a - Fiches techniques complètes et détaillées	20.0 %
1.2a - Qualité des échantillons	15.0 %
1.3a - Qualité des services	20.0 %
Pour les produits non échantillonnés :	
1.1b - Fiches techniques complètes et détaillées	35.0 %
1.2b - Qualité des services	20.0 %
2- Prix	25.0 %
3- Performances environnementales	20.0 %

(au regard du cadre de note méthodologique valant mémoire technique)	
3.1 - Méthodologie des approvisionnements	10.0 %
3.2 - Modalités des livraisons et gestion des emballages	10.0 %

METHODE DE NOTATION DE TOUTES LES OFFRES, HORMIS LOT N°1, LOT N°2, LOT N°3, LOT N°4, LOT N°5, LOT N°6, LOT N°14 ET LOT N°22, DETAILLEE PAR CRITERE :

Chaque produit sera affecté d'une note sur 100, détaillée par critère comme suit :

Méthode de notation critère valeur technique :

Note sur 55.

La méthode de notation de ce critère diffère selon qu'il s'agit d'un produit échantillonné ou d'un produit non échantillonné, la qualité de l'échantillon constituant un sous-critère supplémentaire.

€ S'agissant d'un produit échantillonné, la note se décompose en :

- note sur 20 pour le sous-critère « **Fiches techniques complètes et détaillées** », comme suit :

- **Qualité nutritionnelle des produits**, noté sur 10, comme suit :

Notation : Très bien (10), Bien (8), Assez bien (7), Moyen (5), Mauvais (1).

- **Qualité du conditionnement**, noté sur 5, comme suit :

Notation : Très bien (5), Bien (4), Assez bien (3), Moyen (2,5), Mauvais (1).

- **Qualité du portionnage / calibrage / grammage**, noté sur 5, comme suit :

Notation : Très bien (5), Bien (4), Assez bien (3), Moyen (2,5), Mauvais (1).

- note sur 15 pour le sous-critère « **Qualité des échantillons** », comme suit :

- **Aspect**, noté sur 5, comme suit :

Notation : Très bien (5), Bien (4), Assez bien (3), Moyen (2,5), Mauvais (1).

- **Goût et odeur**, noté sur 5, comme suit :

Notation : Très bien (5), Bien (4), Assez bien (3), Moyen (2,5), Mauvais (1).

- **Mise en œuvre**, noté sur 5, comme suit :

Notation : Très bien (5), Bien (4), Assez bien (3), Moyen (2,5), Mauvais (1).

€ S'agissant d'un produit non échantillonné, la note se décompose en :

- note sur 35 pour le sous-critère « **Fiches techniques complètes et détaillées** », comme suit :

- **Qualité nutritionnelle des produits**, noté sur 20, comme suit :

Notation : Très bien (20), Bien (16), Assez bien (13), Moyen (10), Mauvais (5).

- **Qualité du conditionnement**, noté sur 7, comme suit :

Notation : Très bien (7), Bien (6), Assez bien (5), Moyen (3,5), Mauvais (1).

- **Qualité du portionnage / calibrage / grammage**, noté sur 8, comme suit :

Notation : Très bien (8), Bien (6.5), Assez bien (5), Moyen (4), Mauvais (1).

Pour tous les produits, échantillonnés ou non :

- **note sur 20 pour le sous-critère « Qualité des services », comme suit :**

Notation établie à partir des informations données par le candidat dans le cadre de la note méthodologique valant mémoire technique, détaillant :

- **Modalités de prises de commande, de livraison et de suivi client**, noté sur 10, comme suit :

Notation : Très bien (10), Bien (8), Assez bien (7), Moyen (5), Mauvais (1).

- **Gestion des dépannages**, noté sur 5, comme suit :

Notation : Très bien (5), Bien (4), Assez bien (3), Moyen (2,5), Mauvais (1).

- **Fréquence des livraisons**, noté sur 5, comme suit :

Notation : 5 jours (5), 4 jours (4), 3 jours (3), 2 jours (2), 1 jour (1).

