



## L'INDEXATION DES PRIX DANS LES MARCHES PUBLICS DE SERVICES DE RESTAURATION COLLECTIVE

DIRECTION  
DES AFFAIRES JURIDIQUES



ATELIER DE REFLEXION  
SUR LES PRIX DANS LES  
MARCHES PUBLICS

Version 1.0 – Mars 2015



### SOMMAIRE

Contexte	1
Définitions	1
Principes	2
Spécificité dans le secteur de la restauration collective	2
Avantages du recours au prix révisable	2
Pour les marchés de moins d'un an conclus à prix fermes, prévoir une actualisation	3
Recommandations	3
Bonnes pratiques	3
Mauvaises pratiques	3

### CONTEXTE

La direction des affaires juridiques des ministères économiques et financiers (DAJ) a publié en avril 2013 la version 1.1 du guide « Le prix dans les marchés publics » pour sensibiliser les acheteurs aux principes qui régissent le prix dans les marchés publics et les aider dans la rédaction et l'exécution de leurs marchés sur ce point.

Compte tenu de la diversité des achats que les acheteurs publics sont amenés à gérer, il est apparu nécessaire de compléter ce guide par des conseils pratiques, adaptés aux différentes catégories d'achats et principalement destinés aux acheteurs disposant de faibles moyens. La DAJ a ainsi constitué des groupes de travail thématiques regroupant acheteurs publics et prestataires en vue d'identifier les spécificités de certains segments d'achat et de préconiser l'indexation la plus adaptée à ces segments.

La présente fiche est issue des travaux du groupe de travail thématique consacré à l'indexation des prix dans les marchés publics de restauration collective / nutrition.

### DEFINITIONS

Un prix est un nombre qui indique la valeur de transaction d'une unité de marchandise ou de prestation (repas, etc.) ; il est généralement exprimé en unité monétaire euro.

Les marchés publics de services de restauration collective concernent, au sens du présent document, les marchés par lesquels les administrations et collectivités gestionnaires confient à des sociétés de restauration collective la préparation et le service des repas destinés aux usagers bénéficiaires du service.

Par « repas », il faut entendre l'ensemble composé des mets et denrées ainsi que des boissons délivrés par le titulaire aux usagers bénéficiaires du service de restauration collective. Dans les marchés de services de restauration collective, ces repas sont préparés, ou le cas échéant reconditionnés, par et sous la responsabilité du titulaire et de ses personnels dans les locaux de la collectivité donneur d'ordre. Les marchés de services de restauration collective peuvent comprendre à titre accessoire la fourniture de produits alimentaires et boissons destinés à être consommés en l'état (exemples : goûters pour les écoles, collations dans les établissements hospitaliers, etc.).

Ces marchés sont à distinguer des marchés d'approvisionnement de denrées alimentaires permettant aux collectivités publiques, qui gèrent directement leurs services de restauration collective, de les faire fonctionner.

## PRINCIPES

Les prix sont soit unitaires, soit forfaitaires. Un marché peut toutefois comporter ces deux formes de prix à condition de préciser et d'individualiser clairement les prestations relevant respectivement de l'une ou de l'autre forme de prix (article 17 du code des marchés publics (CMP)). En marché public de service de restauration collective, les prix sont en principe des prix unitaires par repas ou éléments de repas. Toutefois, chaque prix unitaire est défini forfaitairement en fonction du nombre de type de repas figurant dans le marché.

Les prix indiqués dans les marchés sont définitifs. Les prix sont intangibles et ne peuvent être modifiés hors clause de variation de prix, qu'il est nécessaire de prévoir en connaissance de cause, puisque la forme et la variation du prix retenues sont elles-mêmes intangibles.

Les prix définitifs sont soit fermes, éventuellement actualisables, soit révisables. Un marché peut toutefois comporter ces deux modes de variation pour des produits différents, ainsi que des formules de révision et des périodicités de révision différentes selon les produits. L'article 18 du CMP prévoit que le recours au prix ferme dans un marché public est limité au cas où « *cette forme de prix n'est pas de nature à exposer à des aléas majeurs les parties au marché, du fait de l'évolution raisonnablement prévisible des conditions économiques pendant la période d'exécution des prestations* ». Dans les autres cas, il faut prévoir une révision du prix.

