



Fiche méthodologique

Consulter les fournisseurs

SOMMAIRE

1. Choisissez un allotissement pertinent
2. Déterminez avec soin les critères d'attribution
3. Pensez aux variantes
4. Privilégiez une procédure avec négociation
5. Goûtez les produits
6. Vérifiez les affirmations des fournisseurs



1. Choisissez un allotissement pertinent

➤ Principe de l'allotissement

L'allotissement consiste à distinguer au sein de votre opération d'achat plusieurs lots correspondant à votre besoin global mais susceptibles d'être exécutés par des fournisseurs différents.

Par principe, votre marché public doit être alloti afin de susciter la plus large concurrence entre les fournisseurs et leur permettre, quelle que soit leur taille, d'accéder à la commande publique. Un allotissement pertinent facilite l'accès aux petits fournisseurs ou fournisseurs spécialisés grâce à un volume adapté, suscite une réelle concurrence entre les fournisseurs quelle que soit leur taille et permet de privilégier les aspects qualitatifs, environnementaux, ou sociaux.

Néanmoins, si vous décidez de ne pas alloter, vous devez motiver ce choix et en préciser les raisons au sein des documents de la consultation.

Si votre marché est alloti, vous devez indiquer dans les documents de la consultation si les fournisseurs peuvent soumissionner pour un seul lot, plusieurs lots ou tous les lots ainsi que, le cas échéant, le nombre maximal de lots qui peuvent être attribués à un même fournisseur.

Référence : article 32 de l'ordonnance 2015-899 du 23 juillet 2015 et article 12 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics.

➤ Types d'allotissement

Différents types d'allotissement sont à votre disposition, parmi lesquels :

- l'allotissement en fonction de la famille de produits (volaille, légumes, etc) ;
- l'allotissement en fonction de la forme des produits (frais, surgelés, appertisés, bruts, transformés) ;
- l'allotissement en fonction de la qualité exigée (standard, bio, «Label rouge ou équivalent au sens des dispositions de l'article 10 du décret n°2016-360

- du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics", etc.) ;
- l'allotissement en fonction de la zone géographique de consommation.

Vous pouvez utiliser un seul de ces types d'allotissement ou les combiner entre eux en fonction de l'analyse préalable de votre besoin et mais aussi de l'offre disponible afin d'éviter tout risque d'infructuosité.

Voir les **fiches méthodologiques** « *Connaître son besoin* » et « *Connaître l'offre* ».

➤ Finesse de l'allotissement

La finesse de votre allotissement, c'est-à-dire le nombre de lots et leur découpage, est déterminante pour faciliter l'accès du marché à de petits fournisseurs ainsi que pour favoriser l'achat de produits de qualité et respectueux de l'environnement.

Elle permet à un fournisseur spécialisé, y compris une petite ou très petite entreprise (PME, TPE), de pouvoir répondre à un lot dont la cible et le dimensionnement correspondent à son positionnement de marché tout en permettant, également, aux fournisseurs proposant une gamme élargie d'y répondre.

L'allotissement très fin (produit par produit) joue un rôle déterminant pour un approvisionnement de qualité. En effet, vous allez pouvoir sélectionner séparément chaque type de produit et non un lot pour lequel vous seriez très satisfait pour certains produits et peu convaincu par d'autres.

2. Déterminez avec soin les critères d'attribution

La définition des critères d'attribution de votre marché a une influence directe sur le contenu des offres que proposeront les fournisseurs. Elle est donc déterminante pour privilégier un approvisionnement en produits de qualité et respectueux de l'environnement.

