

MARCHES PUBLICS DE SERVICES

Procédure passée en application de l'article R. 2123-1 3° du Code de la Commande Publique

POUVOIR ADJUDICATEUR :
CENTRE DE RECHERCHES GRAND EST - NANCY
Route d'Amance
54280 CHAMPENOUX
SIRET : 180 070 039 00565

OBJET DU MARCHÉ : PRESTATIONS DE RESTAURATION POUR LE RESTAURANT DU CENTRE INRAE GRAND EST-NANCY

Règlement de Consultation (RC)

Date et heure limites de réception des plis :
Vendredi 02 octobre 2026 17H00

SOMMAIRE

PRÉAMBULE.....	3
ARTICLE 1 : OBJET DE LA PROCEDURE ET LIEU D'EXECUTION.....	3
ARTICLE 2 : TYPE DE CONSULTATION	3
ARTICLE 3 : FORME DU MARCHÉ ET DÉCOMPOSITION EN LOTS	3
ARTICLE 4 : DURÉE DU MARCHÉ	4
ARTICLE 5 : CONTENU DU DOSSIER DE CONSULTATION	4
ARTICLE 6 : DÉLAI DE VALIDITÉ DES OFFRES	4
ARTICLE 7 : PRÉSENTATION DES PROPOSITIONS	4
ARTICLE 7.1 – MODALITES DE PRESENTATION DES CANDIDATURES ET DES OFFRES	4
Article 7.1.1 – Pour la partie « candidature »	4
Article 7.1.2 – Pour la partie « Offre »	5
ARTICLE 7.2 – TRANSMISSION ET RECEPTION DES OFFRES	6
Article 7.2.1 – Transmission électronique dématérialisée obligatoire	6
Article 7.2.2 – Copie de sauvegarde - non obligatoire mais recommandée.....	7
ARTICLE 8 : APPRÉCIATION DES CAPACITÉS ET JUGEMENT DES OFFRES	7
ARTICLE 8.1 – EXAMEN DES CANDIDATURES	7
ARTICLE 8.2 – EXAMEN ET CRITERES DE SELECTION DES OFFRES	8
ARTICLE 9 : AUDITION - NÉGOCIATION.....	11
ARTICLE 10 : MODE DE REGLEMENT.....	12
ARTICLE 11 : MODALITÉS DE NOTIFICATION DU MARCHÉ	12
ARTICLE 12 : VISITE DE SITE	13
ARTICLE 13 : RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES	13
ANNEXE 1 : PERSONNEL ET MASSE SALARIALE DU MARCHÉ EN COURS	14

Administration contractante :

INSTITUT NATIONAL DE RECHERCHE POUR L'AGRICULTURE, L'ALIMENTATION ET L'ENVIRONNEMENT (INRAE)

CENTRE GRAND EST-NANCY

Route d'Amance

54280 CHAMPENOUX

PRÉAMBULE

Le présent marché est conclu au terme d'une procédure adaptée.

Le marché ne fera l'objet d'une signature par le soumissionnaire ainsi que par INRAE qu'à l'étape de son attribution.

ARTICLE 1 : OBJET DE LA PROCEDURE ET LIEU D'EXECUTION

Le présent marché a pour objet des Prestations de restauration pour le restaurant du centre INRAE Grand Est- Nancy.

Lieu d'exécution des prestations :

Centre INRAE Grand Est – Nancy

Route d'Amance

54280 Champenoux.

Dans un souci de promotion de l'emploi et de lutte contre l'exclusion, INRAE s'engage dans une politique volontariste d'insertion des personnes à la recherche d'un emploi et considérées comme prioritaires au regard des politiques publiques de l'emploi.

En conséquence, INRAE a décidé de faire application des dispositions de l'article L. 2112-2 du Code de la commande publique en incluant dans le cahier des charges de ce marché **une clause obligatoire d'insertion** par l'activité économique.

L'entreprise qui se verra attribuer un lot du marché devra réaliser une action d'insertion qui permette l'accès ou le retour à l'emploi de personnes rencontrant des difficultés sociales ou professionnelles particulières et réserver dans l'exécution du marché, un minimum d'heures d'insertion, sur la durée du marché, conformément à ce qui est demandé dans l'AE-CCAP.

