



Clauser RESTAURATION COLLECTIVE - EGALIM
Règlement de consultation

STRUCTURES SOUMISES AU CODE DE LA COMMANDE PUBLIQUE

PARAGRAPHE	THEMES	CLAUSES	DE QUOI PARLE-T-ON ?	F	S	DES BONNES PRATIQUES	COMMENT REDIGER LES CLAUSES ?	RESSOURCES COMPLEMENTAIRES	
TITRE DE LA CONSULTATION			L'intitulé est le titre donné au marché. Il n'est qu'un résumé de l'objet dont il reprend les informations principales ou celles que vous souhaitez mettre en avant.	X	X	Pour procéder au calcul de la valeur estimée du besoin auxquels le ou les marchés publics sont appelés à répondre et définir l'organisation des procédures, il est nécessaire de se référer à une nomenclature d'achats permettant de déterminer le montant des achats récurrents (Art. R. 2121-7 du code de la commande publique). La segmentation des achats doit être alignée sur le marché des fournisseurs.	FOURNITURE/ Achat et livraison de denrées alimentaires biologiques à la cuisine centrale. SERVICE/ Confection et livraisons de repas pour les écoles de la commune.		
	ARTICLE 1 : OBJET ET ETENDUE DE LA CONSULTATION								
OBJET DE LA CONSULTATION	Objet de la consultation		L'objet de votre marché doit être rédigé avec précision au sein d'un article spécifique de votre cahier des charges pour apporter le niveau d'information nécessaire aux fournisseurs afin qu'ils présentent une offre appropriée. Il correspond à une catégorie homogène déterminée dans la nomenclature des achats établie par la structure.	X	X	L'intitulé de votre marché est à distinguer de son objet. Il est possible de dédier la procédure à vos ambitions, notamment afin d'atteindre la loi EGALIM.	FOURNITURE/ Il s'agit d'alimenter la structure en denrées alimentaires pour le service de restauration en cas de marché de fournitures. SERVICE/ Le présent accord-cadre à bons de commande a pour objet la fourniture et livraison de repas en liaison froide pour les restaurants des écoles maternelles et élémentaires et des accueils de loisirs sans hébergement situés sur le territoire de la commune de [XXX]. Le titulaire est responsable de l'approvisionnement, de la préparation et de la livraison des repas conformément à l'arrêté du 8 octobre 2013 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social et à l'arrêté du 2 février 2015 fixant les conditions techniques et d'hygiène applicables au transport des aliments.		
	Une procédure liée à votre territoire	Groupement de commande et coordination des achats	Des groupements de commandes peuvent être constitués entre des acheteurs afin de passer conjointement un ou plusieurs marchés publics. Ils peuvent également être constitués, entre un ou plusieurs acheteurs et une ou plusieurs personnes morales de droit privé qui ne sont pas des acheteurs soumis à l'ordonnance n° 2015-899. Ces groupements permettent de mutualiser des procédures et participer à des économies sur les achats. Les groupements de commande établissent une convention constitutive est signée par leurs membres qui définit les modalités de fonctionnement du groupement. Elle désigne un coordonnateur, chargé de procéder à tout ou partie de la procédure de passation ou de l'exécution du marché public au nom et pour le compte des autres membres.	X	X	La taille du groupement composé se réfléchit par rapport à l'offre de marché. Un groupement trop conséquent va à l'encontre des petites entreprises et souvent des entreprises plus locales. Il est possible pour autant que ces candidats se groupent entre eux pour répondre à un marché d'une plus grande capacité mais il ne s'agit pas de la démarche classique constatée.	Le marché relève d'un groupement de commandes de [TITRE DE LA CONSULTATION A VENIR]. La convention constitutive du groupement a été signée le XX/XX/XXXX. Le marché concerne [STRUCTURE] (coordonnateur du groupement) et les autres structures : [STRUCTURE 2], [STRUCTURE 3] adhérentes au groupement de commandes au jour de lancement de la consultation. Le coordonnateur est chargé de la passation du marché, avec signature et notification du contrat, chaque acheteur étant ensuite donneur d'ordre dudit contrat qu'il exécutera pour les besoins le concernant.	Code de la Commande publique : articles L.2113-6 à L.2113-9	
		Plan Alimentaire Territorial	Les projets alimentaires territoriaux (PAT) ont l'ambition de fédérer les différents acteurs d'un territoire autour de la question de l'alimentation, contribuant ainsi à la prise en compte des dimensions sociales, environnementales, économiques et de santé de ce territoire. Ils ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires en soutenant l'installation d'agriculteurs, les circuits courts ou les produits locaux dans les cantines. Les restaurants collectifs sont encouragés à développer l'acquisition de produits obtenus dans le cadre de projets alimentaires territoriaux (PAT) , bien qu'ils ne soient pas comptabilisés dans les 50%. Toutefois ces projets collectifs constituent donc un outil d'accompagnement pour l'atteinte des objectifs de la loi EGALIM.	X		Cette démarche valorise les produits locaux. L'ensemble des acteurs de ce programme doivent être connus par la structure pour prendre en compte les spécificités territoriales dans la mise en concurrence des producteurs via un allotissement adapté > sourçing	Pas de rédaction à prévoir sur le PAT.	https://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/cartogr-aphie-des-projets-alimentaires-territoriaux-en-nouvelle-aquitaine-a1300.html	
					X	En ce qui concerne les marchés de service, il est possible d'intégrer l'existence d'un PAT en précisant l'importance de la prise en compte des denrées du PAT dans la réalisation des repas.	Rédiger éventuellement un petit paragraphe sur votre PAT.		
DECOMPOSITION DE LA CONSULTATION	Généralités		Les dispositions de l'article L. 2113-10 du code de la commande publique posent le principe de l'allotissement qui consiste à diviser un marché public en lots qui sont des unités autonomes . Cette décomposition d'un marché en plusieurs lots se fait pour des raisons économiques, financières ou techniques. Chaque lot, issu de ce fractionnement, correspond à un marché distinct faisant l'objet d'un marché séparé et s'oppose en cela au marché unique. On parle de mode de dévolution de la consultation et l'attribution des lots s'effectue de manière séparée. Il s'organise suivant le besoin de la famille de produits (volaille, légumes, etc.), de la forme des produits (frais, surgelés, bruts, etc.), de la qualité exigée (conventionnel, biologique, etc.), de la zone géographique de consommation. L'allotissement est la règle dans les marchés publics . Son absence est l'exception ; l'acheteur doit motiver son choix de ne pas alloter. À noter que la loi SAPIN II du 9 décembre 2016 a supprimé la possibilité de présenter une offre variable- rabais sur les prix selon le nombre de lots susceptibles d'être obtenu.	X	X	Etape incontournable. Le nombre de lots et leur découpage est déterminant pour faciliter l'accès à de petits fournisseurs et pour favoriser l'achat de produits de qualité respectueux de l'environnement. L'allotissement très fin joue un rôle déterminant pour un approvisionnement de qualité. Le nombre de lots est également à adapter à votre contexte (moyens humains, matériels, économique, producteurs locaux, etc.) et à votre besoin, à la production locale (filières agricoles locales, capacité...) et à l'offre des fournisseurs. La multiplication peut avoir des limites et engager des coûts supplémentaires (administratif, livraison, etc.). L'allotissement contribue à l'atteinte des objectifs de la loi EGALIM.	Ces prestations sont divisées en [NOMBRE] lots : Lot n° 1 : Lot n° 2 : : Les candidats peuvent présenter une offre pour un ou plusieurs lots, mais sous plus séparés. L'attribution se fait par lot. Chacun des lots fera l'objet d'un marché séparé, conclu avec une entreprise unique ou un groupement d'entreprises.	Code de la Commande publique : article L.2113-10	
		Lot technique	C'est l' unité autonome qui est attribuée séparément. L'allotissement est technique en fonction des produits, de la forme des produits ou du label/mention exigé. Lorsque les lots définis sont mélangés (produits conventionnels, bio, de qualité), l'acheteur doit avoir défini des lots dont l'offre en produits de qualité, durables ou issus de l'agriculture biologique permettra d'atteindre les obligations d'approvisionnement avec un minimum de pourcentage en produits de qualité, durables et issus de l'agriculture biologique en corrélation avec les objectifs de la loi EGALIM. Les lots définis peuvent être déterminés par des produits de qualité, durables ou issus de l'agriculture biologique.	X		Il dépend du marché des fournisseurs. Le sourçing permettra de réaliser un allotissement adapté. Pour un allotissement plus fin, il est possible de s'intéresser aux grammages, à l'homogénéité des produits, au périmètre, etc. pour les marchés de fournitures. L'allotissement aide à l'application de la loi EGALIM mais aussi permet de favoriser la production locale. Les acheteurs doivent donc faire des lots cohérents au regard des filières régionales.	Avec l'intitulé du marché : « Achat de denrées alimentaires » Lot 1 : viande d'agneau standard Lot 2 : viande d'agneau produite sous label "Agriculture Biologique" Lot 3 : volailles fraîches et certifiées ou bio Lot 4 : veau ou bœuf Label rouge ou équivalent Lot 5 : fromages de chèvre issus des approvisionnements directs Lot 6 : fromages de vache issus de l'agriculture biologique Lot 7 : yaourts issus de l'agriculture biologique Lot 8 : lait issu de l'agriculture biologique Lot 9 : Fruits et légumes (frais et 4ème catégorie) dont pomme de terre		
	Lot géographique		Un marché peut faire l'objet d'un allotissement géographique en fonction de la zone de consommation (secteur) et être fractionné dans cet objectif.	X		Suivant la taille du territoire mais aussi des sites à livrer (transport) et du marché des fournisseurs, il est parfois adapté de prévoir des lots géographiques. Cette proposition peut être favorable à la maîtrise de l'emprunte carbone lors des livraisons.	Avec l'intitulé du marché : « Achat de denrées alimentaires » Lot 9 : Pommes destinées aux établissements du nord de la région Lot 10 : Pommes destinées aux établissements du nord de la région.		
