



RECOMMANDATIONS INTERFEL POUR **L'ACHAT PUBLIC DE FRUITS ET LÉGUMES FRAIS**



DÉCEMBRE 2020



AVANT-PROPOS



Laurent Grandin,
Président d'Interfel

La restauration collective est un secteur stratégique majeur, puisqu'il s'agit du lieu où se forment les habitudes de consommation. La loi « Alimentation », qui entrera pleinement en vigueur au 1^{er} janvier 2022 a d'ailleurs fixé des objectifs ambitieux pour ce secteur. Conscients du rôle majeur de la restauration collective dans la vie des Français, Interfel anime un Comité « Restauration hors domicile » depuis plus de vingt ans. Son rôle est d'accompagner les acteurs dans leur acte d'achat en leur mettant à disposition toutes les informations importantes sur les fruits et légumes frais. Il s'attache également à produire des outils sécurisants pour ses utilisateurs, leur permettant de répondre aux attentes du secteur dans le respect de la réglementation en vigueur. Je me réjouis du travail conduit par le Comité RHD à travers ces recommandations qui, je l'espère, contribueront à conforter la place grandissante des fruits et légumes frais en restauration collective.

La restauration collective est un secteur stratégique majeur, puisqu'il s'agit du lieu où se forment les habitudes de consommation.

En restauration collective, les convives expriment des attentes de plus en plus exigeantes, de plus en plus respectueuses de l'environnement et de toute la chaîne humaine et sociale engagée de la terre à l'assiette.

Les fournisseurs de ce secteur s'attachent à faire évoluer leurs pratiques, de façon continue, pour répondre à ces attentes, tout en maintenant la qualité des produits livrés et les services associés : maturité, fraîcheur, chaîne d'approvisionnement fluide et optimisée...

Par ces recommandations, les membres d'Interfel donnent aux acteurs tous les éléments importants pour construire une relation de confiance entre acheteurs et fournisseurs, véritable clé de voûte pour répondre aux attentes des convives : informations sur les récentes évolutions du secteur, recommandations pour choisir la procédure d'achat la plus adaptée, documents-types complets pour la passation des marchés.



Guy Bernard Cordier,
Co-rapporteur du Comité RHD d'Interfel,
adhérent UNCGFL



Eric Lepêcheur,
co-rapporteur du Comité RHD d'Interfel,
adhérent Restau'Co

En restauration collective, les fruits et légumes frais occupent une place de plus en plus importante. En tant que produits frais, ils concentrent, de façon toute particulière, les attentes des convives.

Partant du principe qu'une relation de confiance entre acheteurs et fournisseurs repose, avant tout, sur une bonne expression des besoins, les représentants de la restauration collective ont souhaité ici, avec tous les métiers de la filière fruits et légumes, proposer des outils très concrets, pour guider les acheteurs dans la passation des marchés. Ces travaux ont été conduits en collaboration avec l'APASP (Association pour l'achat dans les services publics), et en s'appuyant sur les outils mis à disposition par la CGI (Confédération du commerce de gros et international). Nous les remercions chaleureusement pour leur aimable contribution.

Les membres d'Interfel proposent ainsi une nouvelle version des « Recommandations pour l'achat public des fruits et légumes frais », actualisée, sécurisante et opérationnelle.

L'AIB (Association Interprofessionnelle de la Banane) et le CNIPT (Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre) ont également pris part à la mise à jour de ces recommandations.

Pour toute demande de renseignements complémentaires : contact@interfel.com

SOMMAIRE

I.

ÉLÉMENTS DE CONTEXTE

- | | |
|---|----|
| 1) Qu'est-ce qu'Interfel ? | 06 |
| 2) Les fruits et légumes frais en RHD : un marché en progression | 07 |
| 3) Une mise à jour nécessaire des recommandations Interfel pour l'achat public de fruits et légumes frais | 11 |
| | 12 |

II.

ÉVOLUTION DU CONTEXTE LÉGISLATIF : LES OBJECTIFS VISÉS PAR LA LOI EGALIM EN RESTAURATION COLLECTIVE

- | | |
|--|----|
| 1) Les produits entrant dans les objectifs visés par la loi EGALIM | 14 |
| 2) Comment la part des produits entrant dans les objectifs visés par la loi EGALIM est-elle calculée ? | 15 |
| 3) Les orientations complémentaires en matière d'approvisionnement | 18 |
| 4) Les objectifs visés en matière d'information aux usagers | 19 |
| 5) Les autres mesures prévues par la loi EGALIM concernant la restauration collective | 20 |
| | 21 |

III.

LA COMMANDE PUBLIQUE ET LES OUTILS À LA DISPOSITION DES ACHETEURS PUBLICS

- | | |
|---|----|
| 1) Les différentes techniques d'achat dont disposent les acheteurs publics pour les fruits et légumes frais | 24 |
| 2) Rappel des procédures à respecter en fonction des seuils (montants) des marchés. | 25 |
| 3) Modalités de détermination de l'estimation du besoin (fournitures). | 25 |
| | 26 |

IV.

COMMENT UTILISER CES RECOMMANDATIONS ?

- | | |
|--|----|
| 1) Périmètre « produit » couvert par ces recommandations | 28 |
| 2) Périmètre « secteur » | 29 |
| 3) Les étapes au cours desquelles les acteurs sont accompagnés par ces recommandations | 29 |
| 4) Comment utiliser ces recommandations ?
Quels sont les outils complémentaires à celles-ci ? | 31 |
| | 32 |

V.

ANALYSE DU CONTEXTE, DÉFINITION DES BESOINS ET CHOIX DE LA TECHNIQUE D'ACHAT LA PLUS ADAPTÉE

- | | |
|---|----|
| 1) Analyse du contexte et définition des besoins | 34 |
| 2) Calcul du montant du marché et identification des outils juridiques à la disposition de l'acheteur | 35 |
| 3) Choix de la procédure et des techniques d'achat les plus adaptées | 37 |
| | 38 |

VI.

PASSER SES MARCHÉS ET VEILLER À LEUR BONNE EXÉCUTION

- | | |
|--|----|
| 1) Les documents nécessaires à la passation des marchés et les documents-types mis à votre disposition | 42 |
| 2) Les critères à intégrer dans les documents et leur activation au juste moment | 43 |
| 3) Conseils pratiques pour veiller à la bonne exécution des marchés | 44 |
| | 46 |

VII.

RÈGLEMENT DE CONSULTATION MARCHÉ SIMPLIFIÉ

48

VIII.

RÈGLEMENT DE CONSULTATION POUR LES MAPA OU POUR LES APPELS D'OFFRE

56

IX.

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIÈRES

68

X.

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

82

XI.

VISITE DE « SOURÇAGE » DE L'ACHETEUR PUBLIC CHEZ LES FOURNISSEURS POTENTIELS : GUIDE D'ENTRETIEN

88



ANNEXES

ANNEXE 1 :

Extraits de la loi EGALIM concernant
la restauration collective

90

ANNEXE 2 :

Liste des démarches de progrès de la filière
fruits et légumes frais reconnues au niveau 2
de la certification environnementale

94

ANNEXE 3 :

Les signes officiels de qualité (autres que bio)
dans la filière fruits et légumes

96

ANNEXE 4 :

Récents évolutions du droit de la commande publique

96

ANNEXE 5 :

Définition des gammes de fruits et légumes

100

ANNEXE 6 :

Matrice des éléments de suivi d'exécution (reporting)

102



ÉLÉMENTS DE CONTEXTE

1) QU'EST-CE QU'INTERFEL ?

À propos d'Interfel

Créée en 1976, Interfel, l'Interprofession des fruits et légumes frais, rassemble l'ensemble des produits issus de la filière des fruits et légumes frais. Tous les stades représentant les métiers de la filière sont représentés : production, coopération, gouvernance économique, importation/introduction, expédition/exportation, commerce de gros, distribution (grandes surfaces, commerces spécialisés et restauration collective). Organisme de droit et d'initiative privés, Interfel est reconnue association interprofessionnelle nationale agricole par le droit rural français, ainsi que par l'Union européenne depuis le 21 novembre 1996 dans le cadre de l'Organisation commune de marché (OCM) unique.



Qu'est-ce qu'une interprofession ?

Une interprofession permet de répondre collectivement aux enjeux communs auxquels une filière doit faire face et de mettre en œuvre des stratégies à moyen et long termes pour créer un environnement favorable à l'activité économique des opérateurs. Elle défend les intérêts des professionnels qu'elle représente et joue un rôle de conseil auprès de ses membres. Elle a pour principales missions la connaissance des marchés, la promotion et le soutien de la filière, la recherche et l'expérimentation ainsi que la veille juridique et réglementaire. Au niveau européen, une interprofession peut également participer aux programmes communautaires.

Les missions d'Interfel

Interfel a pour missions notamment d'élaborer des accords interprofessionnels, de prendre en charge les orientations stratégiques de la recherche et de l'expérimentation, et de défendre la place de la filière aussi bien sur le marché national qu'international. Interfel met également en œuvre des actions d'information et de communication pour encourager la consommation de fruits et légumes frais. Pour conduire ses missions, Interfel et ses membres placent au premier rang de leurs priorités communes une meilleure connaissance du consommateur, des marchés et de leur évolution, afin d'être collectivement plus à même d'adapter l'offre des fruits et légumes frais à la demande.

Les spécificités de la filière

L'expertise de la filière fruits et légumes frais se concentre sur le travail des femmes et des hommes. Les fruits et légumes sont des produits vivants, fragiles, généralement non stockables.

Chaque maillon de la filière intervient sur la qualité finale du produit (de la production jusqu'à la distribution, y compris la restauration collective).

- Une multiplicité de produits et des opérateurs complémentaires : plus de 80 produits et variétés ayant chacun leurs spécificités, même si 20 d'entre eux représentent une grande partie du marché, et avec une nécessaire complémentarité des opérateurs à chaque stade de la filière.
- Une vulnérabilité de la filière, soumise aux aléas, notamment climatiques, de la production et de la consommation.

Ces spécificités rendent d'autant plus importante la mise en œuvre d'actions collectives.

Les membres d'Interfel

Les membres d'Interfel sont les associations représentatives au niveau national des différentes professions de la filière. Appelées aussi familles professionnelles, elles sont réparties en deux collèges. Historiquement composées de huit membres fondateurs (FNPF, Légumes de France, GEFeL, FELCOOP, ANEEFEL, UNCGFL, Saveurs Commerce et FCD), Interfel compte désormais 15 familles professionnelles puisqu'elle a accueilli récemment la Coordination rurale, la Confédération paysanne, les représentants des importateurs (CSIFL, SNIFL), les représentants de la restauration collective (Restau'Co, SNRC) et la Fédération du Commerce Associé (FCA).

Collège amont



FNPF - Fédération nationale
des producteurs de fruits
www.fnpfruits.com



LÉGUMES DE FRANCE - Fédération
nationale des producteurs de légumes
www.legumesdefrance.fr



FELCOOP - Fédération française
de la coopération fruitière,
légumière et horticole
www.felcoop.fr



GEFeL - Gouvernance
économique des fruits et légumes



CR - Coordination rurale
www.coordinationrurale.fr



CONFÉDÉRATION PAYSANNE
www.confederationpaysanne.fr



ANEEFEL - Association nationale des
expéditeurs et exportateurs de fruits et légumes
www.aneefel.com



UNCGFL - Union nationale du commerce
de gros en fruits et légumes
www.uncgfl.fr



SAVEURS COMMERCE - Les spécialistes
de l'alimentation de proximité
www.saveurs-commerce.fr



FCD - Fédération des entreprises
du commerce et de la distribution
www.fcd.fr



FCA - Fédération du Commerce
Coopératif et Associé
www.commerce-associe.fr



RESTAU'CO - Réseau de restauration
collective en gestion directe
www.restauco.fr



SNRC - Syndicat national de
la restauration collective
www.snrc.fr



CSIF - Chambre syndicale
des importateurs de fruits et légumes frais
www.csif.eu



SNIFL - Syndicat national des importateurs /
exportateurs de fruits et légumes
www.public-saintcharlesinternational.com

Pour rappel, ces recommandations ont été élaborées avec le CNIPT (Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre) et l'AIB (Association Interprofessionnelle de la Banane).



Le CNIPT

Créé en 1977, le CNIPT est l'organisme interprofessionnel reconnu par les Pouvoirs Publics (loi du 10 juillet 1975) dans le secteur de la pomme de terre de consommation (conservation et primeur), vendue sur le marché du frais en France et à l'export. Il agit dans le cadre du règlement de l'Union européenne n°1308/2012 du 17 décembre 2013. Le CNIPT rassemble l'ensemble des opérateurs de la filière pomme de terre de consommation, par l'intermédiaire de ses organisations membres.

Les missions du CNIPT concernent notamment :

- Le dialogue interprofessionnel afin d'assurer la cohésion de la filière pour fixer et réaliser des objectifs communs : accords interprofessionnels, recommandations de filière, lobbying
- Démarches qualité dans le but d'accompagner les différents stades de la filière pour la maîtrise de la qualité : plans de surveillance, outils pour les opérateurs, recherche appliquée avec le soutien d'ARVALIS – Institut du Végétal, formation
- Information filière et intelligence économique par le recueil, l'analyse et le partage de l'information économique pour une meilleure connaissance des marchés : réalisation d'études économiques et sur la consommation, suivi du marché et commerce extérieur, identification et analyse des opportunités économiques en France et à l'export
- Communication collective pour soutenir la consommation, en France et à l'international.

Les missions du CNIPT donnent lieu à différentes actions, préparées dans des Commissions regroupant les représentants de la filière et validées par le Conseil d'Administration.

Le CNIPT est financé par des cotisations interprofessionnelles à hauteur de près de 90 % de son budget. Il peut également recevoir le soutien de FranceAgriMer et de l'Union européenne pour des actions de promotion.

Le CNIPT est composé de 7 membres répartis en deux collèges :

Collège production



Union Nationale
des Producteurs
de Pommes
de Terre



Coordination
Rurale



Fédération Française
de la Coopération
fruitière, légumière
et horticole

Collège commerce



Fédération française
des négociants en
pommes de terre, ail,
oignon et échalote



Syndicat National
des Courtiers en
Pommes de Terre
et Fruits et Légumes



Les spécialistes
de l'alimentation
de proximité



Fédération du
Commerce et
de la Distribution



Plus d'infos : www.cnipt.fr



L'AIB

L'AIB est l'Association Interprofessionnelle de la Banane, fondée en 2012 à l'initiative des organisations professionnelles représentatives de la filière (producteurs, importateurs, mûrisseurs, grossistes, primeurs et distributeurs). L'AIB a été reconnue par les pouvoirs publics comme interprofession agricole par arrêté du ministre de l'économie et des finances, le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt en date du 9 septembre 2016 et en qualité d'organisation interprofessionnelle au sens de l'article 157 du Règlement (UE) du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013.

L'AIB reflète la volonté des professionnels du secteur de proposer aux consommateurs une offre de qualité et contrôlée tout au long de la filière, et d'assurer la promotion des bananes de toutes origines sur le marché métropolitain. L'AIB a pour mission de répondre aux attentes sociétales, de faire connaître et valoriser le produit, et de favoriser la compétitivité des acteurs de la filière. Ses actions s'articulent en 3 volets :

- La connaissance de la production et des marchés
- Les actions de promotion et de communication
- Les études visant à améliorer la qualité des produits.

L'AIB regroupe l'ensemble des organisations professionnelles nationales, de l'amont à l'aval de la filière, réparties en 3 collèges :

Collège Producteurs :

- L'ASSOBAN, association des producteurs de bananes françaises des Antilles.

Collège Importateurs :

- La section banane de la CSIF, Chambre Syndicale des Importateurs Français de fruits et légumes frais.

Collège Aval :

- L'UFMB, Union Française des Mûrisseurs de Bananes.
- L'UNCGFL, Union Nationale du Commerce de Gros en Fruits et Légumes.
- La FCD, Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution.
- Saveurs Commerce, Fédération des commerces alimentaires spécialisés de proximité.



Ainsi, l'AIB se positionne comme le référent institutionnel de la filière banane en France, véritable porte-parole et source d'informations sur tous les aspects de ce fruit. L'AIB est financée par des cotisations interprofessionnelles.



Plus d'info :

www.banane.info et

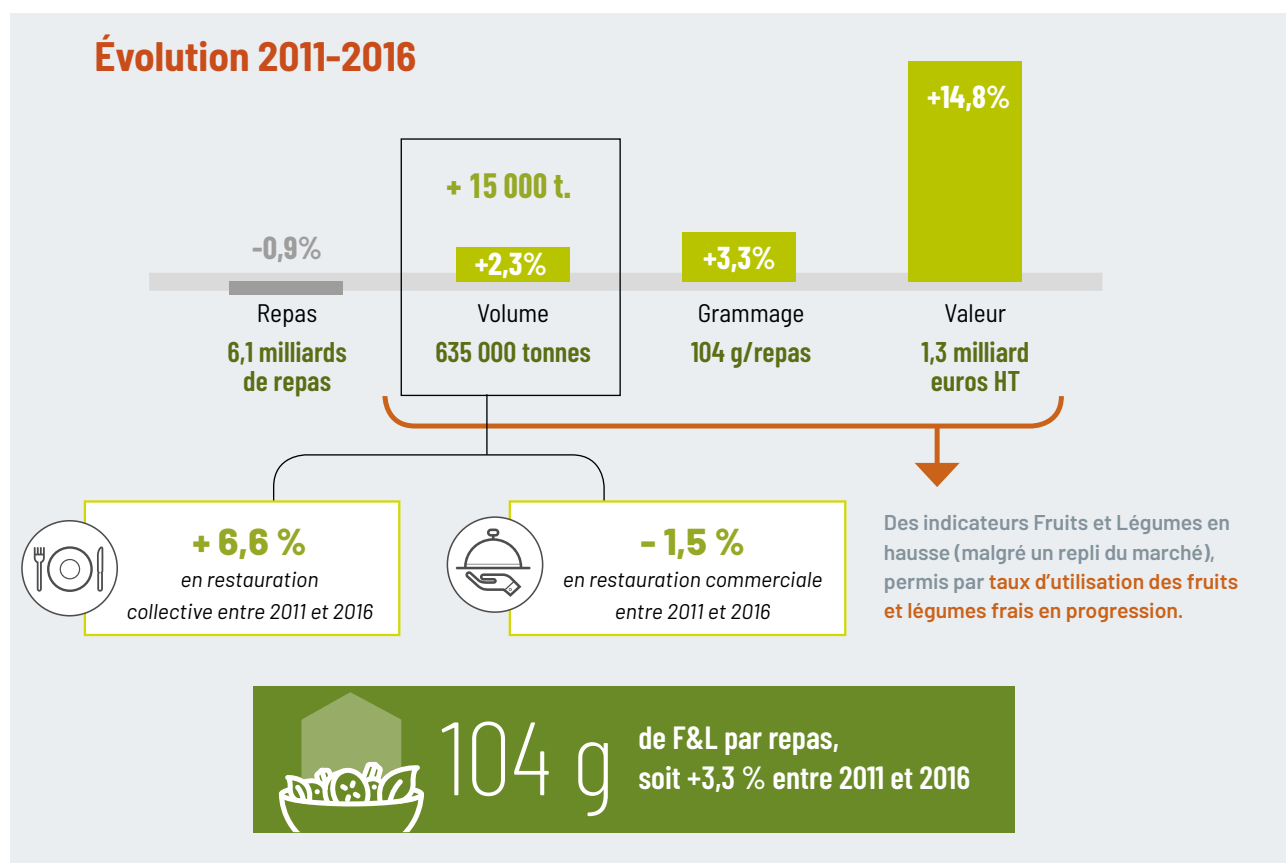
www.linkedin.com/company/aib-interprofession-banane

2) LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS EN RHD : UN MARCHÉ EN PROGRESSION

Pour la filière fruits et légumes, le secteur de la restauration collective constitue un débouché stratégique en ce sens où :

- Il a un rôle prescripteur, notamment dans l'alimentation des enfants
- Il est à la base de nombreux enjeux de santé publique
- Il est un marché d'innovation et de découverte de nouveaux produits
- Il connaît un fort développement dans la mesure où nous prenons de plus en plus nos repas hors domicile.

Tous les 5 ans environ, Interfel conduit une étude pour évaluer les achats de fruits et légumes frais sur le secteur de la restauration hors domicile (RHD). La dernière édition de cette étude, réalisée sur la base de données 2016, et étudiant l'évolution du marché entre 2011 et 2016, a mis en évidence **une progression du marché, permise par un taux d'utilisation des fruits et légumes frais en progression** et ce, sur tous les segments de marché étudiés.



De manière générale, les attentes sociétales et environnementales s'expriment en faveur d'une plus grande transparence, que ce soit sur l'origine des produits ou sur le mode de préparation de l'offre de restauration... Ces tendances traduisent une demande plus forte en produits frais et en produits plus qualitatifs.

Les études et enquêtes réalisées par Interfel sur le marché de la restauration hors domicile sont disponibles sur : www.interfel.com.

De plus, les résultats détaillés de l'étude « Les fruits et légumes frais en restauration hors domicile : chiffres-clés 2016 et évolution depuis 2011 » sont disponibles sur www.ctifl.fr

3) UNE MISE À JOUR NÉCESSAIRE DES RECOMMANDATIONS INTERFEL POUR L'ACHAT PUBLIC DE FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

En 2008, Interfel, conjointement avec le CCC (Comité de Coordination des Collectivités, ancien nom du réseau Restau'Co), a publié, pour la première fois, des recommandations pour les marchés publics de fruits et légumes frais. Ce document, relu et validé par la DGCCRF, préfacé par Michel Barnier, alors Ministre de l'Agriculture, a connu un vif succès car il permettait aux acteurs de l'achat public de **les sécuriser dans leur acte d'achat**. Plusieurs réunions ont été organisées en régions entre 2008 et 2010 pour présenter ces recommandations.

En 2012, le « Guide de l'achat public de Fruits, Légumes et pommes de terre à l'état frais » a été publié par le GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition), remplaçant ainsi le guide édité par le GPEM-DA en 2003.

Interfel a largement contribué à la publication de ces travaux qui, pilotés par la DAJ (Direction des Affaires Juridiques) du Ministère de l'Économie, rassemblaient des acteurs de tous les secteurs.

Réunissant à la fois des recommandations d'achat conformes au cadre du Code de la Commande Publique et des spécifications techniques relatives aux fruits et légumes frais (normes, réglementation...), ce guide a longtemps constitué une base solide et fiable pour les acheteurs publics de fruits et légumes frais.

En 2016, après une réforme majeure du Code de la Commande Publique, la CGI (Confédération du Commerce de Gros et International) et l'APASP (Association pour l'Achat dans les Services Publics) ont publié un guide pratique « Marché Public de Fourniture de denrées alimentaires ». Celui-ci, générique pour l'ensemble des produits alimentaires, propose **aux acteurs de l'achat public des outils clés-en-main** (règlement de consultation, cahier des clauses administratives particulières...) pour faciliter la passation des marchés.

Ce guide a été remis à jour en 2018 et est disponible sur : www.cgi-cf.com



Dans un contexte où de fortes attentes, en matière d'approvisionnement, pèsent sur les acheteurs publics, les professionnels de la filière fruits et légumes frais ont souhaité mettre à jour leurs recommandations pour l'achat public de fruits et légumes frais.

Grâce à l'aimable accord de la CGI et à la contribution de l'APASP, ce présent document est largement adossé au guide pratique « Marché public de fourniture de denrées alimentaires » publié par la CGI et l'APASP et prend en compte les spécificités des fruits et légumes frais.





ÉVOLUTION DU CONTEXTE LÉGISLATIF : LES OBJECTIFS VISÉS PAR LA LOI EGALIM EN RESTAURATION COLLECTIVE

Parmi les enseignements de l'étude « Les fruits et légumes frais en restauration hors domicile : chiffres-clés 2016 et évolution depuis 2011 », il a été souligné une forte croissance des achats de fruits et légumes frais bio en restauration collective entre 2011 et 2016.

Cette progression devrait se poursuivre puisque la loi « Agriculture et Alimentation » (pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous), publiée au Journal Officiel le 1^{er} novembre 2018, prévoit notamment un approvisionnement d'au moins 50 % de produits de qualité et durables d'ici le 1^{er} janvier 2022, dont au moins 20 % de produits biologiques.

Ce chapitre a pour objectif de détailler quels produits entrent dans le cadre de ces objectifs, comment savoir si les objectifs sont atteints... Les extraits du texte de loi exact concernant ces mesures figurent en annexe 1.

1) LES PRODUITS ENTRANT DANS LES OBJECTIFS VISÉS PAR LA LOI EGALIM

Au plus tard le 1^{er} janvier 2022, les restaurants collectifs en charge d'une mission de service public devront proposer une part au moins égale à 50 % de produits alimentaires qui répondent à au moins un critère des critères de qualité suivants :

Les produits issus de l'agriculture biologique (à hauteur de 20 % minimum du total des achats HT)

Sont acceptés les produits végétaux étiquetés « en conversion » (produits bruts ou transformés composés d'un seul ingrédient d'origine végétale et en conversion depuis 2 ans ou moins)



Interfel a publié, fin 2019, un guide de développement des filières de fruits et légumes bio, comportant notamment un chapitre spécifique à la restauration collective. Cet outil est disponible en libre accès sur www.interfel.com/guide_bio



Les produits bénéficiant des autres **signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO)** ou des **mentions valorisantes** suivants :

- Le label rouge
- L'appellation d'origine (AOP/AOC),
- L'indication géographique (IGP),
- La mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE). Jusqu'au 31 décembre 2029 uniquement, les produits « issus d'une exploitation disposant d'une certification environnementale de niveau 2 » sont acceptés,



La liste des démarches de progrès de la filière fruits et légumes frais reconnues de niveau 2 de la certification environnementale est détaillée en annexe 2 et dans une plaquette intitulée « La filière fruits et légumes, moteur de l'agro-écologie », disponible en ligne en libre accès sur www.interfel.com.

- La Spécialité traditionnelle garantie (En France, seule la Moule de Bouchot bénéficie de cette appellation. 54 produits bénéficient de cette appellation en Europe ; c'est le cas, par exemple, du jambon Serano en Espagne).
- La mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production. A ce jour, en France, cela ne concerne que certains produits des filières animales.



La liste des produits sous SIQO (autres que Bio), pour la filière des fruits et légumes, est détaillée en annexe 3 et est disponible sur www.interfel.com

- Les produits issus de la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel « pêche durable ».
- Les produits bénéficiant du logo « Région ultra-périphérique » qui correspondent à des produits issus des outre-mer répondant aux critères de la réglementation européenne en la matière.
- Les **produits équivalents aux exigences définies par ces signes, mentions, écolabels ou certifications.**
Pour précision, la notion d'équivalence relève du pouvoir adjudicateur (acheteur) et repose sur une analyse au cas par cas, à partir des éléments de preuve apportés par le fournisseur, conformément aux articles R. 2111-12 à R. 2111-17 du code de la commande publique (CCP).
- Les produits acquis selon des modalités **prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie.**
Les coûts imputés aux externalités environnementales peuvent inclure le coût des émissions de gaz à effet de serre et émissions polluantes ainsi que d'autres coûts d'atténuation du changement climatique. A ce jour, il n'existe pas de référentiel ni de méthodologie officiels sur lesquels le pouvoir adjudicateur (acheteur) pourrait s'appuyer pour effectuer une sélection des produits alimentaires sur la base de ces coûts. Il est de la responsabilité de l'acheteur ayant recours à ce mode de sélection de respecter les dispositions du CCP y afférant (articles R. 2152-9 et R. 2152-10).



A date, en l'absence de méthodologie définie, Interfel recommande de ne pas s'appuyer sur cette modalité pour atteindre les objectifs visés par la loi EGALIM.

Pour précision, les produits portant les mentions « montagne » ou « produits pays » n'entrent pas dans le décompte. Pour les produits portant la mention « fermier », seuls les cas précités ci-dessus entrent dans le décompte.

A noter que le caractère « local » d'un produit ne répond pas à une définition officielle et ne peut constituer un critère de sélection dans un marché public ; il n'entre pas dans les 50 %.



Voir aussi paragraphe « Caractère local des approvisionnements », au paragraphe II. 3) de ce document.

Tableau récapitulatif des produits éligibles, en fruits et légumes, aux « 50 % d'approvisionnement durable » de l'article 24 de la Loi EGALIM

Signe	Logo	Garanties	Exemples
AB (Agriculture biologique) + conversion à partir de la 2 ^{ème} année		Mode de production	
AOP (Appellation d'origine Protégée en droit européen) et AOC (Appellation d'origine Contrôlée en droit français)		Lien entre savoir-faire et terroir	Noix du Périgord, Chasselas de Moissac, Abricots rouges de Roussillon...
IGP (Indication Géographique Protégée)		Caractéristiques du produit liées à son origine	Melon du Quercy, Ail de la Drôme, Fraises de Nîmes...
Label rouge		Qualité supérieure	Lingot du Nord, Kiwi de l'Adour, Clémentine de Corse...
Symbole graphique des régions ultra périphériques de l'Europe (Label RUP)		Productions issues des 9 RUP de l'Europe	Bananes de Guadeloupe et de Martinique
Certification environnementale de niveau 2 (jusqu'au 31 décembre 2029)	Pas de logo	Exigences environnementales > obligation de moyens	Vergers écoresponsables, Demain la Terre, Bee Friendly...
HVE (Haute Valeur Environnementale)		Exigences environnementales > obligation de résultats	Plus d'infos sur HVE : www.agriculture.gouv.fr https://hve-asso.com
Produits acquis selon des modalités prenant en compte des coûts imputés aux externalités environnementales	Pas de logo	Faible impact environnemental tout au long du cycle de vie	Méthodologie en cours de construction
Produits « équivalents » aux exigences définies par ces signes, mentions, ecolabels ou certifications			

NB : ne sont listés ici que les types de produits concernés, à date, par la filière fruits et légumes.

Il se pourrait que des produits sous STG ou autres SIQO / appellations éligibles soient développés par la suite.

2) COMMENT LA PART DES PRODUITS ENTRANT DANS LES OBJECTIFS VISÉS PAR LA LOI EGALIM EST-ELLE CALCULÉE ?

Il s'agit de la somme des achats, en valeur (€ HT), par année civile (sur l'ensemble des repas, boissons et collations comprises), de produits alimentaires qui répondent à au moins un de ces critères, rapportée à la valeur (en € HT) de l'ensemble des achats de produits alimentaires entrant dans la composition des repas.