↳ Choix des critères d'attribution du marché

Selon le décret relatif aux marchés publics, pour attribuer un marché, l'acheteur se fonde soit sur un critère unique qui peut être le prix ou le coût, soit sur une pluralité de critères non-discriminatoires et liés à l'objet du marché public ou à ses conditions d'exécution parmi lesquels figure le critère du prix ou du coût et un ou plusieurs autres critères comprenant des aspects qualitatifs, environnementaux ou sociaux, par exemple :

- la qualité des échantillons ;
- les conditions de production et de commercialisation ;
- la garantie de la rémunération équitable des producteurs ;
- le bien-être animal ;
- les performances en matière de protection de l'environnement ;
- les performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture ;
- les performances en matière d'insertion des publics en difficulté.

Cette liste n'est pas exhaustive et le choix des critères pertinents relève de votre appréciation. Ces critères peuvent d'ailleurs varier en fonction du type de produits qui font l'objet du marché.

Voir les fiches filières correspondantes.

Les critères, ainsi que les modalités de leur mise en œuvre devront être indiqués dans les documents de la consultation.

Référence : article 52 de l'ordonnance n°2015-899 du 23 juillet 2015 et article 62 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics.

↳ Classement des critères d'attribution du marché

Vous devez classer les critères selon leur importance respective, soit en les pondérant soit en les hiérarchisant. Vous afficherez ce classement dans les documents de la consultation.

En cas de procédure formalisée, les critères d'attribution seront pondérés ou, si la pondération n'est pas possible pour des raisons objectives, indiqués par ordre décroissant d'importance (hiérarchisation).

La pondération peut être exprimée sous forme d'une fourchette avec un écart maximum approprié.

Référence : IV de l'article 62 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics.

↳ Mise en œuvre des critères d'attribution

En lien avec les critères d'attribution, vous devez décrire dans les documents de la consultation les éléments d'information à présenter par les fournisseurs et qui seront regroupés dans leur mémoire technique.

Ces éléments constitueront leurs offres techniques, environnementales et/ou sociales, que vous pourrez évaluer à partir d'une grille de notation qui tiendra compte du classement des différents critères.

Concernant le critère financier, vous pourrez appliquer une formule mathématique pour noter les offres.

Voir le guide de la DAJ sur « le prix dans les marchés publics » et notamment son article 5.2.3.3 « comment noter le prix » :

http://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/concertation/autres_groupes_travail/guide-prix-dans-mp.pdf

3. Pensez aux variantes

Les variantes sont des propositions alternatives à l'offre de base.

Elles présentent l'avantage de vous laisser la maîtrise de leur impact financier notamment car vous pouvez choisir entre l'offre de base des fournisseurs et l'offre avec variante.

↳ Exigence de variantes

Vous pouvez demander aux fournisseurs de présenter des variantes, que vous vous réserverez le droit de commander ou non lors de la signature du marché.

Ces variantes doivent être en rapport avec l'objet du marché et vous devrez avoir défini les exigences minimales qu'elles doivent respecter ainsi que toute condition particulière de présentation dans les documents de la consultation.

↳ Autorisation des variantes

Il vous est conseillé d'autoriser (en procédure formalisée) ou de ne pas interdire (en procédure adaptée) les fournisseurs à proposer, à leur initiative, des variantes

car elles sont susceptibles de rendre l'offre plus adaptée à certains objectifs recherchés, par exemple des produits avec un plus qualitatif et/ou environnemental, que vous ne connaissez pas forcément ou pour lesquels vous n'avez pas pu formuler de manière précise des spécifications techniques dans le cahier des charges.

Vous n'exprimerez alors que des exigences minimales à respecter, que vous mentionnerez dans les documents de la consultation.

Les variantes sont autorisées en procédure adaptée sauf mention contraire dans les documents de la consultation, et interdites en procédures formalisées sauf mention contraire dans les documents de la consultation.

Exemple de rédaction

« L'acheteur est disposé à accueillir des offres répondant à certaines variantes plus favorables à la protection de l'environnement : conditionnement, caractère bio des produits. »

Référence : article 58 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics.

4. Privilégiez une procédure avec négociation

La négociation est particulièrement intéressante dans le cadre de marchés publics de denrées alimentaires, dans la mesure où les fournisseurs peuvent être des petites structures, peu habituées au formalisme administratif.