					X	Suivant la taille du territoire, les sites à livrer (transport) et du marché des fournisseurs, il est parfois adapté de prévoir des lots géographiques. Cette proposition peut être favorable à la maîtrise de l'emprunte carbone lors des livraisons.	Avec l'intitulé du marché : « Fourniture de repas en liaison froide pour les restaurants des écoles maternelles et élémentaires, des accueils de loisirs sans hébergement et des établissements d'accueil des jeunes enfants » Lot 1 : Fourniture et livraison de repas en liaison froide pour les restaurants des écoles maternelles et élémentaires et des accueils de loisirs sans hébergement Lot 2 : Fourniture et livraison de repas en liaison froide pour les établissements d'accueil du jeune enfant		
	Petits lots	L'acheteur a également la possibilité d'utiliser la technique des petits lots dans un marché public dont le montant total est égal ou supérieur aux seuils de procédure formalisée et qui remplit les deux conditions posées par l'article R. 2123-1 du code de la commande publique. Il y a la possibilité de passer des marchés selon une procédure adaptée pour les lots inférieurs à 80 000 euros hors taxes pour des fournitures ou des services. Pour les lots dont le montant est inférieur à 40 000 euros hors taxes la passation d'un marché sans publicité ni mise en concurrence préalable est possible sous conditions. Le montant cumulé de ces lots ne doit pas excéder 20 % de la valeur totale estimée de tous les lots.	X	X	Cette mesure offerte permet d'associer les petites et moyennes entreprises à des opérations complexes, qui peuvent dépasser les capacités techniques et financières d'une seule entreprise. Elle permet également d'associer les entreprises locales. Cette procédure est très intéressante pour l'achat de denrées alimentaires et valoriser les producteurs locaux et les approvisionnements de qualité.	EXEMPLE FOURNITURES/ Les lots suivants seront passés selon une procédure passée sans publicité ni mise en concurrence, distincte de la présente procédure conformément aux dispositions des articles L. 2121-3, R. 2123-1 2° et R. 2122-8 de la commande publique. Les lots concernés sont les suivants : Lot n°... Lot n°...	Code de la Commande publique : article R.2123-1, et article R2122-8 Fiche DAJ "L'Allotissement dans les marchés" 2019		
CONDITIONS DE CANDIDATURE	Cotraitance	Les opérateurs économiques peuvent présenter une candidature sous la forme d'un groupement d'entreprises . C'est une faculté relevant du libre choix des entreprises, qui ne peut être prohibée ou exigée par l'acheteur. Celui-ci ne saurait ni interdire l'accès à la consultation aux groupements d'opérateurs économiques ni imposer aux candidats de se grouper. De même, dans le cas d'une candidature groupée, l'acheteur ne peut exiger que celle-ci revête, pour la présentation des candidatures, une forme juridique déterminée (solidaire ou conjointe).	X	X	Consulter la notice de DAJ sur les groupements	Les candidats peuvent soumissionner à un ou plusieurs lots, seuls ou en groupement. Dans ce dernier cas, aucune forme de groupement n'est imposée par [le pouvoir adjudicateur]. Toutefois, en cas d'attribution du marché à un groupement conjoint et pour l'exécution dudit marché, le mandataire du groupement sera solidaire de chacun des membres pour ses obligations contractuelles. 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 ; • en qualité de membres de plusieurs groupements	Code de la Commande publique : article R2123-195 Fiche DAJ "Présentation des candidatures"		

CONDIT. PARTICIP. CANC.	Sous-traitance		La sous-traitance est l'opération par laquelle un opérateur économique confie par un sous-traité, et sous sa responsabilité, à une autre personne appelée sous-traitant, l'exécution d'une partie des prestations du marché conclu avec l'acheteur. Seul le titulaire du marché est en relation contractuelle avec l'acheteur. Il est responsable de la bonne exécution du marché. Le sous-traitant ne rend de comptes qu'au titulaire du marché ou dans certains cas, au maître d'ouvrage.	X	X	Pour un marché de service, la sous-traitance est entièrement possible. Pour un marché de fournitures, elle est possible uniquement s'il comporte des services. Consulter la fiche de la DAJ sur La sous-traitance.	En cours d'exécution : Le Titulaire du marché public peut faire appel à un sous-traitant pour mener des activités de traitement spécifiques (hors traitement des fournitures), uniquement sous réserve que le sous-traitant informe préalablement et par écrit le responsable du traitement de tout changement envisagé concernant l'ajout ou le remplacement d'un sous-traitant, en indiquant notamment : les activités de traitement sous-traitées ; l'Identité et les coordonnées (nom, adresse, mail et téléphone) du Sous-traitant ultérieur ; l'Identité et les coordonnées mail de son éventuel Délégué à la protection des données ; les dates de ce projet de contrat de sous-traitance.	Code de la Commande publique : articles L2193-1 à L2193-3
PROCEDURE	En fonction du montant global de procédure	Définition des seuils d'achat pour la procédure	La notion de seuil est à ne pas confondre avec celle de montant du marché. Les montants doivent être calculés selon l'appartenance des marchés à une même catégorie (nomenclature), une même opération ou une unité fonctionnelle identique. Ce principe est applicable quelles que soient les procédures, y compris les procédures adaptées. Les marchés sont passés, selon leur montant, leur objet ou les circonstances de leur conclusion : 1° Soit sans publicité ni mise en concurrence préalables, dans les conditions prévues au chapitre II ; 2° Soit selon une procédure adaptée, dans les conditions prévues au chapitre III ; 3° Soit selon une procédure formalisée, dans les conditions prévues au chapitre IV.	X	X	>Un marché public est soumis à des principes fixés par la législation : liberté d'accès à la commande publique, égalité de traitement des candidats, transparence. L'acheteur doit se conformer à des procédures différentes en fonction de la valeur estimée de la commande et de la nature du marché (travaux, fourniture ou services). Il convient de bien calculer la valeur estimée du besoin afin de comparer celle-ci aux différents seuils de procédure et aux seuils de publicité. >Pour une famille homogène, divisée en plusieurs lots, il convient d'estimer le montant de la consultation en additionnant le montant estimé pour chaque lot (en € et HT) et en multipliant cette somme par le nombre d'années du marché, s'il est pluriannuel. >Le règlement (UE) n°2022/576 du Conseil du 8 avril 2022 modifiant le règlement (UE) n°833/2014 concernant des mesures restrictives eu égard aux actions de la Russie déstabilisant la situation en Ukraine prévoit, l'interdiction d'attribuer des marchés sur fondement de droits exclusifs aux entreprises Russes.	Exemple de la Commission Nationale de la Restauration Collective (CNRC) : Famille homogène "viandes fraîches" : LOT 1 Porc 10 000€ HT, LOT 2 bœuf 5 000€ HT, LOT 3 Agneau 3 000€ HT et LOT 4 Volaille 20 000€ HT estimés sur 1 an. > soit montant de la consultation annuel 38 000€ HT > soit 76 000€ HT si marché pluriannuel de 2 ans > soit procédure adaptée	Code de la Commande publique : article L2120-1 Fiche de la DAJ "Mise en œuvre de l'interdiction d'attribuer ou d'exécuter des contrats de la commande publique avec la Russie"
		Appel d'offre	Les seuils de procédure formalisées applicables aux marchés publics et contrats de concession sont pour les marchés de fournitures de : 139 000€ HT pour les pouvoirs adjudicateurs centraux, 214 000€ HT pour les autres pouvoirs adjudicateurs et 428 000€ HT pour les entités adjudicatrices et services de défense ou de sécurité pour 2022 et 2023. Les marchés de services sociaux et autres services spécifiques mentionnés au 3° de l'article R. 2123-1, dont la valeur estimée du besoin est inférieure au seuil européen applicable à ces marchés qui figure dans un avis annexé au code de la commande publique, font l'objet d'une publicité adaptée en fonction des caractéristiques du marché, notamment de son montant et de la nature des services en cause. Ces marchés font l'objet de mesure de publicité européenne : à compter de 750 000€ HT pour les pouvoirs adjudicateurs et à compter de 1 000 000€ HT pour les entités adjudicatrices.	X		Ces seuils de passation de marchés sont régulièrement actualisés.		Code de la Commande publique : article R2131-14,
		Procédure adaptée	Une procédure adaptée est une procédure par laquelle l'acheteur définit librement les modalités de passation du marché, dans le respect des principes de la commande publique et des dispositions du présent livre, à l'exception de celles relatives à des obligations inhérentes à un achat selon une procédure formalisée. L'acheteur peut passer un marché selon une procédure adaptée : 1° Lorsque la valeur estimée hors taxe du besoin est inférieure aux seuils européens mentionnés dans un avis qui figure en annexe du présent code ; 2° En raison de l'objet de ce marché, dans les conditions fixées par décret en Conseil d'Etat ; 3° Lorsque, alors même que la valeur estimée du besoin est égale ou supérieure aux seuils de procédure formalisée, la valeur de certains lots est inférieure à un seuil fixé par voie réglementaire.	X	X	Les services de restauration (service de cantine, de restauration scolaire, de traiteur et de livraison de repas) entrent dans la catégorie des services sociaux et autres services spécifiques. Les seuils de passation sont différents.	Exemple en cas d'appel d'offre/ La procédure de passation est : l'appel d'offre ouvert. Elle est soumise aux dispositions des articles L. 2124-2, R. 2124-2 1°, et R. 2161-2 à 5 du Code de la commande publique.	Code de la Commande publique : article L2123-1