Par exemple : pour 100 € d'achats de produits alimentaires, au moins 20 € doivent correspondre à l'achat de produits biologiques et au moins 50 € au total à des produits entrant dans le décompte des 50 %.



A partir de 2022, au plus tard le 31 mars de l'année suivante (n+1), un bilan statistique de la mise en œuvre des obligations d'approvisionnement sur l'année civile (n) est établi. Les modalités de transmission des données pour la réalisation de ce bilan seront précisées par arrêté.

- > Les objectifs d'approvisionnement de 20 % en produits bio et de 50 % en produits dits « durables » (comme définis précédemment) portent sur l'ensemble des achats alimentaires et pas obligatoirement sur chaque catégorie de produits (fruits et légumes par exemple).**
- > Pour rappel la filière fruits et légumes s'est engagée, à travers le « Plan de filière Fruits et légumes » remis au gouvernement fin 2017, à viser « un objectif de 50 % de produits issus de l'« alimentation durable » (SIQO, Bio, local, de saison, HVE...) en RHD d'ici fin 2022 (chiffre conditionné à la levée des freins économiques et réglementaires) ».**

3) LES ORIENTATIONS COMPLÉMENTAIRES EN MATIÈRE D'APPROVISIONNEMENT

Commerce équitable et Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)

Les restaurants collectifs sont encouragés à développer l'approvisionnement en produits issus du commerce équitable ainsi que l'acquisition de produits obtenus dans le cadre de projets alimentaires territoriaux (PAT), bien qu'ils ne soient pas comptabilisés dans les 50 %.

Pour précisions :

- Le commerce équitable est défini à l'article 94 de la loi n° 2014-856 du 31 juillet 2014 relative à l'économie sociale et solidaire. Il repose sur une organisation des échanges commerciaux visant à équilibrer le rapport producteur / consommateur.
- Depuis 2016, le soutien à l'émergence et à la mise en œuvre des PAT (tels que définis à l'article 111-2-2 du code rural et de la pêche maritime) est particulièrement mis en avant dans l'appel à projets national du programme national pour l'alimentation (PNA), de même que dans le plan de relance « France Relance », publié par le gouvernement en septembre 2020 (plus d'infos sur www.gouvernement.fr/france-relance). Ces projets collectifs permettent de rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs pour développer l'agriculture durable sur les territoires et la qualité de l'alimentation, au bénéfice de tous. Ils constituent donc un outil à mobiliser pour l'atteinte des objectifs de la loi EGALIM. Le PNA3 indique l'objectif de développer au moins un PAT par département d'ici 2023.

Caractère « local » des approvisionnements

Le caractère « local » d'un produit ne répond pas à une définition officielle et ne peut pas constituer un critère de sélection dans un marché public. Les produits « locaux » entrent dans le décompte des 50 % uniquement s'ils possèdent l'une des caractéristiques requises par la loi (voir paragraphe II. 1) « Les produits entrant dans les objectifs visés par la loi EGALIM »). Pour autant, des leviers existent pour favoriser la meilleure proximité possible pour les approvisionnements, dans le respect du code de la commande publique. Le tableau ci-dessous précise ce qui est autorisé et ce qui est interdit en la matière.



Ce qui est autorisé

- Garantir l'accessibilité des TPE/PME à la commande publique en recourant notamment au sourcing
- Possibilité de promouvoir les circuits courts définis comme la vente avec, au plus, un intermédiaire entre le producteur et le consommateur
- Pondération équilibrée des critères
- Promouvoir la fraîcheur et la saisonnalité des produits
- Prendre en compte les externalités environnementales et le coût du cycle de vie, ce qui suppose le calcul effectif de ce coût

Pour promouvoir les approvisionnements de proximité, certaines stratégies consistent à adopter un allotissement fin. Pour plusieurs raisons (optimisation économique, impact environnemental, gestion administrative...) détaillées en chapitre V, il est recommandé de limiter la multiplication des lots. Toutefois, dans un contexte particulier (attentes spécifiques sur un produit...), le recours à l'achat au sein de lots spécifiques peut permettre à l'acheteur de répondre plus précisément à son besoin.



Ce qui est interdit

Impossible d'introduire des critères de sélection fondés sur l'implantation géographique des candidats : ce serait contraire aux principes de liberté, d'égalité, d'accès aux marchés publics, notamment inscrits dans le droit européen de la Commande Publique.

Les fournisseurs spécialisés en fruits et légumes frais développent de plus en plus d'outils permettant aux gestionnaires de restauration d'identifier avec précision l'origine des approvisionnements et de restituer ces informations aux convives. Il est recommandé aux acheteurs d'échanger avec leurs fournisseurs sur les outils mis à leur disposition.

4) LES OBJECTIFS VISÉS EN MATIÈRE D'INFORMATION AUX USAGERS

Information obligatoire des convives

A partir du 1^{er} janvier 2020, les usagers des restaurants collectifs devront être informés **une fois par an, par voie d'affichage et de communication électronique**, de la part des produits de qualité et durables (au sens de l'article L. 230-5-1 du CRPM) entrant dans la composition des repas servis et des démarches entreprises pour développer des produits issus du commerce équitable.

Expérimentation d'affichage volontaire (facultatif)

A titre expérimental, pour une durée de 3 ans (soit jusqu'au 1^{er} novembre 2021), les collectivités territoriales qui le souhaitent peuvent participer à une expérimentation sur l'affichage obligatoire, pour l'information des usagers, de la nature des produits entrant dans la composition des menus dans les services de restauration collective dont elles ont la charge.

Dans le cadre de cette expérimentation, l'affichage doit *a minima* mentionner les produits entrant dans l'objectif d'approvisionnement de 50 % en produits de qualité et durables. D'autres informations peuvent être affichées, notamment le lieu de production des produits, les modes de transformation, les informations nutritionnelles ou toute autre information jugée utile par la collectivité. Les conditions de mise en œuvre de cette expérimentation pour les collectivités volontaires figurent dans le décret n° 2019-325 du 15 avril.

Information nutritionnelle

Les gestionnaires des services de restauration collective scolaire et universitaire ainsi que des services de restauration collective des crèches sont tenus d'informer et de consulter régulièrement, dans chaque établissement et par tous moyens utiles, les usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis.

Pour précision, l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire (disponible en ligne sur www.economie.gouv.fr) fixe des exigences nutritionnelles basées sur 20 repas successifs. Il s'agit notamment de veiller à la diversité de la structure du repas, garantir une variété suffisante pour favoriser les apports en fibres et en fer, limiter la fréquence des repas trop gras et trop sucrés et de favoriser l'emploi de produits de saison.

5) LES AUTRES MESURES PRÉVUES PAR LA LOI EGALIM CONCERNANT LA RESTAURATION COLLECTIVE

Diversification des protéines et menu végétarien

Dans la loi EGALIM, deux mesures portent sur la diversification des protéines :

- Pour les restaurants collectifs servant plus de 200 couverts par jour en moyenne, les gestionnaires des restaurants collectifs sont tenus de présenter à leurs structures dirigeantes **un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales** dans les repas qu'ils proposent
- A titre expérimental, **à partir du 1^{er} novembre 2019**, les gestionnaires de tous les restaurants collectifs scolaires (publics ou privés) sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien, sur une durée de 2 ans. Dans le cas où un menu unique est proposé, il s'agit d'un menu unique végétarien. Par ailleurs, le menu végétarien doit s'insérer dans un plan alimentaire respectueux des exigences relatives à la qualité nutritionnelle des repas fixées par l'arrêté du 30 septembre 2011 (GEMRCN Nutrition).

Pour précision, un menu végétarien est un menu (toutes les composantes) sans viande, ni poisson, crustacés et fruits de mer. Il peut cependant comprendre des protéines animales (œufs, produits laitiers). Les alternatives protéiques utilisées peuvent être les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...), les céréales (blé, riz, boulghour...), les œufs et/ou les produits laitiers.



Pour accompagner les restaurants collectifs dans la mise en œuvre de cette mesure, Interfel propose, sur son site www.interfel.com, des « **menus végétariens** » déclinés de la maternelle au lycée, avec des **recettes dédiées** disponibles en téléchargement.

Concrètement, des fiches techniques, conçues avec la collaboration de professionnels et de chefs de la restauration collective et de diététiciens, apportent aux professionnels de la restauration collective un éclairage nutritionnel pour garantir l'équilibre alimentaire de leurs recettes végétariennes. Plus d'infos sur www.interfel.com

Substitution des plastiques

Sur ce point aussi, la loi EGALIM prévoit plusieurs mesures :

- **Au plus tard le 1^{er} janvier 2020, la mise à disposition des ustensiles à usage unique en matière plastique** (sauf ceux compostables en compostage domestique et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées) **suivants est interdite : gobelets, verres, assiettes, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons**. On entend par « mise à disposition » la fourniture d'un produit destiné à être distribué, consommé ou utilisé sur le territoire national dans le cadre d'une activité commerciale, à titre onéreux ou gratuit.
- Depuis le 1^{er} janvier 2020, **l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique est interdite en restauration scolaire**.

Pour précision, cette mesure s'applique aux territoires desservis par un réseau d'eau potable et peut être suspendue en cas exceptionnel de restriction de l'eau destinée à la consommation humaine prononcée par le Préfet.

- Au plus tard le 1^{er} janvier 2025, l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil des enfants de moins de 6 ans. Dans les collectivités territoriales de moins de 2.000 habitants, cette mesure est applicable au plus tard le 1^{er} janvier 2028.

A ces objectifs s'ajoutent ceux de la loi « Anti-gaspillage pour une économie circulaire ».

Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons

La loi EGALIM a entraîné les évolutions suivantes :

- Au niveau de **la lutte contre le gaspillage alimentaire** : depuis le **21 octobre 2019**, **l'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire est étendue aux opérateurs de la restauration collective privée. Un diagnostic préalable** à la mise en place de cette démarche, incluant l'approvisionnement durable, doit avoir été réalisé au plus tard le 22 octobre 2020.
Par ailleurs, l'interdiction de rendre impropres à la consommation les excédents alimentaires encore consommables est étendue à la restauration collective (amende de 3.750 €) depuis le 1^{er} janvier 2020.
- En ce qui concerne les dons aux associations habilitées : depuis le **21 octobre 2019**, les opérateurs de la restauration collective préparant plus de 3.000 repas/jour disposent d'un **délai d'un an pour proposer à une association habilitée** en application de l'article L.266-2 du code de l'action sociale et des familles **une convention de dons**.

Pour aider les acteurs à la mise en œuvre opérationnelle de ces nouvelles dispositions, plusieurs guides ou outils ont été développés, en complément des outils déjà cités :

- Espace dédié à la loi EGALIM sur le site du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation : <https://agriculture.gouv.fr/egalim-tout-savoir-sur-la-loi-agriculture-et-alimentation>
- Espace dédié à la restauration collective sur le site du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation : <https://agriculture.gouv.fr/restauration-collective>, au niveau duquel figurent notamment :
 - Le document « Les mesures de la loi EGALIM concernant la restauration collective »
 - Une « charte d'engagement pour viser 50 % de produits de qualité et durables, dont 20 % de produits bio d'ici 2022 et au-delà, favoriser une alimentation ancrée dans les territoires » signée par les acteurs majeurs du secteur
- Outils, formations et accompagnements proposés par Restau'Co. Plus d'infos sur <https://restauco.fr>
- Démarche « Mon restau responsable », qui comprend un diagnostic de son établissement et une méthodologie de progrès. Plus d'infos sur <https://www.monrestauresponsable.org>
- Services proposés par l'APASP (Association pour l'Achat dans les Services Publics). Plus d'infos sur : <http://www.apasp.com>
- En ce qui concerne plus spécifiquement la lutte contre le gaspillage alimentaire et les dons :
 - Convention de dons de denrées alimentaires entre un opérateur de restauration collective et une association d'aide alimentaire habilitée en application de l'article L. 230-6 du code rural et de la pêche maritime, également disponible sur <https://agriculture.gouv.fr>
 - « Guide des bonnes pratiques d'hygiène – Distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs », disponible sur <https://agriculture.gouv.fr>







LA COMMANDE PUBLIQUE ET LES OUTILS À LA DISPOSITION DES ACHETEURS PUBLICS

1) LES DIFFÉRENTES TECHNIQUES D'ACHAT DONT DISPOSENT LES ACHETEURS PUBLICS POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Les achats de fruits et légumes sont qualifiés de « récurrents ». En lien avec le caractère « frais » de ces produits, il s'agit de besoins réguliers et fréquents satisfaits par des commandes *a minima* hebdomadaires.

Les acheteurs disposent de 2 techniques d'achat :

- Les achats dits « de gré à gré ». Cette technique est utilisée pour des besoins annuels de faible montant, ouverts à des achats sans publicité ni mise en concurrence. C'est le cas par exemple des commandes passées sur des sites web tels qu'AGRILLOCAL qui recensent les producteurs disposés à approvisionner la restauration hors domicile.
- L'accord-cadre. Cette technique permet de sélectionner, après une mise en concurrence, un ou plusieurs fournisseurs pour une durée pouvant aller jusqu'à 4 ans.
 - Il est dit « mono-attributaire à bons de commandes » lorsqu'un seul fournisseur est sélectionné pour une durée déterminée.
 - Il est dit « multi-attributaires à marchés subséquents » lorsque plusieurs fournisseurs sont sélectionnés. Ceux-ci sont ensuite remis en concurrence selon une périodicité définie dans la consultation. Le marché est exécuté à bons de commandes auprès du candidat retenu.

2) RAPPEL DES PROCÉDURES À RESPECTER EN FONCTION DES SEUILS (MONTANTS) DES MARCHÉS

Plusieurs critères sont à prendre en compte avant de choisir la technique d'achat la plus appropriée. Ils sont détaillés au chapitre VI. de ces présentes recommandations. A noter que le montant du marché est souvent le plus déterminant.

En fonction des montants des marchés, les procédures à respecter diffèrent. Elles sont détaillées dans le tableau ci-dessous.

Estimation du besoin	Publicité	Procédures de passation
Jusqu'à 40 000 € HT	Dispense de publicité	Marché sans publicité ni mise en concurrence (article R2122-8 du CCP)
Entre 40 000 € et 90 000 € HT	Publicité adaptée (profil d'acheteur, presse écrite et/ou internet)	Procédure adaptée article R2123-1 du CCP
Collectivités territoriales Entre 90 000 € et 214 000 € HT ÉTAT Entre 90 000 € et 139 000 € HT	Avis d'appel public à la concurrence publié dans un JAL (Journal d'Annonces Légales) ou au BOAMP (Bulletin Officiel des Annonces de Marchés Publics) et sur le profil d'acheteur (plateforme de dématérialisation)	
Collectivités territoriales A partir de 214 000 € HT (1) ÉTAT À partir de 139 000 € HT (1)	Avis d'appel public à la concurrence publié au BOAMP et au JOUE (Journal Officiel de l'Union Européenne) et sur le profil d'acheteur (plateforme de dématérialisation)	Appel d'offres (article R2124-1 et 2 du CCP) sauf si les conditions de recours à la procédure concurrentielle avec négociation ou au dialogue compétitif sont réunies (article R2124-3 du CCP)

(1) Ces seuils sont des seuils européens fixés pour le 1^{er} janvier 2020. Ils sont modifiés tous les 2 ans dans le cadre des accords commerciaux mondiaux. Les informations sont mises en jour en continu sur www.service-public.fr

3) MODALITÉS DE DÉTERMINATION DE L'ESTIMATION DU BESOIN (FOURNITURES)

Compte-tenu des obligations liées aux montants des marchés, il est important de les déterminer correctement.

L'estimation du besoin (ici, les fruits et légumes) s'évalue pour **une année** (ou 12 mois consécutifs) et pour une **catégorie de fournitures** considérées comme **homogènes**.

Pour un marché pluriannuel, c'est le montant prévisionnel du besoin annuel multiplié par le nombre d'années qui sera pris en compte. En d'autres termes, il faut considérer le montant prévisionnel sur la durée totale du marché.

La liste des catégories homogènes relève de la responsabilité de l'acheteur. Elle tient compte, d'une part, des opérateurs économiques présents sur le territoire et susceptibles de répondre aux besoins de la collectivité et d'autre part des capacités du service acheteur de gérer les approvisionnements.



NB : pour définir les catégories homogènes les plus appropriées, des recommandations sont fournies dans le paragraphe « V.2) Calcul du montant du marché et identification des outils juridiques à la disposition de l'acheteur ».

Les besoins en fruits et légumes pourront ainsi être couverts par un seul ou par plusieurs marchés.

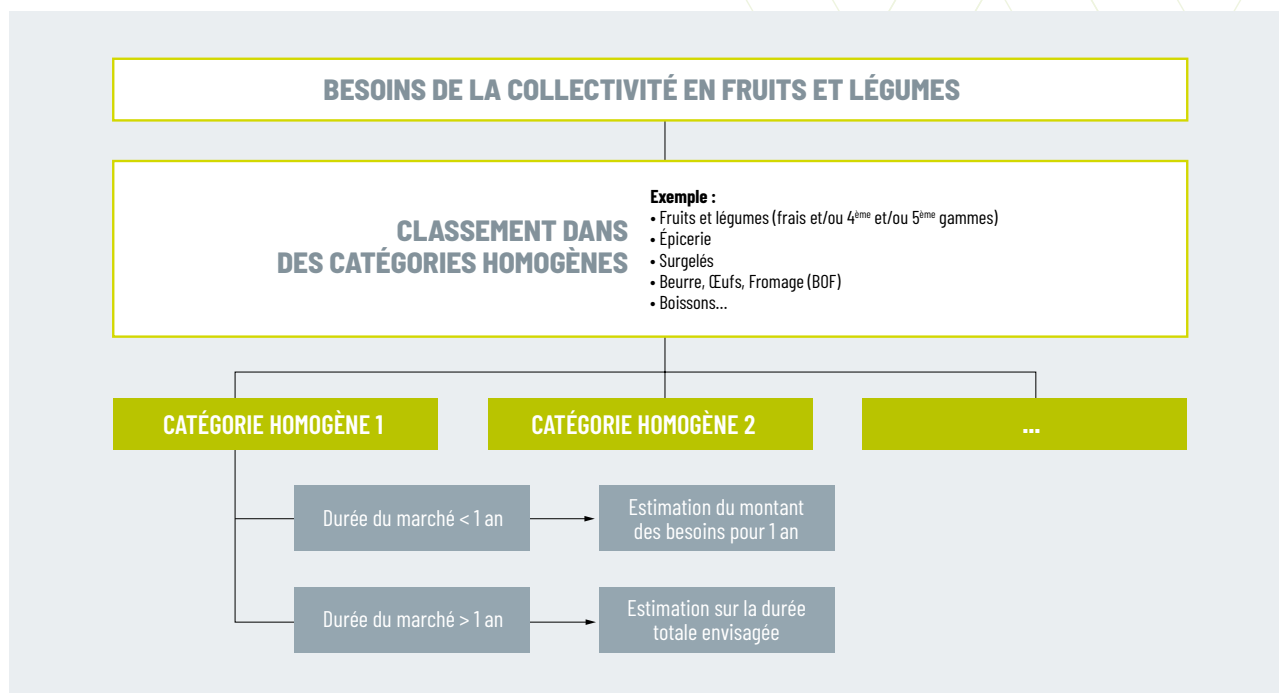
Il est possible, par exemple, de distinguer les catégories homogènes suivantes :

- Fruits et légumes (frais et/ou 4^{ème} et/ou 5^{ème} gammes)
- Épicerie
- Surgelés
- Beurre, Œufs, Fromage (BOF)
- Boissons
- ...

Dans cette hypothèse, l'acheteur devra faire face à l'éventualité de plusieurs fournisseurs différents alourdissant les opérations de livraison et de facturation.

En revanche, les montants pris en compte sont ceux de chaque catégorie.

La bonne connaissance du tissu des entreprises permettra de faire des choix pertinents.



Le droit de la commande publique est en constante évolution. Pour aller plus loin et en savoir plus sur les récentes évolutions, des compléments sont indiqués en annexe 4.





IV.

**COMMENT UTILISER
CES RECOMMANDATIONS ?**

1) PÉRIMÈTRE « PRODUIT » COUVERT PAR CES RECOMMANDATIONS

Les présentes recommandations portent sur **l'ensemble des produits compris dans le périmètre d'activité d'Interfel**, à savoir : les fruits et légumes frais, à l'exception de la banane et de la pomme de terre (qui ont leur propre interprofession, respectivement l'AIB et le CNIPT).

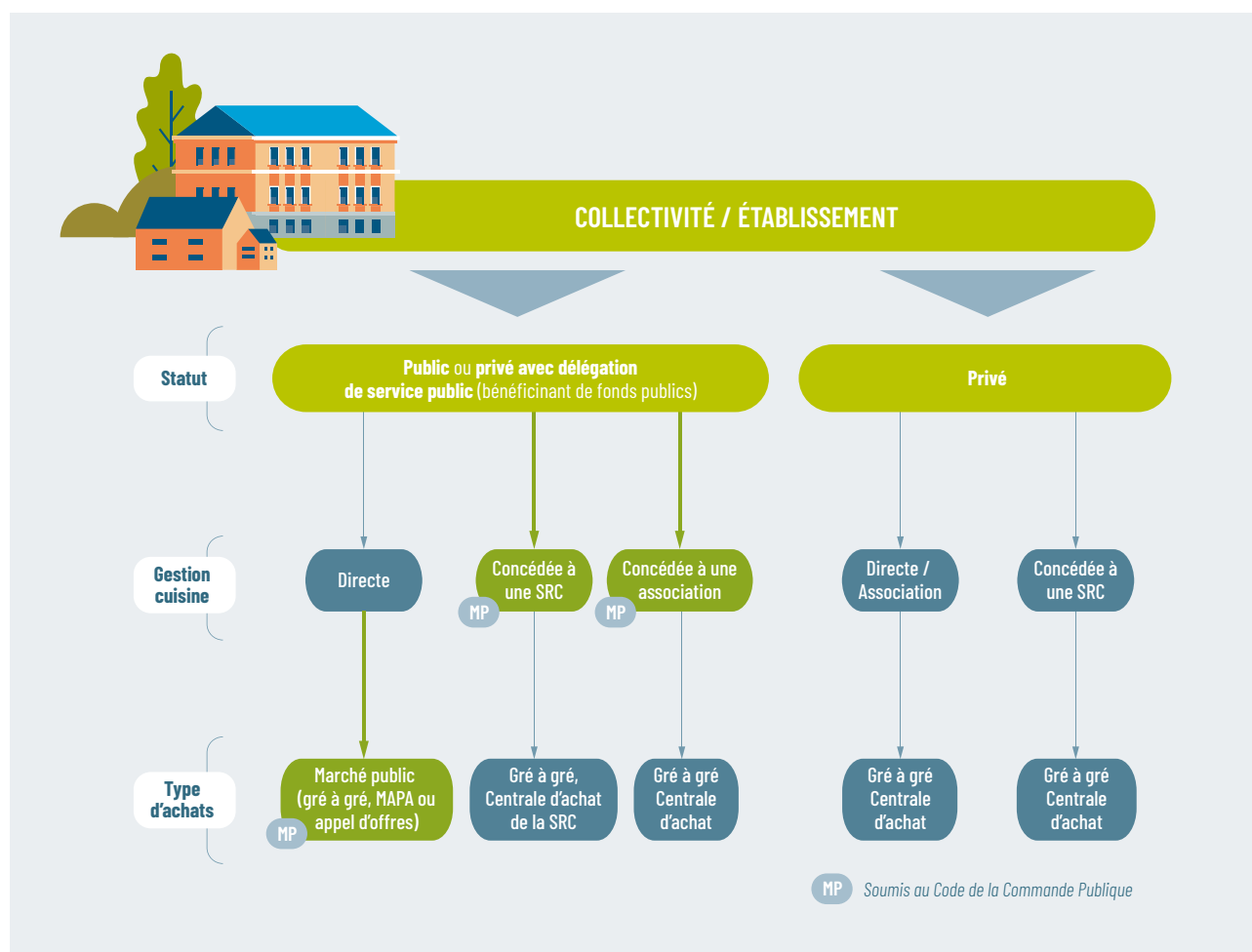
En plus de ce périmètre, pour des raisons techniques, ces recommandations peuvent être étendues aux produits suivants :

- Banane
- Pomme de terre
- Légumineuses
- Fruits et légumes de 4^{ème} gamme
- Fruits et légumes de 5^{ème} gamme

La définition des gammes de fruits et légumes est rappelée en annexe 5.

2) PÉRIMÈTRE « SECTEUR »

Ces recommandations concernent l'ensemble des relations commerciales encadrant la fourniture de fruits et légumes à des personnes publiques (hôpitaux, EHPAD, établissements scolaires, administrations...). Celles-ci sont régies par le Code de la Commande Publique.



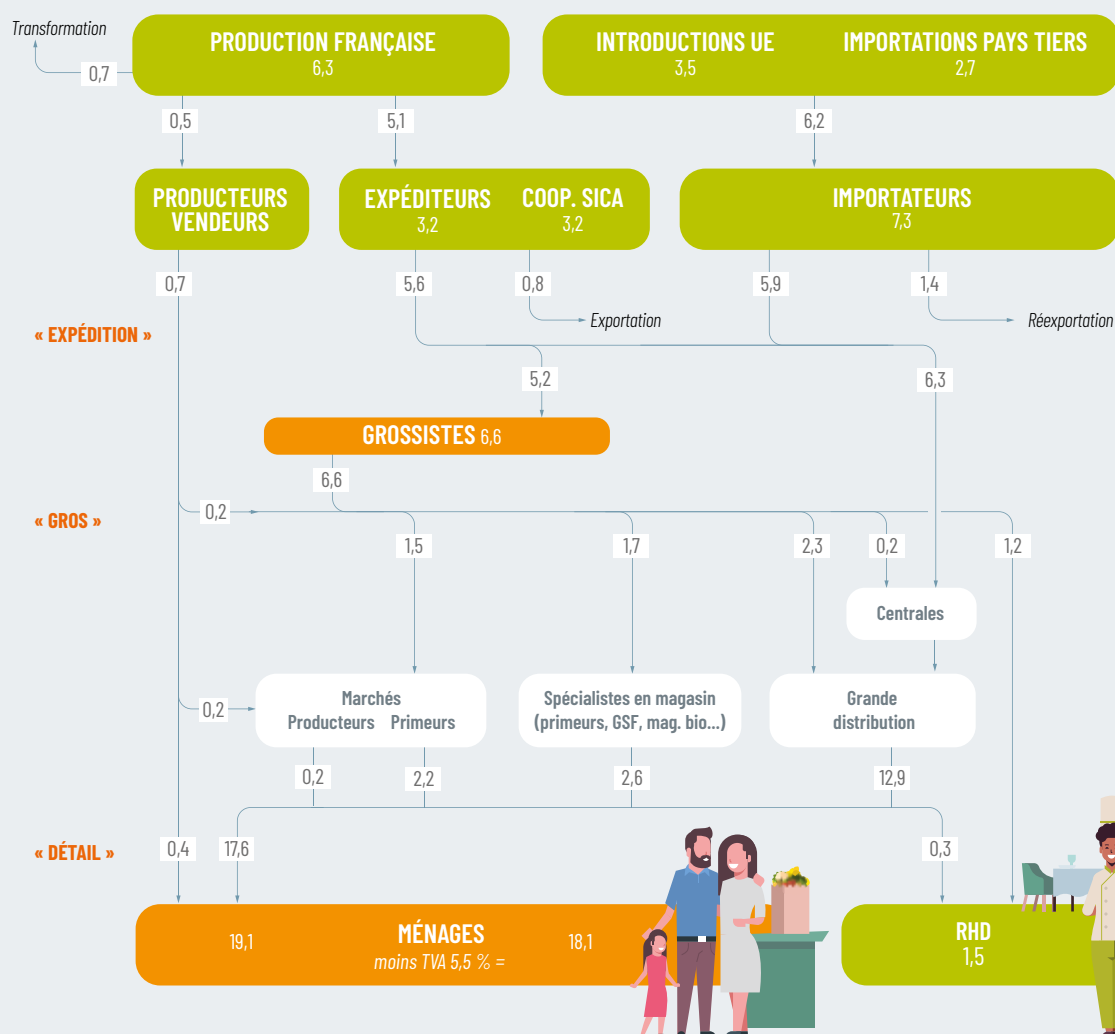
IV. COMMENT UTILISER CES RECOMMANDATIONS ?

Pour un panorama des autres types de relations commerciales existant au sein de la filière fruits et légumes frais, nous vous invitons à vous référer au « Guide des relations contractuelles au sein de la filière fruits et légumes frais » (édité en février 2019 et disponible sur www.interfel.com).
Ci-après figure le diagramme de la distribution des fruits et légumes frais. Il met en évidence le chiffre d'affaires que représentent les interactions entre les différents métiers de la filière.