ARTICLE 2 : TYPE DE CONSULTATION

La présente consultation est passée sous la forme d'un marché à procédure adaptée en application de l'article L2123-1 de l'ordonnance n°2018-1074 du 26 novembre 2018 portant partie législative du code de la commande publique et de l'article R2123-1 3° du décret n°2018-1075 du 3 décembre 2018 portant partie réglementaire du code de la commande publique.

ARTICLE 3 : FORME DU MARCHE ET DÉCOMPOSITION EN LOTS

Le présent marché est un accord-cadre mono attributaire s'exécutant à bons de commandes, sans minimum et avec un montant maximal de 1 000 000 € HT pour toute sa durée, reconductions comprises, en application des articles R 2162-1 à 6 et R.2162-13 à 14 du Code de la Commande Publique.

ARTICLE 4 : DURÉE DU MARCHÉ

Le marché est conclu pour une durée allant de sa notification jusqu'au 31/12/2028.

Le démarrage des prestations est prévu dès le 04/01/2027.

Le marché pourra être reconduit annuellement, de manière tacite, dans la limite de deux (2) années de reconduction. En tout état de cause, la durée maximum du marché est de quatre (4) ans.

ARTICLE 5 : CONTENU DU DOSSIER DE CONSULTATION

Le dossier de consultation téléchargeable par les candidats via le profil d'acheteur de INRAE (<https://www.marches-publics.gouv.fr>), est composé de :

- Acte d'Engagement valant Cahier des Clauses Administratives Particulières (AE-CCAP) et ses 3 annexes ;
- Cahier des Clauses Techniques Particulières du marché (CCTP) et ses 5 annexes ;
- Cadre de Réponse Technique (CRT) et ses 2 annexes (Diversité des approvisionnements et Menus-types) ;
- Publicités au journal officiel de l'union européenne (JOUE) et au BOAMP ;
- Présent règlement de consultation (RC) et son annexe 1 relative au personnel et à la masse salariale du marché en cours.

ARTICLE 6 : DÉLAI DE VALIDITÉ DES OFFRES

Le délai de validité des propositions est de 120 jours à compter de la date limite de réception des plis ou de la date de remise de l'offre finale en cas de négociation.

ARTICLE 7 : PRÉSENTATION DES PROPOSITIONS

Article 7.1 – Modalités de présentation des candidatures et des offres

L'offre de chaque soumissionnaire sera entièrement rédigée en langue française.

Les offres seront exprimées en EURO.

Article 7.1.1 – Pour la partie « candidature »

Sauf en cas de remise d'une candidature par DUME (document unique de marché européen), les soumissionnaires fournissent l'intégralité des pièces et des renseignements exigés ci-après. Toute candidature incomplète ou ne respectant pas les exigences formulées dans les documents de la consultation pourra être éliminée.

1. la lettre de candidature, et le cas échéant l'habilitation du mandataire par ses cotraitants en cas de groupement (réf : formulaire DC1) ;
2. la déclaration des candidats aux marchés de l'État (réf : formulaire DC2), avec notamment le chiffre d'affaires concernant les prestations objet du marché, réalisé au cours des trois dernières années ;
3. en annexe du DC2, la liste des références similaires de la clientèle publique et privée sur les 3 dernières années ;

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

- i. Afin de prouver qu'il ne se trouve pas dans un des cas d'exclusion mentionné à l'article L.2141-3, le candidat produit son numéro unique d'identification (SIREN) permettant à INRAE d'accéder aux informations sur le site

<https://annuaire-entreprises.data.gouv.fr/> ou, s'il est étranger, produit un document délivré par l'autorité judiciaire ou administrative compétente de son pays d'origine ou d'établissement, attestant de l'absence de cas d'exclusion. Lorsqu'en raison d'une impossibilité technique, INRAE chargée de traiter une demande ou une déclaration ne peut pas accéder, par l'intermédiaire d'un système électronique, aux données nécessaires en utilisant le numéro d'identification SIREN, il revient à la personne concernée de communiquer un extrait d'immatriculation au registre ou au répertoire auquel elle est inscrite.