		Procédure négociée sans publicité ni mise en concurrence	L'acheteur peut passer un marché sans publicité ni mise en concurrence préalables pour répondre à un besoin dont la valeur estimée est inférieure à 40 000 euros hors taxes ou pour les lots dont le montant est inférieur à 40 000 euros hors taxes et qui remplissent la condition prévue au b du 2° de l'article R. 2123-1. L'acheteur veille à choisir une offre pertinente, à faire une bonne utilisation des deniers publics et à ne pas contracter systématiquement avec un même opérateur économique lorsqu'il existe une pluralité d'offres susceptibles de répondre au besoin.	X	X	Consulter la fiche de la DAJ "Quelles règles appliquer pour les marchés publics répondant à un besoin dont la valeur est inférieure à 40 000€ HT", "Les marchés publics sans publicité ni mise en concurrence préalables"		Code de la Commande publique : article R.2123-8
		TECHNIQUES D'ACHAT	En fonction des besoins	Accord-cadre	Un accord-cadre est un contrat soumis au Code de la commande publique conclu par un ou plusieurs acheteurs avec un ou plusieurs opérateurs économiques qui a pour objet d'établir soit les règles relatives aux bords de commande à émettre soit les termes régissant les marchés subséquents à passer au cours d'une période donnée. Il comporte obligatoirement un montant maximum . L'accord-cadre, qui permet de présélectionner un ou plusieurs opérateurs économiques en vue de conclure un contrat établissant tout ou partie des règles relatives aux commandes à passer au cours d'une période donnée. La durée des accords-cadres ne peut dépasser quatre ans pour les pouvoirs adjudicateurs et huit ans pour les entités adjudicatrices, sauf dans des cas exceptionnels dûment justifiés, notamment par leur l'objet ou par le fait que leur exécution nécessite des investissements amortissables sur une durée supérieure.	X	X	L'accord cadre, quel que soit sa forme, repose sur la parfaite adéquation des prix aux prestations durant son exécution. L'accord-cadre permet de constituer un panel fournisseur sur un segment d'achat déterminé et de faire l'économie de procédures multiples de passation, notamment dans l'hypothèse de la multi-attribution. Attention toutefois, moins le besoin sera précis, plus les prix proposés risquent de s'éloigner de la réalité des prestations commandées. Cette technique est adaptée à la restauration collective. Consulter la fiche DAJ "Les accords-cadres"
à bords de commande	Lorsque l'accord-cadre fixe toutes les stipulations contractuelles, il est exécuté au fur et à mesure de l'émission de bords de commande dans les conditions fixées aux articles R. 2162-13 et R. 2162-14.			X	X	Les accords-cadres à bords de commande apparaissent très adaptés au caractère récurrent de l'achat de denrées alimentaires et des prestations de repas ici en cause. Cette procédure est donc majoritairement utilisée. La définition du besoin est très importante, il appartient au pouvoir adjudicateur de donner un minimum de renseignements sur le service concerné par les achats de denrées ou prestation (périmètre), convives, type de restauration, nombre de jours de restauration... afin de permettre aux candidats de bien adapter et calibrer leur réponse.	Exemple en cas d'accord-cadre à bords de commande/ L'accord-cadre 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 fixe les conditions d'exécution des prestations et s'exécute au fur et à mesure de l'émission de bords de commande. Les bords de commande sont notifiés par le pouvoir adjudicateur au titulaire. Lorsque le titulaire estime que les prescriptions d'un bon de commande qui lui est notifié appellent des observations de sa part, il doit les notifier au signataire du bon de commande concerné dans un délai de quinze jours à compter de la date de réception du bon de commande, sous peine de forclusion. Le titulaire se conforme aux bords de commande qui lui sont notifiés, que ceux-ci aient ou non fait l'objet d'observations de sa part. En cas de cotraitance, les bords de commande sont adressés au mandataire du groupement, qui a seul compétence pour formuler des observations au pouvoir adjudicateur.	Code de la Commande publique : article R 2162-13 et R 2162-14 Fiche de la DAJ : accord-cadre
à marchés subséquents	Lorsque l'accord-cadre ne fixe pas toutes les stipulations contractuelles, il donne lieu à la conclusion de marchés subséquents dans les conditions fixées aux articles R. 2162-7 à R. 2162-12. Les marchés subséquents précisent les caractéristiques et les modalités d'exécution des prestations demandées qui n'ont pas été fixées dans l'accord-cadre. Ils ne peuvent entraîner des modifications substantielles des termes de l'accord-cadre.		X	X	Les marchés peuvent également être passés sous la forme d'accord-cadre avec marchés subséquents, le plus souvent multi-attributaires. Ils impliquent une remise en concurrence. Celle-ci est très souvent fondée sur le prix pour chaque marché subséquent alors qu'il existe d'autres critères comme le délai. À noter qu'un marché subséquent d'un délai trop court peut ne pas être adapté à la nature des prestations fournies et à l'organisation des entreprises. Cette technique est parfois utilisée pour l'achat de denrées alimentaires mais nécessite des capacités humaines en interne afin d'effectuer la remise en concurrence.		Code de la Commande publique : article R 2162-7 à R 2162-12, Fiche de la DAJ : accord-cadre	
Système d'acquisition dynamique	Le SAD est une procédure entièrement électronique de passation de marché public. Elle permet de présélectionner un ou plusieurs opérateurs économiques pour des achats d'usage courant selon un processus ouvert et entièrement électronique de passation de marchés publics, par lequel le pouvoir adjudicateur attribue, après mise en concurrence, un ou plusieurs marchés à l'un des opérateurs économiques préalablement sélectionnés par catégorie. A la différence de la technique de l'accord-cadre, le SAD est un système de référencement dit ouvert, c'est-à-dire que tout opérateur économique peut demander à l'intégrer pendant sa durée de validité. Par conséquent, les opérateurs économiques doivent avoir un « accès libre, direct et complet aux documents de la consultation » pendant toute la durée du SAD via le profil acheteur.		X	X	La mise en œuvre d'un système d'acquisition dynamique permet notamment de satisfaire des besoins dans des délais réduits, de bénéficier d'une offre en rapport avec l'évolution des prix du marché, de sécuriser ses approvisionnements en intégrant des nouveaux fournisseurs pendant toute la durée de validité du SAD, d'intégrer plus facilement de nouvelles gammes de produits ou d'innovations. Il peut prendre forme d'un accord-cadre pour ces marchés spécifiques. Sa mise en place peut être supérieure à 4 ans.	La présente consultation a pour objet la mise en place d'un système d'acquisition dynamique portant sur la présélection d'opérateurs économiques ayant vocation à être mis en concurrence pour l'obtention de Marchés spécifiques relatifs à la fourniture de Denrées alimentaires diverses. Le système d'acquisition dynamique est passé en application des articles R.2162-37 à R.2162-51 du Code de la commande publique. Le Système d'Acquisition Dynamique (SAD) se définit comme un processus entièrement électronique de passation de marché public, pour des achats d'usage courant, par lequel l'acheteur attribue, après mise en concurrence, un ou plusieurs marchés spécifiques à l'un des opérateurs préalablement sélectionnés.	Code de la Commande publique : article L2125-1, art. R. 2121-8 à R2162-51	
En fonction de l'approvisionnement	Généralités sur l'accord-cadre		L'accord-cadre, qui permet de présélectionner un ou plusieurs opérateurs économiques en vue de conclure un contrat établissant tout ou partie des règles relatives aux commandes à passer au cours d'une période donnée. Les marchés subséquents et les bords de commande sont conclus ou émis entre les acheteurs identifiés à cette fin dans l'avis d'appel à la concurrence, dans l'invitation à confirmer l'intérêt ou, en l'absence d'un tel avis ou d'une telle invitation, dans un autre document de la consultation, et le ou les opérateurs économiques titulaires de l'accord-cadre.	X	X	La détermination, a priori par l'acheteur, du nombre de titulaires qu'il a l'intention de retenir doit être guidée par le souci d'instaurer un équilibre entre les nécessités d'une procédure d'achat, qui doit être rapide et la préservation d'une concurrence effective entre les titulaires eux-mêmes au sein de l'accord-cadre. Ce choix relève de la libre appréciation de l'acheteur. Consulter la fiche DAJ "Les accords-cadres"		Code de la Commande publique : article L. 2125-1