Diagramme de la distribution des fruits et légumes frais

(hors banane et hors pomme de terre) en milliards d'euros HT - Année 2018



Abréviations

Expéditeurs : producteurs expéditeurs et expéditeurs
Prod. vendeurs : producteurs vendeurs en circuits courts
GSF : grandes surface frais
RHD : restauration hors domicile tous types

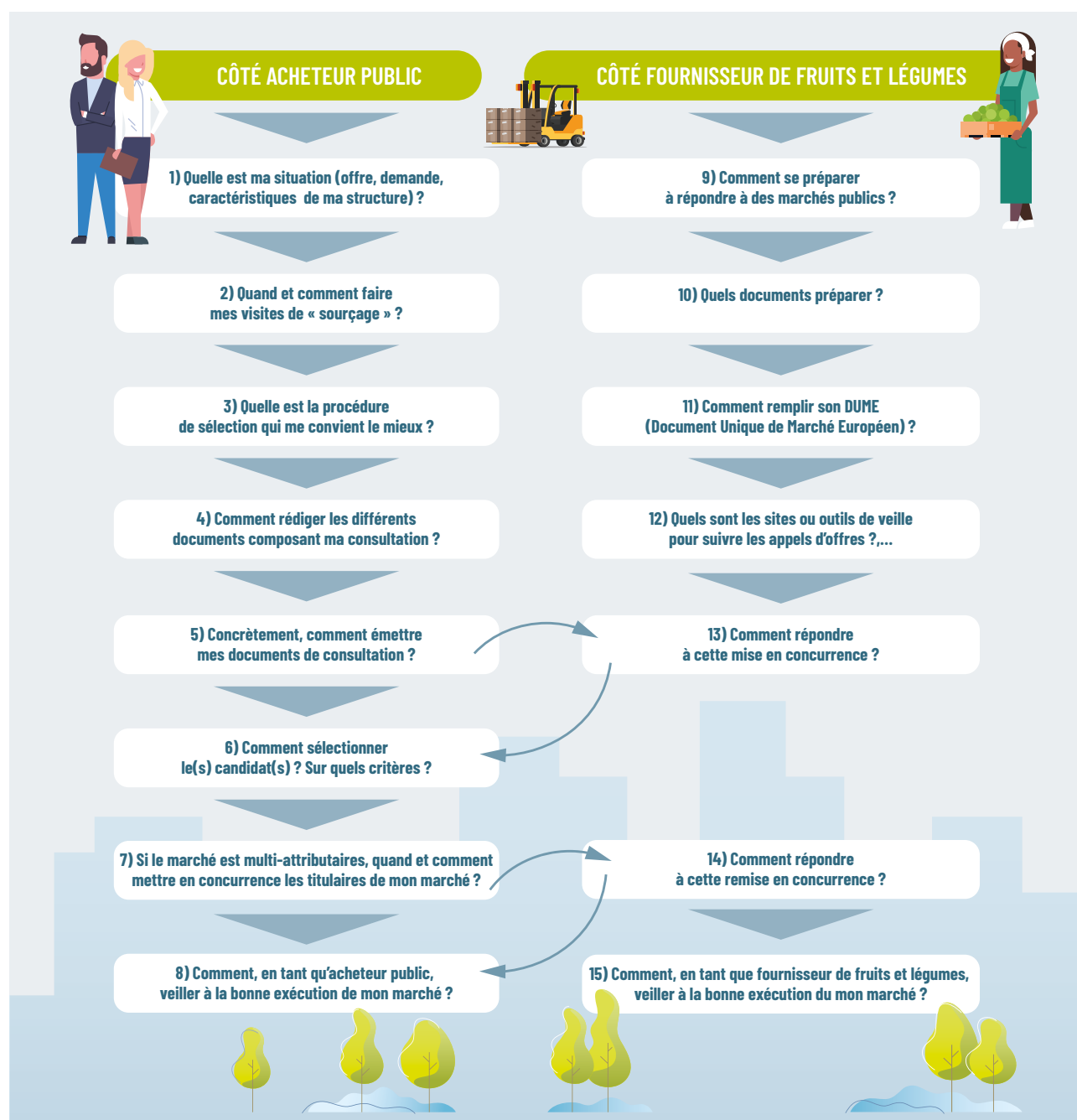
Chiffre d'affaires au stade détail (en milliards d'euros)

GSM		Spécialistes magasins	
Supérette + a.g.	1,1	Primeurs	1,6
Hard-discount	1,9	Autres (bio, CC...)	0,9
Supermarchés	3,3		
Hypermarchés	6,0		

Comme indiqué sur le diagramme précédent, il apparaît que la restauration hors domicile est majoritairement approvisionnée par les grossistes.

3) LES ÉTAPES AU COURS DESQUELLES LES ACTEURS SONT ACCOMPAGNÉS PAR CES RECOMMANDATIONS

Les présentes recommandations ont pour vocation d'accompagner les acheteurs publics, et leurs fournisseurs, dans toutes les questions qu'ils pourraient être amenés à se poser au cours de la procédure de passation des marchés publics, à savoir :



4) COMMENT UTILISER CES RECOMMANDATIONS ? QUELS SONT LES OUTILS COMPLÉMENTAIRES À CELLES-CI ?

L'acheteur public, pour répondre aux questions « **1) Quelle est ma situation (offre, demande, caractéristiques de ma structure) ?** », « **2) Quand et comment faire mes visites de « sourçage » ?** » et « **3) Quelle est la procédure de sélection qui me convient le mieux ?** », est invité à se reporter au chapitre V de ces présentes recommandations.

En réponse à la question « **4) Comment rédiger les différents documents composant ma consultation ?** », l'acheteur public trouvera des conseils au chapitre VI et des modèles-types de documents de consultation en chapitres VII, VIII, IX, et X : règlement de consultation, Cahier des Clauses Administratives Particulières (CCAP) et Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP).



A noter que l'acheteur public, notamment pour la rédaction du CCTP, peut également s'appuyer sur le guide CTIFL-Interfel des fruits et légumes frais en restauration hors domicile.

Ce guide a fait l'objet d'une édition papier en 2004 et en 2011

et est désormais **disponible directement en ligne** sur <https://guiderhd.ctifl.fr>



Rassemblant plus de 40 fiches produits comportant toutes les informations importantes pour les acteurs de la RHD (principales variétés, calendriers de commercialisation, correspondance calibre/poids, critères d'achat, conditions de conservation optimales...), **il est une référence technique incontournable.**

De plus, l'AIB met à disposition, sur son site www.banane.info, **un guide qualité.**

En ce qui concerne la pomme de terre, il est conseillé de se reporter à la rubrique « Qualité » du site www.cnipt.fr

Par ailleurs, pour connaître **la réglementation en vigueur** au niveau des fruits et légumes frais, Interfel tient à jour **un récapitulatif** compilant : normes UE, normes CEE-ONU, normes CODEX-STAN, accords interprofessionnels (et leurs arrêtés d'extension), notes d'informations, recommandations, guides...

Celui-ci est à retrouver sur : <https://www.interfel.com/docs/tableau-de-reglementation-produit>

Plus d'infos également sur : www.ctifl.fr (outils « Legifel » et « Etiquetage Pancartage »).

En complément, les acteurs peuvent également se référer au « Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour les fruits et légumes frais non transformés » CTIFL-Interfel (2010), en ligne sur www.ctifl.fr. De même, ils peuvent s'appuyer sur le guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes de l'analyse des dangers et de la maîtrise des points critiques (HACCP) « Végétaux crus prêts à l'emploi » (dernière version à date : 2 mars 2017), élaboré par le CTIFL et validé par les ministères chargés de la consommation, de la santé et de l'alimentation.

Concernant les questions « **5) Concrètement, comment émettre mes documents de consultation ?** », mais également les questions « **9) Comment se préparer à répondre à des marchés publics ?** », « **10) Quels documents préparer ?** », « **11) Comment remplir son DUME (Document Unique de Marché Européen) ?** » et « **12) Quels sont les sites ou outils de veille pour suivre les appels d'offres ?...** » les acteurs peuvent s'appuyer sur les guides très pratiques de la dématérialisation des marchés publics : l'un est destiné aux acheteurs, l'autre aux opérateurs économiques. Ils sont disponibles sur : www.economie.gouv.fr



De plus, pour construire leurs offres, les fournisseurs peuvent se référer aux références indiquées dans les encadrés ci-dessus, notamment au guide CTIFL-Interfel des fruits et légumes frais en restauration hors domicile, pour générer des fiches techniques produits.

En appui à la question « **6) Comment sélectionner le(s) candidat(s) ? Sur quels critères ?** », des recommandations sont formulées pour la sélection des offres au chapitre VI et à travers les modèles-types des documents de consultation, en chapitres VII, VIII, IX et X.

En ce qui concerne la question « **7) Si le marché est multi-attributaires, quand et comment mettre en concurrence les titulaires de mon marché ?** », des éléments sur la fréquence de remise en concurrence sont intégrés au chapitre V.

Pour aider les fournisseurs à répondre aux questions « **13) Comment répondre à cette mise en concurrence ?** » et « **14) Comment répondre à cette remise en concurrence ?** », des recommandations sont émises en commentaires, dans les modèles-types de documents de consultation, en chapitres VII, VIII, IX et X.

Enfin, en ce concerne les questions « **8) Comment, en tant qu'acheteur public, veiller à la bonne exécution de mon marché ?** » et « **15) Comment, en tant que fournisseur de fruits et légumes frais, veiller à la bonne exécution de mon marché ?** », des éléments de réponse sont apportés au niveau du chapitre VI et dans les modèles-types de documents de consultation en chapitres VII, VIII, IX et X.





V.

**ANALYSE DU CONTEXTE,
DÉFINITION DES BESOINS
ET CHOIX DE LA TECHNIQUE
D'ACHAT LA PLUS ADAPTÉE**

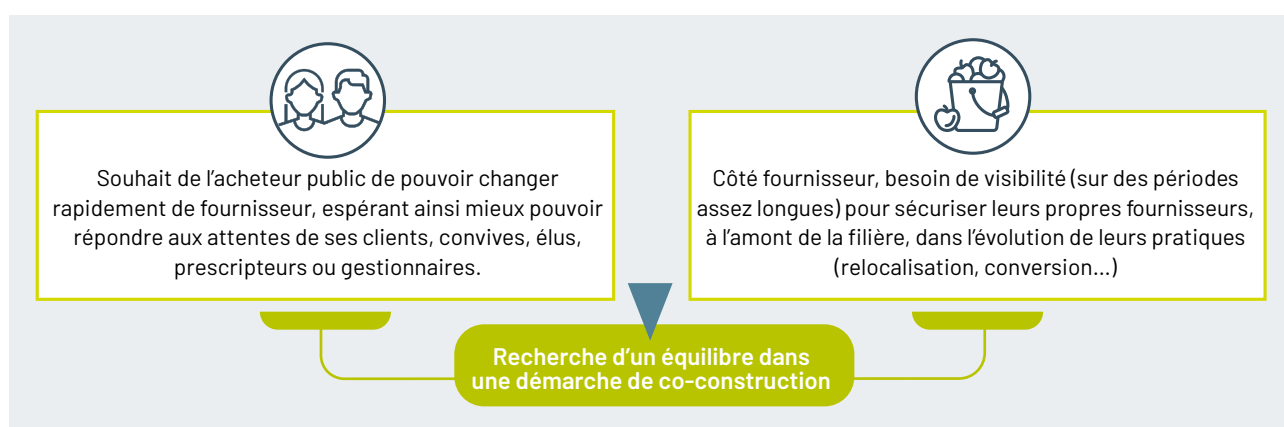
En fixant, dans la loi « Alimentation », des objectifs ambitieux en matière d'approvisionnement pour la restauration collective publique, **le législateur a fait de l'achat public un levier fort pour faire évoluer les pratiques des filières agricoles.**

Faire évoluer ces pratiques, à l'amont de la filière, demande du temps. Par exemple, le temps de conversion à l'agriculture biologique est d'au moins deux ans en maraîchage et d'au moins trois ans en arboriculture.

Relocaliser certaines productions agricoles est également un travail de longue haleine (recherche de terres cultivables, intégration de ces nouvelles productions dans les circuits commerciaux et logistiques...).

Or, souvent, l'acheteur public souhaite pouvoir garder la possibilité de changer rapidement de fournisseur, espérant ainsi mieux pouvoir répondre aux attentes de ses clients, convives, prescripteurs et gestionnaires.

Il est recommandé d'aborder l'acte d'achat comme la recherche d'un équilibre, dans une démarche de co-construction.



Pour trouver un compromis entre **ce souhait de liberté** et la **visibilité économique que requiert l'évolution des pratiques** attendue par les convives et la société, les professionnels de la filière fruits et légumes recommandent à chaque collectivité :

- une **analyse fine du contexte** qui l'entoure
- un **calcul du montant du marché et l'identification des outils juridiques à la disposition de l'acheteur**, leurs caractéristiques, les obligations qui y sont liées...
- sur la base de cette analyse, le **choix de la procédure** qui lui semble la plus appropriée (matrice décisionnelle).

1) ANALYSE DU CONTEXTE ET DÉFINITION DES BESOINS

Par « Analyse du contexte » qui entoure chaque collectivité, il est entendu :

Analyse de l'offre :

- **Quelle est, intrinsèquement, l'offre de fruits et légumes frais sur mon territoire ?** Pour répondre à cette question, l'acheteur public peut se référer aux calendriers de disponibilités en fruits et légumes frais mis à disposition dans le guide CTIFL-Interfel des fruits et légumes frais en restauration hors domicile, disponible sur <https://guiderhd.ctifl.fr>
- **Quels sont les fournisseurs ou les types de fournisseurs autour de mon établissement ?** Il est fortement recommandé aux acheteurs publics de se rendre chez les fournisseurs potentiels pour mieux comprendre leurs pratiques et leurs méthodes de travail. Ces visites sont à programmer avant le lancement du marché. Le chapitre XI propose une liste de points auxquels être vigilant lors de cette visite.

Analyse de la demande, afin de répondre à la question « **Quels sont mes besoins (volumes, types de produits...) ?** » :

- **Qui sont mes convives ? Quelles recommandations nutritionnelles leur sont associées ?** Pour répondre à cette question, l'acheteur public pourra se référer aux recommandations nutritionnelles émises, par typologie de convives, par le GEMRCN. Celles-ci sont disponibles sur : <https://www.economie.gouv.fr/daj/recommandation-nutrition>
- **Quels sont les objectifs de la loi « Alimentation » ?** (cf : chapitre II de ces recommandations)
- **Y a-t-il d'autres choix ou orientations politiques propres à ma collectivité et dont il faut tenir compte ?**

Au cours de cette phase, il est recommandé d'établir une cartographie précise des besoins qui pourrait être, par exemple :

Variétés	Unités	Quantités	Période de livraison souhaitée	Sites à livrer	...	...

Prise en compte des caractéristiques intrinsèques de l'établissement :

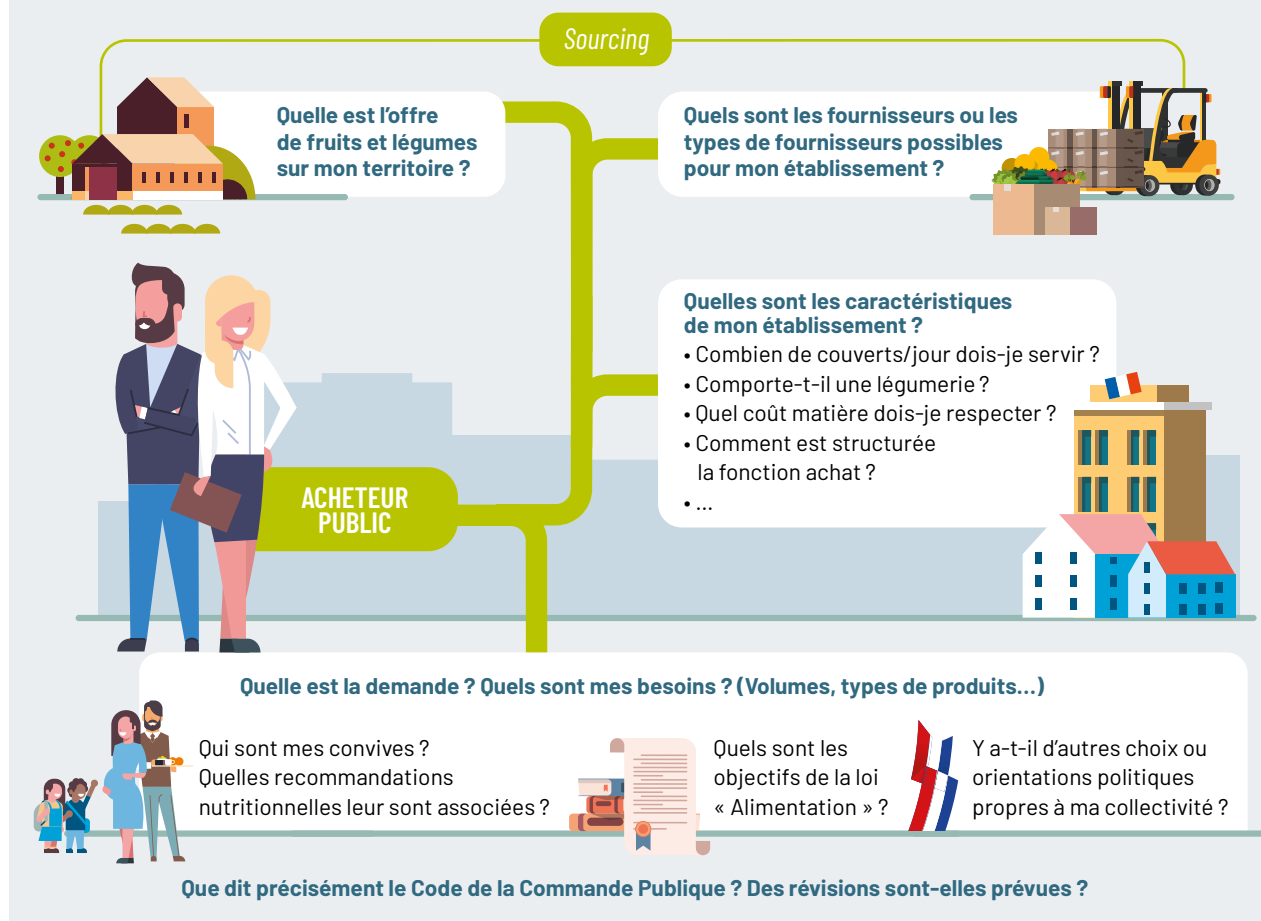
- Combien de couverts/jour dois-je servir ?
- Comporte-t-il une légumerie ?
- Quel coût matière dois-je respecter ?
- Comment est assurée la fonction achat ?
- ...



La présence d'une légumerie et plus globalement, l'ensemble des équipements permettant de mettre en œuvre des produits de 1^{ère} gamme (épluchage, désinfection, découpe, cuisson...) est essentielle pour déterminer précisément les besoins de l'acheteur.

Le choix de la procédure à adopter, sur la base de cette analyse, est à réfléchir en tenant compte des spécificités du Code de la Commande Publique (et de ses éventuelles évolutions).

Analyse du contexte et définition des besoins



2) CALCUL DU MONTANT DU MARCHÉ ET IDENTIFICATION DES OUTILS JURIDIQUES À LA DISPOSITION DE L'ACHETEUR

Les procédures à respecter dépendent en grande partie des montants des marchés.

Ainsi, avant de choisir la procédure la plus appropriée, il est recommandé de :

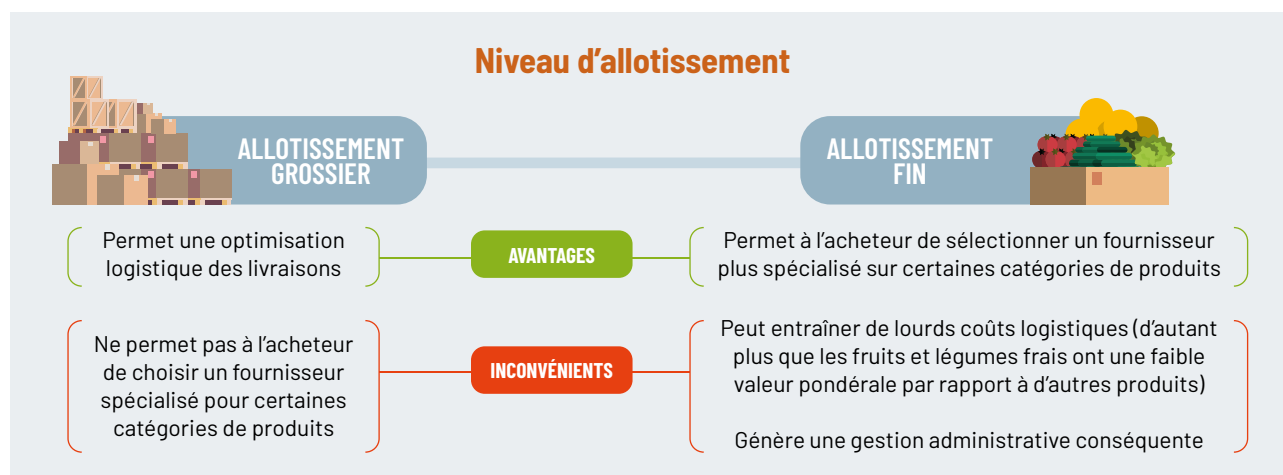
- Bien calculer le montant global du marché (périmètre produits, période considérée...)
- Identifier les procédures à respecter en fonction de ce montant.



Pour cela, l'acheteur public est invité à se référer au chapitre 3 « La commande publique et les outils à la disposition des acheteurs publics » de ces présentes recommandations.

Après avoir établi ses besoins et les avoir classés dans des catégories homogènes (par exemple : « Fruits et légumes (frais et/ou 4^{ème} gamme et/ou 5^{ème} gamme) », « Épicerie », « Surgelés », « Beurre, Œufs, Fromage (BOF) », « Boissons »...), l'acheteur public peut :

- Décider que chaque catégorie homogène donne lieu à une consultation
- Choisir de regrouper toutes les catégories homogènes dans un même marché, auquel cas ces catégories constituent des lots.



En ce qui concerne le niveau d'allotissement, **Interfel recommande d'éviter au maximum la « multiplication des lots »** pour optimiser les coûts logistiques liés aux livraisons relatives à ce lot.

A titre indicatif, le coût moyen d'une commande en RHD est de 35 € HT. 70 % de ces coûts sont d'ordre logistique car les coûts logistiques liés aux conditions d'exécution (préparation + livraison) sont quasiment fixes entre 50 et 150 kg ; ils varient donc entre 0,20 €/kg et 0,70 €/kg pour des F&L dont la valeur moyenne est de 2,00 €/kg (soit de 10 à 35 %).

Toutefois, dans un contexte particulier (attentes spécifiques sur un produit...), le recours à l'achat au sein de lots spécifiques peut permettre à l'acheteur de répondre plus précisément à son besoin.

A noter toutefois que les achats réalisés au sein de lots spécifiques ne doivent pas se faire au détriment des règles de la Commande Publique. De plus, même pour les achats dont le montant est inférieur au seuil des marchés pouvant être passés sans publicité ni mise en concurrence, il est nécessaire d'établir un contrat et de procéder à une mise en concurrence simplifiée (non formalisée).



Il est donc recommandé d'organiser son marché avec un lot principal pouvant couvrir l'ensemble des besoins en fruits et légumes (frais et/ou 4^{ème} gamme et/ou 5^{ème} gamme), dans lequel l'acheteur exprimera son besoin et sélectionnera le(s) candidat(s) en fonction de sa(leur) capacité à y répondre au mieux (y compris au regard des critères de meilleure proximité possible).



Du fait de la fragilité et de la périssabilité des fruits et légumes frais, deux livraisons par semaine sont recommandées. Toutefois, c'est à l'acheteur d'arbitrer entre ses besoins, la capacité de stockage du site et les coûts logistiques.



Faut-il alloter spécifiquement les fruits et légumes bio ?

Comme indiqué dans le chapitre II., la loi EGALIM encourage un développement des approvisionnements en fruits et légumes bio en restauration collective.

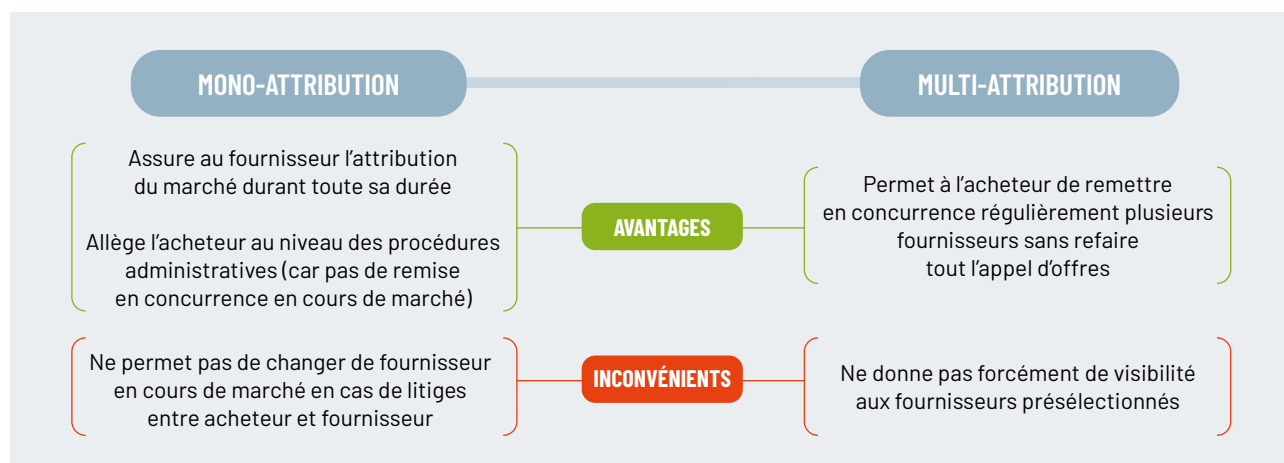
Pour autant, pour plusieurs raisons, **il est déconseillé d'organiser son marché en créant un lot spécifique aux produits bio**. En effet :

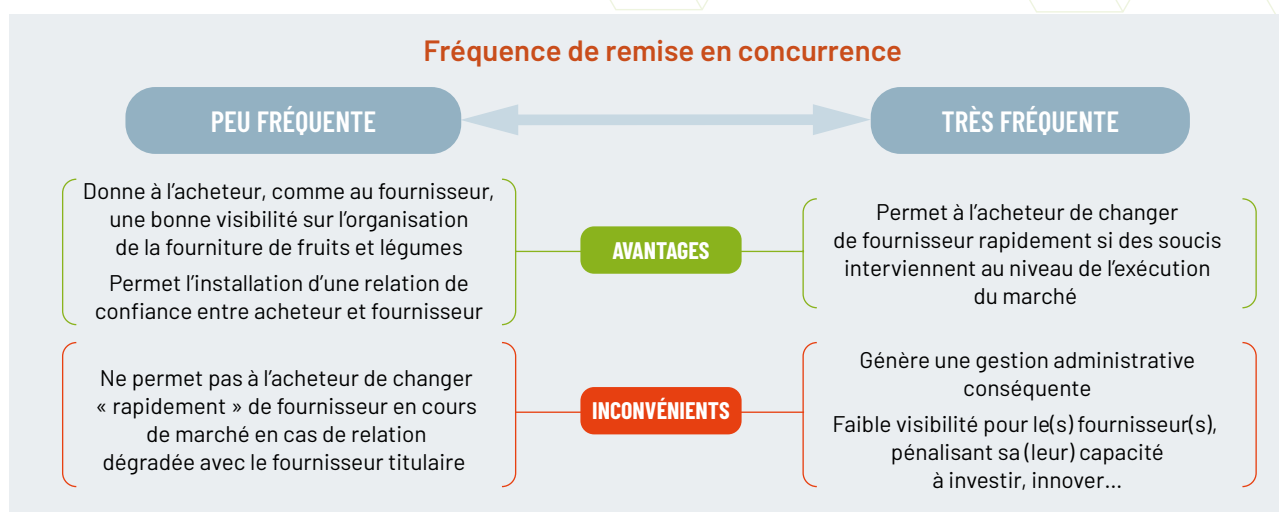
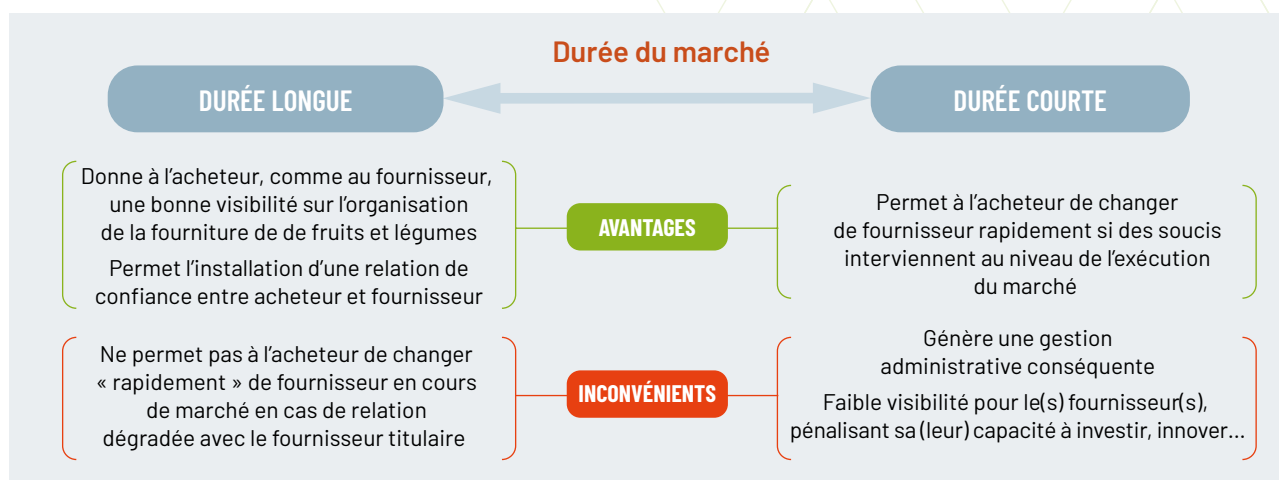
- si la commande de produits bio n'atteint pas une certaine taille critique, la livraison de celle-ci pourrait générer des coûts logistiques conséquents et engendrer un impact environnemental plus important que si la commande avait été mutualisée avec des produits non-bio
- en cas de situations conjoncturelles tendues en produits bio, le fournisseur titulaire peut, dans le cas d'un marché où les produits bio ne sont pas allotés spécifiquement, proposer une offre alternative adaptée aux besoins de l'acheteur (en termes de prix, de produits recherchés...)
- inversement, en cas d'offre conséquente en produits bio, le fournisseur titulaire peut, en fonction de la situation conjoncturelle, proposer à l'acheteur des offres à rapport qualité/prix particulièrement intéressant en fruits et légumes bio.