↳ Négociation dans le cadre d'une procédure adaptée

La procédure adaptée permet de négocier les offres dès lors que cette possibilité a été indiquée dans les documents de la consultation.

Vous pouvez avoir recours à la procédure adaptée lorsque l'estimation du montant de votre marché est inférieure aux seuils de procédure formalisée.

Toutefois vous pouvez également y avoir recours alors même que la valeur totale des lots de votre marché est égale ou supérieure aux seuils de procédure formalisée, pour les lots qui rempliraient les deux conditions cumulatives suivantes :

- valeur estimée de chaque lot concerné inférieure à 80 000 euros HT pour des fournitures ou des services ;
- montant cumulé de ces lots n'excédant pas 20% de la valeur totale estimée de tous les lots de votre marché.

Référence : articles 22 et 27 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics.

➤ Procédure concurrentielle avec négociation

Lorsque l'estimation du montant de votre marché est égale ou supérieure aux seuils de procédure formalisée, vous pouvez avoir recours à la procédure concurrentielle avec négociation sous réserve d'être dans l'un des cas prévus par le décret relatif aux marchés publics.

Référence : article 25 II du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics.

5. Goûtez les produits

➤ Demande d'échantillons

Vous pouvez exiger dans les documents de la consultation que les offres soient accompagnées d'échantillons permettant de tester les produits, sous réserve que les produits s'y prêtent.

Voir à ce sujet les fiches filières correspondantes.

Dans ce cas, vous aurez prévu un critère d'attribution fondé sur la qualité des échantillons.

➤ Versement d'une prime

Les dégustations représentant un coût non négligeable pour les fournisseurs, surtout si ce sont des petites structures.

Bien que cela ne soit pas obligatoire, il vous est donc recommandé de prévoir le versement d'une prime, permettant de compenser en partie leur investissement. Dans ce cas, vous indiquerez le montant de la prime dans les documents de la consultation. La rémunération du titulaire du marché public tiendra compte de la prime reçue.

Référence : article 57 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016 relatif aux marchés publics

➤ Organisation d'une dégustation collective

Il vous est conseillé d'organiser une dégustation collective des échantillons en réunissant les agents ayant participé au projet d'achat (diététicien, gestionnaire de restaurant, membres de l'équipe de cuisine, décideurs, juriste).

Cette dégustation permettra de comparer la qualité gustative et organoleptique des échantillons mais également en fonction du type de produits, la qualité d'usage (comportement à la cuisson et rendement, conservation, conditionnement – praticité du stockage, gestion des déchets).

La présence du fournisseur n'est pas obligatoire. Toutefois, si vous souhaitez que le fournisseur assiste à la dégustation, vous devez alors annoncer celle-ci dans les documents de la consultation, en précisant si elle concerne tous les soumissionnaires ou seulement certains (par exemple au cours d'une phase de négociation s'il y en a une).

6. Vérifiez les affirmations des fournisseurs

➤ Fourniture de moyens de preuve

Vous devez pouvoir vérifier les déclarations faites par les fournisseurs dans leur offre.

C'est pourquoi vous exigerez dans les documents de la consultation des moyens de preuve.

➤ Contrôle des moyens de preuve

Notamment, afin de contrôler les certificats et attestations transmis par les fournisseurs comme moyen de preuve, votre attention devra porter en particulier sur :

- leur période de validité ;
- leur référence explicite aux produits ciblés dans le marché ;
- le caractère officiel ou agréé de l'organisme dont ils proviennent ;
- la nature des informations qu'ils contiennent.

La vérification des déclarations des fournisseurs doit se poursuivre pendant l'exécution du marché, le contenu de l'offre du titulaire l'engageant sur toute la durée du marché.

Concernant le contrôle pendant l'exécution du marché : voir la **fiche méthodologique** « *Suivre la mise en œuvre* ».