

**ACCORD-CADRE N° 25A06 EN GROUPEMENT DE
COMMANDES PORTANT SUR DES PRESTATIONS DE
TRAITEURS ET BOISSONS CONSIGNÉES**

**Règlement de la Consultation commun à
l'ensemble des lots**

Accord-cadre passé en application du Code de la Commande Publique (notamment ses articles L2123-1 et R2123-1-3°, R2162-1 à R2162-14)

Date limite de remise des plis : 18 septembre 2025 à 12 heures (Heure de Paris)

Attention, les réponses à la présente consultation doivent être remises exclusivement sous forme dématérialisée.

Il est porté à l'attention des candidats que l'Université de Lorraine (coordonnateur du groupement) est fermée du 25 juillet au 17 août 2025 inclus et qu'aucun échange (postal ou courriel) ne peut avoir lieu durant cette période.

SOMMAIRE

Article 1 – Pouvoir adjudicateur et présentation des lots	3
1.1 - Pouvoirs adjudicateurs.....	3
1.2 – Coordonnateur du groupement.....	3
1.3 - Objet de la consultation.....	3
1.4 - allotissement.....	3
Article 2 – Forme des accords-cadres	3
2.1 - Dispositions relatives aux lots n°1 et 2	4
2.2 - Dispositions relatives aux lots n°3 et 4	4
2.3 - Dispositions relatives aux lots n°5 et 6	4
2.4 - Dispositions relatives au lot n°7	5
Article 3 – Variantes et prestations supplémentaires éventuelles.....	5
3.1 - Variantes	5
3.2 - Prestations supplémentaires éventuelles (PSE)	5
Article 4 – Accès au dossier de consultation et modalités de dépôt des réponses.....	5
4.1 - Accès au dossier de consultation	5
4.2 - Renseignements complémentaires	6
4.3 - Modalités de dépôt des réponses.....	6
4.4 - Signature électronique	7
Article 5 – Modifications apportées par l’université au dossier de la consultation et retrait du dossier de la consultation.....	7
Article 6 – Conditions de participation	8
Article 7 – Production des échantillons (lots 1 à 6)	8
7.1 - Dispositions communes	8
7.1.1 - Modalités de remise des échantillons :.....	8
7.1.2 - Indemnisation des candidats	9
7.2 - mode opératoire des tests réalisés sur les échantillons.....	9
Article 8 – Présentation des candidatures et des offres.....	10
8.1 - Pièces demandées à l’appui de la candidature	10
8.2 - Pièces demandées à l’appui de l’offre	11
8.3 - Pièces à produire par le candidat auquel il est envisagé d’attribuer le marché.....	12
Article 9 – Délai de validité des offres.....	13
Article 10 – Modalités d’examen des réponses	13
10.1 - Examen des candidatures (ensemble des lots)	13
10.2 - Examen des offres et négociation	14
10.2.1 - Examen des offres et critères de sélection.....	14
10.2.2 – Négociation au titre des lots	20
Article 11 – Adresse de contact	21

ARTICLE 1 – POUVOIR ADJUDICATEUR ET PRESENTATION DES LOTS

1.1 - POUVOIRS ADJUDICATEURS

La présente consultation est lancée par l'Université de Lorraine et le Centre National de Recherche Scientifique (CNRS) dans le cadre d'un groupement de commandes.

1.2 – COORDONNATEUR DU GROUPEMENT

Le coordonnateur du groupement, seul interlocuteur auquel les candidats doivent s'adresser durant la procédure, est l'Université de Lorraine, désigné ci-après « pouvoir adjudicateur ».

1.3 - OBJET DE LA CONSULTATION

La présente consultation porte sur l'attribution d'un marché de prestations de traiteurs avec ou sans service, ainsi que de la fourniture de boissons en emballage consigné. Il s'agit plus particulièrement de prestations de formule panier-repas, plateau-repas, de buffet, cocktail et repas assis, ainsi que de la fourniture de boissons en emballage consigné.

Lieu(x) d'exécution : les différents sites de l'université de Lorraine et du CNRS dans les agglomérations nancéienne et messine.

1.4 - ALLOTISSEMENT

N° de lot	Intitulé du lot	Adhésion des membres	
		UL	CNRS
1	Paniers-repas à livrer dans l'agglomération nancéienne	OUI	OUI
2	Paniers-repas à livrer dans l'agglomération messine	OUI	OUI
3	Plateaux-repas "standard" et "réception" à livrer dans l'agglomération nancéienne	OUI	OUI
4	Plateaux-repas "standard" et "réception" à livrer dans l'agglomération messine	OUI	OUI
5	Buffets, cocktails et repas assis à livrer dans l'agglomération nancéienne	OUI	OUI
6	Buffets, cocktails et repas assis à livrer dans l'agglomération messine	OUI	OUI
7	Boissons en emballage consigné à livrer dans les agglomérations messine et nancéienne	OUI	OUI

Les candidats pourront soumissionner à un ou plusieurs lots de la consultation.

ARTICLE 2 – FORME DES ACCORDS-CADRES

Chaque lot fait l'objet d'un accord-cadre distinct au sens des articles R2162-1 à R2162-6 du Code de la Commande Publique.

Chaque établissement signe un accord-cadre pour les lots qui le concernent.

2.1 - DISPOSITIONS RELATIVES AUX LOTS N°1 ET 2

Les lots n°1 et 2 prennent la forme d'un accord-cadre multi-attributaires conclu avec un 2 opérateurs économiques au maximum, sous réserve d'un nombre suffisant d'offres, avec minimum et avec maximum en valeur.

L'accord-cadre du lot n°1 est conclu :

- avec un montant minimum annuel de 3 000€ HT pour chacun des titulaires,
- sans montant maximum pour chacun des titulaires, dans la limite du montant maximum exprimé par lot pour la durée totale du marché, à l'article 6 du CCAP.

L'accord-cadre du lot n°2 est conclu :

- avec un montant minimum annuel de 1 000€ HT pour chacun des titulaires,
- sans montant maximum pour chacun des titulaires, dans la limite du montant maximum exprimé par lot pour la durée totale du marché, à l'article 6 du CCAP.

L'accord-cadre fixe toutes les stipulations contractuelles et est exécuté au fur et à mesure des besoins par l'émission de bons de commande dans le respect du montant minimum du marché de chacun des titulaires et au regard du principe d'égalité de traitement.

2.2 - DISPOSITIONS RELATIVES AUX LOTS N°3 ET 4

Les lots n° 3 et 4 prennent la forme d'accords-cadres multi-attributaires conclus, avec minimum et avec maximum en valeur, avec 4 opérateurs économiques au maximum pour le lot 3, sous réserve d'un nombre suffisant d'offres ; et 3 opérateurs économiques au maximum pour le lot 4, sous réserve d'un nombre suffisant d'offres.