- ii. La liste des salariés étrangers soumis à autorisation de travail au sens de l'article D. 8254-2 du code du travail.
- iii. Si le candidat est en redressement judiciaire, copie du ou des jugements prononcés.
- iv. L'attestation d'assurance pour les risques professionnels

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

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

Important :

Ces pièces sont également à fournir pour

- ***chaque cotraitant membre du groupement (à l'exception du DC1 à communiquer uniquement par le mandataire du groupement) ;***
- ***chaque sous-traitant. Ce dernier devra produire en appui du formulaire DC4 (déclaration de sous-traitance), le DC2 avec son annexe telle que demandée en pièce n°2 du présent article ainsi que, s'ils ne sont pas disponibles sur PLACE, les certificats fiscaux et sociaux attestant du paiement de leurs cotisations, y compris celles relatives à l'obligation d'emploi des travailleurs handicapés.***

De même, pour justifier de leurs capacités, les soumissionnaires peuvent faire appel aux capacités d'autres opérateurs économiques quelle que soit la nature du lien juridique les associant.

Pour le cas où la nature du lien juridique les associant ne relève ni de la cotraitance ni de la sous-traitance, et en application de l'article R2143-12 du Code de la commande publique, les soumissionnaires doivent apporter, outre l'ensemble des pièces obligatoires de candidature énumérées dans le présent article, une preuve par tout moyen approprié, justifiant qu'ils disposeront effectivement des capacités présentées à l'appui de leur candidature pour la réalisation du marché.

Article 7.1.2 – Pour la partie « Offre »

Le dossier à remettre par chaque soumissionnaire doit comporter :

- L'Acte d'engagement valant Cahier des Clauses Administratives Générales et ses annexes (AE-CCAP), dûment complétés ;
- Le Cadre de Réponse Technique dûment complété avec en annexe :
 - Les CV du responsable de site et du cuisinier du restaurant ;
 - Le fichier « Diversité des approvisionnements.xlsx » ;
 - Le fichier « Menus-types.xlsx » ;
 - Dix (10) recettes de plats principal à base de protéine d'origine végétal (photo inutile) ;
 - Cinq (5) recettes de plats principal à base de viande (photo inutile) ;
 - Cinq (5) recettes de plats principal à base de poisson (photo inutile) ;
 - Deux (2) recettes de desserts « faits maison » (photo inutile) ;
 - Les menus des animations proposées durant la première année du marché ;

- Un exemple-type de composition de buffet simple pour 40 personnes, réalisé à partir de produits de qualité standard ;
- Un menu-type d'un repas de réception servi à table pour 15 personnes, réalisé à partir de produits de qualité supérieure ;
- Les fiches techniques des produits d'entretien écolabellisés ou équivalent.

Article 7.1.2.1 Variantes

Les variantes ne sont pas autorisées.

Article 7.1.2.2 Prestation supplémentaire éventuelle

Sans objet.

Article 7.2 – Transmission et réception des offres

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

Article 7.2.1 – Transmission électronique dématérialisée obligatoire

Les soumissionnaires disposent d'une aide technique à l'utilisation de la plateforme à l'adresse URL de la plateforme (<https://www.marches-publics.gouv.fr>).

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

Horodatage :

Les plis transmis par voie électronique sont horodatés. La date et l'heure pris en compte pour la remise des candidatures et des offres sont celles données sur la plate-forme pour INRAE à réception des documents envoyés par les soumissionnaires.

Cette heure est consultable à l'adresse URL évoquée ci-dessus : (heure de Paris).

Les soumissionnaires devront impérativement adresser leur candidature et leur offre dans les formats ci-après précisés, sous peine de rejet de leur candidature et de leur offre :

Format des fichiers : XLS(x), DOC(x), RTF, PPT(x), PDF, ou équivalents

Le soumissionnaire est invité à :

- ne pas utiliser d'extension .exe ou similaire ;
- ne pas envoyer de fichier contenant des macros ;
- vérifier que le pli comprend bien les documents demandés au format évoqué plus haut.

