**Des fruits et légumes de saison ?**

**Clauses à insérer pour y parvenir :**

*Texte à « copier-coller » dans votre invitation à remettre offre ou votre cahier spécial des charges. Attention, veuillez à bien compléter les éléments surlignés en jaune ou les supprimer si besoin. Les éléments en gris doivent être supprimés.*

Concernant les marchés de faible montant conclus par facture acceptée, veillez à bien préciser que les dispositions qui figurent dans votre demande priment sur toute condition générale éventuellement contraire des soumissionnaires. Les règles générales d’exécution ne sont pas applicables aux marchés de faible montant. Il est donc indispensable de rendre applicables tout ou partie de ces dispositions.

***À insérer sous le titre « objet du marché » de votre CSC***

Ce marché public de services traiteur pour entreprises ou institutions autres que les écoles, les ménages et les entreprises de transport (CPV 55523000-2) s’inscrit dans une démarche de développement durable. Les services traiteur concernés sont les services traiteur de petite restauration ponctuelle.

***À insérer sous le titre «sélection qualitative » de votre CSC***

*Avant d’insérer un tel critère de sélection qualitative dans votre marché, nous vous conseillons de vous assurer que cette exigence ne restreint pas la concurrence de façon disproportionnée et est adaptée à la taille de votre marché.*

Pour les marchés soumis à publication européenne :

La capacité technique suffisante pour exécuter le marché est démontrée par une liste d’au moins deux services comportant au moins x% de fruits et légumes frais, conformes aux spécifications techniques reprises dans le présent cahier spécial des charges, pour un montant d’au moins x euros HTVA. Le soumissionnaire indique leurs montant, date et destinataire public ou privé.

Pour les marchés non soumis à publication européenne :

La capacité technique suffisante pour exécuter le marché est démontrée par une liste d’au moins deux services comportant au moins x% de fruits et légumes frais, conformes aux spécifications techniques reprises dans le présent cahier spécial des charges, pour un montant d’au moins x euros HTVA. Le soumissionnaire joint cette liste de services à son offre et indique leurs montant, date et destinataire public ou privé.

***À insérer sous le titre «spécifications techniques » de votre CSC***

Les repas commandés (petits-déjeuners, salades, sandwichs, potages, desserts) respectent au mieux le calendrier des fruits et légumes de saison. Pour chaque commande incluant des fruits frais et/ou des légumes frais, un minimum de x % de ces fruits frais et légumes frais sont de saison, conformément à ce calendrier. L’adjudicataire respecte le % minimum qu’il s’est engagé à respecter dans son offre.

***À insérer sous le titre «Critère d’attribution relatif à la saisonnalité des fruits et légumes (x points)» de votre CSC***

Pour les marchés de moins d’un an :

Le soumissionnaire indique dans son offre le % de fruits et légumes frais qu’il s’engage à utiliser dans la confection de chaque commande, conformément au calendrier des fruits et légumes de saison. Conformément aux spécifications techniques ce % ne peut jamais être inférieur à x %. L’adjudicataire respecte le % minimum qu’il s’est engagé à respecter dans son offre.

Le maximum des points est attribué aux offres garantissant 100 % de fruits et légumes de saison dans la préparation des commandes. Les autres points sont calculés selon la formule suivante :

 % de fruits et légumes de saison

 dans l’offre analysée

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ x poids du critère (x points)

 100

Pour les marchés ou accords-cadres de plus d’un an :

Le soumissionnaire joint à son offre x propositions de menu (salade, sandwich, potage et dessert) par saison, conformément au calendrier des fruits et légumes de saison. Le % de légumes et/ou fruits de saison utilisés pour réaliser chaque menu est indiqué (minimum x %). Conformément aux spécifications techniques, ce % ne peut jamais être inférieur à x %. L’adjudicataire respecte le % minimum qu’il s’est engagé à respecter dans son offre.

Le maximum des points est attribué aux propositions de menu qui comptent au total 100 % de fruits et légumes de saison sur l‘ensemble des fruits et légumes qui les composent. Les autres points sont calculés selon la formule suivante :

 % total de fruits et légumes de saison

 dans l’offre analysée

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ x poids du critère (x points)

 100

***À insérer sous le titre «pénalités spéciales» de votre CSC***

Le non-respect des spécifications techniques relatives à la saisonnalité des fruits et légumes sera sanctionné d’une pénalité spéciale correspondant à un montant forfaitaire de x euros HTVA (veillez à ce que ce montant soit proportionné à la gravité du manquement et au montant de la commande).