L'accord-cadre n°3 est conclu :

- avec un montant minimum annuel de 5 000€ HT pour chacun des titulaires,
- sans montant maximum pour chacun des titulaires, dans la limite du montant maximum exprimé par lot pour la durée totale du marché, à l'article 6 du CCAP

L'accord-cadre n°4 est conclu :

- avec un montant minimum annuel de 1 000€ HT pour chacun des titulaires,
- sans montant maximum pour chacun des titulaires, dans la limite du montant maximum exprimé par lot pour la durée totale du marché, à l'article 6 du CCAP

L'accord-cadre fixe toutes les stipulations contractuelles et est exécuté au fur et à mesure des besoins par l'émission de bons de commande dans le respect du montant minimum du marché de chacun des titulaires et au regard du principe d'égalité de traitement.

2.3 - DISPOSITIONS RELATIVES AUX LOTS N°5 ET 6

Les lots n° 5 et 6 sont des accords-cadres multi-attributaires conclus sans minimum et avec maximum en valeur, avec 4 opérateurs économiques au maximum, sous réserve d'un nombre suffisant d'offres.

Ces opérateurs seront remis en concurrence au moment de la survenance du besoin selon les modalités décrites à l'article 8 du CCAP.

En raison du caractère ponctuel des prestations demandées, ces lots sont exclusivement exécutés par la conclusion de marchés subséquents passés au moment de la survenance du besoin.

2.4 - DISPOSITIONS RELATIVES AU LOT N°7

Le lot n°7 prend la forme d'un accord-cadre mono-attributaire, sans minimum et avec maximum en valeur.

L'accord-cadre fixe toutes les stipulations contractuelles et est exécuté au fur et à mesure des besoins par l'émission de bons de commande.

ARTICLE 3 – VARIANTES ET PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES EVENTUELLES

3.1 - VARIANTES

Aucune variante n'est autorisée.

3.2 - PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES EVENTUELLES (PSE)

Le pouvoir adjudicateur ne définit aucune prestation supplémentaire éventuelle (PSE) dans le cadre du présent marché.


ARTICLE 4 – ACCES AU DOSSIER DE CONSULTATION ET MODALITES DE DEPOT DES REPONSES

4.1 - ACCES AU DOSSIER DE CONSULTATION

Le dossier de consultation peut être :

- **soit retiré dans la « salle des marchés » sur le site <https://www.marches-publics.gouv.fr/index.php5?page=entreprise.EntrepriseAdvancedSearch&searchAnnCons>**

Dans la barre de recherche rapide, rechercher la consultation en spécifiant sa référence, soit **25A06** et valider ladite recherche.

Le dossier peut être téléchargé en cliquant sur l'icône "", "accéder à la consultation" – Onglet Publicité/Téléchargement - Rubriques "Pièces de la consultation".

En cas de retrait anonyme, ou de dossier de consultation obtenu via une agence de veille, il appartient aux candidats de s'identifier sur la plateforme de dématérialisation afin de disposer des modifications et de la correspondance relative à ce dossier : les candidats sont invités à renseigner un formulaire d'identification mentionnant notamment le nom de l'organisme, le nom de la personne physique téléchargeant les documents et une adresse permettant de façon certaine une correspondance électronique, en particulier l'envoi d'éventuels compléments (précisions, réponses, rectifications).

N.B. : Il faut accepter les conditions générales de la plate-forme de dématérialisation pour accéder au dossier.

En cas de difficultés, un guide d'utilisation à destination des opérateurs économiques est disponible dans la rubrique "Aide" - "Guides d'utilisation à l'adresse précitée.

Afin de pouvoir décompresser et lire les documents ainsi mis à disposition par l'Université, les candidats doivent disposer de logiciels permettant de lire les formats suivants : .zip, .pdf, .rtf, .doc et .xls

- **soit demandé à l'adresse électronique suivante : dha-metz@univ-lorraine.fr**

4.2 - RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Les candidats peuvent demander tous les renseignements complémentaires qui leur seraient nécessaires en faisant parvenir leur demande écrite

- soit via la plateforme des achats de l'état dont l'adresse URL est indiquée à l'article 4.1 du présent règlement de la consultation
- soit à l'adresse électronique suivante : dha-metz@univ-lorraine.fr

Cependant, l'université ne s'engage à répondre aux demandes de renseignements complémentaires que dans l'hypothèse où celles-ci lui parviendraient au plus tard le **jeudi 11 septembre 2025 à 12h00** (heure de Paris).

Au-delà de cette date, le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de ne pas répondre aux demandes de renseignements complémentaires, en considérant qu'elles n'ont pas été transmises en temps utile.

Les réponses apportées par l'université seront envoyées à l'ensemble des personnes s'étant identifiées par courriel à l'adresse électronique indiquée par les candidats ayant téléchargé le dossier.

AUSSE, IL EST FORTEMENT RECOMMANDE AUX PERSONNES TELECHARGEANT LE DOSSIER DE CONSULTATION DE RENSEIGNER LE FORMULAIRE D'IDENTIFICATION DESTINE A PERMETTRE AU POUVOIR ADJUDICATEUR DE LEUR TRANSMETTRE LES RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES EVENTUELS.

Aucune question ne pourra être posée verbalement et aucune réponse ne sera donnée en dehors du dispositif prévu au présent article.


4.3 - MODALITES DE DEPOT DES REPONSES

Les candidats doivent remettre leur réponse à la présente consultation au plus tard aux dates et heures indiquées en page de garde du présent document.

Les réponses qui parviendraient après cette date, quel que soit le mode de dépôt, seront éliminées.

Les réponses à la présente consultation doivent être remises exclusivement sous forme dématérialisée.

La transmission des plis s'effectue à l'adresse suivante : <https://www.marches-publics.gouv.fr/?page=entreprise.EntrepriseAdvancedSearch&searchAnnCons>

(n° de référence de la consultation **25A06**) en cliquant sur l'icône "  ", "accéder à la consultation" – Onglet Dépôts".

Tout document électronique envoyé par un candidat dans lequel un virus informatique est détecté par l'Université de Lorraine peut faire l'objet d'un archivage de sécurité sans lecture dudit document. Ce document est dès lors réputé n'avoir jamais été reçu et le candidat en est informé.

Copie de sauvegarde :

Le candidat peut, s'il le désire, envoyer une copie de sauvegarde de sa réponse (sur support papier ou sur support physique électronique : CD Rom, clé USB, ...).

Cette copie de sauvegarde doit respecter les modalités de présentation des candidatures et des offres et être placée dans un pli scellé adressé à l'adresse figurant ci-dessous :

Université de Lorraine Direction des achats et des marchés publics Service achats du site de Metz Maison de l'université Ile du Saulcy - BP 80794 57012 METZ Cedex

Avec la mention suivante :
« Copie de sauvegarde – Accord-cadre numéro **25A06** – Ne pas ouvrir »

En cas de remise d'une copie de sauvegarde contre récépissé, l'attention des candidats est appelée sur le fait que les bureaux du service achats et marchés publics du site de Metz sont situés au premier étage de la Maison de l'Université à Metz et sont ouverts les lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi de 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 16h00, sauf jours fériés et la période de fermeture estivale de l'établissement du 25 juillet au 17 août 2025 inclus.

4.4 - SIGNATURE ELECTRONIQUE

La signature électronique ne sera demandée qu'auprès du candidat pressenti. Lors du dépôt de l'offre, la signature n'est pas obligatoire.