Signature électronique : La signature électronique n'est pas requise.

Article 7.2.2 – Copie de sauvegarde - non obligatoire mais recommandée

Les soumissionnaires peuvent transmettre à titre de copie de sauvegarde une réponse sur support papier ou sur support physique électronique (clé USB, etc.), dans le même délai que le pli électronique dématérialisé (spécifié en page de garde du présent document).

Cette copie de sauvegarde ne sera ouverte que dans les cas suivants :

- lorsqu'un programme informatique malveillant est détecté dans les candidatures et / ou les offres transmises par voie électronique sur le profil d'acheteur ;
- lorsqu'une candidature ou une offre dématérialisée est parvenue par voie électronique sur le profil d'acheteur de façon incomplète, hors délai ou sans pouvoir être ouverte, sous réserve que la transmission ait commencée avant l'heure limite de remise des plis figurant en page de garde ;

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

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

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

L'enveloppe cachetée contiendra tous les documents énoncés à l'article 7.1 du présent règlement et portera les mentions suivantes :

**MARCHE RESTAURATION
COPIE DE SAUVEGARDE
« NE PAS OUVRIR »
(NOM DE L'ENTREPRISE)**

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

INRAE
Service des Marchés
Route d'Amance
54280 CHAMPENOUX

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

La réception des copies de sauvegarde est assurée du lundi au vendredi (hors jours fériés) de 8h30 à 11h30 et de 13h à 16h. Les dossiers qui parviendraient après la date et l'heure fixées en page de garde du présent document ainsi que ceux parvenus sous enveloppe non cachetée ne seront pas retenus et seront retournés à leurs expéditeurs.

ARTICLE 8 : APPRÉCIATION DES CAPACITÉS ET JUGEMENT DES OFFRES

Le jugement donnera lieu à un classement des offres.

Article 8.1 – Examen des candidatures

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

A l'issue de cet examen, sont éliminés :

- les candidatures irrecevables ;

- les candidatures des soumissionnaires dont les capacités techniques, financières et professionnelles sont jugées insuffisantes pour assurer l'exécution des prestations du marché, au regard des éléments fournis dans la partie « Candidature » du pli (cf. article 7.1.1 du présent document).

Article 8.2 – Examen et critères de sélection des offres

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

Une offre **inappropriée** est une offre sans rapport avec l'objet du marché, en ce qu'elle n'est manifestement pas en mesure, sans modification substantielle, de répondre au besoin et aux exigences de l'acheteur telles que définies dans les documents de la consultation.

Une offre **inacceptable** est une offre dont le prix excède les crédits budgétaires alloués au marché public tels qu'ils ont été déterminés et arrêtés préalablement au lancement de la procédure.

Une offre **irrégulière** est une offre qui ne respecte pas les exigences formulées dans les documents de la consultation, notamment parce qu'elle est incomplète, ou lorsqu'elle méconnaît la législation applicable, en particulier en matière sociale ou environnementale.

Toutefois, INRAE peut décider d'autoriser l'ensemble des soumissionnaires concernés à régulariser leurs offres irrégulières dans un délai approprié, sous réserve que ces offres ne soient pas anormalement basses et que la régularisation n'entraîne aucune modification substantielle de l'offre.

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

Article 8.2.2 Critères

Les offres des soumissionnaires seront jugées et classées en fonction des critères pondérés suivants :

INTITULE DES CRITERES ET DES SOUS-CRITERES	PONDERATION DES CRITERES
1) Prix aux annexes 1 et 2 à l'AE-CCAP, avec 3 sous-critères : - Forfait annuel global (45%) - Prix moyen d'un repas en self ¹ (45%) - Prix des autres prestations sur la base d'un estimatif annuel (10%)	35%
2) Qualité de la prestation avec 4 sous-critères : - Mise en œuvre technique de la prestation (40%) en regard des paragraphes suivants du CRT : F, G, H, I, J, K, L, AA, BB, CC, DD, LL - Qualité, fraîcheur et diversité des aliments (30%) en regard des paragraphes suivants du CRT : S, T, U - Composition des menus (diversité, créativité, équilibre nutritionnel) (20%) en regard des paragraphes suivants du CRT : V, X, Y, EE, FF - Qualité des animations (10%) en regard du paragraphe suivant du CRT : Z	45%