Pour un même candidat, la notation ci-dessus sera appliquée pour chaque produit du lot (échantillonné et non échantillonné), puis il sera pris en compte les quantités estimées prévisibles pour chacun des produits (note X quantité). Les points ainsi obtenus seront ensuite comptabilisés par addition pour tous les produits d'un même lot.

Afin de noter ce critère sur 55, il conviendra de convertir ces points selon la formule :

Nombre de points du candidat à noter / Nombre total des quantités prévisibles du lot

Le résultat obtenu constituera la note du critère valeur technique pour ce candidat.

Méthode de notation critère prix :

Note sur 25.

Le critère « prix » sera apprécié au regard du montant total (non contractuel) indiqué dans le détail estimatif (25 %).

Le nombre de points pour le critère prix de chaque entreprise sera calculé selon la formule suivante :

montant de l'offre moins disante / montant de l'offre de l'entreprise x 25

pour chacun des autres candidats d'un même lot.

Méthode de notation critère performances environnementales :

Note sur 20.

Notation établie au vu des informations données par le candidat dans le cadre de la note méthodologique valant mémoire technique, détaillant :

- **Méthodologie des approvisionnements**, noté sur 10, comme suit :

Notation : Très bien (10), Bien (8), Assez bien (7), Moyen (5), Mauvais (1).

- **Modalités des livraisons et gestion des emballages**, noté sur 10, comme suit :

Notation sur 8 pour les moyens mis en œuvre : Très bien (8), Bien (7), Assez bien (6), Moyen (4), Mauvais (1).

Points supplémentaires si livraisons exclusives en caisses réutilisables en rotation : 2 points.

Les notes ainsi obtenues seront ensuite additionnées pour obtenir la note du critère performances environnementales pour ce candidat.

Note finale :

Pour un même lot et pour un même candidat, les 3 notes correspondant aux 3 critères de choix ci-dessus seront comptabilisées par addition pour obtenir un nombre de points (maximum 100 points).

CRITERES PONDERES RETENUS POUR LE JUGEMENT DES OFFRES DES LOTS N°1, LOT N°2, LOT N°3, LOT N°4, LOT N°5 ET LOT N°6 :

Critères	Pondération
1- Valeur technique <i>(au regard du cadre de note méthodologique valant mémoire technique)</i>	55.0 %
Pour les produits échantillonnés :	
1.1a - Fiches techniques complètes et détaillées	20.0 %
1.2a - Qualité des échantillons	15.0 %
1.3a - Qualité des services	20.0 %
Pour les produits non échantillonnés :	
1.1b - Fiches techniques complètes et détaillées	35.0 %
1.2b - Qualité des services	20.0 %
2- Prix	25.0 %
3- Performances environnementales <i>(au regard du cadre de note méthodologique valant mémoire technique)</i>	20.0 %
3.1 - Méthodologie des approvisionnements et mode de production durable / bien-être animal (type d'élevage, alimentation des animaux, système d'abattage et autres actions).	10.0 %
3.2 - Modalités des livraisons et gestion des emballages	10.0 %

METHODE DE NOTATION DES OFFRES DES LOTS N°1, LOT N°2, LOT N°3, LOT N°4, LOT N°5, LOT N°6, DETAILLEE PAR CRITERE :

Chaque produit sera affecté d'une note sur 100, détaillée par critère comme suit :

Méthode de notation critère valeur technique :

Note sur 55.

La méthode de notation de ce critère diffère selon qu'il s'agit d'un produit échantillonné ou d'un produit non échantillonné, la qualité de l'échantillon constituant un sous-critère supplémentaire.

€ S'agissant d'un produit échantillonné, la note se décompose en :

- **note sur 20 pour le sous-critère « Fiches techniques complètes et détaillées », comme suit :**

- **Qualité nutritionnelle des produits**, noté sur 10, comme suit :

Notation : Très bien (10), Bien (8), Assez bien (7), Moyen (5), Mauvais (1).

- **Qualité du conditionnement**, noté sur 5, comme suit :

Notation : Très bien (5), Bien (4), Assez bien (3), Moyen (2,5), Mauvais (1).