3) CHOIX DE LA PROCÉDURE ET DES TECHNIQUES D'ACHAT LES PLUS ADAPTÉES

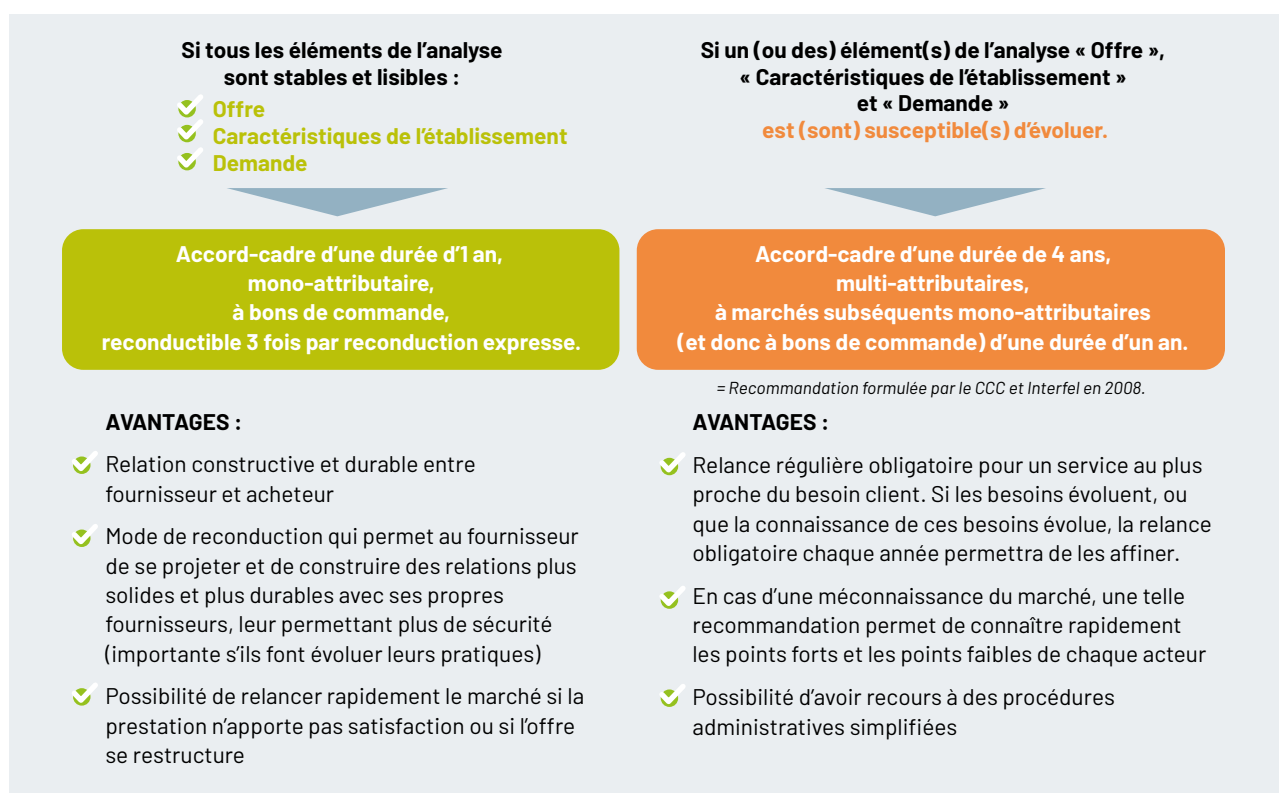
Après avoir calculé le montant du marché et identifié la procédure de passation auquel il était soumis, l'acheteur public est amené à s'interroger sur :

- le caractère mono- ou multi-attributaires de son marché
- la durée du marché
- la fréquence de remise en concurrence dans le cas d'un marché multi-attributaires.





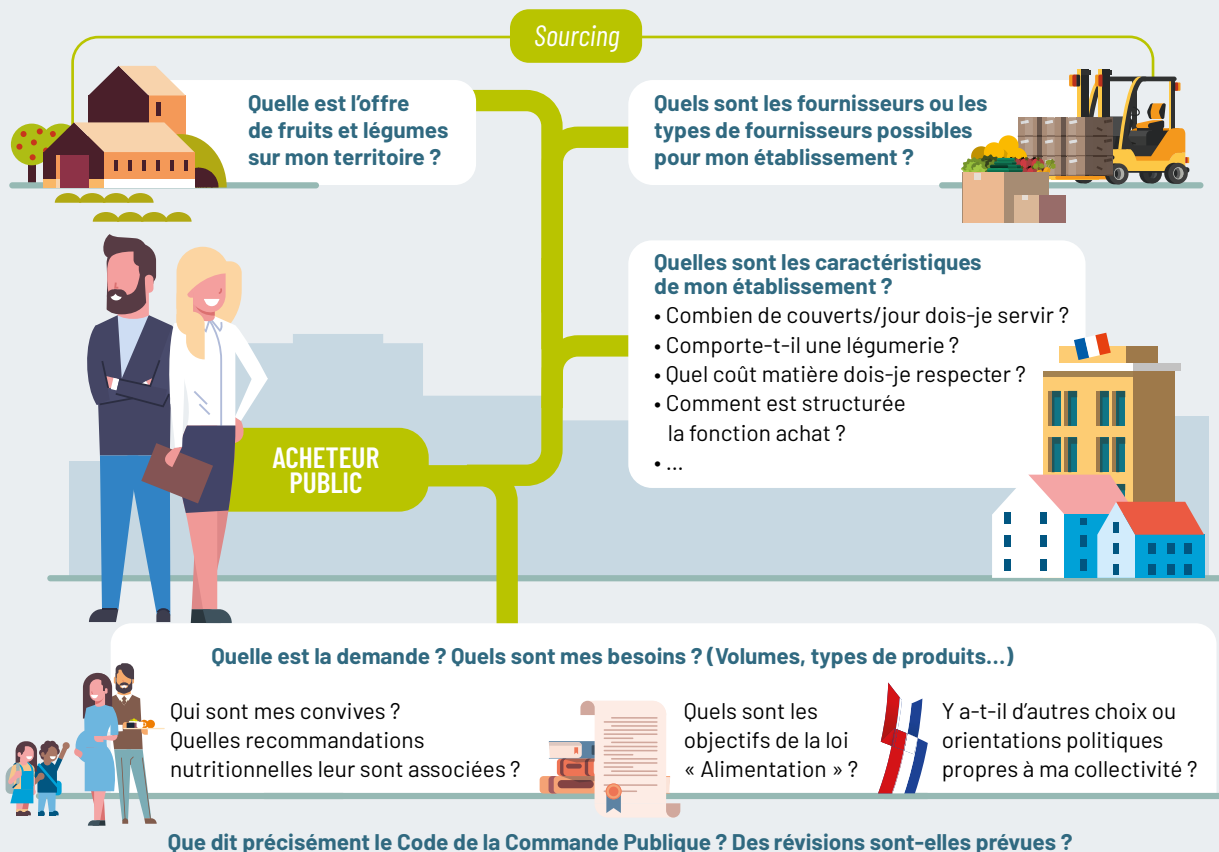
Pour choisir le meilleur équilibre au niveau de ces trois dernières composantes (mono- ou multi-attribution, durée du marché, fréquence de remise en concurrence), Interfel propose d'avoir recours à **une matrice décisionnelle détaillée ci-après**. Par ailleurs, un récapitulatif général est présenté à la page suivante.



RECOMMANDATIONS INTERFEL POUR L'ACHAT PUBLIC DE FRUITS ET LÉGUMES FRAIS : MATRICE DÉCISIONNELLE

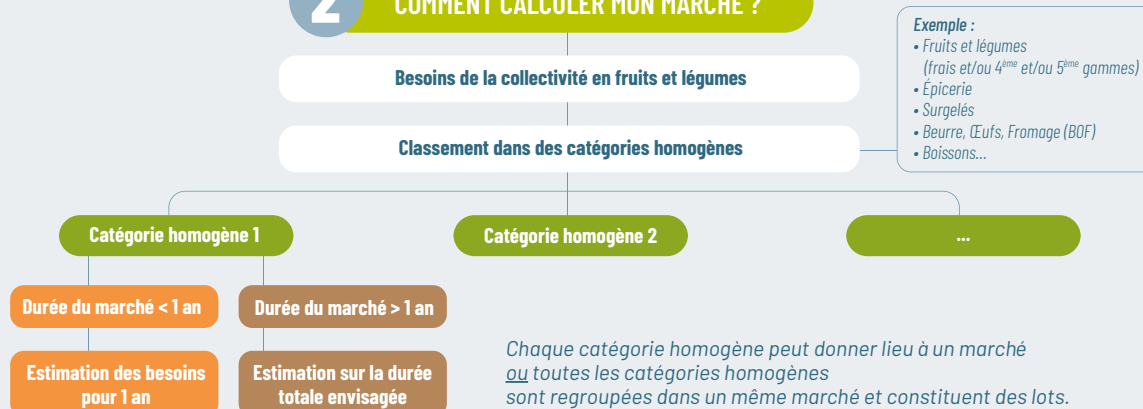
1

ANALYSE DE LA SITUATION



2

COMMENT CALCULER MON MARCHÉ ?



3

QUELLE PROCÉDURE DE PASSATION ?

Montant du marché
< 40 000 € HT

Montant du marché compris entre 40 000 € HT et 214 000 € HT
pour les collectivités territoriales
Entre 40 000 € HT et 139 000 € HT pour l'État

Montant > 214 000 € HT
pour les collectivités territoriales
Montant > 139 000 € HT pour l'État

Marché sans publicité
ni mise en concurrence

Marché à procédure adaptée

Appels d'offres

4

QUELLES TECHNIQUES D'ACHAT ?

D'après l'analyse de la situation en **étape 1**,
les éléments d'offre sont-ils stables et lisibles ?

Non

Oui

D'après l'analyse de la situation en **étape 1**, les caractéristiques
de l'établissement sont-elles stables et lisibles ?

Non

Oui

D'après l'analyse de la situation en **étape 1**,
les éléments liés à la demande sont-ils stables et lisibles ?

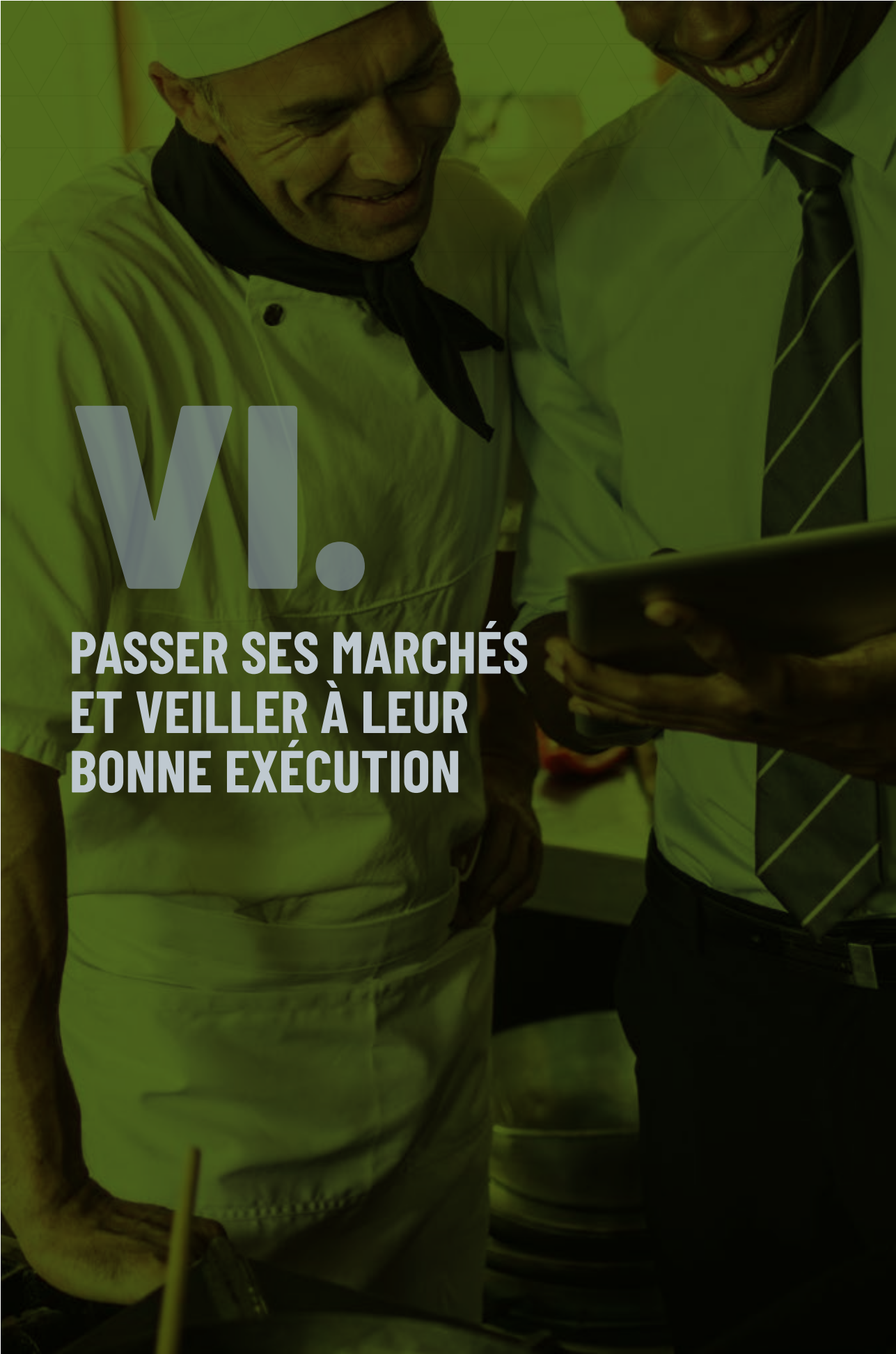
Non

Oui

Accord-cadre d'une durée de 1 an,
mono-attributaire,
à bons de commande,
reconductible 3 fois par reconduction expresse.

Accord-cadre d'une durée de 4 ans,
multi-attributaire,
à marchés subséquents mono-attributaires
(et donc à bons de commande)
d'une durée d'un an.





VI.

PASSER SES MARCHÉS ET VEILLER À LEUR BONNE EXÉCUTION

1) LES DOCUMENTS NÉCESSAIRES À LA PASSATION DES MARCHÉS ET LES DOCUMENTS-TYPES MIS À VOTRE DISPOSITION

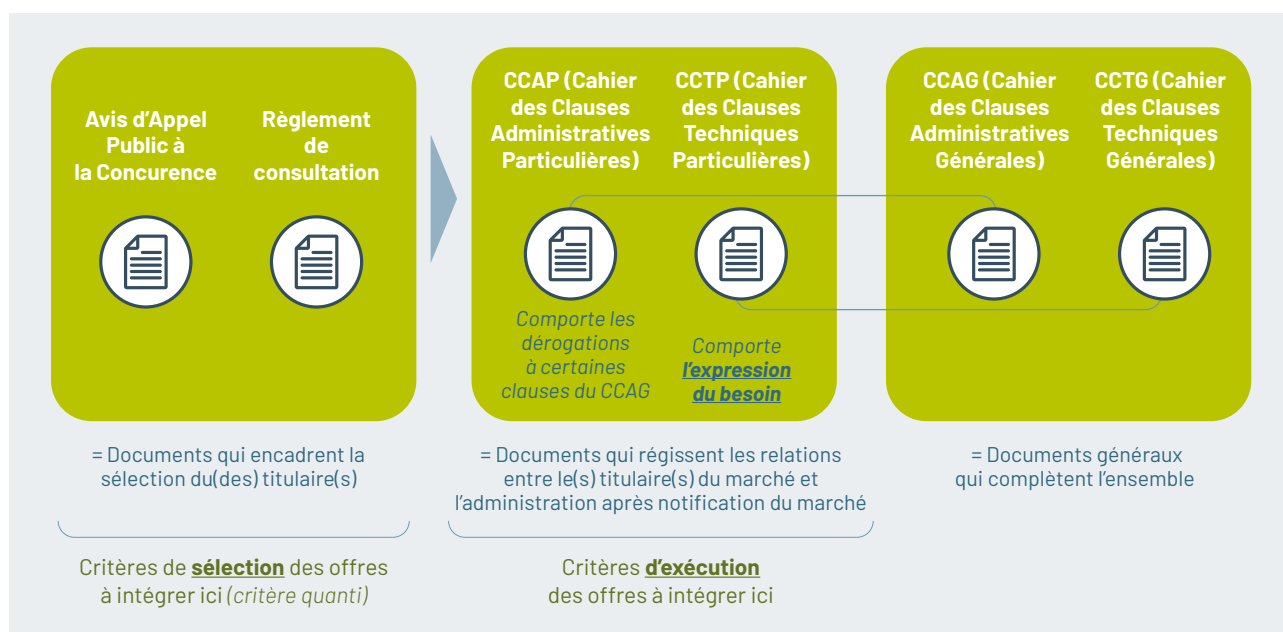
Le premier élément d'une procédure est la publication de l'avis d'appel public à la concurrence (AAPC), autrement dit l'avis de marché, plus ou moins complet selon la taille du marché, sur des supports variés : profil d'acheteur, JAL (Journal d'Annonces Légales), BOAMP (Bulletin officiel d'annonces des marchés publics), JOUE (Journal Officiel de l'Union Européenne). Cet avis de marché renvoie le plus souvent au règlement de la consultation (RC) qui explicite les « règles du jeu » selon lesquelles l'entreprise doit présenter sa candidature et son offre et les conditions dans lesquelles l'acheteur public exercera le choix de l'offre économiquement la plus avantageuse pour la collectivité.

En général, l'AAPC et le RC se complètent. Ils régissent les relations entre candidats et administrations avant la notification du marché. Selon la procédure mise en place, Appel d'Offres ou MAPA, le RC sera plus ou moins développé.

En revanche, les documents contractuels que sont le Cahier des clauses administratives particulières (CCAP) et le Cahier des clauses techniques particulières (CCTP) régissent les relations entre le titulaire du marché et l'administration après la notification du marché.

Il ne faut donc pas confondre ces deux blocs AAPC et RC d'une part, et CCAP et CCTP d'autre part, qui ont chacun leur utilité et leur spécificité.

Destinés à régir les relations contractuelles tout au long du marché, le CCAP et le CCTP font référence à des documents généraux : le CCAG (Cahier des clauses Administratives Générales) et le CCTG (Cahier des clauses Techniques Générales), qui complètent l'ensemble.



Les présentes recommandations proposent des documents-types pour mettre en œuvre une procédure de passation de marchés de fruits et légumes frais :

- Règlement de consultation pour les marchés simplifiés
- Règlement de consultation pour les MAPA (marchés à Procédure Adaptée) et les appels d'offres, qu'ils soient mono- ou multi-attributaires.

Sont également proposés des modèles-types pour :

- Le Cahier des clauses Administratives Particulières (CCAP) (modèle-type utilisable pour une procédure mono- ou multi-attributaire)
- Le Cahier des clauses Techniques Particulières (CCTP).

2) LES CRITÈRES À INTÉGRER DANS LES DOCUMENTS ET LEUR ACTIVATION AU JUSTE MOMENT

Pour sélectionner l'offre qui correspondra le mieux à ses besoins et à ses attentes, l'acheteur public peut intégrer aux documents de consultation un certain nombre de critères. Le tableau de la page suivante lui recommande quels critères activer, et, dans le cas des marchés multi-attributaires, à quel moment les activer.

Afin d'étudier les offres sous un angle différent que sous celui du seul prix, il est recommandé d'équilibrer les types de critères pris en compte en se référant aux « fourchettes » de pourcentages suivantes :

- Prix : de 20 à 40 %
- Valeur technique de l'offre : 20 à 40 %
- Qualité de l'offre de services : 20 à 40 %
- Développement durable : 5 à 10 %.

Dans le cas de marchés multi-attributaires, où le prix sera de nouveau jugé lors de la remise en concurrence des titulaires pour les marchés subséquents, il est recommandé de réduire l'importance relative du prix lors de l'étape de sélection des titulaires pour accorder davantage d'attention aux autres types de critères :

- Prix : 10 %
- Valeur technique de l'offre : 30 à 50 %
- Qualité de l'offre de services : 20 à 40 %
- Développement durable : 5 à 10 %.

Comme indiqué dans le tableau ci-après, non exhaustif, de nombreux critères peuvent être activés. Afin de ne pas freiner les réponses à une consultation et à faciliter l'analyse des offres par les acheteurs, il est recommandé d'en limiter le nombre.

Sont ici listés des **critères de sélection des offres, à intégrer dans le règlement de consultation. Cette liste n'est pas exhaustive. Il est recommandé de ne retenir que les seuls critères quantifiables afin de pouvoir justifier le classement des offres.** Il existe aussi la possibilité d'ajouter **des conditions d'exécution** des offres : ces **dernières** sont, généralement, **intégrées** dans le CCAP et le CCTP.

Les conditions d'exécution peuvent changer d'année en année, de même les pratiques des candidats peuvent évoluer, ce qui justifie l'utilisation de critères qualitatifs pour l'attribution des marchés subséquents.

Les critères activables au sens des articles L.2152-7 et R.2152-6 et suivants du CCP peuvent être utilisés, éventuellement avec des pondérations différentes, au cours de la phase de sélection des titulaires des accords-cadres pour les marchés multi-attributaires, et, pour chaque remise en concurrence, au cours de la phase de sélection du titulaire du marché subséquent. Ainsi, les mêmes critères peuvent être mis en œuvre dans les deux phases de sélection. Pour la première consultation, la phase de sélection des titulaires des accords-cadres et la phase de sélection du titulaire du premier marché subséquent peuvent se suivre, à condition d'en faire état dans le règlement de consultation, mais les deux phases ne sont pas obligatoirement liées. La mise en œuvre de la technique d'achat des accords-cadres doit répondre aux conditions fixées par les articles R.2162-1 à R.2162-12 du CCP.

Critères	Besoins exprimés et sous-critères	Marché mono-attributaire	Marché multi-attributaire	Remise en concurrence des titulaires pour les marchés subséquents
		Étape de sélection du titulaire	Étape de sélection des titulaires	
Prix (20 à 40 %)	Prix	x	x	x
Valeur technique de l'offre (20 à 40 %)	Analyse des fiches techniques	x	x	
	Échantillons (tests) pour les 4^{ème} et 5^{ème} gammes	x		x
	Complétude de l'offre Produits	x	x	x
	Capacité à proposer des produits sous SIQO	x	x	x
	Capacité à s'approvisionner en produits locaux	x	x	x
	Capacité à communiquer sur les modes de production	x	x	
	Capacité à communiquer sur l'origine des produits	x	x	
	Capacité à communiquer sur les produits locaux	x	x	
	<i>Description des dispositions de traçabilité, maîtrise produit, hygiène (nettoyage des camions, de l'entrepôt...)</i>	x	x	
	Dispositions de maîtrise de la maturité, fraîcheur des produits	x	x	x
	Capacité à faire des animations dans le point de restauration	x	x	x
Qualité de service (20 à 40 %)	Description du processus de prise de commande	x	x	x
	Gestion de la relation commerciale	x	x	
	Description de la politique d'achat, d'approvisionnement	x	x	x
	Suivi et statistiques mises à disposition du client	x	x	x
	Certification d'une démarche qualité		x	x
	Délais de livraison	x	x	
	Fréquence de livraison	x	x	
	Capacité de dépannage dans la journée	x	x	
	Étendue de la flotte	x	x	
Développement durable (5 à 10 %)	Formation à l'éco-conduite	x	x	
	Embauche de salariés en situation de handicap	x	x	
	Embauche de salariés en insertion	x	x	
	Maîtrise des empreintes carbone	x	x	
	Optimisation des flux logistiques	x	x	
	Gestion responsable des emballages	x	x	
	Traitement des déchets (méthanisation...)	x	x	

3) CONSEILS PRATIQUES POUR VEILLER À LA BONNE EXÉCUTION DES MARCHÉS

En cours de marché, il est rappelé l'importance de maintenir la meilleure relation client/fournisseur possible. Vous trouverez ci-après différents conseils pratiques qui, bien suivis, concourent à la bonne entente entre les interlocuteurs lors de l'exécution du marché, que ce soit :

- **lors du passage de la commande** : respect de la saisonnalité, précision des variétés et des calibres, du colisage, des délais, etc. Il est préférable, par exemple, de reprendre précisément les caractéristiques des produits tels que formulées par le fournisseur (variétés, calibres...)
- **lors de la réception** : contrôles, transmission des bons de commandes...
- **lors du paiement** : respect des délais, pénalités...

ÉTAPE	RECOMMANDATIONS	POUR
Commande	● Respecter le délai entre la commande et la livraison ● Tenir compte de la saisonnalité ● Préciser la variété et le calibre ● Préciser le jour de consommation des produits (pour avoir un produit mûr à point) ● Reprendre précisément les caractéristiques des produits telles que formulées par le fournisseur (variétés, calibres...) ● Respecter le colisage ● Suivre, d'un point de vue statistique, les achats visés par la loi EGALIM et s'assurer d'obtenir du fournisseur les pièces justificatives	● Sécuriser l'approvisionnement ● La qualité et le prix ● Le goût et le prix de revient ● Éviter les erreurs et faciliter la préparation de la commande ● Offrir au convive des fruits dont le niveau de maturité est adapté au jour de consommation ● Limiter la manipulation des produits ● Respecter les objectifs visés par la loi « Alimentation »
Réception	● Transmettre le bon de commande au magasinier ● Contrôler : • L'étiquetage • La variété et le calibre • L'état de fraîcheur des légumes • L'état de maturité des fruits ● Relever les non-conformités et informer le gestionnaire	● Permettre au magasinier de contrôler efficacement la livraison ● Assurer la satisfaction des besoins ● Permettre l'évaluation du fournisseur et le juste paiement de la prestation
Paiement	● Respecter le délai de paiement ● Appliquer les dispositions du CCAP : • Réfaction • Pénalités • Intérêts moratoires • Vérifier périodiquement l'écart avec l'indice RNM	● Éviter le paiement des intérêts moratoires ● Respecter le contrat



VII.

RÈGLEMENT DE CONSULTATION MARCHÉ SIMPLIFIÉ

1) Objet et étendue de la consultation	50	3) Conditions relatives au contrat	51	7) Examen des candidatures et des offres	54
Article 1.1 : Personne publique contractante	50	Article 3.1 : Durée du contrat ou délai d'exécution	51	Article 7.1 : Sélection des candidatures	54
Article 1.2 : Objet	50	Article 3.2 : Modalités essentielles de financement et de paiement	51	Article 7.2 : Attribution des marchés	54
Article 1.3 : Mode de passation	50			Article 7.3 : Négociations	54
Article 1.4 : Type de contrat	50	4) Contenu du dossier de consultation	51	8) Renseignements complémentaires	55
Article 1.5 : Décomposition de la consultation	50			Article 8.1 : Adresses supplémentaires et points de contact	55
2) Conditions de la consultation	50	5) Présentation des candidatures et des offres	52	Article 8.2 : Procédures de recours	55
Article 2.1 : Délai de validité des offres	50				
Article 2.2 : Forme juridique du groupement – sous-traitance	50	6) Conditions d'envoi ou de remise des plis	53		
Article 2.3 : Variantes	50				
Article 2.4 : Confidentialité et mesures de sécurité	51				

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

N°2020-FCS-0xxx

ACCORD CADRE A BONS DE COMMANDE POUR LA FOURNITURE DE FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Date et heure limites de réception des offres :

COLLECTIVITÉ : _____

Tél :

Fax :

Courriel :

1) OBJET ET ÉTENDUE DE LA CONSULTATION

Article 1.1 : Personne publique contractante

Le pouvoir adjudicateur est [indiquer les coordonnées complètes]

Article 1.2 : Objet

Accord-cadre à bons de commande pour la fourniture de fruits et légumes frais

Lieu(x) d'exécution (livraison) : [compléter]

Selon les lots et les supports concernés : se reporter aux dispositions du CCTP.

Article 1.3 : Mode de passation

La procédure de passation utilisée est la procédure adaptée ouverte. Elle est soumise aux dispositions de l'article R2123-1 à 7 du Code de la commande publique (CCP).

Article 1.4 : Type de contrat

L'accord-cadre avec minimum et maximum est passé en application les articles L.2125-1 1^{er} et des articles R.2162-1 à 6 et R2162-13 et 14 du CCP. Il donnera lieu à l'émission de bons de commande.

Chaque lot sera attribué à 1 opérateur économique.

Article 1.5 : Décomposition de la consultation

Les prestations sont regroupées en un lot unique de fruits et légumes (frais et/ou 4^{ème} gamme et/ou 5^{ème} gamme), dont pomme de terre.

Le titulaire doit désigner un représentant ayant une parfaite connaissance des produits proposés, qui sera l'interlocuteur privilégié de la Collectivité.

2) CONDITIONS DE LA CONSULTATION

Article 2.1 : Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est fixé à 60 jours à compter de la date limite de réception des offres.

Article 2.2 : Forme juridique du groupement – sous-traitance

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

L'offre, qu'elle soit présentée par une seule entreprise ou par un groupement, devra indiquer tous les sous-traitants connus lors de son dépôt. Elle devra également indiquer les prestations (et leur montant) dont la sous-traitance est envisagée, la dénomination et la qualité des sous-traitants qui l'exécuteront à la place du titulaire.

Article 2.3 : Variantes

Les variantes sont autorisées dans le respect des exigences du CCTP.

Aucune variante n'est exigée.

Commentaires

Indiquer ici toutes les coordonnées du pouvoir adjudicateur et de la personne qui le représente : téléphone, fax, courriel, site internet, adresse postale.

Il peut y avoir plusieurs lieux de livraison en fonction des établissements gérés par un même acheteur.

Le montant total prévisionnel des achats sur la durée du contrat est inférieur au seuil européen.

S'agissant d'une procédure adaptée, le montant maximum total de l'accord-cadre (en fonction de sa durée) est ici inférieur au seuil européen.

Cf : recommandations sur la stratégie d'allotissement au chapitre V., paragraphe 2)

Le délai de validité peut être plus important, mais ce n'est pas recommandé.

Dans ce type de marché, les entreprises se regroupent essentiellement pour des motifs de capacité.

Article 2.4 : Confidentialité et mesures de sécurité

Les candidats doivent respecter l'obligation de confidentialité et les mesures particulières de sécurité prévues pour l'exécution du marché.

L'attention des candidats est particulièrement attirée sur les dispositions du Cahier des clauses administratives particulières qui énoncent les formalités à accomplir et les consignes à respecter du fait de ces obligations de confidentialité et de sécurité.

Cette mesure est détaillée dans le Cahier des Clauses Administratives Générales relatif aux fournitures courantes et aux services (CCAG-FCS) approuvé par arrêté ministériel du 19 janvier 2009 disponible sur le site de la DAJ (<https://www.economie.gouv.fr/daj>), auquel fait référence le CCAP.

3) CONDITIONS RELATIVES AU CONTRAT**Article 3.1 : Durée du contrat ou délai d'exécution**

La durée de la période initiale est fixée à un an, à compter de sa notification au titulaire, reconductible 3 fois, par périodes de 1 an, par reconduction expresse. La durée totale de l'accord-cadre ne pourra pas dépasser 4 ans.

La reconduction expresse doit faire l'objet d'une décision de la part de l'acheteur. La non reconduction doit être notifiée à l'entreprise avec un préavis (en général trois mois).

La reconduction peut également être tacite, au choix de l'acheteur.

Article 3.2 : Modalités essentielles de financement et de paiement

Les sommes dues au(x) titulaire(s) du marché seront payées dans un délai global de 30 jours à compter de la date de réception des factures ou des demandes de paiement équivalentes.

Le financement du marché est assuré sur le budget de la collectivité.

Le délai réglementaire de paiement des établissements hospitaliers et des établissements de santé des armées est de 50 jours.