INTITULE DES CRITERES ET DES SOUS-CRITERES	PONDERATION DES CRITERES
3) Qualité de l'organisation et du personnel : - Adéquation de la composition de l'équipe avec la fréquentation moyenne (50%) en regard des questions du CRT : A et B - Compétences/expériences du personnel affecté au marché (50%) en regard du paragraphe suivant du CRT : C, D et E	10%
4) Performance en matière d'alimentation responsable : - Respects des exigences de la loi EGalim (40%) en regard des paragraphes suivants du CRT : M, N, R, W - Mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire (40%) en regard des paragraphes suivants du CRT : GG, HH - Autres impacts environnementaux (20%) en regard des paragraphes suivants du CRT : O, P, Q, II, JJ, KK	10%

¹ Détail du calcul du prix moyen d'un repas en self : **Prix moyen d'un plateau = Somme des prix ci-dessous / 2**

PRESTATION	QUANTITE à multiplier par les prix indiqués à l'annexe 1 de l'AE-CCAP
Plat de crudités	1
Plat de charcuterie	1
Plat végétarien	1
Plat de viande ou poisson	1
Fromage	1
Pâtisserie	1
Yaourt nature	1
Fruit frais	1
Pain au-delà des 2 tranches de 30g	2

Article 8.2.3 Méthode d'analyse des offres

Tous les critères et sous-critères sont notés sur 4 points. Les notes sont attribuées selon le barème suivant :



A) Critère 1) Prix :

La formule de calcul de la note Prix (P) sera la suivante :

$$P = 4 \times \frac{\text{Montant de l'offre la moins-disante}}{\text{Montant de l'offre analysée}}$$

Compte tenu des 3 sous-critères du critère 1), la note 4 sera finalement attribuée à l'offre ayant obtenu la meilleure note à ce critère après calcul des sous-critères. Cette réévaluation de la meilleure offre pour ce critère permettra de calculer un coefficient de raccordement (Cr) selon la formule suivante :

$$Cr = 4 / \text{Meilleure note attribuée}$$

Toutes les notes des offres concurrentes seront réévaluées dans les mêmes proportions, par application du coefficient de raccordement ainsi obtenu.

À noter : le coefficient de raccordement sera de 1, si la meilleure offre a obtenu 4 à tous les sous-critères.

B) Critères 2) Qualité de la prestation :

Compte tenu des 4 sous-critères du critère 2), la note 4 sera finalement attribuée à l'offre ayant obtenu la meilleure note à ce critère après calcul des sous-critères. Cette réévaluation de la meilleure offre pour ce critère permettra de calculer un coefficient de raccordement (Cr) selon la formule suivante :

$$Cr = 4 / \text{Meilleure note attribuée}$$

Toutes les notes des offres concurrentes seront réévaluées dans les mêmes proportions, par application du coefficient de raccordement ainsi obtenu.

À noter : le coefficient de raccordement sera de 1, si la meilleure offre a obtenu 4 à tous les sous-critères.

2 est la note minimale exigée sur le critère 2) Qualité de la prestation, avant application du coefficient de raccordement, en dessous de laquelle l'offre est éliminée car elle ne présente pas de chance réelle et sérieuse de répondre

qualitativement au besoin exprimé et d'être jugée « économiquement la plus avantageuse ». Les autres critères ne seront donc pas notés pour les offres ainsi éliminées.

C) Critère 3) Qualité de l'organisation et du personnel :

Compte tenu des 2 sous-critères du critère 3), la note 4 sera finalement attribuée à l'offre ayant obtenu la meilleure note à ce critère après calcul des sous-critères. Cette réévaluation de la meilleure offre pour ce critère permettra de calculer un coefficient de raccordement (Cr) selon la formule suivante :

$$Cr = 4 / \text{Meilleure note attribuée}$$

Toutes les notes des offres concurrentes seront réévaluées dans les mêmes proportions, par application du coefficient de raccordement ainsi obtenu.