	Mono-attributaire		Un accord-cadre peut être conclu avec un seul attributaire (accord-cadre mono-attributaire). A la différence du second montage en multi-attributaire, l'attribution des marchés fondés sur un accord-cadre mono-attributaire n'est précédée d'aucune mesure de mise en concurrence. Lorsqu'un accord-cadre est conclu avec un seul opérateur économique, les marchés subséquents sont attribués dans les conditions fixées par l'accord-cadre. Préalablement à la conclusion des marchés subséquents, l'acheteur peut demander par écrit au titulaire de compléter son offre.	X	X		L'accord-cadre à bords de commande passé par un pouvoir adjudicateur est mono attributaire.	Code de la Commande publique : article R2162-6, R2162-9 Fiche de la DAJ : accord-cadre
	Multi-attributaire		Un accord-cadre peut être conclu avec plusieurs attributaires (accord-cadre multi-attributaires).	X	X		L'accord-cadre à bords de commande passé par un pouvoir adjudicateur est multi attributaires.	Fiche de la DAJ : accord-cadre
En fonction du montant du marché ou du lot	Choix des seuils minimum et/ou maximum Les accords-cadres peuvent être conclus : 1° Soit avec un minimum et un maximum en valeur ou en quantité ; 2° Soit avec seulement un maximum ;		X	X	Dans un contexte inflationniste, le seuil maximum doit être supérieur à l'estimation indicative du lot ou du marché concerné. Il sera judicieux dans ce cas de multiplier par au moins 2 voir 3 fois. Le seuil minimum n'est pas obligatoire. Il peut être intéressant de l'indiquer tout de même pour sécuriser et assurer un minimum de commande afin d'obtenir des offres économiquement performantes. Il convient d'offrir aux fournisseurs de la visibilité quant au volume financier des achats. Toutefois il est nécessaire d'être vigilance dans la période actuelle de l'évaluation en conséquence des problématiques d'approvisionnement potentielles. Les quantités prévisionnelles d'achat peuvent être mentionnées par produits dans l'accord-cadre (BPU). Consulter la fiche DAJ "Les accords-cadres"	Accord-cadre à bords de commande mono attributaire, passé par un pouvoir adjudicateur sans minimum ni maximum de commandes, sans remise en compétition lors de l'attribution des bords de commande.	Code de la Commande publique : article R2162-4	

NOMENCLATURE COMMUNAUTAIRE	Codes CPV	Le Code CPV est obligatoirement renseigné dans les avis de marchés. Il est composé d'un vocabulaire principal servant à définir l'objet d'un marché ainsi que d'un vocabulaire supplémentaire permettant d'introduire des données qualitatives complémentaires.	X	X	Vous pouvez détailler les codes par lots et même par famille de produits pour être plus précis. Consulter la table des CPV : https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R0213	Quelques codes CPV pour les marchés de fournitures : 15800000 Produits alimentaires divers, 15110000-2 Viande, 15500000-3 Produits laitiers, 15896000-5 Produits surgelés, 15900000-7 Boissons, tabac et produits connexes, 15131120-2 Charcuterie, 15200000 Poisson préparé et conserves de poisson, 15300000-1 Fruits, légumes connexes, 15330000-0 Fruits et légumes transformés, 15331100-8 Légumes frais ou congelés, 55523100-3 Service de restauration scolaire, 55521000-9 Services de repas livrés à domicile, ... Exemple CPV pour les services : 55321000-6 Services de préparation de repas	
	VISITE			X	Elle est recommandée quand les prestations s'effectuent dans la cuisine du prestataire. Elle est très fortement recommandée lorsque le prestataire occupe les équipements de l'acheteur.	La visite sur site est fortement recommandée. La visite pourra se dérouler entre le [date de début] et le [date de fin]. Les candidats effectueront cette visite sur le site sur une demi-journée accompagné par un représentant de la structure. Ils devront impérativement prendre rendez-vous avant le [XXX] pour s'inscrire à la visite auprès de : [Coordonnées] Les visites sont limitées à deux (2) personnes par soumissionnaire candidat.	
ARTICLE 2 : CONDITIONS DE LA CONSULTATION							
DUREE DU MARCHÉ DELAI D'EXECUTION	Durée du contrat	La durée des accords-cadres ne peut dépasser quatre ans pour les pouvoirs adjudicateurs et huit ans pour les entités adjudicatrices, sauf dans des cas exceptionnels dûment justifiés, notamment par leur l'objet ou par le fait que leur exécution nécessite des investissements amortissables sur une durée supérieure. Un marché peut prévoir une ou plusieurs reconductions à condition que ses caractéristiques restent inchangées et que la mise en concurrence ait été réalisée en prenant en compte sa durée totale. Sauf stipulation contraire, la reconduction prévue dans le marché est tacite et le titulaire ne peut s'y opposer.	X	X	Les opérateurs de la filière préconisent de retenir une durée intermédiaire de deux ou trois ans pour leur permettre de retravailler le marché à chaque renouvellement et d'intégrer les modifications de contexte de la filière. Pour plus de souplesse, l'acheteur peut choisir de faire des marchés d'un an reconductibles tacitement une ou deux fois. En cas d'achats récurrents, choisissez une durée pluriannuelle qui donnera la visibilité nécessaire au fournisseur pour mettre en place et développer des actions dans le cadre du marché. Toutefois la durée doit être adaptée pour ne pas défavoriser les petites et moyennes entreprises. La forme prévue avec 1 an renouvelable 3 fois permet à la structure de sortir du contrat tous les ans sans frais. Il est vrai qu'une durée ferme de 4 ans pourrait sécuriser le titulaire mais au regard de la conjoncture incertaine, le choix de se libérer du contrat pourrait être une option plus adaptée.	L'accord-cadre est conclu pour une période initiale de 1 an à compter du XX/XX/XX. L'accord-cadre est reconduit tacitement jusqu'à son terme. Le nombre de périodes de reconduction est fixé à 2. La durée de chaque période de reconduction est de 1 an. La durée maximale du contrat, toutes périodes confondues, est de 3 ans.	Code de la Commande publique : Article L2125-1, Article R2112-4
	Délai d'exécution	Le délai d'exécution court à compter de la date ou des modalités fixées au marché (date fixe, notification du marché, ordre de service, bon de commande...), il commence à courir le lendemain du jour où s'est produit le fait qui sert de point de départ du délai. Il est souvent différent de la durée du marché. Les CCAG prévoient que le délai mentionné au marché commence à courir le lendemain du jour où s'est produit le fait qui sert de point de départ à ce délai. Point d'attention relatif au contexte inflationniste : l'aménagement des délais d'exécution est préconisé dans la Circulaire du 29 novembre 2022 émise par la Première ministre et visant à prendre en compte l'évolution des prix des denrées alimentaires dans les marchés publics de restauration. Consulter le document : Circulaire du 29 novembre 2022 émise par la Première ministre et visant à prendre en compte l'évolution des prix des denrées alimentaires dans les marchés publics de restauration.	X	X	Il est conseillé aux acheteurs de déterminer avec précision le délai d'exécution, sa date de départ et son échéance, afin d'éviter tout litige. Le délai défini dans les pièces du marché permet au titulaire de s'adapter plus facilement. Dans les accords-cadres à bons de commande, le délai d'exécution de chaque commande part de la date de notification du bon de commande correspondant. Ce délai peut être adapté en fonction du marché et des prestations : 15 jours semble long au regard de la nature de certaines prestations par exemple. Toutefois sur les familles d'achats qui se conservent (surgelé), le titulaire devrait pouvoir être en mesure d'anticiper ses commandes ou de les regrouper pour optimiser les coûts. Les délais de livraison peuvent être un petit peu plus longs sur les filières avec des volumes de production plus faibles (Agriculture Biologique...) qui nécessitent donc plus d'anticipation.	FOURNITURE/ Le titulaire s'engage à livrer les fournitures commandées dans un délai maximum de X jours ouvrés à compter de la notification de chaque bon de commande considéré. Ce délai sera impacté dans le respect des heures définies pour chaque site de livraison. Pour les urgences, ce délai est réduit à X jours maximum. SERVICE/ Les repas seront livrés chaque jour de la semaine, du lundi au vendredi. La livraison des repas se fera le jour J avant XXh.	Article dédié du CCAG FCS Fiche de la DAJ "Possibilités offertes par le droit de la commande publique de modifier les conditions financières et la durée des contrats de la commande publique pour faire face à des circonstances imprévisibles et articulation d'imprévisibilité"
VALIDITE DES OFFRES	Délai de validité des offres	Le délai de validité des offres est le délai pendant lequel les candidats ont l'obligation de maintenir leurs offres à compter de la date limite de réception des offres . La réglementation n'impose aucune durée de validité de principe même si en pratique le délai est majoritairement fixé entre 90 et 120 jours.	X	X	90 jours apparaissent raisonnables. Un délai plus long, au dessus de 120 jours, ne serait pas adapté à des tarifs très évolutifs concernant notamment les produits frais. Les prix devraient alors être réactualisés.	Le délai de validité des offres est fixé à 90 jours à compter de la date limite de réception des offres.	