4) CONTENU DU DOSSIER DE CONSULTATION

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

- Le présent règlement de consultation (RC)
- L'acte d'engagement (AE)
- Le cahier des clauses administratives particulières (CCAP)
- Le cahier des clauses techniques particulières (CCTP)
- Le bordereau des prix unitaires (BPU) et le Détail quantitatif estimatif (DQE)

Le dossier de consultation est remis gratuitement aux opérateurs économiques l'ayant demandé.

Le pouvoir adjudicateur se réserve le droit d'apporter des modifications de détail au dossier de consultation au plus tard 8 jours avant la date limite de réception des offres. Ce délai est décompté à partir de la date d'envoi par le pouvoir adjudicateur des modifications aux candidats ayant retiré le dossier initial. Les candidats devront alors répondre sur la base du dossier modifié sans pouvoir élever aucune réclamation à ce sujet.

Si, pendant l'étude du dossier par les candidats, la date limite de réception des offres est reportée, la disposition précédente est applicable en fonction de cette nouvelle date.

5) PRÉSENTATION DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

Les offres des candidats seront entièrement rédigées en langue française et exprimées en EURO.

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

Documents à produire

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

CANDIDATURE :

- Lettre de candidature (DC1)
- Déclaration du candidat (DC2)
- Renseignements concernant les références professionnelles et la capacité technique de l'entreprise
- Attestation d'assurance professionnelle

Pour présenter leur candidature, les candidats peuvent utiliser les formulaires DC1 (lettre de candidature) et DC2 (déclaration du candidat). Ces documents sont disponibles gratuitement à l'adresse :

<https://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-declaration-du-candidat>

Ils peuvent aussi utiliser le Document Unique de Marché Européen (DUME) disponible à l'adresse : <https://dume.chorus-pro.gouv.fr>

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

OFFRE :

- L'acte d'engagement par lot auquel le candidat répond, complété (ainsi que les annexes)
- Le bordereau des prix unitaires (BPU), portant le cachet du candidat, par lot auquel répond le candidat ainsi que les annexes) par une personne habilitée à engager la société
- Le détail quantitatif estimatif (DQE) portant le cachet du candidat, par lot auquel répond le candidat
- Un mémoire justificatif des dispositions que chaque candidat se propose d'adopter pour l'exécution du marché. Ce document comprendra notamment toutes justifications et observations de l'entreprise.

6) CONDITIONS D'ENVOI OU DE REMISE DES PLIS

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

Il est préférable de fixer une plage horaire qui couvre la journée avec une limite établie tard dans l'après-midi (par exemple, 17h) pour laisser aux candidats une certaine souplesse en cas d'impondérables à gérer le matin.

Transmission électronique

La transmission des documents par voie électronique est effectuée sur le profil d'acheteur du pouvoir adjudicateur, à l'adresse URL suivante : <http://marches-securises.fr> (exemple)

En revanche, la transmission des documents sur un support physique électronique (CD-ROM, clé USB...) n'est pas autorisée.

L'envoi d'une copie de sauvegarde en version papier ou sur un support physique électronique ne se substitue pas à l'obligation de transmettre les documents par voie électronique sur la plateforme <http://marches-securises.fr>

Le fuseau horaire de référence est celui de Paris, Bruxelles, Copenhague, Madrid. Le pli sera considéré « hors délai » si le téléchargement se termine après la date et l'heure limites de réception des offres.

Si une nouvelle offre est envoyée par voie électronique par le même candidat, celle-ci annule et remplace l'offre précédente.

Il est recommandé d'anticiper la transmission des documents sur la plateforme (pour anticiper d'éventuels problèmes de connexion, d'encombrement de la plateforme...)

Le pli peut être doublé d'une copie de sauvegarde transmise dans le même délai que l'offre, sur support physique électronique ou sur support papier. Cette copie est transmise sous pli scellé et comporte obligatoirement la mention « copie de sauvegarde », ainsi que le nom du candidat et l'identification de la procédure concernée.

Aucun format électronique n'est préconisé pour la transmission des documents. Cependant, les fichiers devront être transmis dans des formats largement disponibles. Chaque pièce pour laquelle une signature est exigée doit faire l'objet d'une signature électronique individuelle et conforme au format XAdES, CAdES ou PAdES. La seule signature électronique du pli n'emporte pas valeur d'engagement du candidat. Le niveau de sécurité requis pour le certificat de signature électronique est le niveau (**) du RGS. Les certificats RGS (Référentiel Général de Sécurité) sont référencés dans une liste de confiance française (<http://www.references.modernisation.gouv.fr>) ou dans une liste de confiance d'un autre Etat-membre de l'Union européenne.

Toutefois, le candidat est libre d'utiliser le certificat de son choix si celui-ci est conforme aux obligations minimales résultant du RGS. Dans ce cas, il doit transmettre tous les éléments nécessaires à la vérification de cette conformité.

Les documents devront être préalablement traités par les candidats par un anti-virus régulièrement mis à jour. Tout document contenant un virus informatique fera l'objet d'un archivage de sécurité et sera réputé n'avoir jamais été reçu. Le candidat concerné en sera informé.

Après attribution, les candidats sont informés que l'offre électronique retenue pourra être transformée en offre papier, pour donner lieu à la signature manuscrite de l'accord-cadre par les parties.

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

7) EXAMEN DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

Article 7.1 : Sélection des candidatures

Avant de procéder à l'examen des candidatures, s'il apparaît que des pièces du dossier de candidature sont manquantes ou incomplètes, le pouvoir adjudicateur peut décider de demander à tous les candidats concernés de produire ou compléter ces pièces dans un délai maximum de 6 jours.

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

Article 7.2 : Attribution des marchés

Le jugement des offres sera effectué dans les conditions prévues aux articles R2152-1 et suivants du CCP et donnera lieu à un classement des offres.

L'attention des candidats est attirée sur le fait que toute offre irrégulière ou inacceptable pourra être régularisée pendant la négociation. En revanche, toute offre inappropriée sera éliminée.

Après négociation, toute offre demeurant irrégulière pourra être régularisée dans un délai approprié.

La régularisation d'une offre pourra avoir lieu à condition qu'elle ne soit pas anormalement basse.

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

Pour tous les lots : Critères de pondération (exemple)

1- Prix des prestations	20 à 40 %
2- Valeur technique	20 à 40 %
3- Qualité de service	20 à 40 %
4- Développement durable	5 à 10 %

Article 7.3 : Négociations

Après examen des offres, le pouvoir adjudicateur pourra engager des négociations avec les 3 candidats les mieux classés ainsi sélectionnés. Toutefois, le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité d'attribuer l'accord-cadre sur la base des offres initiales, sans négociation.

L'offre la mieux classée sera donc retenue à titre provisoire en attendant que le ou les candidats produisent :

- 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).

Le délai imparti par le pouvoir adjudicateur pour remettre ces documents ne pourra être supérieur à 8 jours.

La régularisation des offres est autorisée, sous conditions, par l'article R.2152-2 du CCP.

L'acheteur peut mettre en œuvre des sous-critères qu'il doit alors annoncer. Des exemples de sous-critères activables sont proposés au chapitre VI.

La négociation n'est pas obligatoire, mais l'acheteur peut estimer qu'elle est nécessaire pour clarifier et/ou améliorer les offres

8) RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES

Article 8.1 : Adresses supplémentaires et points de contact

Pour tout renseignement complémentaire concernant cette consultation, les candidats devront faire parvenir au plus tard 8 jours avant la date limite de réception des offres, une demande écrite à :

Renseignements administratifs : [compléter]

Renseignements techniques : [compléter]

Les candidats transmettront de préférence leur demande par l'intermédiaire du profil d'acheteur du pouvoir adjudicateur, dont l'adresse URL est la suivante : <http://marches-securises.fr> (exemple), au plus tard 9 jours avant la date limite de réception des offres.

Une réponse sera alors adressée, à toutes les entreprises ayant retiré le dossier ou l'ayant téléchargé après identification, 8 jours au plus tard avant la date limite de réception des offres.

Article 8.2 : Procédures de recours

Le tribunal administratif territorialement compétent est : [renseigner le nom du tribunal]

Il s'agit des voies de recours classiques dans le cadre des marchés publics.

Les voies de recours ouvertes aux candidats sont les suivantes :

Référé précontractuel prévu aux articles L.551-1 à L.551-12 du Code de justice administrative (CJA), et pouvant être exercé avant la signature du contrat. Référé contractuel prévu aux articles L.551-13 à L.551-23 du CJA, et pouvant être exercé dans les délais prévus à l'article R. 551-7 du CJA. Recours pour excès de pouvoir contre une décision administrative prévu aux articles R. 421-1 à R. 421-7 du CJA, et pouvant être exercé dans les 2 mois suivant la notification ou publication de la décision de l'organisme (le recours ne peut plus, toutefois, être exercé après la signature du contrat). Recours de pleine juridiction ouvert aux tiers justifiant d'un intérêt lésé, et pouvant être exercé dans les deux mois suivant la date à laquelle la conclusion du contrat est rendue publique.

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

Le Greffe du tribunal Administratif de [compléter]

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

VIII.

RÈGLEMENT DE CONSULTATION POUR LES MAPA OU POUR LES APPELS D'OFFRES

Article 1^{er} : Objet et étendue de la consultation	58	Article 3 : Contenu du dossier de consultation	61	Article 6 : Conditions d'envoi des propositions et offres	65
Article 1.1 : Objet de la consultation	58	Article 3.1 : Contenu du DCE	61		
Article 1.2 : Étendue de la consultation	58	Article 3.2 : Retrait du DCE	61	Article 7 : Renseignements complémentaires	66
Article 1.3 : Décomposition de la consultation	58	Article 4 : Présentation des candidatures et des offres	61	Article 8 : Recours	67
Article 1.4 : Conditions de participation des candidats	58	Article 4.1 : Documents à produire	61		
Article 1.5 : Nomenclature communautaire	59	Article 4.2 : Variantes	62		
Article 2 : Conditions de la consultation	59	Article 5 : Sélection des candidatures et jugement des offres	63		
Article 2.1 : Durée de l'accord-cadre - Délais d'exécution	59	Article 5.1 : Sélection des candidatures	63		
Article 2.2 : Variantes et Prestations supplémentaires ou alternatives	59	Article 5.2 : Sélection des offres	63		
Article 2.3 : Délai de validité des offres	60	Article 5.3 : Négociations	64		
Article 2.4 : Prix, mode de règlement du marché et modalités de financement	60	Article 5.4 : Marchés subséquents	65		
Article 2.5 : Conditions particulières d'exécution	60				

Un document-type unique est ici présenté pour les deux types de procédures.
Seuls les passages écrits en couleur diffèrent entre les procédures. Ainsi :

POUR LES MAPA :
les parties en vert sont celles à conserver

POUR LES APPELS D'OFFRES :
les parties en orange sont à celles à prendre en compte.

RÈGLEMENT DE CONSULTATION MAPA

Le règlement de consultation qui est proposé infra concerne une procédure adaptée pour la passation d'un marché (MAPA).

Le parti pris adopté pour cette consultation est celui d'une opération d'un montant total prévisionnel inférieur au seuil européen pour un marché de fournitures (donc avec avis de publicité sur un support librement choisi par l'acheteur et sur le profil d'acheteur si le montant est inférieur à 90.000 € HT, avec une publicité en plus au BOAMP ou dans un journal habilité à publier les annonces judiciaires et légales (JAL) si le montant prévisionnel est compris entre 90.000 € et le seuil européen) avec une décomposition en lots et la conclusion d'un accord cadre (ici mono-attributaire) pour une durée maximale de 4 ans avec émission de bons de commande au fur et à mesure des besoins exprimés par l'acheteur, sur la base d'un bordereau de prix unitaires (BPU). C'est sans doute la technique d'achat et la procédure les plus utilisées par les structures moyennes pour l'approvisionnement en fruits et légumes.

RÈGLEMENT DE CONSULTATION APPEL D'OFFRES

Le règlement de consultation qui est proposé infra concerne une procédure d'appel d'offres ouvert.

Le parti pris adopté pour cette consultation est celui d'une opération d'un montant prévisionnel supérieur au seuil européen pour un marché de fournitures (donc avec avis de publicité au BOAMP+JOUE+profil d'acheteur) avec une décomposition en lots et la conclusion d'un accord cadre mono ou multi-attributaires pour une durée maximale de 4 ans avec émission de bons de commande au fur et à mesure des besoins exprimés par l'acheteur, sur la base d'un bordereau de prix unitaires (BPU).

RÈGLEMENT DE CONSULTATION MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURES DE FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Nom et adresse du pouvoir adjudicateur : _____

Date et heure limites de réception des offres : jour / mois / année à XXX heure

Marché en procédure adaptée (MAPA) en application des articles L.2123-1 et R.2123-1 du Code de la Commande Publique (CCP)

Procédure d'appel d'offres ouvert en application des articles L.2124-2 et R.2161-2 à 5 du Code de la Commande Publique (CCP)

Marché n° XXXXX

ARTICLE 1^{er} : OBJET ET ÉTENDUE DE LA CONSULTATION

Article 1.1 : Objet de la consultation

Le présent marché public a pour objet la fourniture de fruits et légumes frais ou de denrées alimentaires (si périmètre plus global).

Il s'agit donc d'alimenter les collectivités publiques (hôpitaux, établissements scolaires et universitaires, collectivités locales, Ministères...) pour leur service de restauration.

Article 1.2 : Étendue de la consultation

La présente procédure de passation est une procédure adaptée en application de l'article R.2123-1 du Code de la commande Publique (CCP).

La présente procédure de passation est une procédure d'appel d'offres ouvert en application des articles R 2161-2 à R 2161-5 du Code de la commande publique (CCP).

La technique d'achat utilisée est celle de l'accord-cadre mono ou multi-attributaires en application de l'article L.2125-1 1^o du CCP et des articles R.2162-1 à 14 du CCP. Cette consultation doit aboutir à la conclusion d'accords-cadres sans minimum ni maximum dans le cas des appels d'offres, alors qu'un maximum doit être indiqué dans le cadre des MAPA. Les quantités prévisionnelles d'achat sont mentionnées par produit dans le DQE (Détail Quantitatif Estimatif) de chaque lot, ainsi qu'au sein des accords-cadres.

Les bons de commande seront notifiés par le pouvoir adjudicateur au fur et à mesure des besoins.

Les accords-cadres suivis de bons de commande apparaissent adaptés au caractère récurrent des prestations ici en cause mais aussi à la difficulté des acheteurs de définir leurs besoins avec précision. Il appartient cependant à ces derniers de donner un minimum de renseignements sur la prestation (périmètre, convives, type de restauration, nombre de jours de restauration...) afin de permettre aux candidats de bien adapter et calibrer leur réponse. Au cas particulier d'une procédure de MAPA, le montant maximum sur la durée du marché ne pourra pas être supérieur au seuil européen. Les acheteurs peuvent aussi donner, à titre indicatif, le volume des achats des années passées.

A noter que les marchés peuvent également être passés sous la forme d'accords-cadres avec marchés subséquents, le plus souvent multi-attributaires. D'une durée de quatre ans maximum (comme pour les anciens marchés à bons de commande), 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 ou la variété de l'offre. Cf. article 5.2.

Article 1.3 : Décomposition de la consultation

Le marché est composé d'un lot unique pour les fruits et légumes (frais et/ou 4^{ème} gamme et/ou 5^{ème} gamme) dont pomme de terre.

Les lots peuvent être techniques ou géographiques, lorsque le pouvoir adjudicateur doit approvisionner plusieurs établissements ou dans le cadre de groupements de commandes. Ces derniers peuvent nécessiter une réponse sous la forme d'un groupement momentané d'entreprises en fonction de leur ampleur.

Article 1.4 : Conditions de participation des candidats

Les candidats peuvent soumissionner pour 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, en application de l'article R 2142-24 du CCP.

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.

Article 1.5 : Nomenclature communautaire

Code CPV : 15300000-1

Le code CPV indiqué ci-contre correspond aux « Fruits et légumes et produits connexes » au niveau de la nomenclature communautaire. Si ce règlement de consultation ne porte que sur les fruits et légumes frais, le code suivant sera utilisé : 15330000-0.

ARTICLE 2 : CONDITIONS DE LA CONSULTATION**Article 2.1 : Durée de l'accord-cadre – Délais d'exécution**

L'accord-cadre est passé pour une durée de un an à compter de sa date de notification. Il est reconductible par décision expresse trois fois pour une durée de un an (durée totale maximale de quatre ans). Chaque bon de commande précise le délai d'exécution à compter de sa date de notification.

Pour les petits marchés (en deçà du seuil des 40.000 € HT, seuil des marchés qui peuvent être passés sans publicité ni mise en concurrence, à date de publication), le délai adapté est le délai d'un an éventuellement renouvelable 3 fois.

Pour les accords-cadres avec marchés subséquents, multi-attributaires, le délai réglementaire est de 4 ans.

Ce délai peut également être fixé à compter de la date de notification du premier bon de commande. Il peut ici être préconisé que la date de livraison peut aussi être prise en compte. La reconduction du marché peut être tacite ou expresse selon le choix de l'acheteur. Le titulaire ne peut s'opposer à la reconduction du marché (art. R 2112-4 du CCP). La non reconduction doit normalement être notifiée avec un préavis (en général de trois mois).

Article 2.2 : Variantes et Prestations supplémentaires ou alternatives**2.2.1 – Variantes**

Les candidats peuvent présenter, conformément à l'article R 2151-8 du CCP, une offre comportant des variantes limitées aux produits de 4^{ème} et 5^{ème} gammes.

Les exigences minimales requises sont celles décrites dans le CCTP. Les candidats qui présenteront des offres proposant une variante technique 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.

Il y a, en général, peu de variantes dans ce type de marché, sauf concernant par exemple l'origine et la saisonnalité des fournitures (proposer des alternatives locales à certains produits).

Du point de vue des candidats, les variantes permettent d'affiner ou d'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 dans les documents de consultation, notamment en termes d'objet et de périmètre.

Article 2.3 : Délai de validité des offres

Le délai de validité des offres est fixé à 60 jours à compter de la date limite de réception des offres.

Le délai de validité des offres est fixé à 90 jours à compter de la date limite de réception des offres.

Le délai de validité des offres est fixé à 30 jours pour la consultation devant aboutir à la conclusion des marchés subséquents.

90 jours apparaissent raisonnables. Un délai plus long, 120 à 180 jours par exemple, ne serait pas adapté à des tarifs très évolutifs concernant notamment les produits frais. Les prix devraient alors être réactualisés car ils ne refléteraient plus aucune réalité.

Article 2.4 : Prix, mode de règlement du marché et modalités de financement

Les prestations objet du présent marché font l'objet d'un prix unitaire et révisable, auquel s'appliqueront les quantités réellement commandées. Ce marché est financé par les fonds du pouvoir adjudicateur (ressources propres).

Les sommes dues au(x) titulaire(s) du marché, seront payées par virement dans le délai prévu par la réglementation à compter de la réception des factures émises par le titulaire.

Dans le domaine des denrées alimentaires, le prix révisable est particulièrement adapté, même pour des marchés d'un an.

Un mécanisme de révision juste et équitable repose sur des indices adaptés et bien choisis, qui peuvent avoir pour conséquence non seulement des hausses mais aussi des baisses de prix. Il convient cependant d'éviter toute clause butoir (plafonnement de la révision) qui viendrait diminuer les effets positifs de ce mécanisme.

Voir ici les recommandations de la DAJ :

<https://www.economie.gouv.fr/daj/oeap-documents-ateliers>

La DAJ recommande une révision hebdomadaire pour les fruits et légumes frais.

La révision est fondée sur le barème hebdomadaire du fournisseur en cohérence avec un coefficient appliqué à la cotation RNM du marché d'intérêt national le plus proche (Rungis) tel que décrit dans le CCAP.

Vous trouverez également en page d'accueil de l'OECP (Observatoire économique de la commande publique), une recommandation de la DAJ, « Comment anticiper l'impact d'une pénurie de denrées alimentaires et ses effets sur les prix prévus dans les marchés publics », en date du 17 janvier 2018 :

<https://www.economie.gouv.fr/daj/observatoire-economique-commande-publique>

Article 2.5 : Conditions particulières d'exécution

Aucune prestation n'est réservée au profit d'entreprises ou d'établissements visés par les articles L.2113-12 à 16 et R.2113-7 et 8 du CCP.

Certains marchés intègrent des clauses dites sociales (ex. clauses d'insertion sociale) et font référence notamment à un nombre d'heures minimum de travail pour les personnes en insertion sociale. Il est à noter que de telles clauses ne sont pas toujours adaptées aux achats de denrées alimentaires, une utilisation trop abusive voire disproportionnée pouvant entraîner des difficultés d'exécution des marchés concernés.

Certaines clauses à caractère environnemental peuvent en revanche apparaître plus adaptées, comme celle relative à la provenance des produits ou, ce qui peut être lié, aux délais de transport pour les acheminer, sans que cela soit discriminatoire.

ARTICLE 3 : CONTENU DU DOSSIER DE CONSULTATION

Article 3.1 : Contenu du DCE

L'ensemble du dossier permettant de répondre à la consultation est remis gratuitement à chaque candidat.

Il comprend :

- Le règlement de consultation, commun à chacun des lots
- Le cahier des clauses administratives particulières commun à chacun des lots
- Le cahier des clauses techniques particulières pour chacun des lots
- L'acte d'engagement pour chacun des lots, à remplir
- Le mémoire technique sous forme de questionnaire
- Le bordereau de prix unitaires (BPU) pour chaque lot (annexe 1 de l'acte d'engagement)
- Le détail quantitatif estimatif (DQE) pour chacun des lots.

Le DQE est un document essentiel dès lors qu'il permet de donner une idée précise du besoin (nature et quantité) de l'acheteur.

Article 3.2 : Retrait du DCE

Le dossier de consultation des entreprises sera transmis sous forme électronique après que le candidat en ait fait la demande à cette adresse : [adresse]

Les documents de la consultation sont également disponibles gratuitement par téléchargement à partir de l'adresse internet du profil acheteur : [compléter]

Dès la consultation du dossier et avant remise de l'acte d'engagement, le candidat prendra soin de signaler par écrit au pouvoir adjudicateur toute anomalie ou insuffisance qui lui apparaîtrait dans le dossier, les spécifications techniques ou les conditions d'exécution.

En aucun cas, le candidat ne pourra arguer des imprécisions, des erreurs, des omissions ou des contradictions des CCTP pour justifier une demande de supplément.

L'avis de publicité indique la personne susceptible d'informer les candidats en cas de difficulté pour télécharger les documents de la consultation.

ARTICLE 4 : PRÉSENTATION DES CANDIDATURES ET DES OFFRES

Article 4.1 : Documents à produire

Les offres des candidats seront entièrement rédigées en langue française et exprimées en EURO.

Si les offres sont rédigées dans une autre langue, elles doivent être accompagnées d'une traduction en français, certifiée conforme à l'original par un traducteur assermenté ; cette traduction doit concerner l'ensemble des documents remis dans l'offre.

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

4.1.1 – Pièces de la candidature

1) Sur la situation juridique de l'entreprise :

1. le Document Unique de Marché Européen (DUME) disponible à l'adresse : <https://dume.chorus-pro.gouv.fr>

Pour présenter leur candidature, les candidats peuvent également utiliser les formulaires DC1 (lettre de candidature) et DC2 (déclaration du candidat). Ces documents sont disponibles gratuitement à l'adresse : <https://www.economie.gouv.fr/daj/formulaires-dec>

2. 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.

3. La déclaration que le candidat ne fait pas l'objet d'une interdiction de concourir.

Tout changement dans la situation juridique de l'entreprise au cours de l'exécution de l'accord-cadre doit faire l'objet d'une déclaration auprès du pouvoir adjudicateur.

Depuis le 1^{er} avril 2018, le DUME (règlement UE 2016/7 de la Commission européenne du 5 janvier 2016) s'impose à tous les acheteurs publics. Ils ne peuvent pas le refuser.

Sauf exception, un acheteur ne peut demander à une entreprise un chiffre d'affaires plus de deux fois supérieur au montant du marché.

En sens contraire, demander un chiffre d'affaires équivalent au prix du marché risque de créer une dépendance économique au détriment du titulaire.

2) 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.

3) Référence professionnelle et capacité technique :

- Présentation des références des prestations similaires effectuées au cours des trois dernières années, indiquant le montant, la date et le destinataire public ou privé.

4.1.2 – Pièces de l'offre

Le candidat remettra dans son offre :

- L'acte d'engagement (AE) et ses annexes dont le bordereau des prix unitaires
- Le détail quantitatif estimatif
- Le mémoire technique tel que décrit à l'article 5.2 du présent document.

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 du pouvoir adjudicateur, pour les produire.

Article 4.2 : Variantes

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.

Sauf bien évidemment, s'il n'y a pas de variantes.

ARTICLE 5 : SÉLECTION DES CANDIDATURES ET JUGEMENT DES OFFRES

Article 5.1 : Sélection 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.

Les capacités techniques, financières et professionnelles sont analysées par le pouvoir adjudicateur à partir des documents définis en 4.1.1 et communiqués par les candidats.

En application de l'article 4.2144-2 du CCP, l'acheteur qui constate que des pièces dont la présentation était réclamée au titre de la candidature sont absentes ou incomplètes peut demander à tous les candidats concernés de compléter leur dossier de candidature.

Article 5.2 : Sélection des offres

Dans le cas des accords-cadres mono-attributaires : l'offre économiquement la plus avantageuse est appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous avec leur pondération :

- Prix des prestations au vu du bordereau de prix unitaires (20 à 40 %)

Le bordereau sera composé des articles disponibles et de leur prix pour la semaine X.
- Valeur technique de l'offre de produits (20 à 40 %)
- Qualité de l'offre de services (20 à 40 %)
- Développement durable (5 à 10 %).

L'acheteur pondérera le critère de prix en fonction des stratégies d'achat les plus appropriées.

Les autres critères peuvent apparaître plus subjectifs et nécessitent une véritable traçabilité de leur analyse, voire une explication, même succincte, de l'acheteur sur sa méthode de notation. De même, et à nouveau, l'acheteur devra expliciter ses besoins (en termes de service : fréquence de livraison par exemple) afin que ces sous-critères soient efficaces. Il est recommandé de ne pas pondérer les sous-critères.

Dans le cas des appels d'offres multi-attributaires, il est recommandé d'attribuer plus d'importance aux critères qualitatifs, dans la mesure où le critère « prix » sera pondéré de manière plus importante pour l'attribution des marchés subséquents.

Dans le cas des accords-cadres multi-attributaires, l'offre économiquement la plus avantageuse est appréciée en fonction des critères énoncés ci-dessous avec leur pondération :

- Prix des prestations au vu du bordereau de prix unitaires (10 %)

Le bordereau sera composé des articles disponibles et de leur prix pour la semaine X.
- Valeur technique de l'offre de produits (30 à 50 %)
- Qualité de l'offre de services (20 à 40 %)
- Développement durable (5 à 10 %).

5.2.1. L'écart du prix proposé (indice d'éloignement) avec le cours du RNM (MIN le plus proche ou Rungis) servira d'indice **pour évaluer l'offre**. L'analyse portera sur une liste d'articles les plus souvent commandés ; cette liste constituera **une commande fictive représentative**.

Une liste des critères utilisables est proposée au chapitre VI. Le pouvoir adjudicateur établira une commande fictive des produits, objet du marché, commande qui sera chiffrée et qui permettra de comparer les offres de prix des candidats. Un indice d'éloignement de la cotation RNM sera déterminé pour chaque candidat.

5.2.2. La valeur technique de chaque offre de produit est évaluée à partir :

- des tests de dégustation (goût, aspect, etc.) et de l'analyse des fiches techniques (Cf.5.2.4) des produits échantillonnés
- de l'analyse des fiches techniques (Cf.5.2.4) des produits non échantillonnés (origine, respect des normes, conformité au CCTP, etc.)
- de la complétude de l'offre
- de la qualité et de la maîtrise des produits (existence d'un système qualité, traçabilité et étiquetage des produits, nombre de produits sous signe de qualité et/ou bio, etc.)

La commande fictive représentative est une simulation de commande pour une semaine, la plus proche des besoins habituels du service, en nature et en quantité. Cette simulation permet de comparer le montant de la commande avec le résultat obtenu en tenant compte des cours du RNM et de dégager un % d'écart (en + ou en -).

5.2.3. La qualité de l'offre de services s'apprécie au regard du mémoire technique remis par les candidats, comportant les engagements pris en terme de qualité de service, avec la description de :

- la livraison (respect des délais et jours de livraison, plages horaires de livraison, etc.)
- minimum de livraison, assistance technique, support commercial
- développement durable (achats locaux, contrôle/mesure/limitation des consommations de carburant et CO2, outils d'optimisation des tournées et remplissage des véhicules, limitation des suremballages, etc.)
- lutte contre le gaspillage alimentaire
- engagements sociaux (intégration des travailleurs handicapés et travailleurs en insertion sociale, chômeurs, jeunes travailleurs, etc.).

Le candidat, ayant présenté l'offre économiquement la plus avantageuse au regard des critères de sélection des offres ci-dessus, sera retenu pour l'accord-cadre.

Vous trouverez au chapitre VI une liste des critères utilisables.

Point particulier : la remise d'échantillons pour évaluer la valeur technique de l'offre

Des échantillons peuvent être demandés par les acheteurs dans le cadre de l'évaluation technique de l'offre mais il est de bonnes pratiques que :

- *Seul le candidat retenu ne soit pas réglé de ses échantillons (règlement sur base du BPU pour les candidats non retenus)*
- *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.*

Aussi, les conditions d'exécution du marché peuvent être prises en compte pour apprécier la qualité de l'offre de service, notamment les engagements de développement durable ou de lutte contre le gaspillage alimentaire, voire, le cas échéant, au titre des engagements sociaux en tant que critère de qualité de l'offre service.

Le mémoire technique pourra se présenter sous la forme d'un questionnaire tel que celui utilisé pour la visite chez le fournisseur. Lors de la visite annuelle chez le fournisseur, il servira de guide d'entretien (voir le chapitre XI).

5.2.4 : Fiches techniques

Pour chaque produit, le candidat présentera, à l'appui de son mémoire technique, 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.

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://guiderhd.ctifl.fr>

Article 5.3 : Négociations

En application de l'article R.2123-5 du CCP, le pouvoir adjudicateur prévoit de négocier avec les concurrents à la suite de la remise des offres, mais il se réserve la possibilité d'attribuer le marché sur la base des offres initiales sans négociation.

Cet article concerne uniquement la procédure de MAPA

C'est une des caractéristiques de la procédure adaptée que de donner au pouvoir adjudicateur la possibilité de négocier, possibilité qui n'existe pas dans la procédure d'appel d'offres.