Si le candidat pressenti est dans l'incapacité avérée de pouvoir signer son offre de façon électronique, l'Université pourra l'inviter à déposer les documents concernés par voie papier. Ces documents devront être signés de façon originale manuscrite.

Pour signer électroniquement les pièces de sa réponse à la présente consultation, le candidat utilise un certificat de signature appartenant à l'une des deux catégories de certificats visés à **l'article 2 II de l'arrêté du 22 mars 2019** relatif à la signature électronique dans la commande publique.

Le certificat électronique doit être associé à une personne dûment habilitée à engager la société du candidat.

Attention, l'obtention d'un certificat électronique peut prendre plusieurs jours.

Le format de signature utilisé est conforme au référentiel général d'interopérabilité version 2.0 approuvé par l'arrêté du 20 avril 2016. Les formats de signature sont XAdES, CAdES ou PAdES.

Sauf mention contraire, l'Université de Lorraine invite les candidats à utiliser le format de fichier .pdf et à privilégier le format de signature PAdES.

Les informations concernant le référentiel général de sécurité sont disponibles à l'adresse suivante : <https://references.modernisation.gouv.fr/securite>

NB : La seule signature du dossier permettant l'archivage et la compression des données (dossier de type « .zip »), contenant les documents remis à l'appui de la réponse du candidat n'est pas suffisante. Chacune des pièces de l'accord-cadre pour lesquelles la signature est requise doit être signée. Il appartient donc au candidat de signer électroniquement individuellement les documents figurant dans ces dossiers.

Il est par ailleurs rappelé qu'une signature manuscrite scannée n'a pas d'autre valeur que celle d'une copie et ne peut pas remplacer la signature électronique.

La liste exhaustive des formats autorisés pour la transmission électronique des plis est la suivante : .zip, .pdf, .doc, .rtf, .dwg et .xls.

Le candidat est invité à ne pas utiliser de macro-instructions dans les documents transmis et à faire en sorte que sa réponse ne soit pas trop volumineuse(s).

ARTICLE 5 – MODIFICATIONS APPORTEES PAR L'UNIVERSITE AU DOSSIER DE LA CONSULTATION ET RETRAIT DU DOSSIER DE LA CONSULTATION

L'Université se réserve le droit d'apporter des modifications au dossier de consultation.

Les candidats en seront informés par courrier électronique à l'adresse électronique indiquée par les candidats ayant communiqué une adresse électronique.

AUSSI, IL EST FORTEMENT RECOMMANDE AUX PERSONNES TELECHARGEANT LE DOSSIER DE CONSULTATION DE RENSEIGNER LE FORMULAIRE D'IDENTIFICATION DESTINE A PERMETTRE LA TRANSMISSION DES MODIFICATIONS EVENTUELLES.

ARTICLE 6 – CONDITIONS DE PARTICIPATION

Sont demandés concernant la situation propre du candidat les renseignements nécessaires pour obtenir une évaluation de la capacité économique, financière et technique en vue de la sélection des candidatures en application de l'article R2144-3 du Code de la Commande Publique.

Les candidats n'ont la possibilité de présenter qu'une seule offre en qualité de candidat individuel. Ils ont néanmoins la possibilité de présenter une ou plusieurs offres en qualité de membre d'un ou plusieurs groupements d'opérateurs économiques, solidaire ou conjoint.

En cas de groupement d'entreprises, aucune forme particulière n'est exigée par le pouvoir adjudicateur dès lors que la forme du groupement attributaire est compatible avec une exécution conforme du contrat. Les candidatures et les offres sont signées soit par l'ensemble des membres du groupement, soit par le mandataire s'il justifie des habilitations nécessaires au stade de la passation du contrat.

En cas de groupement conjoint, le groupement candidat veillera à bien remplir l'article « Répartition des prestations » de l'acte d'engagement et joindra les RIB des membres du groupement.

ARTICLE 7 – PRODUCTION DES ECHANTILLONS (LOTS N°1 A 6)

7.1 - DISPOSITIONS COMMUNES

Afin de pouvoir juger de la qualité respective des formules paniers-repas, plateaux-repas et cocktail, l'établissement procède à des tests gastronomiques.

La remise d'échantillons est obligatoire sous peine d'irrégularité de l'offre.

Postérieurement au dépôt de leur(s) offres, les candidats qui auront transmis un dossier complet dans les délais impartis devront transmettre des échantillons aux date et heure fixées par l'établissement, sous peine de non examen de leur(s) offre(s).

Si l'offre d'un candidat est recevable pour les lots 1 et/ou 2, il ne lui sera demandé qu'une fois des échantillons portant sur les mêmes prestations.

Si l'offre d'un candidat est recevable pour les lots 3 et/ou 4, il ne lui sera demandé qu'une fois des échantillons portant sur les mêmes prestations.

Si l'offre d'un candidat est recevable pour les lots 5 et/ou 6, il ne lui sera demandé qu'une fois des échantillons portant sur les mêmes prestations.

7.1.1 - Modalités de remise des échantillons :

La liste des produits à échantillonner, ainsi que les quantités demandées, sont mentionnées à l'annexe n°1 au présent règlement de la consultation.

Les échantillons devront être livrés en octobre 2025 à une date, une heure et un lieu de livraison précisés par l'établissement aux candidats à l'issue de la remise des offres.

Les échantillons seront analysés sur un lieu unique localisé dans l'agglomération nancéienne afin de garantir des conditions identiques d'analyse des propositions.

7.1.2 - Indemnisation des candidats

Les candidats ayant remis l'ensemble des échantillons demandés dans les délais impartis, pourront être indemnisés à hauteur d'un montant forfaitaire, sur la base d'une demande de paiement établie à l'ordre de l'Université de Lorraine et adressée à :

Université de Lorraine
Agence comptable
Bureau facturier
91 avenue de la Libération – BP 32 142
54001 NANCY

Le montant forfaitaire pour le dédommagement de la fourniture d'échantillons est de :

- 20 euros T.T.C. pour le lot n°1 : Paniers-repas pour l'agglomération nancéienne ;
- 20 euros T.T.C. pour le lot n°2 : Paniers-repas pour l'agglomération messine ;
- 35 euros T.T.C. pour le lot n°3 : plateaux repas "standard" et "réception" pour l'agglomération nancéienne ;
- 35 euros T.T.C. pour le lot n°4 : plateaux repas "standard" et "réception" pour l'agglomération messine ;
- 25 euros T.T.C. pour le lot n°5 : Buffets, cocktails et repas assis pour l'agglomération nancéienne ;
- 25 euros T.T.C. pour le lot n°6 : Buffets cocktails et repas assis pour l'agglomération messine.

NB : Pour les candidats répondant à deux lots portant sur les mêmes prestations, une seule indemnisation sera octroyée.

7.2 - MODE OPERATOIRE DES TESTS REALISES SUR LES ECHANTILLONS

7.2.1 - Dispositions communes

La procédure de test se déroule avec la même méthodologie pour chaque lot.

Le jury est composé de 3 membres experts métier.