VARIANTE ET PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES EVENTUELLES OU ALTERNATIVES	Généralités	Une variante est une offre alternative à l'offre de base dans un marché public . Elle permet aux candidats de proposer à l'acheteur une solution ou des moyens pour effectuer les prestations du marché autres que ceux fixés dans le cahier des charges en base. L'acheteur doit préciser les exigences minimales que les variantes doivent respecter et leurs conditions particulières de présentation (Article R. 2151-10). Ces variantes peuvent être en rapport avec la loi EGAlim. Notons que l'acheteur peut imposer une solution alternative qui n'est ni une option, ni une variante. Les variantes, se distinguent des prestations supplémentaires éventuelles (PSE) et des « options ».	X	X	Du point de vue des candidats, les variantes permettent d'affiner ou élargir les propositions à des offres nouvelles ou différentes dont les acheteurs n'ont parfois pas connaissance. Du point de vue des acheteurs, plus les variantes sont nombreuses, plus cela peut ajouter de la complexité dans l'évaluation des diverses offres reçues. Aussi, les variantes doivent être utilisées avec raison. Dans cet objectif, elles doivent être définies avec une relative précision, notamment en termes d'objet et de périmètre (source APASP) Consulter le Guide de l'achat public : Oser les variantes dans les marchés publics (décembre 2020) > https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dae/doc/Guide_oser_les_variantes_dans_les_mp_web.pdf?v=1510641100	Pour le lot n° X, les candidats peuvent présenter, conformément à l'article dédié du code de la commande publique, une offre comportant des variantes dans les limites du cahier du CCTP joint. Les exigences minimales requises sont celles décrites dans le CCTP. Les candidats qui présenteront des offres proposant une variante sont également tenus de présenter une offre conforme à la solution de base figurant au CCTP. La proposition de variante(s) sera présentée distinctement dans un bordereau des prix unitaires sur lequel sera indiqué qu'il s'agit d'une proposition de variante(s). Les candidats présenteront un dossier général variantes comportant un sous-dossier particulier pour chaque variante qu'ils proposent. Ils indiqueront, outre les répercussions de chaque variante sur le montant de leur offre de base, les modifications du cahier des clauses techniques particulières (CCTP) qui sont nécessaires pour l'adapter aux variantes proposées et les conséquences techniques sur les prestations. □	Code de la Commande publique : Articles Articles R2151-8 à R2151-11
	Variante obligatoire/exigée (proposition alternative)	L'acheteur peut exiger la présentation de variantes . Dans ce cas, il l'indique dans l'avis d'appel à la concurrence, dans l'invitation à confirmer l'intérêt ou, en l'absence d'un tel avis ou d'une telle invitation, dans les documents de la consultation. Il mentionne dans les documents de la consultation les exigences minimales que les variantes doivent respecter ainsi que toute condition particulière de leur présentation.	X	X	Pour l'achat de denrées alimentaires , cette possibilité est peu utilisée. Toutefois il est possible de trouver des variantes par exemple sur l'origine et la saisonnalité des matières premières (proposer des alternatives locales à certains produits). L'ajout du catalogue ou de désignations supplémentaires au BPU en document contractuel est une autre solution ayant comme avantage de faciliter l'analyse souvent plus complexe avec des variantes. En ce qui concerne les prestations de repas , cette initiative est éventuellement utilisée pour composer la qualité des repas quand vous n'avez pas prévu de repas alternatifs dans votre BPU.	FOURNITURE/ Demander des produits biologiques en substitution des produits conventionnels demandés initialement.	Code de la Commande publique : Articles R2151-9, R2151-10.
	PSE (prestation supplémentaire éventuelle) obligatoire/exigée	La PSE correspond à une prestation qui peut être commandée ou non à la signature du contrat . La PSE est à l'initiative de l'acheteur uniquement. Elle s'ajoute à la solution de base sans s'y substituer. Ces prestations doivent être en rapport direct avec l'objet du marché et le cahier des charges doit définir leurs spécifications techniques avec précision.	X	X	Peu utilisées en restauration collective		Code de la Commande publique : Article R2151-9
	Variante autorisée	Cette variante est laissée à l'initiative du candidat de proposer une solution comparative à l'offre de base. Lorsque l'acheteur autorise la présentation de variantes, il mentionne dans les documents de la consultation les exigences minimales que les variantes doivent respecter ainsi que toute condition particulière de leur présentation.		X	Cette alternative est utilisée. La possibilité pour les candidats de déposer des variantes permet de tenir compte d'un meilleur niveau de qualité, de certaines offres des fournisseurs de la filière (producteurs et transformateurs)	FOURNITURES/ >Exemples d'axes : En cas d'achat de viande fraîche, le fournisseur précise en quoi cette viande répond aux objectifs de la loi EGAlim ; sur le bio ou équivalent sur les différents niveaux de qualité proposée ; sur l'offre du candidat en pommes produites sous label « Agriculture biologique » en substitution de pommes issues du mode de culture traditionnel... >Variante "conditionnement" : les candidats peuvent proposer des conditionnements différents de ceux de l'offre de base. >Autres exemples LOCALIM : Organisation du ramassage des animaux ou des livraisons, politique de l'entreprise en matière de développement durable en respectant le principe du lien avec l'objet du marché ; Sur le mode de production des agneaux (herbe/bergerie) : offre du candidat en viande d'animaux nourris majoritairement à l'herbe en substitution de viandes « standard ; Sur le bio ou équivalent : offre du candidat en viandes certifiées agriculture biologique en substitution de viandes « conventionnelles ». >Exemple sur les achats d'œufs/ proposer une variante d'un niveau de qualité supérieur à une offre de base ou proposer une variante pour intégrer des produits « voisins » ou proposer une variante pour fournir des nouveautés (source Breizh Alim' Région Bretagne) >Exemple sur les achats de viandes/ proposer une variante plus qualitative à une offre de base moindre. Attention néanmoins : le surcoût engendré par une offre sous signe de qualité rend l'offre variante généralement moins compétitive que l'offre de base. Pour se fournir en produits de qualité, il est plutôt conseillé de l'indiquer en exigence minimale (source Breizh Alim' Région Bretagne) >Exemple Fruits et légumes / Les candidats peuvent présenter, conformément à l'article R 2151-8 du CCP, une offre comportant des variantes limitées aux produits de 4ème et 5ème gammes >Exemple sur l'achat de lait/ proposer une variante plus qualitative à une offre de base moindre (par exemple, une variante sur des produits sous SIQO). Attention tout de même quand les écarts de prix sont importants car cela rend la variante moins compétitive >Variante logistique : les candidats peuvent proposer une offre avec un minimum de commande (agit sur les prix). SERVICE/ >Variante "contenants" : les candidats peuvent proposer des contenants différents de ceux de l'offre de base.	Code de la Commande publique : Article R2151-9