- **Qualité du portionnage / calibrage / grammage**, noté sur 5, comme suit :

Notation : Très bien (5), Bien (4), Assez bien (3), Moyen (2,5), Mauvais (1).

- **note sur 15 pour le sous-critère « Qualité des échantillons », comme suit :**

- **Aspect**, noté sur 5, comme suit :

Notation : Très bien (5), Bien (4), Assez bien (3), Moyen (2,5), Mauvais (1).

- **Goût et odeur**, noté sur 5, comme suit :

Notation : Très bien (5), Bien (4), Assez bien (3), Moyen (2,5), Mauvais (1).

- **Mise en œuvre**, noté sur 5, comme suit :

Notation : Très bien (5), Bien (4), Assez bien (3), Moyen (2,5), Mauvais (1).

€ S'agissant d'un produit non échantillonné, la note se décompose en :

- **note sur 35 pour le sous-critère « Fiches techniques complètes et détaillées », comme suit :**

- **Qualité nutritionnelle des produits**, noté sur 20, comme suit :

Notation : Très bien (20), Bien (16), Assez bien (13), Moyen (10), Mauvais (5).

- **Qualité du conditionnement**, noté sur 7, comme suit :

Notation : Très bien (7), Bien (6), Assez bien (5), Moyen (3,5), Mauvais (1).

- **Qualité du portionnage / calibrage / grammage**, noté sur 8, comme suit :

Notation : Très bien (8), Bien (6.5), Assez bien (5), Moyen (4), Mauvais (1).

Pour tous les produits, échantillonnés ou non :

- **note sur 20 pour le sous-critère « Qualité des services », comme suit :**

Notation établie à partir des informations données par le candidat dans le cadre de la note méthodologique valant mémoire technique, détaillant :

- **Modalités de prises de commande, de livraison et de suivi client**, noté sur 10, comme suit :

Notation : Très bien (10), Bien (8), Assez bien (7), Moyen (5), Mauvais (1).

- **Gestion des dépannages**, noté sur 5, comme suit :

Notation : Très bien (5), Bien (4), Assez bien (3), Moyen (2,5), Mauvais (1).

- **Fréquence des livraisons**, noté sur 5, comme suit :

Notation : 5 jours (5), 4 jours (4), 3 jours (3), 2 jours (2), 1 jour (1).

Pour un même candidat, la notation ci-dessus sera appliquée pour chaque produit du lot (échantillonné et non échantillonné), puis il sera pris en compte les quantités estimées prévisibles pour chacun des produits (note X quantité). Les points ainsi obtenus seront ensuite comptabilisés par addition pour tous les produits d'un même lot.

Afin de noter ce critère sur 55, il conviendra de convertir ces points selon la formule :

Nombre de points du candidat à noter / Nombre total des quantités prévisibles du lot

Le résultat obtenu constituera la note du critère valeur technique pour ce candidat.

Méthode de notation critère prix :

Note sur 25.

Le critère « prix » sera apprécié au regard du montant total (non contractuel) indiqué dans le détail estimatif (25 %).

Le nombre de points pour le critère prix de chaque entreprise sera calculé selon la formule suivante :

montant de l'offre moins disante / montant de l'offre de l'entreprise x 25

pour chacun des autres candidats d'un même lot.

Méthode de notation critère performances environnementales :

Note sur 20.

Notation établie au vu des informations données par le candidat dans le cadre de la note méthodologique valant mémoire technique, détaillant :

- **Méthodologie des approvisionnements et mode de production durable / bien-être animal (type d'élevage, alimentation des animaux, système d'abattage et autres actions)**, noté sur 10, comme suit :

Notation sur 8 pour les moyens mis en œuvre : Très bien (8), Bien (7), Assez bien (6), Moyen (4), Mauvais (1).

Points supplémentaires si actions supplémentaires en faveur du bien-être animal : 2 points.

- **Modalités des livraisons et gestion des emballages**, noté sur 10, comme suit :

Notation sur 8 pour les moyens mis en œuvre : Très bien (8), Bien (7), Assez bien (6), Moyen (4), Mauvais (1).