Article 5.4 : Marchés subséquents

Dans le cas des marchés multi-attributaires, les titulaires des accords-cadres seront consultés et mis en concurrence au début de chaque période annuelle d'exécution (12 mois consécutifs) sur la base d'un BPU (Bordereau de Prix Unitaires). L'analyse du prix par l'acheteur portera sur une commande fictive représentative d'une semaine prédéfinie.

Les titulaires consultés doivent transmettre leur offre sous forme dématérialisée dans le respect des articles R. 2132-7 et R. 2132-14 du CCP.

L'offre économiquement la plus avantageuse sera sélectionnée à partir des mêmes critères que ceux définis à l'article 5.2., mais avec des pondérations qui peuvent être différentes.

Cet article concerne uniquement la mise en œuvre de marchés subséquents dans le cas de la conclusion d'accords-cadres multi-attributaires.

Nous préconisons que les critères d'attribution des marchés subséquents soient les mêmes que ceux appliqués pour la conclusion des accords-cadres. Cependant, la pondération affectée à chacun des critères peut être différente avec, par exemple, une pondération du critère prix plus importante. Là encore, il est recommandé de ne pas pondérer les sous-critères. La mise en concurrence des titulaires des accords-cadres est organisée dans les conditions fixées par l'article R.2162-10 du CCP, et les critères d'attribution des marchés subséquents sont obligatoirement énoncés dans les accords-cadres.

Cf. au chapitre VI. : une liste des critères utilisables.

ARTICLE 6 : CONDITIONS D'ENVOI DES PROPOSITIONS ET OFFRES

Les candidats doivent adresser leur proposition par transmission électronique sur le profil acheteur : [compléter]

La personne habilitée à engager l'entreprise devra être impérativement titulaire d'un certificat de signature électronique conforme au référentiel intersectoriel de sécurité.

Une liste des certificats de signature électronique est disponible à l'adresse suivante : www.entreprises.minefe.gouv.fr/certificats

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 candidats et leurs offres sont transmises et signées par cette personne.

Les formats de fichiers pouvant être utilisés par les candidats sont les suivants : pdf, rtf, doc, xls, ppt, tif, zip.

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 l'offre.

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.

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.

Pour éviter les problèmes matériels de remise des offres, surtout avec la généralisation de la dématérialisation (saturation des réseaux et plateformes...), il est préférable de fixer une plage horaire qui couvre la journée avec une limite établie tard dans l'après-midi (par exemple 17h) voire minuit pour les procédures dématérialisées.

Il est recommandé aux candidats d'anticiper la remise de leur offre pour pallier les difficultés de connexion internet.

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 [nom du pouvoir adjudicateur] avant la date limite de remise des offres.

Le niveau minimum de sécurité est le niveau (**) du RGS.

Il est porté à l'attention des candidats qu'une signature scannée ne constitue pas une signature électronique.

La date et l'heure limites de réception des plis (candidatures et offres et, le cas échéant, de leur copie de sauvegarde dans le cadre d'une transmission électronique) sont les suivantes :

AU PLUS TARD LE : _____ A _____ H _____

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.

Les dossiers de participation des candidats ne sont pas restitués.

ARTICLE 7 : RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES

Le formulaire DUME est disponible sur le site :

<https://dume.chorus-pro.gouv.fr>

Il appartiendra aux acheteurs d'être efficaces dans leur réponse, notamment en termes de délais.

Les candidats pourront poser au pouvoir adjudicateur, toutes questions qu'ils estimeront utiles pour la présentation de leurs offres sur le profil d'acheteur :

[compléter]

Ces questions devront être posées au pouvoir adjudicateur 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.

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.

[Nom du pouvoir adjudicateur] 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.

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.

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.

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.

ARTICLE 8 : RECOURS

Instance chargée des procédures de recours et auprès de laquelle des renseignements peuvent être obtenus : **[adresse du Tribunal compétent]**

Les voies de recours ouvertes aux candidats sont les suivantes :

- Référé précontractuel prévu aux articles L.551-1 à L.551-12 du Code de justice administrative (CJA), et pouvant être exercé avant la signature du contrat
- Référé contractuel prévu aux articles L.551-13 à L.551-23 du CJA, et pouvant être exercé dans les délais prévus à l'article R. 551-7 du CJA.
- Recours pour excès de pouvoir contre une décision administrative prévu aux articles R. 421-1 à R. 421-7 du CJA, et pouvant être exercé dans les 2 mois suivant la notification ou publication de la décision de l'organisme (le recours ne peut plus, toutefois, être exercé après la signature du contrat).
- Recours de pleine juridiction ouvert aux tiers justifiant d'un intérêt lésé, et pouvant être exercé dans les deux mois suivant la date à laquelle la conclusion du contrat est rendue publique.

Pour obtenir des renseignements relatifs à l'introduction des recours, les candidats devront s'adresser à : Greffe du tribunal Administratif de [compléter]

En cas de difficultés survenant lors de la procédure de passation, une procédure de médiation peut également être organisée sous le contrôle du Tribunal Administratif territorialement compétent (Articles L.213-1 et suiv. du Code de justice administrative).

IX.

CAHIER DES CLAUSES ADMINISTRATIVES PARTICULIÈRES

Chapitre 1^{er} : Généralités	69	Chapitre 3 : Délais	75	Chapitre 6 : Modifications du marché en cours d'exécution	80
Article 1 ^{er} : Objet	69	Article 12 : Délai d'exécution	75		
Article 2 : Forme du marché	69	Article 13 : Pénalités	76	Chapitre 7 : Résiliation	81
Article 3 : Allotissement	69			Article 22	81
Article 4 : Pièces contractuelles	70	Chapitre 4 – Exécution	76	Article 23	81
Article 5 : Confidentialité – Mesures de sécurité	70	Article 14 : Lieux d'exécution	76		
Article 6 : Protection de l'environnement	71	Article 15 : Stockage, emballage et transport	76	Chapitre 8 : Différends	81
Article 7 : Assurance	71	Article 16 : Livraison	77	Article 24 : Différends entre les parties	81
				Article 25 : Liste récapitulative des dérogations au CCAG-FCS	81
Chapitre 2 : Prix et règlement	72	Chapitre 5 : Constatation de l'exécution des prestations – Garantie – Maintenance	78		
Article 8 : Prix	72	Article 17 : Opérations de vérification	78		
Article 9 : Précisions sur les modalités de règlement	73	Article 18 : Déroulement des opérations de vérification	78		
Article 10 : Règlement en cas de cotraitance ou de sous-traitance	74	Article 19 : Décisions après vérification	79		
Article 11 : Modalités d'émission des bons de commande	74	Article 20 : Outils statistiques et suivi d'exécution	79		
		Article 21 : Transfert de propriété	80		

CHAPITRE 1^{er} : GÉNÉRALITÉS

Article 1^{er} : Objet

Le présent CCAP est relatif à un marché de fourniture de fruits et légumes (frais et/ou 4^{ème} gamme et/ou 5^{ème} gamme) tels que définis au CCTP.

Cet article est complété par le CCTP qui donne la nomenclature et les quantités des produits à approvisionner.

Article 2 : Forme du marché

Article 2.1

Les prestations font l'objet d'un accord cadre à bons de commande en application de l'article L2125-1 du Code de la Commande Publique (CCP).

Depuis 2016, les marchés à bons de commande deviennent les accords-cadres avec bons de commande.

Article 2.2

2.2.1. Les bons de commande sont notifiés par le pouvoir adjudicateur au titulaire.

2.2.2. 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 deux jours à compter de la date de réception du bon de commande, sous peine de forclusion.

2.2.3. Le titulaire se conforme aux bons de commande qui lui sont notifiés, que ceux-ci aient ou non fait l'objet d'observations de sa part.

2.2.4. En cas de cotraitance, les bons de commande sont adressés au mandataire du groupement, qui a seul compétence pour formuler des observations au pouvoir adjudicateur.

Ce délai peut être adapté et réduit compte tenu de l'objet du marché ; il est possible de déroger au délai de 15 jours fixé par le cahier des clauses administratives générales applicable aux marchés de fournitures courantes et de services (CCAG-FCS). En cas de difficultés rencontrées dans le cadre de l'exécution, les parties s'engagent à se rencontrer afin de trouver une solution. Les bons de commande peuvent être adressés à chaque cotraitant et envoyés au mandataire pour information. Dans le cadre de la dématérialisation des factures, les bons de commande doivent absolument être adressés avant l'exécution des prestations et ne peuvent faire l'objet d'une régularisation.

Article 3 : Allotissement

Le marché sera composé d'un lot unique pour les fruits et légumes (frais et/ou 4^{ème} gamme et/ou 5^{ème} gamme).

Les lots peuvent être techniques ou géographiques, lorsque le pouvoir adjudicateur doit approvisionner plusieurs établissements ou dans le cadre de groupements de commandes. Ces derniers peuvent nécessiter une réponse sous la forme d'un groupement momentané d'entreprises en fonction de leur ampleur.

Article 4 : Pièces contractuelles**Article 4.1****Ordre de priorité**

En cas de contradiction entre les stipulations des pièces contractuelles du marché, elles prévalent dans l'ordre ci-après :

- L'acte d'engagement et ses éventuelles annexes
- Le cahier des clauses administratives particulières (CCAP) et ses éventuelles annexes
- Le cahier des clauses techniques particulières (CCTP) et ses éventuelles annexes
- Le cahier des clauses administratives générales applicable aux marchés de fournitures courantes et services (CCAG-FCS) approuvé par arrêté du 19 janvier 2009
- Le cahier des clauses techniques générales (CCTG) applicable aux prestations objet du marché, si celui-ci vise ce cahier
- Les actes spéciaux de sous-traitance et leurs avenants, postérieurs à la notification du marché
- L'offre technique et financière du titulaire dont le mémoire technique.

Article 4.2**Pièces à remettre au titulaire. Cession ou nantissement des créances :**

4.2.1. La notification du marché comprend une copie, délivrée sans frais par le pouvoir adjudicateur au titulaire, de l'acte d'engagement et des autres pièces constitutives du marché, à l'exception du CCAG, des CCTG et, plus généralement, de toute pièce ayant fait l'objet d'une publication officielle.

4.2.2. Le pouvoir adjudicateur remet également au titulaire, sans frais, l'exemplaire unique ou le certificat de cessibilité nécessaire à la cession ou au nantissement du marché.

Les règles relatives à la cession ou au nantissement sont fixées par les articles R2191-45 à R2191-63 du CCP. Les règles relatives à la retenue de garantie, à la garantie à première demande et à la caution personnelle et solidaire sont notamment fixées par les articles R2191-32 à R2191-42 du CCP.

Article 5 : Confidentialité – Mesures de sécurité**Article 5.1****Obligation de confidentialité**

5.1.1 Le titulaire et le pouvoir adjudicateur qui, à l'occasion de l'exécution du marché, ont connaissance d'informations ou reçoivent communication de documents ou d'éléments de toute nature, considérés comme présentant un caractère confidentiel et relatifs notamment aux moyens à mettre en œuvre pour son exécution, au fonctionnement des services du titulaire ou du pouvoir adjudicateur, sont tenus de prendre toutes mesures nécessaires, afin d'éviter que ces informations, documents ou éléments ne soient divulgués à un tiers qui n'a pas à en connaître. Une partie ne peut demander la confidentialité d'informations, de documents ou d'éléments qu'elle a elle-même rendus publics.

Il apparaît important que la confidentialité des offres entre opérateurs économiques puisse être protégée, s'agissant par exemple de leurs modalités d'élaboration des prix et des aspects commerciaux de leurs offres.

Article 5.2**Protection des données à caractère personnel**

5.2.1. Chaque partie au marché est tenue au respect des règles relatives à la protection des données à caractère personnel, auxquelles elle a accès pour les besoins de l'exécution du marché.

5.2.2. En cas d'évolution de la législation sur la protection des données à caractère personnel en cours d'exécution du marché, les modifications éventuelles, demandées par le pouvoir adjudicateur afin de se conformer aux règles nouvelles, donnent lieu à la signature d'un avenant par les parties au marché.

*Art. 2 de la loi « Informatique et libertés »
« Constitue une donnée à caractère personnel toute information relative à une personne physique identifiée ou qui peut être identifiée, directement ou indirectement, par référence à un numéro d'identification ou à un ou plusieurs éléments qui lui sont propres. Pour déterminer*

5.2.3. Pour assurer cette protection, il incombe au pouvoir adjudicateur d'effectuer les déclarations et d'obtenir les autorisations administratives nécessaires à l'exécution des prestations prévues par les documents particuliers du marché.

si une personne est identifiable, il convient de considérer l'ensemble des moyens en vue de permettre son identification dont dispose ou auxquels peut avoir accès le responsable du traitement ou toute autre personne. »
www.cnil.fr/fr/donnees-personnelles

Article 5.3

Mesures de sécurité

Lorsque les prestations sont à exécuter dans un lieu où des mesures de sécurité s'appliquent, notamment dans les zones protégées en vertu des dispositions législatives ou réglementaires prises pour la protection du secret de la défense nationale, ces dispositions particulières sont indiquées par le pouvoir adjudicateur dans les documents de la consultation. Le titulaire est tenu de les respecter.

Le titulaire ne peut prétendre, de ce chef, ni à prolongation du délai d'exécution, ni à indemnité, ni à supplément de prix, à moins que les informations ne lui aient été communiquées que postérieurement au dépôt de son offre et s'il peut établir que les obligations qui lui sont ainsi imposées nécessitent un délai supplémentaire pour l'exécution des prestations prévues par le marché ou rendent plus difficile ou plus onéreuse pour lui l'exécution de son contrat.

Une zone protégée est une zone créée par un arrêté des ministres compétents et faisant l'objet d'une interdiction de pénétration sans autorisation, sanctionnée pénalement en cas d'infraction (articles 413-7 et R. 413-1 à R. 413-5 du Code pénal).

Article 5.4

Le titulaire avise ses sous-traitants de ce que les obligations énoncées au présent article leur sont applicables et reste responsable du respect de celles-ci.

Article 6 : Protection de l'environnement

Article 6.1

Le titulaire veille à ce que les prestations qu'il effectue respectent les prescriptions législatives et réglementaires en vigueur.

Il doit être en mesure d'en justifier, en cours d'exécution du marché et pendant la période de garantie des prestations, sur simple demande du pouvoir adjudicateur.

En liaison avec le règlement de consultation du marché, les acheteurs publics peuvent prévoir des conditions d'exécution liées à des performances environnementales, s'agissant par exemple de la durée et la fréquence des transports permettant d'acheminer les produits, surtout s'il s'agit de critères de sélection. (cf : recommandations formulées dans le règlement de consultation et au chapitre V de ces recommandations).

Article 6.2

En cas d'évolution de la législation sur la protection de l'environnement en cours d'exécution du marché, les modifications éventuelles donnent lieu à la signature d'un avenant par les parties au marché.

Article 7 : Assurance

Article 7.1

Le titulaire doit contracter les assurances permettant de garantir sa responsabilité à l'égard du pouvoir adjudicateur et des tiers.

Article 7.2

Le titulaire doit justifier, dans un délai de quinze jours à compter de la notification du marché et avant tout début d'exécution de celui-ci, qu'il est titulaire de ces contrats d'assurances, au moyen d'une attestation établissant l'étendue de la responsabilité garantie.

A tout moment durant l'exécution du marché, le titulaire doit être en mesure de produire cette attestation, sur demande du pouvoir adjudicateur et dans un délai de quinze jours à compter de la réception de la demande.

CHAPITRE 2 : PRIX ET RÈGLEMENT

Article 8 : Prix**Article 8.1****Règles générales**

8.1.1. Les prix sont réputés révisables.

8.1.2. Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales ou autres frappant obligatoirement les prestations, les frais afférents au conditionnement, au stockage, à l'emballage, à l'assurance et au transport – à l'exclusion des supports de transport (palettes, chariots, rolls et suremballages) jusqu'au lieu de livraison.

Les marchés ayant pour objet l'achat de matières premières agricoles et alimentaires sont conclus à prix révisables (art. R2112-13 du CCP), la clause de révision de prix incluant au moins une référence aux indices officiels (article R2112-14 du CCP).

Certaines éco-contributions (DEEE) restent à la charge de l'acheteur public, redevable légal de la taxe. D'autres sont à la charge du producteur, c'est-à-dire le titulaire du marché (ex. Eco emballage), il est cependant possible de prévoir une clause claire et explicite relative à la répercussion sur l'acheteur public de l'évolution des charges fiscales et taux d'imposition (voir, sur ce point, la note de la DAJ sur l'introduction d'une nouvelle taxe ou modification de son taux en cours d'exécution du marché).

Il convient systématiquement de présenter les prix HT et prix TTC. Toute augmentation de la TVA doit être supportée par l'acheteur en vertu d'une jurisprudence constante du Conseil d'État. Il en va de même pour les éco contributions susvisées.

Sur les prestations de fourniture de produits, il convient de prévoir un prix forfaitaire à part pour les frais de transport en dessous d'un certain montant de livraison (prix franco de port) ou prévoir une ligne de prix de transport dans le bordereau de prix.

En application de l'article R2194-1 et suiv. du CCP, les documents contractuels du marché peuvent prévoir des clauses de réexamen, dont les clauses visant à adapter le prix du marché au-delà de la formule de révision qui y est prévue. Il est recommandé d'en prévoir.

Article 8.2**Détermination des prix de règlement**

Les prix à payer sont ceux applicables à la date de la livraison.

Le titulaire doit mettre à disposition de l'acheteur ses conditions générales de vente applicables à l'ensemble des clients du même circuit de distribution.

Le tarif du fournisseur (BPU) doit être précis, avec notamment, pour les produits normalisés, les indications obligatoires relatives à l'origine, la

Les prix sont révisables en fonction de l'évolution du barème hebdomadaire du titulaire du marché applicable à l'ensemble des clients du même circuit de distribution. Le barème du titulaire est porté à la connaissance du pouvoir adjudicateur à chaque changement.

Lors de la notification du marché, un indice

catégorie de classement, le calibre, et la variété le cas échéant.

Pour les autres produits, le nom du pays d'origine est obligatoire en cas d'importation.

Les prix s'entendent non variables au cours d'une même semaine.

d'éloignement de la cotation RNM du marché d'intérêt national le plus proche (par exemple, mais il existe d'autres cotations, à d'autres stade de la filière, comme le stade expédition) est calculé à partir de la commande fictive (Cf. art. 5.2 du RC), et notifié au titulaire, cette variation pourra être exprimée en coefficient (0,97 par ex.) ou en pourcentage (baisse de 3 % par ex.). La révision calculée pour déterminer les prix d'une semaine donnée devra être cohérente avec cet indice d'éloignement de la cotation RNM.

Article 9 : Précisions sur les modalités de règlement

Article 9.1

Contenu de la demande de paiement

9.1.1. Chaque facture porte, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- Nom et adresse du créancier
- Numéro de son compte bancaire ou postal, tel qu'il est précisé à l'acte d'engagement
- Numéro du marché
- Libellés des produits
- Quantités
- Montant hors TVA
- Taux et montant de la TVA
- Montant total TVA incluse
- Date de facturation.

Toute facture ne respectant pas strictement cette présentation sera rejetée.

Et fera l'objet d'un nouveau dépôt dans le système CHORUS.

9.1.2. Le paiement sera effectué dans un délai de 30 jours fin de décade à compter de la date de demande de paiement.

L'absence de paiement sous ce délai fait courir de plein droit des intérêts moratoires au profit du titulaire du marché.

9.1.3. En cas d'exécution de prestations aux frais du titulaire défaillant, le surcoût supporté par le pouvoir adjudicateur, correspondant à la différence entre le prix qu'il aurait dû régler au titulaire pour la réalisation des prestations et le prix effectivement payé pour l'exécution de celles-ci à la place du titulaire défaillant, donne lieu à une facturation de ces sommes auprès du titulaire.

9.1.4. La demande de paiement précise les éléments assujettis à la TVA, en les distinguant selon le taux applicable.

Au 1^{er} janvier 2020, toutes les factures sont dématérialisées et présentées par le créancier dans le système CHORUS PRO :

<https://aife.economie.gouv.fr/projects/chorus/>

Il en est de même en ce qui concerne les factures d'avoir.

Le délai réglementaire de paiement est fixé à 30 jours à compter de la réception de la facture (article R2192-10 du CCP). Ce délai est porté à 50 jours pour les établissements publics de santé et pour les établissements du service de santé des armées et à 60 jours pour les entreprises publiques (article R2192-11 du CCP).

Article 9.2

Remise de la demande de paiement

9.2.1. La remise d'une demande de paiement intervient au fil des livraisons effectuées.

Les règles relatives au délai global de paiement sont celles fixées par la réglementation en vigueur, applicable au pouvoir adjudicateur contractant. Les factures doivent être envoyées ou remises aux acheteurs lors de chaque livraison. De ce fait, chaque facturation doit être réglée de manière autonome.

Article 9.3**Avances et acomptes**

Aucune avance ni acompte n'est versé.

En dehors des marchés dont le montant est supérieur à 50.000 euros, il n'est pas recommandé de pratiquer le versement d'une avance ou d'un acompte.

A noter que le régime des avances est fixé par les articles R2191-3 à R2191-5 du CCP. Le régime des acomptes est, quant à lui, fixé par les articles R2191-20 à R2191-22 du CCP.

Article 10 : Règlement en cas de cotraitance ou de sous-traitance**Dispositions relatives à la cotraitance**

10.1. En cas de groupement conjoint, chaque membre du groupement perçoit directement les sommes se rapportant à l'exécution de ses propres prestations.

10.2. En cas de groupement solidaire, le paiement est effectué sur un compte unique, géré par le mandataire du groupement.

10.3. Quelle que soit la forme du groupement, le mandataire est seul habilité à présenter au pouvoir adjudicateur la demande de paiement. En cas de groupement conjoint, la demande de paiement présentée par le mandataire est décomposée en autant de parties qu'il y a de membres du groupement à payer séparément. Chaque partie fait apparaître les renseignements nécessaires au paiement de l'opérateur économique concerné.

10.4. Le mandataire est le seul habilité à formuler ou à transmettre les réclamations de membres du groupement.

Il est possible de prévoir un paiement direct de chaque co-contractant.

Chaque co-contractant peut aussi être habilité à le faire.

Dans le domaine des denrées alimentaires (fruits et légumes), et donc en cas de groupement momentané d'entreprises, chaque cotraitant effectue le plus souvent les livraisons et facturations auprès de l'acheteur.

Les co-contractants peuvent aussi répondre ou traiter directement des réclamations des membres du groupement.

Article 11 : Modalités d'émission des bons de commande

Par principe, les bons de commande doivent mentionner :

- La référence du marché et le numéro du lot
- L'unité de gestion, l'établissement et le nom de la personne ayant passé la commande
- La désignation complète du produit et la référence du B.P.U.
- Les quantités demandées
- Le conditionnement
- La date, l'heure et le lieu de livraison
- Les prix unitaires H.T. livrés (et les prix TTC)
- La signature du responsable.

Pour des raisons pratiques, des établissements peuvent demander à grouper leur livraison sur un même lieu et pour une même date. Dans de telles hypothèses, les bons de commande émanant des établissements respectifs et des factures séparées correspondant à ces bons de commande sont établies.

Les commandes passées par téléphone doivent obligatoirement être suivies d'une confirmation écrite (par mail ou fax) de la part de l'acheteur.

Pour toutes les commandes, il sera demandé un retour écrit de la part du fournisseur.

Afin de minimiser les frais de livraison, il est recommandé que les bons de commande portent sur des montants et des quantités significatifs.

Cf : recommandations émises au paragraphe V. 2).

CHAPITRE 3 : DÉLAIS

Article 12 : Délai d'exécution

Article 12.1

Début du délai d'exécution

12.1.1. Le délai d'exécution du marché part de [préciser la date].

12.1.2. Le délai d'exécution du bon de commande est précisé dans chaque bon de commande.

Le CCAP doit indiquer les dates de début et de fin d'exécution du marché, que la date d'exécution du marché soit différente de la date de notification, ou non.

Article 12.2

Prolongation du délai d'exécution du marché

12.2.1. Lorsque le titulaire est dans l'impossibilité de respecter les délais d'exécution, du fait du pouvoir adjudicateur ou du fait d'un événement ayant le caractère de force majeure, le pouvoir adjudicateur prolonge le délai d'exécution du marché. Le délai ainsi prolongé a les mêmes effets que le délai contractuel.

Les délais indiqués dérogent à ceux fixés par l'article 13 du CCAG-FCS qui sont normalement de 15 jours.

12.2.2. Pour bénéficier de cette prolongation, le titulaire signale au pouvoir adjudicateur les causes faisant obstacle à l'exécution du marché dans le délai contractuel. Il dispose, à cet effet, d'un délai de deux jours à compter de la date à laquelle ces causes sont apparues ou d'un délai courant jusqu'à la fin du marché. Il indique, par la même demande, au pouvoir adjudicateur, la durée de la prolongation demandée.

Ces délais de deux jours peuvent être adaptés selon les marchés et être allongés.

12.2.3. Le pouvoir adjudicateur dispose d'un délai de deux jours, à compter de la date de réception de la demande du titulaire pour lui notifier sa décision, sous réserve que le marché n'arrive pas à son terme avant la fin de ce délai.

La demande de prolongation ne peut être refusée lorsque le retard est dû à l'intervention d'un prestataire, dans le cadre d'un ordre de réquisition.

Sous réserve que le marché n'ait pas lui-même pour objet de répondre à une situation d'urgence impérieuse résultant de demandes imprévisibles, la demande de prolongation ne peut pas davantage être refusée, lorsque le retard est dû à l'intervention du prestataire, dans le cadre d'un marché passé en urgence impérieuse résultant de circonstances imprévisibles.

La durée d'exécution du marché est prolongée de la durée nécessaire à la réalisation des prestations réalisées sur réquisition ou pour les besoins du marché passé en urgence impérieuse.

12.2.4. Aucune demande de prolongation du délai d'exécution ne peut être présentée après l'expiration du délai contractuel d'exécution de la prestation.

Article 13 : Pénalités**Pénalités de retard**

13.1. Les pénalités pour retard commencent à courir, sans qu'il soit nécessaire de procéder à une mise en demeure, le lendemain du jour où le délai contractuel d'exécution des prestations est expiré.

Cette pénalité est calculée par application de la formule suivante :

$$P = V * R / 1000$$

Dans laquelle :

P = le montant de la pénalité

V = la valeur des prestations sur laquelle est calculée la pénalité, cette valeur étant égale à la partie des prestations en retard

R = le nombre de jours en retard

Le montant de la pénalité ne pourra dépasser le montant même de la prestation défaillante.

Le montant total des pénalités ne pourra dépasser 10 % du montant total du marché. S'ajouteront à ces pénalités un minimum forfaitaire de 40 € pour couvrir les frais de recouvrement.

13.2. Une fois le montant des pénalités déterminé, il est déduit du montant du marché TTC.

Il est préférable que la pénalité s'applique sur la ligne de facturation correspondant à la prestation défaillante ;

et que le montant total des pénalités soit plafonné en fonction d'un pourcentage [maximum 10 %] du montant global du marché.

Des pénalités pour non-conformité peuvent aussi être prévues sur les mêmes bases et avec les mêmes limites que celles évoquées au sein de cet article.

Le titulaire est exonéré des pénalités dont le montant total ne dépasse pas 300 euros HT pour l'ensemble du marché (article 14.1.3 du CCAG-FCS).

CHAPITRE 4 – EXÉCUTION

Les pouvoirs adjudicateurs ne peuvent imposer de nouvelles prescriptions (relatives au lieu de livraison par exemple) assorties de pénalités en cours de marché sans discussion et accord avec le titulaire dans le cadre, par exemple, des clauses de réexamen prévues à l'article R2194-1 du CCP.

Article 14 : Lieux d'exécution

Le titulaire doit faire connaître au pouvoir adjudicateur, sur sa demande, le lieu d'exécution des prestations. Le pouvoir adjudicateur peut en suivre sur place le déroulement. L'accès aux lieux d'exécution est réservé aux seuls représentants du pouvoir adjudicateur.

Les personnes qu'il désigne à cet effet ont libre accès aux seules zones concernées par l'exécution des prestations prévues par le marché, dans le respect des consignes de sécurité prévues pour le site. Elles sont tenues aux obligations de confidentialité prévues à l'article 5.1.

Il s'agira en fait, le plus souvent, du site de préparation des livraisons.

Article 15 : Stockage, emballage et transport**Article 15.1****Stockage et emballages**

15.1.1. La qualité des emballages doit être appropriée aux conditions et modalités de transport. Elle est de la responsabilité du titulaire.

15.1.2. Les rolls, chariots et palettes ainsi que les suremballages restent la propriété du titulaire.

15.1.3. Ces matériels sont stockés dans les locaux du pouvoir adjudicateur. Celui-ci assume la responsabilité du dépositaire jusqu'à la décision de restitution.

Article 15.2**Transport**

Le transport s'effectue, sous la responsabilité du titulaire, jusqu'au lieu de livraison. Le conditionnement, le chargement, l'arrimage et le déchargement dans les locaux de l'administration sont effectués sous sa responsabilité.

Article 16 : Livraison**Article 16.1**

Les fournitures livrées par le titulaire doivent être accompagnées d'un bon de livraison valorisé et/ou d'un état, dressé distinctement pour chaque destinataire, et comportant notamment :

- La date de livraison
- La référence à la commande ou au marché
- L'identification du titulaire
- L'identification des fournitures livrées.

L'acheteur peut spécifier d'autres items s'il le souhaite.

Article 16.2

La livraison des fournitures est constatée par la délivrance d'un récépissé au titulaire ou par signature du bon de livraison ou de l'état, dont chaque partie conserve un exemplaire. En cas d'impossibilité de livrer, celle-ci doit être mentionnée sur l'un de ces documents.

Article 16.3

Si la disposition des locaux désignés entraîne des difficultés exceptionnelles de livraison et manutention, non prévues par les documents particuliers du marché, les frais supplémentaires de livraison qui en résultent sont rémunérés distinctement. Ces prestations de livraison et manutention donnent lieu à l'établissement d'un avenant.

Exemple : rajout d'un point de livraison avec accessibilité complexe.

Article 16.4

Un sursis de livraison peut être accordé au titulaire lorsque, en dehors des cas prévus pour la prolongation de délai à l'article 12.2, une cause qui n'est pas de son fait met obstacle à l'exécution du marché dans le délai contractuel.

Le sursis de livraison suspend pour un temps égal à sa durée l'application des pénalités de retard.