À noter : le coefficient de raccordement sera de 1, si la meilleure offre a obtenu 4 à tous les sous-critères.

D) Critère 4) Performance en matière d'alimentation responsable :

Compte tenu des 3 sous-critères du critère 4), la note 4 sera finalement attribuée à l'offre ayant obtenu la meilleure note à ce critère après calcul des sous-critères. Cette réévaluation de la meilleure offre pour ce critère permettra de calculer un coefficient de raccordement (Cr) selon la formule suivante :

$$Cr = 4 / \text{Meilleure note attribuée}$$

Toutes les notes des offres concurrentes seront réévaluées dans les mêmes proportions, par application du coefficient de raccordement ainsi obtenu.

À noter : le coefficient de raccordement sera de 1, si la meilleure offre a obtenu 4 à tous les sous-critères.

La note finale (NF) sera calculée par application de la formule suivante :

$$\begin{aligned} NF = & (\text{note critère Prix} \times \text{coefficient de raccordement} \times \text{pondération}) \\ & + (\text{note critère Qualité de la prestation} \times \text{coefficient de raccordement} \times \text{pondération}) \\ & + (\text{note critère Qualité de l'organisation et du personnel} \times \text{coefficient de raccordement} \times \text{pondération}) \\ & + (\text{note critère Performance en matière d'alimentation responsable} \times \text{coefficient de raccordement} \times \text{pondération}) \end{aligned}$$

INRAE pourra demander aux soumissionnaires de préciser le contenu de leur proposition, lorsque cela sera nécessaire à la bonne compréhension ou à l'analyse de leur offre.

ARTICLE 9 : AUDITION - NÉGOCIATION

INRAE se réserve la possibilité de mener une négociation dans le cadre de la présente procédure.

Si INRAE décide d'engager une négociation, celle-ci sera conduite avec les trois meilleurs soumissionnaires, sélectionnés sur la base des critères définis à l'article 8.2 du présent document. Le choix final du titulaire du marché sera également effectué sur la base de ces mêmes critères, en tenant compte des éléments obtenus ou confirmés au cours de la négociation.

Les soumissionnaires devront impérativement indiquer dans leur offre le nom et l'adresse électronique de la personne ou du service à contacter pour la convocation à la négociation.

L'audition de négociation aura une durée maximale de deux heures. Chaque soumissionnaire pourra être représenté par trois personnes au maximum, parmi lesquelles devra obligatoirement figurer l'interlocuteur principal chargé de la prestation.

Les soumissionnaires admis à la négociation, seront auditionnés sur le Centre INRAE de Champenoux (54). Une convocation précisant notamment les modalités d'accès (date, heure, salle de réunion) sera adressée par voie électronique au moins sept (7) jours calendaires avant la date retenue. À titre indicatif, la période envisagée pour cette négociation est début novembre 2027.

À l'issue de la négociation orale, les soumissionnaires devront confirmer par écrit les engagements et éléments avancés lors de l'audition.

Si nécessaire, la négociation pourra poursuivre selon la forme d'un jeu de questions/réponses adressé par courriel.

En cas d'impossibilité pour INRAE à mener la négociation dans ses locaux ou en visioconférence, celle-ci se déroulera exclusivement sous forme d'un jeu de questions/réponses par courriel, éventuellement complétée par des échanges téléphoniques.

Les soumissionnaires concernés en seront informés en temps utile.

ARTICLE 10 : MODE DE REGLEMENT

Le mode de règlement du marché est le virement administratif. Le paiement interviendra dans un délai maximal de trente (30) jours à compter de la réception de la facture conforme, sur le compte bancaire indiqué par le soumissionnaire dans l'acte d'engagement.

Le taux des intérêts moratoires est égal au taux d'intérêt appliqué par la Banque centrale européenne à ses opérations principales de refinancement les plus récentes, en vigueur au premier jour du semestre de l'année civile au cours duquel les intérêts moratoires ont commencé à courir, majoré de huit points de pourcentage. Une indemnité forfaitaire de 40 €, destinée à couvrir les frais de recouvrement, sera également versée.