Ces tests permettront d'apprécier notamment la qualité gustative des mets proposés, la fraîcheur des produits, l'impression visuelle globale, la créativité dans la composition et dans la présentation, la diversité des ingrédients, le niveau de technicité culinaire.

Toute latitude est laissée au candidat quant au choix des préparations. Il peut proposer des mets existants dans sa carte en vigueur au moment du dépôt des offres répondant aux contraintes spécifiées au présent article.

Le candidat devra veiller à ce que les pièces proposées soient fraîches et acheminées dans les meilleures conditions possibles.

7.2.2 - Dispositions spécifiques aux lots n°1 et 2

Chaque candidat doit fournir en 4 exemplaires :

- un grand sandwich à base de poulet,
- un wrap végétarien,
- un burger froid végétarien.

7.2.3 - Dispositions spécifiques aux lots n°3 et 4

Chaque candidat fournit un plateau repas "standard" en 4 exemplaires.

Ce plateau repas "standard" doit être présenté dans le contenant identique à celui utilisé par le fournisseur pendant la durée de l'accord-cadre et doit contenir obligatoirement les éléments suivants :

- 1 entrée végétarienne,
- 1 plat principal :
 - ▶ 1 plat à base de viande
 - ▶ 1 plat à base de poisson
 - ▶ 1 plat végétarien
 - ▶ 1 plat végétalien
- 1 dessert

La partie dégustation se fait hors plateau afin de concentrer l'attention du jury sur les mets.

7.2.4 - Dispositions spécifiques aux lots n°5 et 6

Chaque candidat doit livrer les échantillons de cocktail qu'ils ont chiffré **dans le cadre de la prestation type** :

- **5 réductions salées** différentes, en 4 exemplaires, soit 20 réductions au total :
 - ▶ 1 réduction à base de viande,
 - ▶ 1 réduction à base de poisson,
 - ▶ 3 réductions végétariennes.
- **2 réductions sucrées** différentes au choix du candidat, en 4 exemplaires, soit 8 réductions au total.

ARTICLE 8 – PRESENTATION DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

8.1 - PIECES DEMANDEES A L'APPUI DE LA CANDIDATURE

Le dossier de candidature doit comporter les pièces suivantes :

- **Une lettre de présentation de la candidature** (modèle recommandé : formulaire DC1 joint au dossier de consultation) complétée ;
- **La déclaration du candidat** (modèle recommandé : formulaire DC2 joint au dossier de consultation) dûment renseignée ;
- **La déclaration concernant le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires** concernant les prestations objet de l'accord-cadre, réalisées au cours des trois derniers exercices disponibles (modèle recommandé : formulaire DC2) ;
- **Une déclaration indiquant l'outillage, le matériel et l'équipement technique** dont le candidat dispose pour la réalisation de marchés de même nature ;
- La liste du personnel avec sa qualification ;
- **Une présentation d'une liste des principaux services effectués au cours des trois dernières années**, indiquant le montant, la date et le destinataire public ou privé
Il s'agit de présenter dans un document la liste des principales prestations réalisées au cours des 3 dernières années mentionnant les éléments suivants :
 - Nom et coordonnées des clients servis
 - Prestation réalisée (nature de la prestation et nombre de convives)
 - Montant de chaque prestation

- Année de réalisation

- Une copie du courrier de la Direction Départementale de la Protection des Populations attestant **soit la délivrance d'agrément sanitaire, soit la dispense d'agrément sanitaire** ;
- **Une attestation de conformité technique des véhicules affectés aux transports des aliments** pour les prestations de traiteurs réalisées dans le cadre du contrat ;
- **En cas de co-traitance**, chaque co-traitant doit transmettre les mêmes documents que ceux mentionnés ci-dessus, à l'exception de la lettre de candidature (formulaire DC1), qui peut être commune à l'ensemble du groupement, qui précise la forme du groupement et l'identité du mandataire. En outre, en cas de groupement conjoint, la répartition des paiements entre les membres du groupement doit être annexée à chacun des actes d'engagement.

Si, pour une raison justifiée, l'opérateur économique n'est pas en mesure de produire les renseignements et documents demandés par l'Université, il est autorisé à prouver sa capacité économique et financière par tout autre moyen considéré comme approprié par l'Université.

A titre informatif, un document unique de marché européen (DUME) au sens de l'article R2143-4 du Code de la Commande Publique, associé à la présente consultation a été créé sur le profil acheteur PLACE. Le candidat a la possibilité de compléter ce DUME en lieu et place des formulaires DC1 et DC2.

8.2 - PIÈCES DEMANDÉES À L'APPUI DE L'OFFRE

Le candidat devra obligatoirement fournir les pièces suivantes jointes au dossier de la consultation à l'appui de son offre, dûment complétées :

- **L'annexe n°1 à l'acte d'engagement spécifique au lot n°7 - Cadre de réponse technique**
- **L'annexe n°1 à l'acte d'engagement commune aux lots n°1 à 6 - Cadre de réponse technique**
- **L'annexe n°2 à l'acte d'engagement spécifique au lot n°5 - Menu et chiffrage d'une prestation type**
- **L'annexe n°2 à l'acte d'engagement spécifique au lot n°6 - Menu et chiffrage d'une prestation type**
- **L'annexe n°3 à l'acte d'engagement spécifique au lot n°1 - Bordereau des prix unitaires**
- **L'annexe n°3 à l'acte d'engagement spécifique au lot n°2 - Bordereau des prix unitaires**
- **L'annexe n°3 à l'acte d'engagement spécifique au lot n°3 - Bordereau des prix unitaires**
- **L'annexe n°3 à l'acte d'engagement spécifique au lot n°4 - Bordereau des prix unitaires**
- **L'annexe n°3 à l'acte d'engagement spécifique au lot n°5 - Bordereau des prix plafonds**
- **L'annexe n°3 à l'acte d'engagement spécifique au lot n°6 - Bordereau des prix plafonds**
- **L'annexe n°3 à l'acte d'engagement spécifique au lot n°7 - Bordereau des prix unitaires**

Le candidat a la faculté de remettre et de signer un acte d'engagement par lot (*modèle fourni dans le dossier de consultation des entreprises*) dès le dépôt de son offre.

Ce document signé sera exigé auprès du candidat auquel il est envisagé d'attribuer le contrat, avant notification (cf. article 8.3 du présent règlement).

➤ **Le mémoire technique du candidat qui devra porter sur les points suivants :**

- Moyens humains mis en œuvre pour la réalisation des prestations (*effectif, qualifications et savoir-faire des personnels d'encadrement, de cuisine, de service, de l'interface dédiée à l'enregistrement des commandes, de livraison, etc.*)

Le candidat doit identifier de manière claire les moyens humains qui lui sont propres ou propres au(x) co-traitant(s) en cas de candidature en groupement. Et il doit également préciser les

moyens extérieurs (intérim, sous-traitance, etc.) sur lesquels il s'appuie éventuellement en cas de pic d'activités.