Les formalités d'octroi du sursis de livraison sont les mêmes que celles de la prolongation de délais mentionnées à l'article 12.2.

CHAPITRE 5 : CONSTATATION DE L'EXÉCUTION DES PRESTATIONS – GARANTIE – MAINTENANCE

Article 17 : Opérations de vérification

Nature des opérations

Les prestations faisant l'objet du marché sont soumises à des vérifications quantitatives et qualitatives, destinées à constater qu'elles répondent aux stipulations du marché. Les opérations de vérification sont effectuées dans les conditions prévues par les documents particuliers du marché. A défaut d'indication dans le marché, les opérations de vérification sont effectuées selon les usages de la profession pour les fournitures courantes ou services en cause.

Article 18 : Déroulement des opérations de vérification

Article 18.1

Le pouvoir adjudicateur effectue, au moment même de la livraison des fournitures ou de l'exécution des services, les opérations de vérification quantitatives et qualitatives simples qui ne nécessitent qu'un examen sommaire et ne demandent que peu de temps. Il peut notifier au titulaire sur-le-champ sa décision, qui est arrêtée suivant les modalités précisées au présent article.

Il doit le faire sans délai dans le cas de fournitures rapidement altérables.

Si aucune décision n'est notifiée, ces fournitures sont réputées admises le jour de leur livraison.

Peu de CCAP prévoient dans le détail le déroulement de telles opérations.

Il est tout de même préférable de tracer un cadre minimum (voir articles 17 et 18).

Article 18.2

Les opérations de vérification qualitatives et quantitatives sont effectuées au moment et sur le lieu de la livraison par le gestionnaire de l'établissement ou son représentant, qui peut se faire assister par tout spécialiste de son choix.

Des échantillons peuvent être prélevés et envoyés pour analyse à un laboratoire choisi par le gestionnaire de l'établissement, à ses frais.

Ce délai pourra encore être raccourci dans certains cas (fruits et légumes frais : le jour même avant 17 heures).

L'examen doit être contradictoire, ce qui implique un échange de signatures.

Vérification qualitative

Le gestionnaire de l'établissement ou son représentant vérifie la conformité des caractéristiques et du conditionnement des produits livrés aux spécifications du marché.

Vérification de la température

Pour les produits concernés (4^{ème} gamme, 5^{ème} gamme, soumises à DLC), une vérification de la température pourra être effectuée dans le cadre du PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) de l'établissement.

Vérification quantitative

Le gestionnaire de l'établissement ou son représentant vérifie également la conformité entre la quantité reçue, la quantité portée sur le bon de commande et sur le bon de livraison.

Article 19 : Décisions après vérification**Décisions après vérification**

Si le résultat des vérifications qualitatives et quantitatives est satisfaisant, l'admission est prononcée dans la journée de réception par le gestionnaire de l'établissement ou son représentant, sous réserve des vices cachés éventuels.

Lorsque la marchandise a été déposée en l'absence du gestionnaire ou de son représentant et à sa demande, la vérification de cette marchandise doit être faite et la décision notifiée au fournisseur dans la journée suivant le moment de la livraison. L'admission est matérialisée par le visa ou le cachet apposé par le gestionnaire de l'établissement ou son représentant sur le bulletin de livraison.

Vérification qualitative non conforme :

En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, il y a toujours et systématiquement rejet. Si la fourniture ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande régulièrement passée dans les conditions prévues au présent cahier, le gestionnaire de l'établissement ou son représentant se réserve le droit de la rejeter et d'exiger du titulaire qu'il la remplace.

Dans ce cas, les parties conviennent de modalités d'échanges (téléphone, photos, mails, annotations du bon de livraison...)

Vérification quantitative non conforme :

L'établissement se réserve le droit d'imposer au titulaire :

- soit de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande
- soit de compléter la livraison, dans le cas contraire, dans les délais qui lui sont prescrits, à concurrence de la quantité totale prévue par le bon de commande.

En cas de non-conformité entre la fourniture livrée et le bulletin de livraison, ledit bulletin et son duplicata sont rectifiés sous la signature des deux parties ou de leurs représentants.

Si le fournisseur est dans l'incapacité de compléter ou/et de remplacer la commande, l'acheteur pourra procéder à un achat auprès d'un tiers, aux frais du fournisseur défaillant.

Article 20 : Outils statistiques de suivi d'exécution**Transmission des statistiques générales et spécifiques de consommation**

Le titulaire doit transmettre chaque semestre les statistiques de consommation par site. En plus de ces statistiques générales par site (volume des produits et CA tous produits confondus), des statistiques spécifiques sont demandées : volumes consommés, CA réalisé, origine (si possible) des produits locaux, issus de circuits courts et produits bio par famille de produits facturés. Une matrice des éléments de reporting est proposée à l'annexe 6.

Transmission des statistiques relatives à la communication

Un point précis des actions de communication réalisées sera fait chaque semestre.

Article 21 : Transfert de propriété

L'acceptation de la livraison entraîne le transfert de propriété, sous réserve du paiement total par l'acheteur.

Le transfert du risque s'opère au moment de la livraison, à l'issue des opérations de déchargement.

En contrepartie de l'efficacité de ce transfert, les acheteurs devront respecter les délais de paiement qui s'imposent à eux et à l'instar du droit civil, le transfert de propriété ne pourra s'effectuer qu'au moment du paiement effectif et complet du prix demandé.

CHAPITRE 6 : MODIFICATIONS DU MARCHÉ EN COURS D'EXECUTION

Les parties pourront, notamment par voie d'avenant, modifier le marché dans les conditions de l'article R2194-1 du CCP.

Elles pourront plus particulièrement se rencontrer, à la demande expresse de l'une d'entre elles suite à la survenance d'un événement extérieur aux parties (ex. : dans le cadre de perturbations économiques réelles), afin d'examiner la possibilité de faire évoluer certaines dispositions dont celles relatives à la durée, à la révision des prix (à la hausse comme à la baisse) ou aux conditions d'exécution de la prestation.

Ces éventuelles évolutions, qui pourront donc être retranscrites au sein d'un avenant, ne devront pas conduire à modifier substantiellement les conditions économiques du marché.

Les parties tireront les conséquences d'un échec de leurs discussions dans le cadre de cette procédure de réexamen, et pourront appliquer les modalités de règlement à l'amiable des litiges telles que prévues dans le chapitre 8 du présent CCAP.

Afin que les parties du contrat ne se sentent pas trop liées par de telles dispositions, il est sans doute préférable de ne pas entrer dans trop de précisions notamment sur le périmètre de ces clauses de rencontre.

Certaines d'entre elles pourront s'apparenter à un mécanisme d'imprévision, dans le double objectif de gérer un événement imprévisible pour les parties au contrat et de prévenir un risque de bouleversement et de déséquilibre économique de ce dernier ; ce déséquilibre pouvant se traduire tant par des hausses que par des baisses financières. Il en sera par exemple ainsi dans les cas de produits et services susceptibles d'être affectés par de fortes évolutions des situations de marchés (ex. : cas où la formule de révision ne suffit pas pour régler le problème) ou en cas de force majeure.

Afin d'éviter que la prise en compte de ces évolutions modifie substantiellement le marché d'origine, les acheteurs pourront opter pour un découpage de leurs marchés visant à limiter ce type de risque.

CHAPITRE 7 : RÉSILIATION

Article 22 :

Les stipulations des articles 29 à 35 du CCAG-FCS relatives à la résiliation du marché sont applicables.

Article 23 :

Le pouvoir adjudicateur pourra faire exécuter les prestations aux frais et risques du titulaire dans les conditions prévues à l'article 36 du CCAG-FCS.

CHAPITRE 8 : DIFFÉRENDS

Article 24 : Différends entre les parties

Article 24.1

Le pouvoir adjudicateur et le titulaire s'efforceront de régler à l'amiable tout différend éventuel relatif à l'interprétation des stipulations du marché ou à l'exécution des prestations objet du marché.

Article 37.1 du CCAG-FCS

Article 24.2

Tout différend entre le titulaire et le pouvoir adjudicateur doit faire l'objet, de la part du titulaire, d'un mémoire de réclamation exposant les motifs et indiquant, le cas échéant, le montant des sommes réclamées. Ce mémoire doit être communiqué au pouvoir adjudicateur dans le délai de deux mois, courant à compter du jour où le différend est apparu, sous peine de forclusion.

Article 37.2 du CCAG-FCS

Article 24.3

Le pouvoir adjudicateur dispose d'un délai de deux mois, courant à compter de la réception du mémoire de réclamation, pour notifier sa décision.
L'absence de décision dans ce délai vaut rejet de la réclamation.

Article 37.3 du CCAG-FCS

Article 25 : Liste récapitulative des dérogations au CCAG-FCS

Le dernier article du CCAP indique la liste récapitulative des articles du CCAG-FCS auxquels il est dérogé.

Article 39 du CCAG-FCS

X.

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

Chapitre 1^{er} : Généralités	83	Chapitre 4 : Emballages et Marquage	85
Article 1 ^{er} : Objet	83	Article 10 : Emballages	85
Article 2 : Lieu(x) d'exécution	83	Article 11 : Marquage	85
Article 3 : Décomposition en lots	83	Article 12 : Cas du fractionnement des conditionnements d'origine	85
Chapitre 2 : Estimation des besoins	83	Chapitre 5 : Transports	85
Article 4 : Estimation des besoins en volumes	83	Article 13 : Transports	85
Article 5 : Attentes et besoins logistiques	83	Chapitre 6 : Passation, exécution des commandes et livraison	86
Chapitre 3 : Spécifications techniques des produits	84	Article 14 : Conditions et organisation de livraison	86
Article 6 : Spécifications générales	84	Article 15 : Présentation de la fourniture à la livraison et bons de commande	86
Article 7 : Spécifications techniques particulières	84	Chapitre 7 : Contrôles et Traçabilité	86
Article 8 : Maturité	84	Article 16 : Contrôles	86
Article 9 : Produits soumis à une date limite de consommation (DLC)	84	Article 17 : Traçabilité	87

CHAPITRE 1^{er} : GÉNÉRALITÉS

Article 1^{er} : Objet

Le présent CCTP est relatif à un marché de fourniture de fruits et légumes (frais et/ou 4^{ème} et/ou 5^{ème} gamme).

Article 2 : Lieu(x) d'exécution

L'exécution des prestations concerne les établissements suivants :

- Établissement 1
- Établissement 2
- ...

(= cas où le marché concerne plusieurs sites ou s'il s'agit d'un groupement d'achat)

Article 3 : Décomposition en lots

Le marché est composé d'un lot.

A adapter si besoin.

CHAPITRE 2 : ESTIMATION DES BESOINS

Article 4 : Estimation des besoins en volumes

Le tableau ci-après présente, par lot et par référence, une estimation des besoins annuels :

Libellé produit	Unités	Quantités estimées	Spécifications produits
Abricot	Kg	XXX	
Ail	Kg	XXX	
Ananas	Unités	XXX	
Artichaut	Unités	XXX	
Asperge verte	Kg	XXX	
Avocat	Unités	XXX	
...	...	...	
...	...	...	
...	...	...	

NB : ce tableau peut également être joint en annexe au CCTP.

Idéalement, il est recommandé de présenter des besoins précis par référence article.

A défaut, l'acheteur détaillera les effectifs, types de convives et prestations à délivrer.

Il pourra aussi indiquer des montants d'achat globaux.

Article 5 : Attentes et besoins logistiques

A titre indicatif (et sans valeur d'engagement), le tableau ci-après détaille, pour chacun des sites à livrer, la fréquence de livraison, les jours et les horaires de livraison, et les contraintes d'accès ou de déchargement.

Site	Adresse	Fréquence de livraison	Jours de livraison	Horaires de livraison	Contraintes d'accès et de déchargement
Intitulé du site 1	Adresse du site 1				
Intitulé du site 2	Adresse du site 2				
...	...				

(= cas où le marché concerne plusieurs sites)

NB : ce tableau peut également être joint en annexe au CCTP.

La fréquence de livraison doit être adaptée en fonction des besoins de l'acheteur en termes de fraîcheur, de quantités, de maturité, tout en veillant à ce qu'elle ne soit pas excessive. Il faut tenir compte des coûts logistiques et des prescriptions environnementales.

CHAPITRE 3 : SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES DES PRODUITS

Article 6 : Spécifications générales

Les produits livrés devront obligatoirement être de qualité saine, loyale et marchande.

L'ensemble des produits visés devra répondre en matière de qualité et de marquage à la réglementation en vigueur.

Pour plus d'informations concernant les spécifications des fruits et légumes, il est conseillé de se reporter au guide CTIFL Interfel des fruits et légumes en RHD, disponible en libre accès sur <https://guiderhd.ctifl.fr/>

Article 7 : Spécifications techniques particulières

Les besoins en termes de calibre, grammage, et conditionnement pourront être précisés à l'aide du guide GEMRCN 2012 pour l'achat public de fruits légumes et pommes de terre à l'état frais et du guide des fruits et légumes en restauration hors domicile publié par le CTIFL et INTERFEL.

Le guide mentionné ci-contre est disponible sur : https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/fruitleg/fruitleg.pdf

Article 8 : Maturité

Pour les produits nécessitant un stade de maturité précis, les jours de consommation seront précisés sur le bon de commande.

L'acheteur pourra demander au(x) fournisseur(s) de décrire les dispositions mises en œuvre pour garantir la livraison des produits au stade de maturité désiré.

Article 9 : Produits soumis à une date limite de consommation (DLC)

Les fiches techniques produits doivent comporter une information sur la DLC

Recommandations de DLC résiduelles :

- > Produits de 5^{ème} gamme ou de 4^{ème} gamme en DLC supérieure à 10 jours : règle dite des 3/3 (1/3 sur site utilisateur livré, 2/3 à réception chez le grossiste, 3/3 chez l'industriel)
- > 4^{ème} gamme (en DLC courte < 10 jours) : fonctionnement normal = moitié (50 %) de la DLC industrielle sur site utilisateur livré, sauf les lendemains de week-ends ou de fériés, où cette garantie peut être ramenée à 2 ou 3 jours.
- > Ces règles sont à moduler en fonction des situations locales.

Il est conseillé de se reporter à la note n°2002-76 de la DGCCRF du 11 juin 2002 relative aux fruits et légumes frais en l'état, préparés, tranchés ou parés : étiquetage, présentation et règles d'hygiène.

CHAPITRE 4 : EMBALLAGES ET MARQUAGE

Article 10 : Emballages

Les produits devront être livrés dans leur emballage d'origine, conforme à la réglementation en vigueur, comportant le marquage normalisé, sauf dans le cas de produits déconditionnés.

Le conditionnement devra permettre aux produits de ne pas être abîmés pendant les opérations de transports et de manutention. Pour une livraison, chaque produit devra être livré dans des colis homogènes appartenant au même type d'emballage et de même capacité, afin de permettre une appréciation rapide et objective de la quantité de marchandise livrée.

Les emballages et matériaux de conditionnement utilisés devront être inertes. Chaque emballage d'origine doit porter les indications concernant la variété, l'origine, le calibre et la catégorie.

Toute demande spécifique en matière d'emballage (notamment au regard du développement durable) doit être précisée par l'acheteur.

Article 11 : Marquage

Le marquage doit satisfaire aux dispositions prévues par la réglementation et les normes de qualité en vigueur.

Le CTIFL a développé un outil spécifique au marquage en fruits et légumes. Il est disponible au lien suivant : <http://www.ctifl.fr/etiquetagepancartagefruitslegumes/EnSavoirPlus.aspx>

Article 12 : Cas du fractionnement des conditionnements d'origine

Pour les fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais, le fractionnement peut être pratiqué dans les conditions suivantes : il s'agit de produits déconditionnés du conditionnement initial et qui sont placés en vue d'une livraison dans un autre conditionnement (bacs plastique notamment), en général avec d'autres fruits ou légumes.

Pour déroger aux règles de présentation il faut que la commande porte sur des quantités inférieures à un colis normal, et, dans ce cas, les mentions d'étiquetage obligatoires doivent être détaillées pour chacun des produits (voir GEMRCN 2012) :

- soit sur le conditionnement lui-même
- soit sur le bordereau de livraison qui accompagne la marchandise.

Dans la mesure du possible, il est déconseillé d'avoir recours au fractionnement des conditionnements d'origine.

CHAPITRE 5 : TRANSPORTS

Article 13 : Transports

Les denrées sont transportées dans des véhicules réfrigérés pour les fruits et légumes à l'état frais, 4^{ème} gamme et 5^{ème} gamme pasteurisée, parfaitement propres, équipés de manière à éviter toute souillure ou altération de la marchandise devant être livrée.

Le personnel préposé aux manutentions et au transport doit observer les règles d'hygiène concernant les mains et les vêtements notamment.

Manutention : Le déchargement des marchandises sera à la charge du fournisseur.

Si des contraintes nécessitent un gabarit particulier de véhicule, elles doivent être préalablement signalées au fournisseur.

Dans le cas où le transport est réalisé par un sous-traitant du fournisseur, les mêmes obligations lui sont appliquées.

En aucun cas, la chaîne du froid ne doit être interrompue.

CHAPITRE 6 : PASSATION, EXÉCUTION DES COMMANDES ET LIVRAISON

Article 14 : Conditions et organisation de livraison

Chaque livraison doit être effectuée par l'attributaire aux jours et lieux indiqués sur le bon de commande.

Le fournisseur s'engage à signaler au gestionnaire de l'établissement ou à son représentant les problèmes éventuels liés à la livraison.

La fréquence, les jours, les horaires et les adresses de livraison sont détaillés à l'article 5 du présent CCTP.

Les livraisons faites à un lieu ou à une date différents de ceux indiqués pourront être refusées.

Les horaires de livraison sont définis d'un commun accord entre l'acheteur public et les titulaires.

Conditions dérogatoires liées aux livraisons en dehors des horaires d'ouverture : la dépose n'est possible qu'après accord signé au préalable, prévoyant le lieu de dépose et ses conditions d'accès.

Il est recommandé d'adapter la fréquence de livraison aux besoins effectifs. Des livraisons trop fréquentes entraînent un surcoût logistique et environnemental.

Article 15 : Présentation de la fourniture à la livraison et bons de commande

Les caractéristiques des produits livrés doivent être conformes aux termes du marché et du bon de commande adressé au titulaire du marché.

La fourniture est livrée accompagnée d'un double de facture ou d'un bulletin de livraison avec les caractéristiques indiquées dans le CCAP, à l'article 16.

Le bulletin de livraison est destiné au gestionnaire de l'établissement ou à son représentant.

CHAPITRE 7 : CONTRÔLES ET TRAÇABILITÉ

Article 16 : Contrôles

A chaque livraison, des contrôles stricts seront réalisés à réception. Les points de contrôle seront :

- La conformité du transport (agrément sanitaire du véhicule, température des véhicules, règles d'hygiène et propreté de l'intérieur du camion, des tenues des livreurs...). Le chauffeur-livreur doit observer les règles d'hygiène les plus strictes. A tout moment, le soumissionnaire devra justifier des moyens mis en œuvre pour contrôler la température du camion.
- La conformité de la commande passée au fournisseur (date de livraison, quantité et produit commandé)
- L'intégrité et la propreté des emballages
- L'aspect visuel des produits
- Le poids par unité
- Le calibrage
- Le respect du conditionnement demandé
- L'étiquetage et la date limite de consommation (pour les produits soumis à DLC).

Des informations et des conseils précis, pour ces contrôles, sont disponibles au niveau du guide CTIFL-Interfel des fruits et légumes frais en RHD, sur <https://guiderhd.ctifl.fr>

Des tests permettant d'évaluer la fermeté avec un pénétromètre et la teneur en sucre avec un réfractomètre pourront être réalisés après réception.

La livraison pourra être intégralement refusée en cas de produits non-conformes, selon les dispositions prévues dans le CCAP. Le gestionnaire peut demander à la DPP (Direction de la Protection des Populations) compétente tous prélèvements utiles en cas de doutes sur l'état sanitaire des produits.

Article 17 : Traçabilité

Le titulaire doit pouvoir justifier la traçabilité de l'ensemble des produits livrés. Les informations relatives à la traçabilité des produits devront être clairement identifiables, cohérentes et facilement exploitables en donnant toutes les informations sur la vie du produit depuis le début de sa production.

En cas de demande, le titulaire du marché s'engage à fournir la traçabilité des produits dans un délai de 12 heures par mail ou par fax.



A photograph of two men in a warehouse or storage area. They are wearing dark jackets with reflective yellow stripes. The man on the right is holding a clipboard and a pen, looking at it. The man on the left is holding a basket of apples. In the foreground, there are several wooden crates filled with apples. In the background, there are more stacks of wooden crates. The image has a greenish tint and a hexagonal pattern overlay.

XI.

VISITE DE « SOURÇAGE » DE L'ACHETEUR PUBLIC CHEZ LES FOURNISSEURS POTENTIELS : GUIDE D'ENTRETIEN

Pour mieux comprendre les pratiques et les méthodes de travail des fournisseurs potentiels, il est fortement recommandé aux acheteurs publics de se rendre sur leurs sites en amont, avant le lancement du marché. Il est recommandé que la visite se fasse prioritairement sur le lieu de préparation et d'expédition des commandes. Parfois, les achats sont réalisés sur un site différent ; si c'est le cas, il est alors recommandé de visiter cet autre site ou de demander la présence des équipes concernées le jour de la visite. Ci-après une liste de points de vigilance pour cette visite. Le document peut être adressé au candidat préalablement à celle-ci.

ORGANISATION MARCHANDISES ET ENTREPÔT

- 1) Organisation achats et approvisionnements (circuits d'approvisionnement, nombre d'intermédiaires, délais entre récolte et livraison...)
- 2) Sélection, suivi et évaluation des fournisseurs
- 3) Contrôle de la marchandise à réception
- 4) Modalités des opérations de stockage et de préparation des commandes (horaire d'arrivée des marchandises, temps de préparation, horaires des départs...)
- 5) Visite d'entrepôt et matériels
- 6) Focus sur les produits issus de l'agriculture biologique
- 7) Focus sur les produits locaux
- 8) Dispositions en matière de traçabilité (identification des lots, détail précis des circuits d'approvisionnement, du site de production à la livraison finale...).
- 9) Traitement des non-conformités

TRANSPORT

- 1) Organisation globale du transport (sous-traitance ou non, chauffeurs salariés, transport exclusivement dédié aux fruits et légumes ou non...)
- 2) Évaluation des opérations de chargement (personnes en charge du chargement, quais réfrigérés ou non....)
- 3) Évaluation de la flotte : nombre de véhicules, taille des véhicules, agrément, entretien des véhicules, équipements frigorifiques
- 4) Gestion et optimisation des tournées
- 5) Prise en compte du développement durable (formations à l'éco-conduite, motorisation...)

ORGANISATION ET SERVICE

- 1) Organisation du service commercial et de la télévente (horaires, interlocuteurs dédiés...)
- 2) Prise de commande (modalités, supports...).
- 3) Retro-planning de prise de commande en fonction des jours et des produits (avec modalités spécifiques concernant la maturité)
- 4) Gestion des ruptures de stock, des dépannages et des refus
- 5) Minimum de commande et frais de livraison

ADMINISTRATION ET SUIVI

- 1) Interlocuteur administratif en charge de la facturation
- 2) Gestion des avoirs
- 3) Suivi statistique (reporting)

POINTS DIVERS

Particularités éventuelles du site et/ou des pratiques

Annexe 1

Extraits de la loi EGALIM concernant la restauration collective

La loi « Agriculture et Alimentation » (pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous), publiée au Journal Officiel le 1^{er} novembre 2018, prévoit notamment :

« Art. L. 230-5-1. – I. Au plus tard le 1^{er} janvier 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge comprennent une part au moins égale, en valeur, à 50 % de produits répondant à l'une des conditions suivantes, les produits mentionnés au 2° du présent I devant représenter une part au moins égale, en valeur, à 20 % :

« 1° Produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie ;

Ce premier point vise à permettre de prioriser un **approvisionnement local** dans les appels d'offres, **tout en évitant de faire référence à des critères directs de proximité**, proscrits par le droit national et européen des marchés publics.

« 2° Ou issus de l'agriculture biologique au sens du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n° 2092/91, y compris les produits en conversion au sens de l'article 62 du règlement n° 889/2008 de la Commission du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles ;

Il s'agit ici, par exemple :

- de produits agricoles biologiques non transformés,
- de denrées alimentaires composées à 95 % et plus d'ingrédients d'origine agricoles biologiques,
- de produits agricoles non transformés et denrées alimentaires composées d'un unique ingrédient végétal d'origine agricole et portant l'indication « produit en conversion vers l'agriculture biologique »
- de produits biologiques régulièrement importés de pays tiers.



« 3° Ou bénéficiant d'autres signes ou mentions prévus à l'article L. 640-2 dont l'utilisation est subordonnée au respect de règles destinées à favoriser la qualité des produits ou la préservation de l'environnement ;

Il s'agit ici, par exemple :

- de produits couverts par les autres SIQO (**Label Rouge, AOP, IGP et STG**)
- de produits couverts par les mentions valorisantes : « fermier » ; « produit de la ferme » ; « produit à la ferme » ; « produit de montagne » ; « produits pays » (en Guadeloupe, Guyane, Martinique, Réunion, Mayotte, Saint-Pierre-et-Miquelon, Saint-Barthélemy, Saint-Martin, Wallis-et-Futuna) ; ou par le logo « issu d'une exploitation de **haute valeur environnementale** », **dans des conditions précisées par décret** (voir plus loin).



« 4° Ou bénéficiant de l'écolabel prévu à l'article L. 644-15 ;

Sont ici visés les produits couverts par le label « Pêche durable » dont peuvent bénéficier les entreprises certifiées de la filière pêche.

« 5° Ou bénéficiant du symbole graphique prévu à l'article 21 du règlement (UE) n° 228/2013 du Parlement européen et du Conseil du 13 mars 2013 portant mesures spécifiques dans le domaine de l'agriculture en faveur des régions ultrapériphériques de l'Union et abrogeant le règlement (CE) n° 247/2006 du Conseil, et dont l'utilisation est subordonnée au respect de règles destinées à favoriser la qualité des produits ou la préservation de l'environnement ;



Sont ici visés les produits couverts par le Label «RUP» («régions ultrapériphériques de l'UE, réservé aux productions de Guadeloupe, Martinique, Guyane, Réunion, Mayotte, Saint Martin, les îles Canaries, les Açores et Madère).

« 6° Ou, jusqu'au 31 décembre 2029, issus d'une exploitation ayant fait l'objet de la certification prévue à l'article L. 611-6 et satisfaisant à un niveau d'exigences environnementales au sens du même article L. 611-6 ;

Cet article est précisé par décret (voir plus loin).

« 7° Ou, à compter du 1^{er} janvier 2030, issus des exploitations ayant fait l'objet du plus haut niveau de certification prévu à l'article L. 611-6 ;

Sont ici visés les produits couverts par le logo « HVE » (à savoir, les produits issus d'une exploitation respectant le niveau 3 de la certification environnementale).

« 8° Ou satisfaisant, au sens de l'article 43 de la directive 2014/24/UE du Parlement européen et du Conseil du 26 février 2014 sur la passation des marchés publics et abrogeant la directive 2004/18/CE, de manière équivalente, aux exigences définies par ces signes, mentions, ecolabel ou certification.

Cet article est précisé par décret (voir plus loin).

« II. – Les personnes morales de droit public mentionnées au premier alinéa du I du présent article développent par ailleurs l'acquisition de produits issus du commerce équitable tel que défini à l'article 60 de la loi n° 2005-882 du 2 août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises ainsi que l'acquisition de produits dans le cadre des projets alimentaires territoriaux définis à l'article L. 111-2-2 du présent code.

Les acheteurs publics doivent donc développer le critère de la rémunération équitable des producteurs dans leurs critères d'attribution, ainsi que l'approvisionnement auprès des partenaires engagés dans un projet alimentaire sur son territoire. **Mais cette obligation ne semble pas dotée d'une portée contraignante, étant donné que les produits en cause ne sont pas inclus dans le calcul des 50 %.**

« III. – Un décret en Conseil d'État précise les modalités d'application du présent article, notamment :

1° La liste des signes et mentions à prendre en compte ;

2° La caractérisation et l'évaluation des modalités de prise en compte des coûts imputés aux externalités environnementales liées aux produits pendant son cycle de vie prévues au 1° du I ;

3° Le ou les niveaux d'exigences environnementales prévus au 6° 5° du même I ;

4° Les modalités de justification de l'équivalence prévue au 8° 6° dudit I, notamment les conditions dans lesquelles celle-ci fait l'objet, pour les produits mentionnés au 6° 5° du même I, d'une certification par un organisme indépendant ;

5° Les conditions d'une application progressive du présent article et les modalités du suivi de sa mise en œuvre. »

Un décret d'application, n° 2019-351 a donc été pris en date du 23 avril 2019 (voir plus loin).

« Art. L. 230-5-2. – L'article L. 230-5-1 est également applicable aux repas servis dans les restaurants collectifs des établissements mentionnés à l'article L. 230-5 dont les personnes morales de droit privé ont la charge.

Cet article étend le nouvel article L. 230-5-1 du Code rural aux personnes privées chargées d'un service de restauration collective publique.

En complément de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi EGALIM, **le décret d'application n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime, précise :**

o **Les modalités de calcul des objectifs de 50 % et 20 %** (nouvel article R. 230-30-4 du CRPM, article 1 du décret) :

Le décret rappelle que le calcul des objectifs quantitatifs (50 % de produits durables et de qualité et 20 % de produits biologiques ou en conversion) s'effectue, pour chacun, en part de la valeur totale d'achat des produits sur la valeur totale des achats de denrées alimentaires destinées à la composition des repas pour chaque restaurant collectif.

Par ailleurs, pour éviter toute distorsion qui pourrait être liée à des taux de TVA différents, le décret précise que le calcul de ces objectifs doit être effectué à partir de la valeur hors taxe des achats.

Enfin, le décret précise que ces proportions s'apprécient sur une année civile.

o **Les modalités de sélection des produits acquis en prenant en compte les coûts imputés à leurs externalités environnementales** (nouvel article R. 230-30-2. du CRPM, article 1 du décret) :

Ces produits doivent être sélectionnés en utilisant un critère qui permet de privilégier les produits ayant un profil environnemental intéressant selon les règles figurant dans le code de la commande publique, en tenant compte des spécificités des produits alimentaires.