Points supplémentaires si livraisons exclusives en caisses réutilisables en rotation : 2 points.

Les notes ainsi obtenues seront ensuite additionnées pour obtenir la note du critère performances environnementales pour ce candidat.

Note finale :

Pour un même lot et pour un même candidat, les 3 notes correspondant aux 3 critères de choix ci-dessus seront comptabilisées par addition pour obtenir un nombre de points (maximum 100 points).

CRITERES PONDERES RETENUS POUR LE JUGEMENT DES OFFRES DU LOT N°14 :

Critères	Pondération
1- Valeur technique <i>(au regard du cadre de note méthodologique valant mémoire technique)</i>	45.0 %
1.1 - Fiches techniques complètes et détaillées	25.0 %
1.2 - Délais de livraison	10.0 %
1.3 - Qualité des services	10.0 %
2- Prix	35.0 %
2.1 - Prix fixes	20.0 %
2.2 - Prix variables	15.0 %
3- Performances environnementales <i>(au regard du cadre de note méthodologique valant mémoire technique)</i>	20.0 %
3.1 - Méthodologie des approvisionnements	10.0 %
3.2 - Modalités des livraisons et gestion des emballages	10.0 %

METHODE DE NOTATION DES OFFRES DU LOT N°14, DETAILLEE PAR CRITERE :

Chaque produit sera affecté d'une note sur 100, détaillée par critère comme suit :

Méthode de notation critère valeur technique :

Note sur 45.

- **note sur 25 pour le sous-critère « Fiches techniques complètes et détaillées », comme suit :**

- **Qualité nutritionnelle des produits**, noté sur 10, comme suit :

Notation : Très bien (10), Bien (8), Assez bien (7), Moyen (5), Mauvais (1).

- **Qualité du conditionnement**, noté sur 10, comme suit :

Notation : Très bien (10), Bien (8), Assez bien (7), Moyen (5), Mauvais (1).

- **Qualité du portionnage / calibrage / grammage**, noté sur 5, comme suit :

Notation : Très bien (5), Bien (4), Assez bien (3), Moyen (2,5), Mauvais (1).

- **note sur 10 pour le sous-critère « Délais de livraison », comme suit :**

Notation établie à partir des informations données par le candidat dans le cadre de la note méthodologique valant mémoire technique.

Notation : Très bien (10), Bien (8), Assez bien (7), Moyen (5), Mauvais (1).

- **note sur 10 pour le sous-critère « Qualité des services », comme suit :**

Notation établie à partir des informations données par le candidat dans le cadre de la note méthodologique valant mémoire technique, détaillant :

- **Modalités de prises de commande, de livraison et de suivi client**, noté sur 4, comme suit :

Notation : Très bien (4), Bien (3.5), Assez bien (3), Moyen (2), Mauvais (1).

- **Gestion des dépannages**, noté sur 3, comme suit :

Notation : Très bien (3), Bien (2.5), Assez bien (2), Moyen (1.5), Mauvais (1).

- **Fréquence des livraisons**, noté sur 3, comme suit :

Notation : 5 jours (3), 4 jours (2.5), 3 jours (2), 2 jours (1.5), 1 jour (1).

Pour un même candidat, la notation ci-dessus sera appliquée pour chaque produit du lot (échantillonné et non échantillonné), puis il sera pris en compte les quantités estimées prévisibles pour chacun des produits (note X quantité). Les points ainsi obtenus seront ensuite comptabilisés par addition pour tous les produits d'un même lot.

Afin de noter ce critère sur 45, il conviendra de convertir ces points selon la formule :

Nombre de points du candidat à noter / Nombre total des quantités prévisibles du lot

Le résultat obtenu constituera la note du critère valeur technique pour ce candidat.

Méthode de notation critère prix :

Note sur 35.

- **note sur 20 pour le sous-critère « Prix unitaires », comme suit :**

Le critère « prix » sera apprécié au regard du montant total (non contractuel) indiqué dans le détail estimatif (20 %).