- Moyens matériels et techniques mis en œuvre pour la réalisation des prestations (*descriptif des équipements et matériels de cuisine, de la flotte de véhicules constituant le parc permanent du candidat, matériel de transport et de conditionnement des mets*) ;
- Organisation mise en œuvre pour l'exécution du marché et la proposition de services de qualité (*mode opératoire de commande, modalités mises en œuvre en matière de gestion et de suivi de la qualité, organisation des livraisons, la mise en place de charte qualité, conditions d'annulation, etc.*) ;
- Démarche qualitative mise en œuvre en matière de mode de production (*capacité de production « maison », recours à des produits frais et/ou de saison, variété et renouvellement des cartes et menus, capacité à proposer des menus particuliers, etc.*) ;
- Démarche qualitative en matière d'approvisionnement (*utilisation de chaînes courtes d'approvisionnement, produits issus de l'agriculture raisonnée, du commerce équitable ou encore de l'agriculture biologique, recours à des produits avec label ou certification, etc.*)
- Engagements en matière de performance environnementale (*transport, politique de lutte contre le gaspillage alimentaire, valorisation des déchets, choix des contenants, des emballages et de la vaisselle, etc.*) ;
- Engagements en matière de performance sociale (*insertion professionnelle, qualité de vie au travail, etc.*) ;

Il ne s'agit pas ici de produire des plaquettes type de présentation mais bien d'apporter des éléments permettant d'avoir une meilleure connaissance des atouts du candidat au regard des besoins exprimés. Ainsi, il mettra en avant les différents acteurs et ateliers mobilisés (moyens propres et sous-traitants) pour répondre au marché en termes de savoir-faire notamment. Un (ou plusieurs) organigramme(s) fonctionnel(s) pourra(ont) être joint(s) à la présentation.

➤ **Le catalogue général remis des boissons (pour les lots n°1 - 2 - 5 - 6 - 7)**

Le candidat est invité à communiquer un catalogue général remis des boissons au format numérique comprenant a minima les éléments suivants :

- *Désignation de la boisson (type et spécifications particulières),*
- *Type (bouteille, brique, fût, etc.) et capacité du conditionnement,*
- *Le prix unitaire HT par conditionnement,*
- *Le taux de remise accordé,*
- *Le taux de TVA,*
- *Le prix unitaire TTC par conditionnement.*

8.3 - PIECES A PRODUIRE PAR LE CANDIDAT AUQUEL IL EST ENVISAGE D'ATTRIBUER LE MARCHÉ

Le candidat auquel il sera envisagé d'attribuer le marché produira dans le délai imparti par le pouvoir adjudicateur :

a) Les certificats délivrés par les administrations et organismes compétents prouvant qu'il a satisfait à ses obligations fiscales et sociales au titre de l'année précédant la consultation ;

Pour les entreprises créées postérieurement au 1er janvier de l'année de lancement de la présente consultation, le récépissé de dépôt de déclaration auprès d'un centre de formalités des entreprises se substituera aux attestations fiscales et sociales demandées ci-dessus.

Le candidat établi à l'étranger produit un certificat établi par les administrations et organismes de son pays d'origine ou d'établissement ;

b) Le cas échéant, le candidat produit en outre les pièces prévues aux articles R.1263-12, D.8222-5, ou D.8222-7 ou D.8254-2 à D.8254-5 du code du travail

Certains de ces certificats et attestations peuvent être obtenus en ligne, sur les sites suivants : <http://www.urssaf.fr/> et <http://www.impots.gouv.fr/>.

Des renseignements concernant la délivrance des attestations fiscales sont disponibles à cette adresse :

http://www.impots.gouv.fr/portal/deploiement/p1/fichedescriptive_5336/fichedescriptive_5336.pdf

c) La production d'un extrait du registre pertinent, tel qu'un extrait K, un extrait K bis, un extrait D1 ou, à défaut, d'un document équivalent délivré par l'autorité judiciaire ou administrative compétente du pays d'origine ou d'établissement du candidat, attestant de l'absence de cas d'exclusion

d) En cas de redressement judiciaire, le candidat produit la copie du ou des jugements prononcés

En outre, afin de pouvoir valablement contracter avec l'établissement, il sera demandé au candidat pressenti de fournir :

e) Un acte d'engagement dûment complété et signé par lot ;

f) Tous documents relatifs aux pouvoirs de la personne habilitée à engager l'entreprise le cas échéant.

Les candidats ont la possibilité de remettre les documents mentionnés ci-dessus dans le dossier dès la réponse à l'appel public à la concurrence.

ARTICLE 9 – DELAI DE VALIDITE DES OFFRES

Le délai de validité des offres est fixé à **cent vingt (120) jours** à compter de la date limite fixée pour la remise des réponses.

ARTICLE 10 – MODALITES D'EXAMEN DES REPONSES

10.1 - EXAMEN DES CANDIDATURES (ENSEMBLE DES LOTS)

En vertu des articles R2144-1 et suivants du Code de la Commande publique, sont éliminées :

- Les candidatures dont le candidat se trouve dans un cas d'interdiction de soumissionner mentionnés aux articles L2141-1 à L2141-6 du Code de la Commande Publique.
- Les candidatures qui ne présentent pas des capacités techniques, professionnelles et financières suffisantes. La capacité sur ce point sera appréciée à partir des éléments apportés dans les déclarations, certificats, pièces ou attestations demandés aux candidats.

Outre les interdictions de soumissionner définies ci-dessus, l'Université de Lorraine retient, en application de l'article L.2141-10 du Code de la commande publique, l'interdiction de soumissionner suivante :

- Les personnes qui, par leur candidature, créent une situation de conflit d'intérêts, lorsqu'il ne peut y être remédié par d'autres moyens. Constitue une situation de conflit d'intérêts toute situation dans laquelle une personne qui participe au déroulement de la procédure de passation du marché ou est susceptible d'en influencer l'issue, directement ou indirectement, un intérêt financier, économique ou tout autre intérêt personnel qui pourrait compromettre son impartialité ou son indépendance dans le cadre de la procédure de passation du marché.

10.2 - EXAMEN DES OFFRES ET NEGOCIATION

10.2.1 - Examen des offres et critères de sélection

Parmi les offres présentées, seront écartées les offres inappropriées, irrégulières ou inacceptables au sens des articles L2152-2 à L2152-4 du Code de la Commande Publique.

Toutefois, l'Université peut autoriser tous les soumissionnaires concernés à régulariser les offres irrégulières dans un délai approprié, à condition qu'elles ne soient pas anormalement basses.