Compte tenu du délai de 6 mois pour prendre les décrets d'application de la loi EGALIM et dans la mesure où la caractérisation des coûts imputés aux externalités environnementales nécessite une expertise approfondie, l'option consistant à ne pas lister de critères définis et à ne pas imposer de méthode dans le décret a été privilégiée. Les acheteurs seront accompagnés à l'aide d'un guide de l'achat durable de produits alimentaires, en s'appuyant notamment sur les travaux en cours de l'ADEME.

La prise en compte combinée d'une pondération et d'une note minimale est nécessaire pour s'assurer de la réelle prise en compte du coût des externalités environnementales et donc du respect de l'exigence fixée par la loi. En conséquence, le décret prévoit qu'une pondération minimale (entre 10 % et 30 %) sera fixée pour ce critère par arrêté afin de s'assurer que l'application de ce critère soit suffisamment discriminante. Par ailleurs, le décret impose que le produit obtienne pour ce critère une note suffisamment élevée. Ainsi, la note attribuée au produit doit être au moins égale à 4/10ème de la note maximale.

o **La liste des produits entrant dans la catégorie des autres produits bénéficiant de signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine ou de mentions valorisantes**, dont l'utilisation est subordonnée au respect de règles destinées à favoriser la qualité des produits ou la préservation de l'environnement (nouvel article R. 230-30-3. du CRPM, articles 1 et 2 du décret) :

Les signes et mentions retenus sont les suivants : le label rouge, l'appellation d'origine (AOP), l'indication géographique (IGP), la spécialité traditionnelle garantie, la mention « issu d'une exploitation de haute valeur environnementale » (HVE), les mentions « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », **pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production.**

Jusqu'au 31/12/2029, les produits issus d'une exploitation disposant d'une certification environnementale de niveau 2 sont également éligibles.

o **Les modalités de suivi des objectifs** (nouvel article R. 230-30-3., article 1 du décret) :

Le décret précise que le suivi des objectifs sera réalisé par année civile, avec l'établissement d'un bilan annuel au plus tard le 31 mars de l'année suivante. Les modalités de transmission des données pour la réalisation de ce bilan seront précisées par arrêté.

o **Les modalités de justification des produits équivalents** (article 2 du décret) :

Le code de la commande publique (CCP) impose que l'acheteur qui exige un label particulier accepte les produits équivalents, à savoir :

- o tous les labels « équivalents », c'est-à-dire qui confirment que les caractéristiques exigées dans le cadre du marché sont remplies (article R. 2111-15 du CCP)
- o les labels « équivalents », c'est-à-dire qui confirment que les caractéristiques exigées dans le cadre du marché sont remplies (article R. 2111-15 du CCP).

Le décret précise que, pour les produits issus des exploitations bénéficiant d'une certification environnementale de niveau 2, l'équivalence doit être justifiée par une certification réalisée par un organisme indépendant.

o **Les conditions d'une application progressive** (article 3 du décret) :

À la suite des concertations menées dans le cadre du CNRC, il n'est pas prévu de seuils intermédiaires avant la date d'entrée en application des objectifs de 50 % et 20 % (1^{er} janvier 2022).

En conséquence, la date d'entrée en vigueur du décret est fixée au 1^{er} janvier 2022, date d'entrée en vigueur des seuils d'approvisionnement.

o **Application à l'outre-mer :**

Le décret s'applique aux collectivités de l'article 73 de la Constitution, ainsi qu'à Saint-Barthélemy, Saint-Martin et Saint-Pierre-et-Miquelon. Cependant, conformément à l'article 98 de la loi EGALIM, les seuils d'approvisionnement pourront être adaptés pour ces territoires avant leur date d'entrée en vigueur, par décret(s) en Conseil d'État.

Annexe 2

Liste des démarches de progrès de la filière fruits et légumes frais reconnues au niveau 2 de la certification environnementale

ZOOM SUR LA CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE (VERS LA HVE)

La démarche HVE est en pleine progression au niveau de la filière fruits et légumes. Entre le 1^{er} juillet 2019 et le 1^{er} janvier 2020, le nombre d'exploitations certifiées de niveau 3 est passé de 133 à 391 en arboriculture et de 63 à 132 en maraîchage, soit une hausse de + 270 % pour la filière fruits et légumes en 6 mois.

Interfel adhère désormais à l'Association nationale pour le développement de la certification Haute Valeur Environnementale (<https://hve-asso.com>).

La certification environnementale :

- est une démarche instaurée par les pouvoirs publics ;
- est applicable à tous les systèmes de production ;
- concerne l'ensemble de l'exploitation agricole ;
- porte sur quatre domaines environnementaux : biodiversité, stratégie phytosanitaire, gestion de la fertilisation et gestion de la ressource en eau.



Une certification volontaire, progressive, en trois niveaux :

1^{er} NIVEAU

maîtrise de la réglementation environnementale et diagnostic sur les pistes d'amélioration

2^{ème} NIVEAU

obligations de moyens et articulation avec les démarches existantes

3^{ème} NIVEAU

(Haute Valeur Environnementale ou HVE)

obligations de résultats fondées sur des indicateurs de performance environnementale.

Les démarches de progrès* de la filière fruits et légumes frais reconnues au niveau 2 de la certification environnementale**

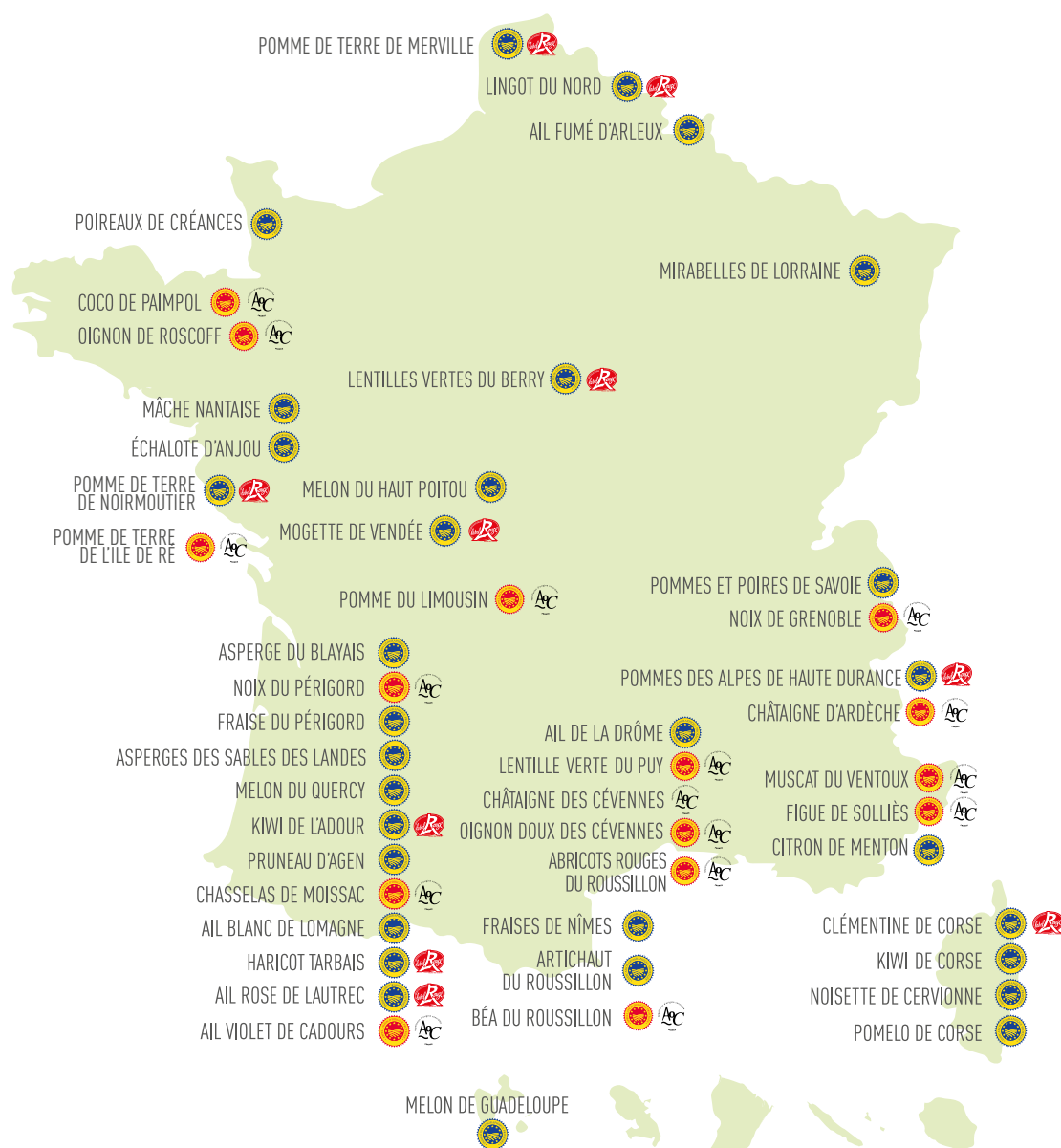
- | | | |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">> Charte Qualité Pomme (Vergers Ecoresponsables)> Filière Qualité Carrefour (pomme)> Charte PFI Pêches Nectarines/Abricots> Charte PFI Prunes> Charte PFI Noix> Charte qualité N3D (Noisettes et Noix Naturellement Durable) | <ul style="list-style-type: none">> Fruits et Nature (pomme, poire, abricot, pêche et nectarine, cerise, kiwi, prune)> Sud Nature (asperge, raisin de table, pomme, poire, abricot, pêche et nectarine, cerise, kiwi, prune, melon, salade, artichaut, fraise)> Demain la Terre : association de producteurs de fruits et légumes> Eh Cherry Cerise de Bessenay> Agrivitae | <ul style="list-style-type: none">> Charte de production des produits de serres (Tomates et Concombres)> Bee Friendly> Démarche Agri Confiance® (Sicacfel) (melon, concombre, tomate, laitue)> Charte environnementale Kiwi Garlanpy> Bonnes pratiques agricoles Scamark |
|---|---|---|

* Ne figurent ici que les démarches spécifiques à la filière fruits et légumes. D'autres démarches génériques pour plusieurs filières complètent cette liste. Elles sont détaillées sur www.agriculture.gouv.fr

** Liste évolutive, régulièrement mise à jour sur www.agriculture.gouv.fr

Annexe 3

Les signes officiels de qualité (autres que bio) dans la filière fruits et légumes*



ABRICOT
AIL ROSE
BETTERAVES ROUGES
CAROTTES DES SABLES
CERISE

CLÉMENTINE
ENDIVES DE PLEINE TERRE
FLAGEOLET VERT
FRAISE
HARICOT

HARICOTS BLANCS
KIWI HAYWARD
LENTILLES VERTES
LINGOT
MARRON

MELON
PÊCHES ET NECTARINES
PIMENT DOUX
POMMES
POMME DE TERRE
DE POMPADOUR

POMME DE TERRE
BELLE DE FONTENAY
POMME DE TERRE
MANON, SPECIALE FRITES
PRUNE REINE-CLAUDE

* Liste évolutive, régulièrement mise à jour sur www.interfel.com

Annexe 4

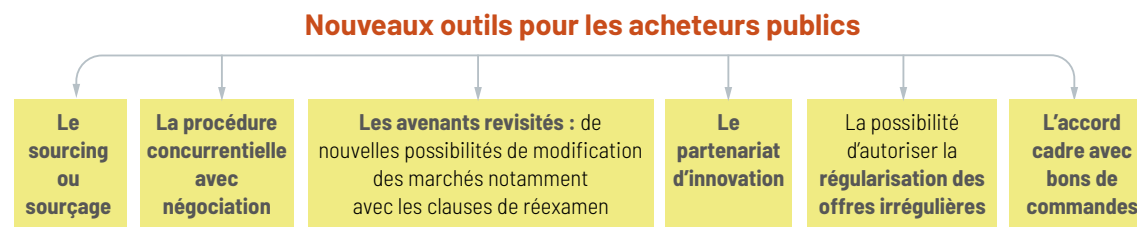
Récentes évolutions du droit de la commande publique

Le droit de la commande publique est en constante évolution. Depuis le 1^{er} avril 2019, l'entrée en application du Code de la Commande Publique (CCP) agrège l'ensemble des textes, à droit constant, sans modifier les dispositions réglementaires, tout en donnant un cadre unique à tous les textes relatifs à la commande publique.



Cette annexe a pour objectif de mettre en relief les principales modifications opérées depuis 2014, en ciblant plus particulièrement les mesures pouvant avoir un impact sur les marchés publics de fruits et légumes.

1) De nouveaux outils au service des acheteurs



La boîte à outils des acheteurs publics s'est enrichie avec ces nouveaux textes.

Sont notamment concernés :

- **La procédure concurrentielle avec négociation et le dialogue compétitif, qui deviennent des procédures de même rang que l'appel d'offres au-delà des seuils formalisés.**

À la différence de l'appel d'offres, les marchés négociés après mise en concurrence et le dialogue compétitif sont soumis à des critères, notamment, à des circonstances particulières liées au marché, à la difficulté de définir les spécifications techniques en passant par l'adaptation nécessaire de solutions immédiatement disponibles. Ils sont plus particulièrement adaptés aux achats inhabituels ou d'une spécificité et d'une technicité qui les rendent particulièrement complexes. **Ce qui n'est pas le cas des marchés de fournitures de fruits et légumes.**

Pour rappel et cela vaut également pour les MAPA (Marchés à Procédure Adaptée), il est de jurisprudence constante que les discussions et négociations ne sauraient conduire à remettre une nouvelle offre, **très différente de la première**, notamment en termes de prix et de conditions d'exécution de la prestation.

En revanche, une négociation bien conduite permet de mieux faire comprendre les offres dans les domaines d'achat particulièrement techniques, tout en évitant des erreurs préjudiciables tant aux opérateurs qu'aux acheteurs.

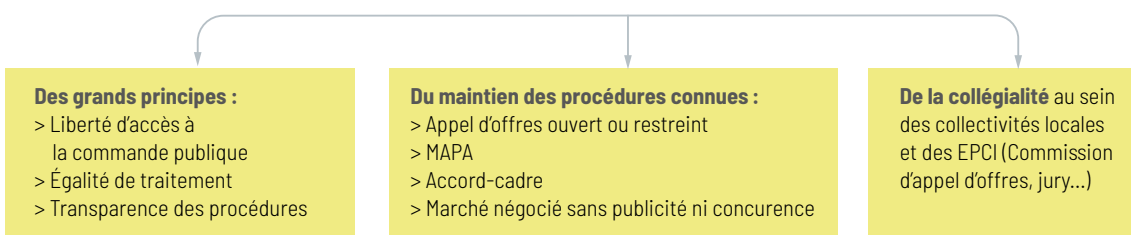
En toute hypothèse, l'acheteur doit veiller à respecter le principe d'égalité de traitement entre les candidats, tout particulièrement dans toute procédure avec négociation. Ce qui se traduit par l'interdiction de divulguer des informations privilégiées à l'un des candidats, qu'elles portent sur les attentes de l'acheteur et/ou sur un aspect de l'offre d'un des concurrents.

o **Les marchés à bons de commande sont désormais remplacés par les accords-cadres sans marchés subséquents dès lors qu'ils fixent toutes les conditions d'exécution des prestations :**

- Ils peuvent être suivis de bons de commande non remis en concurrence. Il s'agit alors d'un accord-cadre mono-attributaire, technique d'achat très répandue.
- L'acheteur public peut faire le choix de conclure des accords-cadres avec plusieurs titulaires (en général trois), il s'agit alors d'accords-cadres pluri-attributaires. Lors de la survenance du besoin, ou selon une périodicité annoncée, l'acheteur public remet en concurrence les titulaires des accords-cadres pour conclure un marché subséquent pour l'exécution de la prestation concernée. La remise en concurrence pour la passation de marchés subséquents se fait essentiellement sur la base de nouveaux prix.

2) Le maintien de nombreuses procédures existantes

Continuité avec le cadre existant s'agissant



A côté de ces nouveautés, l'ordonnance et le décret remplacés à compter du 1^{er} avril 2019 par le Code de la commande publique (CCP), marquent une réelle continuité avec des procédures déjà présentes dans la réglementation existante. Sont notamment concernées les procédures suivantes :

- o **L'appel d'offres**, qui peut toujours être restreint ou ouvert. On notera ici une réduction des délais de réponse laissés aux opérateurs : 30 jours pour l'appel d'offres ouvert et 30 jours (candidatures) plus 30 jours (offres) pour l'appel d'offres restreint, la transmission électronique étant désormais obligatoire.
- o **La procédure adaptée (MAPA)**, qui s'impose dès le seuil de 40.000 euros HT et pour laquelle l'acheteur peut décider de mettre en œuvre une négociation. Cependant, l'acheteur peut attribuer un marché sur la base des offres initiales sans négociation **à condition d'avoir indiqué dans les documents de la consultation qu'il se réserve la possibilité de le faire.**
- o **La procédure négociée sans publicité ni mise en concurrence.** On retrouve la plupart des cas limitatifs existant au sein des articles R.2122-1 à R.2122-11 du CCP.
- o L'accord-cadre n'est pas un marché public mais une technique d'achat. C'est un contrat conclu avec un ou plusieurs opérateurs économiques (mono-attributaire ou multi-attributaires), pour une durée maximum de 4 ans (articles R.2162-1 et suiv. du CCP).
 - >> L'accord-cadre mono-attributaire donne lieu à l'émission de bons de commandes que doit exécuter le titulaire de l'accord-cadre.
 - >> L'accord-cadre multi-attributaires donne lieu à la conclusion de marchés subséquents après mise en concurrence entre les différents titulaires (articles R.2162-7 et suiv. du CCP).
- o L'exécution du marché est assurée par le titulaire ayant présenté l'offre économiquement la plus avantageuse.

3) De réels assouplissements

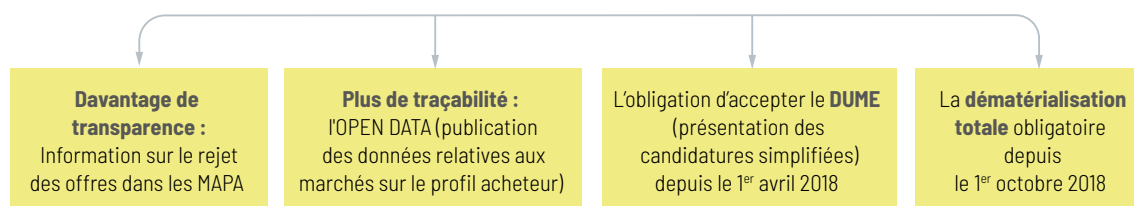
- Le sourcing, et donc la possibilité d'échanges sous diverses formes entre acheteurs et opérateurs en amont de la passation des marchés, est officiellement reconnu. (Cf : chapitre XI, qui propose des conseils pour effectuer un sourcing efficace).
- La mise en place du DUME (Document Unique de Marché Européen)**, que les acheteurs ne peuvent plus refuser depuis le 1^{er} avril 2018, qui remplace les formulaires DC1, DC2... et autres documents à fournir par les opérateurs à l'appui de leur candidature. A noter toutefois que les opérateurs pourront continuer, s'ils le souhaitent, à fournir les formulaires DC1 et DC2 même après cette date. A noter également que le décret du 10 avril 2017 précité a supprimé l'obligation de fournir un extrait de casier judiciaire instaurée par le décret du 25 mars 2016. Elle est remplacée par la fourniture d'une déclaration sur l'honneur, intégrée dans le DUME.
- Si, depuis le 1^{er} octobre 2018 (1^{er} avril 2017 pour les centrales d'achat), tous les échanges et communications entre acheteurs et opérateurs doivent obligatoirement passer par la voie électronique, cet impératif souffre de plusieurs exceptions. Pourront ainsi ne pas être concernées des prestations du type échantillons. Depuis le 1^{er} janvier 2020, la facturation électronique est effective pour toutes les entreprises quelle que soit leur taille à l'aide du système CHORUS PRO.
- Depuis le 1^{er} octobre 2018, il ne peut plus être refusé aux candidats ayant transmis les documents nécessaires pour leur dossier de candidature de ne pas produire à nouveau ces documents dans le cadre d'une autre procédure. Ce **principe du "dites-le nous une fois"** a été précisé dans un arrêté du 29 mars 2017. Cela signifie que le DUME, s'il est utilisé par les opérateurs, pourra être envoyé aux acheteurs pour plusieurs procédures, cette souplesse est encore accrue par la possibilité pour les opérateurs de fournir de tels documents aux acheteurs via leur numéro de SIRET.
- Les acheteurs peuvent autoriser les soumissionnaires à **régulariser leurs offres irrégulières**, du fait par exemple de leur caractère incomplet ou de la présence d'erreurs de forme. Le champ des régularisations possibles n'est pas très encadré par le texte, qui se contente d'indiquer que la régularisation ne peut avoir pour effet de modifier les caractéristiques substantielles des offres et affecter leurs caractéristiques économiques.

4) Mais de nouvelles contraintes dans un objectif de transparence

A côté de ces assouplissements, auxquels il faut ajouter les réductions de délai sus-évoquées, de nouvelles obligations vont peser sur les acheteurs.

- Si le sourcing est reconnu, il sera de la responsabilité des acheteurs de **veiller à ce qu'un opérateur économique ne dispose pas d'informations susceptibles de venir fausser la concurrence**.

De nouvelles obligations pour les acheteurs publics



- Les obligations d'information des candidats évincés** (avec envoi des éléments relatifs aux caractéristiques et avantage de l'offre retenue ainsi que le nom de l'attributaire dans les 15 jours d'une demande à ce sujet) s'appliqueront quel que soit le montant du marché et donc dès le seuil de 40.000 euros (Cf. art. R2181-1 et R2181-2 du CCP).

- Pour tous les marchés supérieurs à 25.000 euros HT, les acheteurs doivent offrir sur leur profil d'acheteur, depuis le 1^{er} octobre 2018, **un accès libre, direct et complet aux données essentielles des marchés publics** (= OPEN DATA). Un arrêté du 14 avril 2017 est venu préciser la notion de profil d'acheteur, qui est un site dématérialisé interne ou externalisé (plateforme) permettant notamment aux acheteurs de mettre les documents de la consultation à la disposition des opérateurs économiques et de réceptionner, toujours par voie électronique, les documents transmis par ces derniers. L'arrêté du 14 avril précise les fonctionnalités du profil ainsi que ses contraintes de sécurisation. Un arrêté du même jour est venu préciser, lui, les modalités de publication des données essentielles.
- S'agissant des possibilités de modifier les marchés en cours d'exécution, et donc de souscrire ce que l'on appelait jusqu'à présent des avenants, le code de la Commande Publique évoque diverses possibilités qui peuvent apparaître intéressantes. On peut ainsi citer les cas de modifications (évolution des prix, options claires sur les délais ou, sans être exhaustif, l'évolution du contenu des prestations...) prévues dans les documents initiaux dans le cadre de clauses de réexamen, celles qui permettent de remplacer le titulaire du marché par un autre en cas de fusion ou de cession d'entreprise, les prestations supplémentaires pouvant augmenter dans chaque cas le montant du marché de plus de 50 %, notamment en présence de circonstances imprévisibles, mais à côté de cela, **le code mentionne deux éléments qui renforcent les contraintes sur les acheteurs**. D'une part, les modifications fondées sur les dispositions permettant d'aller jusqu'à 50 % du montant initial devront faire l'objet d'une publication au JOUE pour les marchés formalisés. D'autre part, le texte mentionne des seuils (10 % en montant cumulé pour les fournitures et les services et 15 % pour les travaux) en-dessous desquels il n'y a pas de justification à donner. C'est la première fois qu'un texte officiel sur les marchés publics mentionne des seuils relatifs aux avenants. Mais en les prenant à rebours, de tels seuils signifient aussi que les avenants qui se situent en dessous n'auront pas à être motivés, et que ce n'est qu'au-dessus de ces seuils qu'il faudra démontrer que les modifications n'affectent pas substantiellement les conditions du marché initial.



Annexe 5

Définition des gammes de fruits et légumes

	Type de produit	Définition	Contraintes	Exemples
1^{re} gamme	Produits entiers	Produits entiers ayant pu faire l'objet d'un parage (élimination totale ou partielle de parties non comestibles). Les limites de parages sont fixées par la normalisation ou l'usage commercial si le produit n'est pas normalisé.	Mode d'emploi à indiquer si risque de confusion par rapport aux produits prêts à l'emploi (lavage avant emploi). Identification du lot.	• Mâche lavée en barquette avec présence de racines (usage : feuilles attachées au collet) • Champignon pied coupé (accord interprofessionnel : pieds entiers ou coupés) • Radis équeuté • Carotte sans fanes • Brocoli en bouquet • Cerise équeutée si variété adaptée (sans cicatrices).
Évolution 1^{re} gamme	Produits ayant fait l'objet d'un épluchage, d'une coupe ou autre traitement similaire.	Produits épluchés dont on a tranché une partie comestible, pouvant entraîner une évolution différente (accélérée) de celle du produit entier : • Oxydation accélérée des zones de coupe (ex. : haricot vert ébouté), • Déshydratation, flétrissement (ex. : chou-fleur fleurette), • Repousse (ex. : fût de poireau). Portions avec peu de risques microbiologiques et peu de découpe.	Mode d'emploi si risque de confusion. Identification du lot. DLUO. S'il y a lieu, température fixée sous la responsabilité du conditionneur.	• Blanc de poireau, chou-fleur ou brocoli en fleurette • Cœur de céleri-branche, haricot vert ébouté • Céleri-rave, chou en portion (1/2) • Courge/potiron en portion non épiné et non écorcé • Mélange pot-au-feu • Graine germée • Oignon, échalote, ail pelé • Melon et pastèque en tranche • Pomme de terre entière non pelée micro-ondable.
2^e gamme	Produits appertisés	Produits végétaux ou d'origine végétale destinés à la consommation humaine et soumis à un traitement thermique leur conférant la stabilité biologique à température ambiante d'entreposage. L'appertisation consiste à stériliser un produit alimentaire, enfermé dans un emballage étanche en métal, en verre ou en plastique, par une chaleur supérieure à 100 °C.	Produits se conservant plusieurs mois à température ambiante. DLUO. Identification du lot.	La plupart des fruits et légumes, entiers ou découpés.
3^e gamme	Produits surgelés	Produits végétaux destinés à la consommation humaine et soumis à un froid négatif intense leur assurant la conservation optimale de leurs qualités initiales. La surgélation permet un abaissement rapide la température d'un aliment (déjà refroidi) jusqu'à - 50 °C, avec obtention d'une température à cœur inférieure à - 18 °C sans cristallisation importante.	Produits stockés à - 30 °C en entrepôt et transportés sous froid négatif. Produits maintenus en magasin et à domicile entre - 15 et - 18 °C. Produits qui ne peuvent pas être recongelés après décongélation. DLUO. Identification du lot.	La plupart des fruits et légumes, entiers ou découpés.

	Type de produit	Définition	Contraintes	Exemples
4^e gamme	Végétaux crus et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi et produits dont l'intégrité est touchée.	Produits qui sont très découpés et/ou qui présentent un risque microbiologique du fait de leur découpe ou de leur parage.	Température : + 1 à + 4 °C à toutes les étapes (sauf pomme de terre). Identification du lot. Date : DLC.	• Fruits ou légumes prêts à l'emploi ou à cuire • Asperge pelée, carotte et baby carotte, poireau micro-ondable • Salade • Concombre en rondelles • Melon et pastèque, cubes et portions • Champignon en tranches • Pomme de terre, cubes, frites température 6 °C maxi • Mélange pour soupe ou potage.
5^e gamme	Végétaux cuits sous vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi.	Produits végétaux ayant subi un traitement thermique leur assurant une durée de conservation d'au moins 3 semaines, ce qui place ces produits entre l'appertisé et le frais. 5^e gamme pasteurisée : traitement thermique entre 65 et 85 °C à cœur. 5^e gamme stérilisée : traitement thermique supérieur à 100 °C.	Conservation en pasteurisé : 21 jours ou 42 jours entre + 2 et + 4 °C, selon le niveau de pasteurisation. Conservation en stérilisé : jusqu'à 6 mois (pour éviter toute modification organoleptique). DLC pour les pasteurisés. DLUO pour les stérilisés. Identification du lot.	• Légumes, seuls ou en mélange, entiers ou découpés ou en purée, notamment betterave, carotte, céleri, fenouil, bette, courgette, endive, poireau, pomme de terre. • Fruits, seuls ou en mélange, en purée, coulis ou jus, notamment pêche, pomme, poire, prune, ananas, kiwi, mangue, melon, agrumes.

Annexe 6

Matrice des éléments de suivi d'exécution (reporting)

Éléments de reporting semestriel

[Nom et adresse du pouvoir adjudicateur]

Nom du titulaire : _____

Nom du site	Site 1	Site 2	Site 3	...	...	TOTAL tous sites
Adresse						
Etablissement livreur						
Nombre de livraisons hebdomadaires						
Nombre de livraisons au semestre						
CA HT de la 1 ^{ère} gamme	€	€	€	€	€	€
Volumes en kg de la 1 ^{ère} gamme						
CA HT des 4 ^{ème} et 5 ^{ème} gammes	€	€	€	€	€	€
Volumes en kg des 4 ^{ème} et 5 ^{ème} gammes						
CA HT des produits locaux	€	€	€	€	€	€
Volumes en kg des produits locaux						
CA HT des produits bio	€	€	€	€	€	€
Volumes en kg des produits bio						
CA HT des produits sous SIQO (autres que bio)	€	€	€	€	€	€
Volumes en kg des produits sous SIQO (autres que bio)						
CA HT des produits HVE niveau 3	€	€	€	€	€	€
Volumes en kg des produits HVE niveau 3						
CA HT des produits reconnus au niveau 2 de la certification environnementale	€	€	€	€	€	€
Volumes en kg des produits reconnus au niveau 2 de la certification environnementale						
CA HT des autres produits répondant à la loi EGALIM	€	€	€	€	€	€
Volumes en kg des autres produits répondant à la loi EGALIM						
Sur l'ensemble des produits listés ci-dessus :						
Pourcentage, en volumes, de produits d'origine France						%
Pourcentage, en valeur, de produits d'origine France						%
Pourcentage, en volumes, de produits locaux						%
Pourcentage, en valeur, de produits locaux						%

NB : certains produits peuvent répondre à plusieurs critères. Dans l'exercice de reporting, un point d'attention doit être porté au risque de double comptage.





ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

97-103 boulevard Pereire - 75017 Paris

Tél. : 01 49 49 15 15 - Fax : 01 49 49 15 16

Pour plus d'informations : infos@interfel.com

www.lesfruitsetlegumesfrais.com
www.interfel.com



@lesfruitsetlegumesfrais



@Interfel / @FruitsLegumesFR