DOCUMENTS A PRODUIRE	Pièces de candidature	<p>La candidature permettra à l'acheteur de vérifier que l'entreprise dispose, d'une part, de l'aptitude à soumissionner, et d'autre part, des capacités à exercer l'activité professionnelle aussi bien sur le plan financier que technique.</p> <p>Le candidat doit fournir dans son dossier de candidature les pièces suivantes : > Déclaration sur l'honneur pour justifier qu'il n'entre dans aucun cas d'interdiction de soumissionner à un marché public. > Documents et renseignements qui permettent à l'acheteur de vérifier son aptitude à exercer son activité professionnelle, ses capacités économique, financière, techniques et professionnelles. Il doit indiquer s'il a recours à d'autres fournisseurs ou prestataires.</p> <p>Pour vérifier la qualité des produits, le pouvoir adjudicateur identifie les points de contrôle sur la responsabilité de l'acheteur avant l'achat : vérifier les capacités techniques.</p>	X	X	<p>L'acheteur ne peut demander que des renseignements et des documents figurant dans une liste fixée réglementairement. Dans ce cadre, il peut demander des documents concernant la capacité économique et financière des candidats.</p> <p>Consulter la fiche de DAJ "La présentation des candidatures"</p>	<p>Sur la situation juridique de l'entreprise : > La lettre de candidature, type DC1 ou document comportant les mêmes informations ; > La déclaration du candidat intégralement renseignée en utilisant l'imprimé DC2 ou un document contenant les mêmes renseignements et attestations ; > En cas de redressement judiciaire, la copie du jugement déclarant l'entreprise en redressement judiciaire et le dernier jugement l'habilitant à poursuivre son activité ; > La déclaration que le candidat ne fait pas l'objet d'une interdiction de concourir.</p> <p>Capacité économique et financière : > Déclaration concernant le chiffre d'affaires global et le chiffre d'affaires concernant les fournitures objet du marché, livrées au cours des trois derniers exercices disponibles ; > Preuve d'une assurance pour les risques professionnels.</p> <p>Référence professionnelle et capacité technique > Présentation d'une liste des principales fournitures/services effectuées au cours des trois dernières années, indiquant le montant, la date et le destinataire public ou privé ; > Pour les prestataires : Une déclaration indiquant les équipements et matériels, Description de l'outillage dont le candidat disposera pour la réalisation du marché > Pour les prestations : Une déclaration indiquant les effectifs moyens annuels du candidat et l'importance du personnel d'encadrement pendant les trois dernières années > Pour les prestations : la copie de l'agrément sanitaire de ou des établissements > Mesures de gestion environnementale que le candidat appliquera lors de l'exécution du marché.</p>		
	Pièces de l'offre	Documents	<p>L'offre, qui constitue la réponse au besoin exprimé par l'acheteur dans les cahiers des charges faisant partie du Dossier de Consultation des Entreprises.. Elle comprend, en particulier, le prix des prestations et les moyens mis en œuvre pour réaliser la demande.</p> <p>L'offre comporte généralement : une offre financière avec des pièces relatives aux prix (Acte d'engagement, DPGF/BPU-DQE) et une offre technique sous forme d'un mémoire technique ou autre qui traduit les moyens mis en œuvre, la méthodologie, ... pour l'exécution du marché.</p> <p>Pour vérifier la qualité des produits, le pouvoir adjudicateur identifie les points de contrôle sur la responsabilité de l'acheteur avant l'achat : vérifier les capacités techniques.</p>	X		<p>Dans l'offre financière, le bordereau de prix (ou annexe financière ou décomposition du prix global et forfaitaire (DPGF)) détaille les différentes composantes du prix dans le cas d'un prix forfaitaire. Dans le cas de prix unitaires, il reprend la liste des prix de chaque fourniture ou prestation. Les informations relatives aux caractéristiques en faveur de la loi EGAim y sont renseignées. L'offre technique, elle, peut être organisée suivant un cadre de réponse fourni dans le DCE.</p> <p>Les pièces financières, le mémoire justificatif et ses annexes incluant les fiches techniques sont les pièces étudiées par l'acheteur pour juger les offres et attribuer les points.</p>	<p>Pièces à remettre : > l'acte d'engagement (AE) et ses annexes ; > le bordereau des prix unitaires dûment rempli et signé. Le candidat a l'obligation de préciser dans ce document de tous les lots du présent accord-cadre les produits de qualité, les produits durables et les produits issus de l'agriculture biologique qu'il propose conformément aux caractéristiques mentionnées dans le BPU et à l'article dédié (XXX) du CCTP du présent accord-cadre. > le Détail Quantitatif Estimatif ; > Le mémoire justificatif suivant le sommaire du cadre de réponse transmis ; > Les fiches techniques ; > Les catalogues ; > Les échantillons.</p> <p>Pour le candidat retenu, celui-ci devra produire : l'attestation d'assurance « Responsabilité civile professionnelle » pour l'année en cours ; les attestations et certificats datant de moins de six mois délivrés par les administrations et organismes compétents prouvant qu'il a satisfait à ses obligations fiscales et sociales (Noti 2). Un délai de 10 jours ouvrés est accordé, à compter de la demande de l'acheteur, pour les produire.</p>	
		Mode de preuve	<p>Les moyens de preuve doivent être fournis par les candidats à l'appui de leur offre et des éléments de réponse fournis suivant le cadre de réponse fourni par l'acheteur. Ces informations doivent être précisées dans le règlement de consultation. Egalement, les produits proposés comme produits de qualité et durables ou issus de l'agriculture biologique doivent être clairement identifiés dans le BPU.</p>	X	X		<p>FOURNITURE/ Exemple Pour chaque produit, le candidat présentera, à l'appui de sa réponse, un dossier intitulé « Fiches techniques », qui présentera les caractéristiques des fruits et légumes frais : > Le libellé du produit > La (ou les) variété(s) > La catégorie > La (ou les) origine(s) > Le déroulement de la saison > Le calendrier de commercialisation > Les signes de qualité éventuels > Les conditions optimales de conservation des produits > Le grammage unitaire ou calibrage du produit > Le conditionnement et le colisage par carton</p> <p>Pour réaliser ce dossier technique, les candidats sont invités à s'appuyer sur les éléments du guide technique CTIFL-Interfel « Les fruits et légumes frais en restauration hors domicile », disponible en ligne sur : https://guidehd.ctifl.fr</p> <p>Calendrier de remise des échantillons lot par lot : > les produits sélectionnés à fournir > la quantité à fournir par produit > la date de remise des échantillons</p> <p>Prévoir une DLC suffisante pour les produits frais car les tests auront lieu la semaine suivant leur réception. Les échantillons devront être livrés à la cuisine centrale de XXXX entre XXhXX et XXhXX, le jour indiqué dans le calendrier.</p> <p>Afin d'optimiser l'analyse des offres, l'acheteur invitera chaque candidat à procéder à une dégustation. Pour le lot 1 seront présentés trois menus. Pour le lot 2, la dégustation portera sur deux menus déjeuner et deux menus dîner. Pour ces quatre derniers menus, le grammage des principales composantes devra être communiqué. Pour le lot 3, la dégustation portera sur 3 menus, correspondant aux tranches d'âge comprises entre 0 et 3 ans.</p> <p>Ils seront conditionnés en barquettes biodégradables, destinées à être réchauffées pour les plats à consommer chauds. La durée et les conditions de réchauffage ainsi que l'origine des produits et les labels obtenus seront indiqués dans les documents d'accompagnement. Le candidat élaborera les plats pouvant être servi dans le cadre de l'accord-cadre et respectant les exigences du CCTP. Les échantillons seront analysés au regard de la qualité gustative et saveur (des aliments et des sauces), la tendreté pour les viandes, la texture, la cuisson, la qualité des assaisonnements, l'aspect visuel</p> <p>A cette occasion seront jugées les qualités gustatives des menus. Les candidats recevront une convocation indiquant les modalités de cette dégustation.</p>	
		Echantillons	<p>Compte tenu des spécificités de certaines consultations et afin de permettre à l'acheteur de comparer les capacités des candidats ou les offres remises par les soumissionnaires, la réglementation de la commande publique permet d'exiger des opérateurs économiques la production d'échantillons. L'organisme transmet la liste détaillée des échantillons demandés. Les échantillons sont déposés par les candidats à un marché public, destiné à permettre l'évaluation de l'offre du candidat et/ou à servir de témoin de la qualité et de la conformité de la production au moment de l'admission ou de la réception des fournitures ou prestations.</p> <p>Pour vérifier la qualité des produits, l'acheteur identifie les points de contrôle sur la responsabilité de l'acheteur avant l'achat : tester les produits</p>	X		<p>Il est de bonnes pratiques que : > ces échantillons soient justifiés et en rapport avec l'évaluation de l'offre ; > la quantité d'échantillons demandée soit raisonnable et adaptée au marché envisagé ; > ils soient réglés auprès des candidats non retenus</p> <p>Consulter la fiche de DAJ "La remise des échantillons, des maquettes et de prototypes dans le cadre de la passation des marchés publics"</p>	<p>Code de la commande publique : article Article R2151-15</p>	
VARIANTES	Présentation des variantes	En cas de variante, le règlement de consultation prévoit un article sur la présentation des variantes.	X	X		Les candidats présenteront un dossier général « variantes » comportant un sous-dossier particulier pour chaque variante qu'ils proposent. Ils veilleront à respecter les exigences minimales indiquées au cahier des charges.		