Parmi les candidats ayant remis un dossier complet et une offre conforme aux exigences de l'université, les critères suivants seront pris en compte pour la détermination de l'offre économiquement la plus avantageuse, selon la pondération indiquée :

Critères et sous critères	Pondération		
	Lots 1 et 2	Lots 3 et 4	Lots 5 et 6
1- Prix TTC des prestations	40%	35%	30%
- Prix TTC des prestations	30%	25%	15%
- Prix TTC des fournitures complémentaires	5%	5%	5%
- Prix TTC du montant forfaitaire de livraison	5%	5%	
- Chiffrage de la prestation type			10%
2- Valeur technique	20%	25%	30%
- Organisation pour assurer la qualité de la production, de la gestion des commandes et des livraisons	10%	15%	15%
- Démarche qualitative en matière de production	7%	7%	10%
- Variété et originalité de l'offre	3%	3%	5%
3- Qualité des échantillons	20%	20%	20%
4- Performance environnementale	10%	10%	10%
5- Performance sociale	10%	10%	10%

Critères et sous critères	Pondération
	Lot 7
1- Prix TTC remisés indiqués au BPU	30%
2- Valeur technique	50%
- Organisation, moyens humains et matériels	25%
- Outil et méthodologie de gestion des commandes	15%
- Diversité et qualité du catalogue	10%
3- Performance environnementale	20%

❖ **Pour les lots n°1 et n°2 : paniers-repas à livrer dans l'agglomération nancéienne et messine**

1/ Critère "Prix TTC des prestations" (40%)

Ce critère sera apprécié sur la base des prix indiqués par le candidat à l'annexe n°3 à l'acte d'engagement "Bordereau des prix unitaires" afférente à chaque lot.

Ce critère sera évalué sur la base des sous-critères suivants, selon la pondération indiquée :

1/ Prix TTC des prestations obligatoires : 30%

Les offres de prix seront comparées sur la base d'une simulation de commande propre à chaque lot. La simulation de commande portera sur les formules obligatoires prévues au BPU.

2/ Prix TTC des fournitures complémentaires optionnelles : 5%

Les offres de prix seront comparées sur la base d'une simulation de commande propre à chaque lot.

3/ Prix TTC du montant forfaitaire de livraison : 5%

La technique de calcul consistera à utiliser la meilleure offre financière comme référent ; l'offre financière la moins élevée obtiendra ainsi la meilleure note pour chaque sous critère. La note des autres candidats sera calculée par la formule suivante :

Note attribuée au candidat analysé : (Total le moins élevé / Total du candidat analysé) X la pondération du critère examiné.

2/ Critère "Valeur technique" (20%)

Ce critère sera apprécié sur la base des éléments transmis par le candidat dans les pièces de son offre.

Il sera évalué sur la base des sous-critères suivants, selon la pondération indiquée :

1/ Organisation proposée pour assurer la qualité de la production, de la gestion des commandes et des livraisons : 10%

Ce sous- critère sera apprécié sur la base des éléments transmis par le candidat dans les pièces de son offre, notamment les moyens humains mis en œuvre (en production, en suivi de commande, en livraison, etc.), le mode opératoire de commande, les modalités de contrôle de l'exécution des prestations, l'organisation des livraisons, la mise en place de charte qualité, etc.

2/ Démarche qualitative en matière de production : 7%

Ce sous-critère sera apprécié sur la base des éléments transmis par le candidat dans les pièces de son offre, notamment le niveau de qualité consacré à la production (production « fait maison », recours à des produits frais, de saison, label, certification bio, etc.).

3/ Variété et originalité de l'offre globale du candidat : 3%

Ce sous-critère sera apprécié sur la base des éléments transmis par le candidat dans les pièces de son offre, notamment sur les différents mets et plats destinés à composer l'offre, et sur la capacité à proposer des menus particuliers.

S'agissant du critère « Valeur technique » l'analyse sera effectuée sous-critère par sous-critère. L'offre la plus avantageuse sur le sous-critère considéré obtiendra la meilleure note et les autres offres se verront affecter une note évaluée en fonction de leurs limites par rapport à l'offre identifiée comme la plus avantageuse sur le sous-critère examiné.

3/ Critère "Qualité des échantillons" (20%)

Ce critère sera apprécié sur la base des échantillons transmis par le candidat à l'appui de son offre.

Il sera évalué portant notamment sur la qualité gustative des mets proposés, la fraîcheur des produits, l'impression visuelle globale, la créativité dans la composition et dans la présentation, la diversité des ingrédients, le niveau de technicité culinaire et la praticité de consommation.

S'agissant du critère "Qualité des échantillons", l'offre la plus avantageuse sur le critère considéré obtiendra la meilleure note et les autres offres se verront affecter une note évaluée en fonction de leurs limites par rapport à l'offre identifiée comme la plus avantageuse sur le critère examiné.

4/ Critère "Performance environnementale" (10%)

Ce critère sera apprécié sur la base des éléments transmis par le candidat dans les pièces de son offre, notamment les engagements pris en matière de transport, la politique de lutte contre le gaspillage alimentaire, la valorisation des déchets et le choix des contenants, emballages et vaisselle.

5/ Critère "Performance sociale" (10%)

Ce critère sera apprécié sur la base des éléments transmis par le candidat dans les pièces de son offre, notamment les éléments apportés à l'onglet « volet social » de l'annexe 1 à l'acte d'engagement « cadre de réponse technique ».

❖ Pour les lots n°3 et 4 : plateaux-repas à livrer dans l'agglomération nancéienne et messine

1/ Critère "Prix TTC des prestations" (35%)

Ce critère sera apprécié sur la base des prix indiqués par le candidat à l'annexe n°3 à l'acte d'engagement "Bordereau des prix unitaires" afférente à chaque lot.

Ce critère sera évalué sur la base des sous-critères suivants, selon la pondération indiquée :

1/ Prix TTC des prestations : 25%

Les offres de prix seront comparées sur la base d'une simulation de commande propre à chaque lot.

2/ Prix TTC des fournitures complémentaires optionnelles : 5%

Les offres de prix seront comparées sur la base d'une simulation de commande propre à chaque lot. La simulation de commande portera sur les prestations obligatoires prévues au BPU.

3/ Prix TTC du montant forfaitaire de livraison : 5%

La technique de calcul consistera à utiliser la meilleure offre financière comme référent ; l'offre financière la moins élevée obtiendra ainsi la meilleure note pour chaque sous critère. La note des autres candidats sera calculée par la formule suivante :

Note attribuée au candidat analysé : (Total le moins élevé / Total du candidat analysé) X la pondération du critère examiné.

2/ Critère "Valeur technique" (25%)

Il sera évalué sur la base des sous-critères suivants, selon la pondération indiquée :

1/ Organisation proposée pour assurer la qualité de la production, de la gestion des commandes et des livraisons : 15%

Ce sous- critère sera apprécié sur la base des éléments transmis par le candidat dans les pièces de son offre, notamment les moyens humains mis en œuvre (en production, en suivi de commande, en livraison, etc.), le mode opératoire de commande, les modalités de contrôle de l'exécution des prestations, l'organisation des livraisons, la mise en place de charte qualité, etc.

2/ Démarche qualitative en matière de production : 7%

Ce sous-critère sera apprécié sur la base des éléments transmis par le candidat dans les pièces de son offre, notamment le niveau de qualité consacré à la production (production « fait maison », recours à des produits frais, de saison, label, certification bio, etc.).

3/ Variété et originalité de l'offre globale du candidat : 3%

Ce sous-critère sera apprécié sur la base des éléments transmis par le candidat dans les pièces de son offre, notamment sur les différents mets et plats destinés à composer l'offre, et sur la capacité à proposer des menus particuliers.