ARTICLE 11 : MODALITÉS DE NOTIFICATION DU MARCHÉ

La notification du marché consiste en la transmission par la voie dématérialisée, via le profil d'acheteur de l'établissement, d'une copie du marché signé, par la personne habilitée, à l'attributaire.

La signature électronique est recommandée, mais si cela n'est pas possible, la signature originale sur support papier reste possible.

Quel que soit le mode de signature, celle-ci doit émaner d'une personne habilitée à engager l'attributaire. Cette personne est :

- soit le représentant légal du soumissionnaire,
- soit toute autre personne bénéficiant d'une délégation de pouvoir ou de signature établie par le représentant légal de l'attributaire (joindre la délégation correspondante).

En cas de groupement, le marché peut soit être signé par tous les membres du groupement en l'absence de mandataire habilité à signer l'offre du groupement, soit par le mandataire qui a reçu mandat pour signer l'offre du groupement, et qui produit alors les pouvoirs émanant des autres membres du groupement.

En cas de marché à signer par tous les membres d'un groupement, la cohérence du mode de signature s'impose : soit tous les membres signent électroniquement soit ils signent tous manuscritement.

Tous les documents à signer, doivent comporter le nom, la qualité de la personne habilitée à engager l'entreprise et le cachet commercial.

Si l'attributaire souhaite signer électroniquement son offre, le format de signature accepté est : XAdES, CAdES et PAdES (en application du règlement n°910/2014 « ieDAS »).

Sinon, INRAE demandera à l'attributaire de signer de façon manuscrite, la version papier de son offre avant notification du marché. Celui-ci sera invité par INRAE à fournir un exemplaire physique de chacune des pièces constitutives de la candidature et de l'offre pour lesquelles une signature manuscrite originale est requise.

ARTICLE 12 : VISITE DE SITE

Une visite des locaux peut être réalisée avant la remise des offres (facultatif). Les candidats souhaitant effectuer cette visite, devront prendre rendez-vous par message électronique à l'adresse suivante : achats-grand-est@inrae.fr. Une seule visite sera autorisée par candidat.

Afin de ne pas perturber le fonctionnement du service, les visites seront organisées uniquement à partir de 14H des jours ouvrés.

ARTICLE 13 : RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

Pour obtenir des renseignements complémentaires qui seraient nécessaires à la préparation de leur offre, les soumissionnaires doivent s'adresser en temps utile à INRAE et de telle sorte que l'Institut puisse répondre, au plus tard six (6) jours avant la date limite de réception des offres, **de préférence sur le profil d'acheteur de INRAE (PLACE)**, ou à :

Centre INRAE Grand Est-Nancy

SDAR Service « Achats-Marchés »

Mél : achats-grand-est@inrae.fr

Téléphone :

- Responsable Achats : 03 83 39 40 14
- Acheteuse : 03 83 39 40 41 Poste 4161

Fait à Champenoux, le 21/08/2026

ANNEXE 1 : PERSONNEL ET MASSE SALARIALE DU MARCHE EN COURS

Liste non nominative des personnels contractuels en place à la date du 01/04/2023

	EMPLOYE 1	EMPLOYE 2	EMPLOYE 3
LIBELLE EMPLOI	Chef de cuisine	Employé technique de restauration	Chef gérant
NATURE DU CONTRAT	CDI	CDI	CDI
STATUT	AM	E	AM
CLASSIFICATION	VI	III	VII
DATE D'ANCIENNETE DANS LE GROUPE	02/10/1989	14/10/1996	02/09/2013
HORAIRE MENSUEL CTR	151,66	151,66	156

Coût total HT annuel de la masse salariale (rémunération annuelle brute chargée) : 130 597 €

Les informations ci-dessus ont été communiquées par le prestataire en place, la responsabilité du pouvoir adjudicateur ne saurait être engagée pour le cas où ces éléments seraient incomplets ou erronés