ARTICLE 5 : SELECTION DES CANDIDATURES ET JUGEMENTS DES OFFRES								
SELECTION DES CANDIDATS		L'acheteur évalue les capacités professionnelles, techniques et financières du soumissionnaire. La personne physique ou morale, publique ou privée, qui présente une offre dans le cadre d'un marché public. S'il a fixé des niveaux minimaux de capacités, il élimine les candidatures qui ne les atteignent pas.	X	X	Consulter la fiche de DAJ "L'examen des candidatures"	La sélection des candidatures et le jugement des offres seront effectués dans le respect des principes fondamentaux de la commande publique. Les critères intervenant pour la sélection des candidatures sont : > Capacités techniques et financières > Capacités professionnelles		

<p>Généralités</p> <p>Les offres des soumissionnaires, personne physique ou morale, publique ou privée, qui présente une offre dans le cadre d'un marché public sont notées selon des critères fixés à l'avance non discriminatoires (par exemple, la proximité géographique du soumissionnaire ou sa nationalité ne peuvent pas être considérés comme des critères de choix) qui figurent dans les documents tenus à leur disposition pendant la mise en concurrence.</p> <p>À l'issue de la procédure, l'acheteur choisit la plus avantageuse économiquement. Le lien avec l'objet du marché ou ses conditions d'exécution s'apprécie conformément aux articles L. 2112-2 à L. 2112-4.</p> <p>Les offres régulières, acceptables et appropriées vont être classées par ordre décroissant en appliquant les critères d'attribution prévus par l'acheteur.</p> <p>Le code de la Commande publique décline les articles correspondants aux : >aux critères d'analyse des offres, >à la transparence des critères (publicité et pondération).</p> <p>Consulter la fiche de la DAJ "L'examen des offres"</p>	<p>X</p> <p>Il existe de nombreux critères en lien avec le développement durable et la loi EGAlim.</p> <p>De bons critères sont vérifiables, réalistes et quantifiables. Il est donc important de s'interroger sur sa capacité à suivre la bonne exécution.</p> <p>La pondération représente l'importance que l'acheteur accorde à chaque critère et indique aux candidats sur quels aspects ils doivent porter leur attention. Exiger des moyens de preuve pour vous aider à vérifier la déclaration des candidats est préconisé. Par ailleurs, il est nécessaire de s'assurer de la conformité (répond aux Clauses de contrat). Pour rappel la méthode de notation n'est pas obligatoirement à communiquer.</p> <p>Pour information, à compter du 21 août 2026, les critères d'attribution environnementaux seront obligatoires conformément aux stipulations du décret d'application de la Loi dite Climat et résilience paru en 2022.</p>	<p>EXEMPLE/L'offre économiquement la plus avantageuse est appréciée, pour chaque lot, en fonction des critères énoncés ci-dessous avec leur pondération (à adapter pour votre consultation) : > Prix des prestations (50%) : évalué à partir du détail quantitatif estimatif ; > Valeur technique de l'offre de produit (25%) La valeur technique de chaque offre de produit est évaluée à partir des tests et fiches techniques des produits échantillonnés, et des fiches techniques des produits non échantillonnés. Elle prend en compte : qualités nutritionnelles, qualité des ingrédients et/ou morceaux, qualité traçabilité, adéquation du conditionnement ; qualités organoleptiques, performance de la fréquence et du délai de livraison. > Qualité de l'offre de service (10%) s'apprécie au regard du mémoire technique remis par les candidats et reprenant la trame du cadre de réponse comme suit : la livraison (respect des délais et jours de livraison, plages horaires de livraison, etc.) ; développement durable (achats locaux, contrôle/ mesure/ limitation des consommations de carburant et CO2, outils d'optimisation des tournées et remplissage des véhicules, etc.) ; lutte contre le gaspillage alimentaire ; engagements sociaux (intégration des travailleurs handicapés et travailleurs en insertion sociale, chômeurs, jeunes travailleurs, etc.) > Performances en matières de développement durable (15%), s'étudie au regard mémoire technique remis par les candidats et reprenant la trame du cadre de réponse : Démarches engagées en vue de satisfaire aux exigences de la loi EGAlim, capacité mise en oeuvre en matière d'approvisionnement direct des produits, capacité à réduire la quantité de plastique en contact avec la denrée alimentaire, capacité à minimiser les suremballages, Gamme de produits proposée en matière de fournitures issues de l'agriculture biologique et de qualité.</p> <p>AUTRE EXEMPLE PROPOSE PAR LE CNRC/ >Prix ou coût (jusqu'à 40%) >Qualité technique (jusqu'à 30%) >Performance en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture (jusqu'à 20%) >Performances en matière de développement durable dans l'exécution des prestations (jusqu'à 20%) >Performance en matière de juste rémunération des producteurs (jusqu'à 10%) >Performance en matière d'insertion professionnelle des publics éloignés de l'emploi (jusqu'à 10%) >EGAlim : Performance en matière d'approvisionnement en produits de qualité et durables, et en produits issus de l'agriculture biologique (jusqu'à 30%)</p> <p>EXEMPLE/L'offre économiquement la plus avantageuse est appréciée, pour chaque lot, en fonction des critères énoncés ci-dessous avec leur pondération (à adapter pour votre consultation) : > Prix/coût des prestations (45%) : évalué à partir du détail quantitatif estimatif. > Valeur technique (55%) - possibilité d'aller jusqu'à 70% : s'apprécie au regard du mémoire technique remis par les candidats et reprenant la trame du cadre de réponse comme suit : > L'équilibre des menus en fonction de la tranche d'âge concernée et proposition de denrées éligibles à la loi EGAlim et approvisionnement direct > La logistique, les moyens humains et matériels modalités de conditionnement : Conditions de livraison et planning de livraison, les modalités de conditionnement, traçabilité et garantie de la qualité nutritionnelle des repas préparés dont le plat témoin, moyens mobilisables pour assurer la continuité du service</p> <p>AUTRE EXEMPLE PROPOSE PAR LE CNRC/ >Critère prix jusqu'à 40% >Valeur technique jusqu'à 70% : qualité de l'organisation technique et humaine ; qualité et durabilité des denrées qui constituent les repas au delà des obligations EGAlim ; Diversité des propositions de préparation ; qualité de la prestation (test par échantillons) ; Performance en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture >Performance environnementale jusqu'à 20% : Recours à des denrées respectueuses de l'environnement ; recours progressifs à des contenants de cuisson, réchauffe, service issus de matériaux inertes >Performance en matière d'insertion professionnelle des publics éloignés de l'emploi minimum 10%</p>	<p>Code de la Commande publique : >aux critères d'analyse des offres : articles L2152-7, R2152-7 >à la transparence des critères (publicité et pondération) : articles L2152-8, R2152-11, R2152-12</p>
<p>Critère unique</p> <p>L'acheteur peut se fonder sur un critère unique, par exemple : >Le prix : à condition que le marché ait pour seul objet l'achat de services ou de fournitures standardisés dont la qualité ne change pas d'un fournisseur ou d'un prestataire à l'autre) >Le coût déterminé selon une approche fondée sur le coût du cycle de vie</p>	<p>X</p> <p>En règle générale, pour certaines denrées, comme la charcuterie, le prix peut être moins important alors que pour d'autres, comme les légumes, il le sera davantage. Dans le contexte inflationniste, les matières premières sont touchées, le sourçing sera d'une grande utilité pour définir ce critère. L'acheteur pondérera les critères de prix en fonction des stratégies d'achat les plus appropriées.</p> <p>A noter : Pour la pondération, il se trouve que la valorisation du local et des PME imposaient que le critère financier ne soit pas trop élevé. La tendance s'inverse de plus en plus dans cette période inflationniste. Le sourçing permet de caler les pondérations les plus adaptées en fonction du segment et de l'offre du territoire.</p>	<p>X</p> <p>Il peut être intéressant d'analyser le coût car le prix de la prestation prend en compte le prix des denrées, le prix de la main d'œuvre, des frais de structure et de livraison au minimum.</p> <p>Analyse du coût : L'identification de la structure de coût passe par : – le calcul du coût complet (méthode de calcul du coût complet) ; – les denrées alimentaires ; – la masse salariale ; – les investissements (bâtiment, équipement) ; – le fonctionnement (entretien, maintenance, fluides, consommables).</p>	<p>L'acheteur appréciera le "prix" en fonction du montant total du détail quantitatif estimatif figurant au bordereau des prix unitaires remis par les candidats à l'appui de leur offre. La pondération est de 50%.</p>
	<p>X</p> <p>X</p>	<p>X</p> <p>Il est préconisé de choisir des critères d'analyser vous permettant de juger l'équivalence. L'établissement d'un cadre de réponse est forte conseillé ; il reprendra l'ensemble des sous-critères énumérés dans le règlement de consultation.</p> <p>Un critère sur les produits de qualité et durable en rapport avec EGAlim permet de sécuriser les possibilités qu'aura l'acheteur pour commander des produits issus de la loi EGAlim. Il peut également avoir un intérêt pour les denrées alimentaires lorsqu'on souhaite développer ses approvisionnement dans ce sens au cours de l'exécution du contrat.</p>	<p>L'acheteur appréciera la qualité du produit en fonction des sous-critères suivants. Il s'agit par exemple des critères suivants : >Qualité : conditions de production, garantie de la rémunération équitable des producteurs ou développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, d'insertion professionnelle des publics en difficulté, la biodiversité, le bien-être animal, etc. > délai d'exécution, > conditions de livraison, service après-vente, etc., > organisation, qualifications et expérience du personnel.