S'agissant du critère « Valeur technique », l'analyse sera effectuée sous-critère par sous-critère. L'offre la plus avantageuse sur le sous-critère considéré obtiendra la meilleure note et les autres offres se verront affecter une note évaluée en fonction de leurs limites par rapport à l'offre identifiée comme la plus avantageuse sur le sous-critère examiné.

3/ Critère "Qualité des échantillons" (20%)

Ce critère sera apprécié sur la base des échantillons transmis par le candidat à l'appui de son offre.

Il sera évalué portant notamment sur la qualité gustative des mets proposés, la fraîcheur des produits, l'impression visuelle globale, la créativité dans la composition et dans la présentation, la diversité des ingrédients, le niveau de technicité culinaire et la praticité de consommation.

S'agissant du critère "Qualité des échantillons", l'offre la plus avantageuse sur le critère considéré obtiendra la meilleure note et les autres offres se verront affecter une note évaluée en fonction de leurs limites par rapport à l'offre identifiée comme la plus avantageuse sur le critère examiné.

5/ Critère "Performance environnementale" (10%)

Ce critère sera apprécié sur la base des éléments transmis par le candidat dans les pièces de son offre, notamment les engagements pris en matière de transport, la politique de lutte contre le gaspillage alimentaire, la valorisation des déchets et le choix des contenants, emballages et vaisselle.

6/ Critère "Performance sociale" (10%)

Ce critère sera apprécié sur la base des éléments transmis par le candidat dans les pièces de son offre, notamment les éléments apportés à l'onglet « volet social » de l'annexe 1 à l'acte d'engagement « cadre de réponse technique ».

❖ Pour les lots n°5 et 6 : buffets, cocktails et repas assis à livrer dans l'agglomération nancéienne et messine

1/ Critère "Prix TTC des prestations" (30%)

Il sera évalué sur la base des sous-critères suivants, selon la pondération indiquée :

1/ Prix TTC des prestations : 15%

Ce sous-critère sera apprécié sur la base des prix indiqués par le candidat à l'annexe n°3 à l'acte d'engagement "Bordereau des prix unitaires" afférente à chaque lot. Les offres de prix seront comparées sur la base d'une simulation de commande propre à chaque lot.

2/ Prix TTC des fournitures complémentaires optionnelles : 5%

Les offres de prix seront comparées sur la base d'une simulation de commande propre à chaque lot.

3/ Prix global et forfaitaire TTC indiqué par le candidat pour la réalisation de la prestation type (10%)

Ce sous-critère sera apprécié sur la base du prix global et forfaitaire indiqué par le candidat à l'annexe n°2 à l'acte d'engagement "Prestation type" afférente à chaque lot.

La technique de calcul consistera à utiliser la meilleure offre financière comme référent ; l'offre financière la moins élevée obtiendra ainsi la meilleure note pour chaque sous critère. La note des autres candidats sera calculée par la formule suivante :

Note attribuée au candidat analysé : (Total le moins élevé / Total du candidat analysé) X la pondération du critère examiné.

2/ Critère "Valeur technique" (30%)

Il sera évalué sur la base des sous-critères suivants, selon la pondération indiquée :

1/ Organisation proposée pour assurer la qualité de la production, de la gestion des commandes et des livraisons : 15%

Ce sous- critère sera apprécié sur la base des éléments transmis par le candidat dans les pièces de son offre, notamment les moyens humains mis en œuvre (en production, en suivi de commande, en livraison, etc.), le mode opératoire de commande, les modalités de contrôle de l'exécution des prestations, l'organisation des livraisons, la mise en place de charte qualité, etc.

2/ Démarche qualitative en matière de production : 10%

Ce sous-critère sera apprécié sur la base des éléments transmis par le candidat dans les pièces de son offre, notamment le niveau de qualité consacré à la production (production « fait maison », recours à des produits frais, de saison, label, certification bio, etc.).

3/ Variété et originalité de l'offre globale du candidat : 5%

Ce sous-critère sera apprécié sur la base des éléments transmis par le candidat dans les pièces de son offre, notamment sur les différents mets et plats destinés à composer l'offre, et sur la capacité à proposer des menus particuliers.

S'agissant du critère « Valeur technique » l'analyse sera effectuée sous-critère par sous-critère. L'offre la plus avantageuse sur le sous-critère considéré obtiendra la meilleure note et les autres offres se verront affecter une note évaluée en fonction de leurs limites par rapport à l'offre identifiée comme la plus avantageuse sur le sous-critère examiné.

3/ Critère "Qualité des échantillons" (20%)

Ce critère sera apprécié sur la base des échantillons transmis par le candidat à l'appui de son offre.

Il sera évalué portant notamment sur la qualité gustative des mets proposés, la fraîcheur des produits, l'impression visuelle globale, la créativité dans la composition et dans la présentation, la diversité des ingrédients, le niveau de technicité culinaire et la praticité de consommation.

S'agissant du critère "Qualité des échantillons", l'offre la plus avantageuse sur le critère considéré obtiendra la meilleure note et les autres offres se verront affecter une note évaluée en fonction de leurs limites par rapport à l'offre identifiée comme la plus avantageuse sur le critère examiné.

4/ Critère "Performance environnementale" (10%)

Ce critère sera apprécié sur la base des éléments transmis par le candidat dans les pièces de son offre, notamment les engagements pris en matière de transport, la politique de lutte contre le gaspillage alimentaire, la valorisation des déchets et le choix des contenants, emballages et vaisselle.

5/ Critère "Performance sociale" (10%)

Ce critère sera apprécié sur la base des éléments transmis par le candidat dans les pièces de son offre, notamment les éléments apportés à l'onglet « volet social » de l'annexe 1 à l'acte d'engagement « cadre de réponse technique ».

❖ Pour le lot n°7 : fourniture de boissons en emballage consigné

1/ Critère "Prix TTC des prestations" (30%)

Ce critère sera apprécié sur la base des prix indiqués par le candidat à l'annexe n° 3 à l'acte d'engagement "Bordereau des prix unitaires" sur la base d'un panier de commande établi à partir des prix remisés TTC.

La technique de calcul consistera à utiliser la meilleure offre financière comme référent ; l'offre financière la moins élevée obtiendra ainsi la meilleure note pour ce critère. La note des autres candidats sera calculée par la formule suivante :

**Note attribuée au candidat analysé : $(\text{Total le moins élevé} / \text{Total du candidat analysé}) \times$
la pondération du critère examiné.**

2/ Critère "Valeur technique" (50%)

Il sera évalué sur la base des sous-critères suivants, selon la pondération indiquée :

1/ Organisation, moyens humains et matériels : 25%

Ce sous-critère sera apprécié sur la base des éléments transmis par le candidat dans les pièces de son offre, et notamment au regard des moyens humains et matériels propres au candidat, et de l'organisation proposée pour l'exécution de l'accord-cadre.

2/ Outil et méthodologie de gestion des commandes : 15%

Ce sous-critère sera apprécié sur la base des éléments transmis par le candidat dans les pièces de son offre, notamment sur l'outil de gestion des commandes, les modalités de prise en charge des commandes, le traitement des ruptures et les réclamations clients.