Le nombre de points pour le critère prix de chaque entreprise sera calculé selon la formule suivante :

montant de l'offre moins disante / montant de l'offre de l'entreprise x 25

pour chacun des autres candidats d'un même lot.

- **note sur 15 pour le sous-critère « Prix variables », comme suit :**

Le critère « prix » sera apprécié au regard du montant total (non contractuel) indiqué dans le détail estimatif (15 %).

Le nombre de points pour le critère prix de chaque entreprise sera calculé selon la formule suivante :

Pourcentage de majoration le plus faible / pourcentage de majoration de l'offre de l'entreprise x 15

pour chacun des autres candidats d'un même lot.

Méthode de notation critère performances environnementales :

Note sur 20.

Notation établie au vu des informations données par le candidat dans le cadre de la note méthodologique valant mémoire technique, détaillant :

- **Méthodologie des approvisionnements**, noté sur 10, comme suit :

Notation : Très bien (10), Bien (8), Assez bien (7), Moyen (5), Mauvais (1).

- **Modalités des livraisons et gestion des emballages**, noté sur 10, comme suit :

Notation sur 8 pour les moyens mis en œuvre : Très bien (8), Bien (7), Assez bien (6), Moyen (4), Mauvais (1).

Points supplémentaires si livraisons exclusives en caisses réutilisables en rotation : 2 points.

Les notes ainsi obtenues seront ensuite additionnées pour obtenir la note du critère performances environnementales pour ce candidat.

Note finale :

Pour un même candidat, les 3 notes correspondant aux 3 critères de choix ci-dessus seront comptabilisées par addition pour obtenir un nombre de points (maximum 100 points).

CRITERES PONDERES RETENUS POUR LE JUGEMENT DES OFFRES DU LOT N°22 :

Critères	Pondération
1- Valeur technique <i>(au regard du cadre de note méthodologique valant mémoire technique)</i>	50.0 %
1.1 - Fiches techniques complètes et détaillées	15.0 %
1.2 - Qualité des échantillons	20.0 %
1.3 - Qualité des services	15.0 %
2- Prix	25.0 %
3- Performances environnementales <i>(au regard du cadre de note méthodologique valant mémoire technique)</i>	25.0 %
3.1 - Méthodologie des approvisionnements	10.0 %
3.2 - Gestion traçabilité (origine des produits et valorisation des approvisionnements directs en circuits courts)	10.0 %
3.3 - Modalités des livraisons et gestion des emballages	5.0 %

METHODE DE NOTATION DU LOT N°22, DETAILLEE PAR CRITERE :

Chaque produit sera affecté d'une note sur 100, détaillée par critère comme suit :

Méthode de notation critère valeur technique :

Note sur 50.

- **note sur 15 pour le sous-critère « Fiches techniques complètes et détaillées », comme suit :**

- **Qualité nutritionnelle des produits**, noté sur 9, comme suit :

Notation : Très bien (9), Bien (7.5), Assez bien (6), Moyen (4.5), Mauvais (1).

- **Qualité du conditionnement**, noté sur 3, comme suit :

Notation : Très bien (3), Bien (2.5), Assez bien (2), Moyen (1,5), Mauvais (1).

- **Qualité du portionnage / calibrage / grammage**, noté sur 3, comme suit :

Notation : Très bien (3), Bien (2.5), Assez bien (2), Moyen (1,5), Mauvais (1).

- **note sur 20 pour le sous-critère « Qualité des échantillons », comme suit :**

- **Aspect**, noté sur 7, comme suit :

Notation : Très bien (7), Bien (6), Assez bien (5), Moyen (3,5), Mauvais (1).

- **Goût et odeur**, noté sur 7, comme suit :

Notation : Très bien (7), Bien (6), Assez bien (5), Moyen (3,5), Mauvais (1).

- **Fraîcheur**, noté sur 6, comme suit :

Notation : Très bien (6), Bien (5), Assez bien (4), Moyen (3), Mauvais (1).