</p> <p>Mesure EGALIM - Produits durables et de qualité (exemples) >La part des produits de qualité, durables et issus de l'agriculture biologique supérieure aux exigences du marché >La part des produits de produits de qualité et durables supérieure au minimum de 30% exigé par la loi EGAlim et par le présent marché >Offre en denrée certifiée AB ou équivalent éligible à la loi Egallim : valorisation par bonification des labels (en plus de ceux exigés dans le CCTP) >Exemple sur un segment : Produits issus de l'aquaculture et de la pêche: la proportion de produits issus de l'aquaculture et de la pêche qui sont capturés ou élevés au moyen de pratiques et de procédés durables tels que définis dans un label applicable à la pêche et à l'aquaculture durables. Vérification : les produits de l'aquaculture et de la pêche porteurs d'un label attestant de pratiques de pêche ou d'aquaculture durables sont réputés conformes. Tout autre moyen de preuve approprié indiquant clairement le respect des critères de pêche ou d'aquaculture durable d'un label applicable à la pêche et à l'agriculture durables est également admis. >Bien-être animal : conformité à un label garant, description des conditions d'élevage, description du transport notamment du temps de transport), modalité d'abattage et de découpe, etc. >Modalité d'élevage : engagement dans une démarche SIQO, CCP; pour la viande : caractéristiques des animaux (âge, race, état d'engraissement, conformation), approche par le plat non le muscle, travail de la viande ; pour le fromage et produits laitiers : Produits issus d'animaux venant de filières utilisant des aliments pour animaux sans OGM, Produits issus d'animaux nourris majoritairement des fourrages de l'exploitation, Produits issus d'animaux ayant passé au moins X jours au pâturage, Produits issus d'animaux nourris au moyen de cultures traditionnelles ou ayant reçu une alimentation diversifiée >Mode de production des produits (l'âge de produits issus s'une exploitation engagée dans une démarche de certification environnementale, mode d'alimentation) > grammage, maturité, catégorie, valeur nutritionnelle, taux de fruits pour les produits élaborés, etc.</p> <p>Page 45 du Guide Recommandation Interfel pour l'achat public de fruits et légumes frais (https://www.restaurationcollective.fr/wp-content/uploads/2021/10/Guide-interfel-achat-public-8.pdf)</p>

REMISE DES PLS		<p>Les offres en réponse à un marché public sont désormais remises de façon dématérialisée de manière obligatoire à partir de 40 000€ HT. Il appartient au soumissionnaire de bien respecter les exigences posées par l'acheteur dans le règlement de la consultation, quel que soit le type de procédure.</p> <p>Attention à bien anticiper les délais en cas de dysfonctionnement de la plateforme de dématérialisation.</p> <p>Le code de la Commande publique décrit :</p> <ul style="list-style-type: none"> > les supports des communications et échanges d'informations, > les modalités de transmission de l'offre, <p>L'acheteur décide de rendre la signature électronique ou non.</p>	X	X	<p>La signature électronique non obligatoire permet aux PME et entreprises artisanales de pouvoir répondre à la consultation. Elles ne sont pas toujours au fait des règles de marchés publics et n'ont pas forcément de signature électronique.</p>	<p>Les candidats devront transmettre leur pli de façon dématérialisée. Adresse du profil acheteur : [XXX]</p> <p>Le pli cacheté contiendra, de façon distincte :</p> <ul style="list-style-type: none"> >les justifications, attestant de la capacité du candidat, visées à l'article dédié du présent règlement ; >l'offre du candidat composée des éléments visés à l'article dédié du présent règlement. <p>La personne habilitée à engager l'entreprise devra être impérativement titulaire d'un certificat de signature électronique conforme au référentiel intersectoriel de sécurité.</p> <p>Les candidats désignent, dans les documents transmis, la personne habilitée à les représenter. Ils mettent en place les procédures permettant, à la personne publique, de s'assurer que leurs candidatures et leurs offres sont transmises et signées par cette personne.</p> <p>Les formats de fichiers pouvant être utilisés par les candidats sont les suivants : PDF, rtf, doc ; xls ; ppt ; tif, zip.</p> <p>Les différentes pièces électroniques constituant l'offre ne doivent pas contenir de virus. Cette vérification est à la charge du candidat au moment de la transmission de son offre.</p> <p>Tout document électronique envoyé par un candidat dans lequel un virus est détecté par l'acheteur fera l'objet par ce dernier d'un archivage de sécurité sans lecture dudit document. Ce document sera dès lors réputé n'avoir jamais été reçu et le candidat en sera informé sans délai et en tout état de cause dans un délai lui permettant de retourner le document concerné sous toute forme appropriée.</p> <p>Parallèlement à l'envoi électronique, le candidat peut effectuer, à titre de copie de sauvegarde, une transmission supplémentaire sur support physique électronique ou sur support papier.</p> <p>Ce pli scellé comporte obligatoirement le numéro du marché, le nom du candidat et la mention : « copie de sauvegarde ». Elle ne peut être prise en considération que si elle est parvenue au [pouvoir adjudicateur] avant la date limite de remise des offres.</p> <p>Le niveau minimum de sécurité est le niveau (***) du RGS.</p> <p>Il est porté à l'attention des candidats qu'une signature scannée ne constitue pas une signature électronique. La signature électronique n'est pas obligatoire. Dans ce cas, les candidats sont informés que l'attribution du marché donnera lieu à la signature manuscrite du marché papier. La date et l'heure limites de réception des plis (candidatures et offres et, le cas échéant, de leur copie de sauvegarde dans le cas d'une transmission électronique) sont les suivantes :</p> <p>AU PLUS TARD LE... À ... H</p> <p>Une fois déposées, les offres ne peuvent plus être retirées, ni modifiées. Le candidat reste tenu par son offre pendant tout le délai de validité de l'offre.</p> <p>Les dossiers de participation des candidats ne sont pas restitués.</p>	<p>Code de la Commande publique :</p> <ul style="list-style-type: none"> > les supports des communications et échanges d'informations : articles R2132-7 à R2132-14 > les modalités de transmission de l'offre : articles R2151-6 à R2151-7 	
REMISE DES ECHANTILLONS		<p>Compte tenu des spécificités de certaines consultations et afin de permettre à l'acheteur de comparer les capacités des candidats ou les offres remises par les soumissionnaires, la réglementation de la commande publique permet d'exiger des opérateurs économiques la production d'échantillons.</p> <p>Le choix des fourniture est important, et la mise en pratique en les cuisinant permettra de se faire une idée plus précise de la qualité des denrées pour les marchés de denrées alimentaires. La dégustation permettra de comparer la qualité gustative et organoleptique des échantillons mais également en fonction du type de produits, la qualité d'usage (comportement à la cuisson et rendement, conservation, conditionnement –praticité du stockage, gestion des déchets).</p> <p>Les modalités de dépôt et éventuellement de restitution doivent être détaillées dans le règlement de la consultation et, le cas échéant, dans le CCAP.</p>	X	X	<p>Les échantillons peuvent être demandés en marché de fournitures comme de prestation. Il est important de noter que l'analyse est plus long dans ce cas car l'étude des échantillons est à ajouter à celle documentaire.</p> <p>Les dégustations représentant un coût non négligeable pour les fournisseurs, (suivant votre demande) surtout si ce sont des petites structures. Bien que cela ne soit pas obligatoire, il vous est donc recommandé de réfléchir au versement d'une prime, permettant de compenser en partie leur investissement. Dans ce cas, vous indiquerez le montant de la prime dans les documents de la consultation.</p> <p>Il vous est conseillé d'organiser une dégustation collective des échantillons en réunissant les agents ayant participé au projet d'achat.</p>	<p>Les échantillons suivants devront être transmis : [XXX]</p> <p>Devront être fournis des échantillons comme précisé ci-après :</p> <ul style="list-style-type: none"> >Les produits devront être accompagnés d'un bon de livraison. > Ils ne seront pas facturés. > Ils comporteront une DLC supérieure à 7 jours s'ils sont conditionnés sous film, > Ils pourront être présentés en conditionnements inférieurs à ceux demandés dans le cahier des charges, sous réserve qu'ils présentent exactement les mêmes caractéristiques et en quantité suffisante pour permettre leur mise en œuvre pour une dizaine de convives. 	<p>Code de la Commande publique : Article R2151-15</p>	
ARTICLE 7 : RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES								
RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES		<p>Les renseignements complémentaires permettent de renseigner les candidats sur la marche à suivre en cas de question. Vous pouvez tout à fait identifier uniquement un passage par votre profil acheteur afin de tracer les informations émises.</p>	X	X		<p>Les candidats pourront poser à l'acheteur, toutes questions qu'ils estimeront utiles pour la présentation de leurs offres à l'adresse électronique suivante : [XXX]. Ces questions devront être posées à l'acheteur 10 jours au plus tard avant la date limite de remise des offres. Il ne sera procédé à aucune réponse pour les questions arrivées hors délai.</p> <p>Les réponses adressées au candidat à l'origine de la question seront également transmises aux autres candidats admis à présenter une offre. Ces réponses leur seront adressées au plus tard 6 jours avant la date limite de réception des offres.</p> <p>L'acheteur se réserve le droit d'apporter au plus tard 10 jours francs avant la date limite fixée pour la remise des offres, des modifications de détail au dossier de consultation. Les concurrents doivent alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever aucune réclamation à ce sujet.</p> <p>Si, pendant l'étude du dossier par les concurrents, la date limite fixée pour la remise des offres est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.</p> <p>Le Titulaire ne peut se prévaloir de la méconnaissance ou de l'insuffisance d'informations des installations ou de faire état ultérieurement d'une erreur, d'une omission ou imprécision quelconque pour ne pas accomplir tout ou partie des prestations nécessaires à l'exécution totale de sa mission dans le cadre défini dans le dossier de consultation.</p> <p>Il demeure seul responsable des erreurs qui peuvent se produire soit de son fait soit par manque de vérification des locaux et installations soit par méconnaissance des divers documents contractuels.</p>		
ARTICLE 8 : RECOURS								
VOIES DE RECOURS		<p>Le litige qui survient lors de l'exécution d'un marché public est généralement réglé selon une procédure prévue dans les documents de la consultation. Cependant, si le différend persiste et avant de saisir un juge, plusieurs modes de règlement amiable sont possibles : médiation, intervention des comités de règlement amiable des différends, conciliation, transaction, arbitrage.</p>	X	X		<p>Instance chargée des procédures de recours et auprès de laquelle des renseignements peuvent être obtenus : [adresse du Tribunal compétent]</p>		