3/ Diversité et qualité du catalogue : 10%

Ce sous-critère sera apprécié sur la base des éléments transmis par le candidat dans les pièces de son offre.

S'agissant du critère « Valeur technique » l'analyse sera effectuée sous-critère par sous-critère. L'offre la plus avantageuse sur le sous-critère considéré obtiendra la meilleure note et les autres offres se verront affecter une note évaluée en fonction de leurs limites par rapport à l'offre identifiée comme la plus avantageuse sur le sous-critère examiné.

3/ Critère "Performance environnementale" (20%)

Ce critère sera apprécié sur la base des éléments transmis par le candidat dans les pièces de son offre, et notamment le niveau de qualité consacré à son approvisionnement, et plus particulièrement en produits écoresponsables, les actions mise en place par l'entreprise dans le cadre des déplacements des effectifs pour l'exécution du marché, les mesures mises en place pour limiter les emballages dans le cadre de l'exécution du marché, et tout autre action permettant d'évaluer la démarche environnementale.

Le jugement des offres donnera lieu à un classement pour chacun des lots.

Seront retenues à titre provisoire en attendant que le(s) candidat(s) produise(nt) les certificats prévus à l'article 8.3 du présent règlement dans un délai qui lui (leur) sera imparti par le pouvoir adjudicateur :

- Les 2 offres les mieux classées sur le lot n°1 ; sous réserve d'un nombre suffisant d'offres conformes.
- Les 2 offres les mieux classées sur le lot n°2 ; sous réserve d'un nombre suffisant d'offres conformes.
- Les 4 offres les mieux classées sur le lot n°3, sous réserve d'un nombre suffisant d'offres conformes.
- Les 3 offres les mieux classées sur le lot n°4, sous réserve d'un nombre suffisant d'offres conformes.
- Les 4 offres les mieux classées sur le lot n°5, sous réserve d'un nombre suffisant d'offres conformes.
- Les 4 offres les mieux classées sur le lot n°6, sous réserve d'un nombre suffisant d'offres conformes.
- L'offre la mieux classée sur le lot n°7.

Si un soumissionnaire retenu ne peut produire les certificats demandés, son offre sera rejetée. Son élimination sera prononcée par le pouvoir adjudicateur. La même demande sera adressée au soumissionnaire suivant dans le classement des offres.

L'attention des candidats est appelée sur le fait que le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de ne pas donner suite à l'appel public à la concurrence pour des motifs d'intérêt général, y compris, le cas échéant, d'ordre financier.

10.2.2 – Négociation au titre des lots

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de négocier avec les candidats dont l'offre n'est pas inappropriée au sens de l'article L2152-4 du Code de la Commande Publique.

Le pouvoir adjudicateur procédera à une première phase d'analyse des offres conformément aux critères définis à l'article 10.2.1 du présent règlement de consultation.

Le pouvoir adjudicateur engage des négociations avec les candidats les mieux classés à l'issue de la première phase d'analyse des offres selon les modalités suivantes :

- 3 candidats maximum au titre du lot n°1 sous réserve d'un nombre suffisant d'offres conformes.
- 3 candidats maximum au titre du lot n°2 sous réserve d'un nombre suffisant d'offres conformes.
- 5 candidats maximum au titre du lot n°3 sous réserve d'un nombre suffisant d'offres conformes.
- 5 candidats maximum au titre du lot n°4 sous réserve d'un nombre suffisant d'offres conformes.
- 5 candidats maximum au titre du lot n°5 sous réserve d'un nombre suffisant d'offres conformes.
- 5 candidats maximum au titre du lot n°6 sous réserve d'un nombre suffisant d'offres conformes.
- 3 candidats maximum au titre du lot n°7 sous réserve d'un nombre suffisant d'offres conformes.

La négociation peut se dérouler en phases successives à l'issue desquelles le classement des offres sera établi en application des critères de sélection mentionnés à l'article 10.2.1 du présent règlement de consultation.

Cette négociation sera effectuée dans des conditions de stricte égalité. Elle aura pour objet de préciser ou d'adapter la teneur des offres des candidats, y compris dans leur dimension financière.

La proposition initiale du candidat et/ou les documents de consultation peuvent être modifiés de manière non substantielle et/ou complétés suite aux négociations avec le pouvoir adjudicateur.

Les négociations peuvent revêtir les formes suivantes :

- échanges via la plateforme des achats de l'état PLACE
- entretiens oraux,
- échanges de courriels,
- ou courriers.

En cas d'entretiens oraux, ceux-ci pourront se tenir en présentiel ou par téléphone. Chaque candidat concerné est convoqué via la plateforme des achats de l'état PLACE ou par courriel (à l'adresse mentionné sur le profil acheteur), dans un délai raisonnable et se voit préciser la date, l'heure de la réunion ainsi que le lieu de sa tenue le cas échéant.

Si le candidat justifie de son impossibilité à se présenter à l'entretien auquel il a été convoqué, un nouvel entretien sera fixé par le pouvoir adjudicateur en accord avec lui.

Les entretiens de négociation sont menés individuellement avec chaque candidat afin d'assurer l'égalité de traitement des candidats et de préserver le secret industriel et commercial.

Suite à ces négociations, les candidats peuvent maintenir leur offre initiale ou transmettent au pouvoir adjudicateur une nouvelle offre :

- Via la plateforme des achats de l'état PLACE ;
- Par courriel à l'adresse dha-metz@univ-lorraine.fr

Elle est transmise dans le délai fixé par le pouvoir adjudicateur, qui est identique pour chaque candidat. Dans le cas de phases successives de négociations, chaque phase peut donner lieu à la remise d'une nouvelle offre.

Lorsque le pouvoir adjudicateur estime que la phase de négociation est close, les dernières offres déposées et complétées, le cas échéant, sont considérées comme définitives.

A la clôture des négociations, les candidats ayant déposé une offre irrégulière ou inacceptable sont éliminés.

Si le candidat ne répond pas à la proposition de négociation du pouvoir adjudicateur ou, s'il participe à la négociation mais ne renvoie pas de nouvelle proposition dans le délai fixé à l'issue de ces négociations, le pouvoir adjudicateur considère que le candidat maintient sa dernière proposition. Cette dernière proposition est analysée selon les modalités fixées à l'article 10.2.1 du présent règlement de la consultation.

A l'issue de la négociation, le classement des opérateurs économiques admis à la négociation sera définitivement établi au regard des critères mentionnés plus haut.

Toutefois, le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité d'attribuer le marché public sur la base des offres initiales sans négociation.

ARTICLE 11 – ADRESSE DE CONTACT

Les candidats seront particulièrement attentifs à renseigner dans leur offre une adresse courriel consultée régulièrement dans la mesure où cette adresse pourra être utilisée par le pouvoir adjudicateur pour tout échange.

Il appartient donc au soumissionnaire de relever son courrier électronique sur une base régulière. La responsabilité de l'acheteur public ne saurait être recherchée si le candidat a communiqué une adresse erronée ou s'il n'a pas consulté ses messages en temps utile.