- **note sur 15 pour le sous-critère « Qualité des services », comme suit :**

Notation établie à partir des informations données par le candidat dans le cadre de la note méthodologique valant mémoire technique, détaillant :

- **Modalités de prises de commande, de livraison et de suivi client**, noté sur 10, comme suit :

Notation : Très bien (10), Bien (8), Assez bien (7), Moyen (5), Mauvais (1).

- **Gestion des dépannages**, noté sur 5, comme suit :

Notation : Très bien (5), Bien (4), Assez bien (3), Moyen (2,5), Mauvais (1).

Pour un même candidat, la notation ci-dessus sera appliquée pour chaque produit du lot (échantillonné et non échantillonné), puis il sera pris en compte les quantités estimées prévisibles pour chacun des produits (note X quantité). Les points ainsi obtenus seront ensuite comptabilisés par addition pour tous les produits d'un même lot.

Afin de noter ce critère sur 50, il conviendra de convertir ces points selon la formule :

Nombre de points du candidat à noter / Nombre total des quantités prévisibles du lot

Le résultat obtenu constituera la note du critère valeur technique pour ce candidat.

Méthode de notation critère prix :

Note sur 25.

Le critère « prix » sera apprécié au regard du montant total (non contractuel) indiqué dans le détail estimatif (25 %).

Le nombre de points pour le critère prix de chaque entreprise sera calculé selon la formule suivante :

montant de l'offre moins disante / montant de l'offre de l'entreprise x 25

pour chacun des autres candidats d'un même lot.

Méthode de notation critère performances environnementales :

Note sur 25.

Notation établie au vu des informations données par le candidat dans le cadre de la note méthodologique valant mémoire technique, détaillant :

- **Méthodologie des approvisionnements**, noté sur 10, comme suit :

Notation : Très bien (10), Bien (8), Assez bien (7), Moyen (5), Mauvais (1).

- **Gestion traçabilité (origine des produits et valorisation des approvisionnements directs en circuits courts)**, noté sur 10, comme suit :

Notation : Très bien (10), Bien (8), Assez bien (7), Moyen (5), Mauvais (1).

- **Modalités des livraisons et gestion des emballages**, noté sur 5, comme suit :

Notation sur 3 pour les moyens mis en œuvre : Très bien (3), Bien (2,5), Assez bien (2), Moyen (1,5), Mauvais (0,5).

Points supplémentaires si livraisons exclusives en caisses réutilisables en rotation : 2 points.

Les notes ainsi obtenues seront ensuite additionnées pour obtenir la note du critère performances environnementales pour ce candidat.

Note finale :

Pour un même candidat, les 3 notes correspondant aux 3 critères de choix ci-dessus seront comptabilisées par addition pour obtenir un nombre de points (maximum 100 points).

7.3 - Suite à donner à la consultation

L'offre la mieux classée sera donc retenue à titre provisoire en attendant que le ou les candidats produisent les certificats et attestations des articles R. 2143-6 à R. 2143-10 du Code de la commande publique. Le délai imparti par le pouvoir adjudicateur pour remettre ces documents ne pourra être supérieur à 10 jours.

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://www.marches.grandbesancon.fr>

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 remise des plis.

8.2 - Procédures de recours

Le tribunal territorialement compétent est :

Tribunal Administratif de Besançon
30 rue Charles Nodier
25044 BESANCON CEDEX 3

Tél : 0381826000
Télécopie : 0381826001
Courriel : greffe.ta-besancon@juradm.fr
Adresse internet(U.R.L) : <http://besancon.tribunal-administratif.fr/>

Pour obtenir des renseignements relatifs à l'introduction des recours, les candidats devront s'adresser à :

Tribunal Administratif de Besançon
30 rue Charles Nodier
25044 BESANCON CEDEX 3

Tél : 0381826000
Télécopie : 0381826001
Courriel : greffe.ta-besancon@juradm.fr
Adresse internet(U.R.L) : <http://besancon.tribunal-administratif.fr/>

En cas de difficultés survenant lors de la procédure de passation, l'organe chargé de jouer le rôle de médiateur est :

Comité consultatif interrégional de règlement amiable des différends ou litiges relatifs aux marchés publics.
1 rue du Préfet Claude Erignac
54038 NANCY