Le prix d'un marché public doit varier en fonction de paramètres objectifs, qui ne dépendent en principe pas de la volonté des parties. La révision doit être un outil de traduction fidèle de l'évolution du prix des prestations qui constituent le marché pendant son exécution. Un indice/index trop général videra la révision de son objectif. La formule de révision du prix peut comporter une partie fixe et une partie variable (régulièrement recalculée sur la base de l'évolution des indices ou des index la composant).

## SPECIFICITE DANS LE SECTEUR DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Pour ces marchés, il est recommandé d'utiliser une révision annuelle dès que la durée du marché excède une année, car le prix de prestation correspond à un prix unitaire de repas défini forfaitairement.

Sur une période d'un an, les opérateurs peuvent raisonnablement prévoir l'évolution de leurs coûts, sachant que ceux-ci sont essentiellement constitués de coûts alimentaires pour lesquels ils peuvent négocier des tarifs annuels avec leurs fournisseurs (sauf pour les fruits, les légumes et le poisson frais) et de coûts salariaux, qui varient annuellement.

## AVANTAGES DU RECOURS AU PRIX REVISABLE

- Améliorer la mise en concurrence puisqu'un plus grand nombre d'entreprises pourront répondre aux appels d'offres sans craindre de nuire à leur pérennité.
- Corriger les effets pervers liés à l'attitude « de prudence » (avec un surcoût évitable), au moment de la passation des marchés, des fournisseurs ne pouvant anticiper l'évolution des prix ou des cours ou ne pouvant pas se couvrir financièrement de cette évolution.
- Limiter les litiges avec les fournisseurs et les situations où le fournisseur est contraint de solliciter une résiliation anticipée à l'amiable du marché. (Simplifie la gestion des marchés.)
- Bénéficier des révisions de prix, à la baisse, lorsque les cours sont baissiers. (Contrairement au prix ferme.)

## POUR LES MARCHES DE MOINS D'UN AN CONCLUS A PRIX FERMES, PREVOIR UNE ACTUALISATION

Nombre de marchés publics ont une durée de 12 mois calée sur l'année civile pour lesquels l'acheteur est tenté de passer le marché à prix ferme. Pour les marchés publics prenant effet plus de 3 mois après la date de réponse du fournisseur à la consultation, il est nécessaire de prévoir une clause d'actualisation. La clause d'actualisation permet de tenir compte des évolutions de prix entre le moment où les réponses à la consultation sont adressées et celui de la mise en œuvre effective du marché.

## RECOMMANDATIONS

### Bonnes pratiques

- **Prévoir un prix révisable annuellement.**

- **Baser la révision sur un indice représentatif.**

Les prix de repas des marchés de services de restauration collective peuvent être révisés en fonction d'indices de prix à la consommation publiés par l'INSEE, qui sont destinés à apprécier l'inflation et permettent de mesurer de façon synthétique l'évolution du prix des repas. Ces formules de révision de prix n'intègrent pas de partie fixe.

1 – Restauration administrative :  $P = P_o \times (0,50 I/I_o + 0,50 I'/I'o)$

Avec :

I = dernière valeur publiée à la date d'ajustement de l'indice des prix à la consommation « Restauration » publié par l'INSEE sous l'identifiant 0639022

I<sub>o</sub> = valeur du même indice pris pour base lors de l'ajustement précédent

I' = dernière valeur publiée à la date d'ajustement de l'indice des prix à la consommation « Repas dans un restaurant d'entreprise ou d'administration » publié par l'INSEE sous l'identifiant 0639026

I'o = valeur du même indice prise pour base lors de l'ajustement précédent

2 – Restauration scolaire :  $P = P_o \times (0,50 I/I_o + 0,50 I''/I''o)$

Avec :

I = dernière valeur publiée à la date d'ajustement de l'indice des prix à la consommation « Restauration » publié par l'INSEE sous l'identifiant 0639022

I<sub>o</sub> = valeur du même indice pris pour base lors de l'ajustement précédent

I'' = dernière valeur publiée à la date d'ajustement de l'indice des prix à la consommation « Repas dans un restaurant scolaire ou universitaire » publié par l'INSEE sous l'identifiant 0639025

I''o = valeur du même indice prise pour base lors de l'ajustement précédent

### Mauvaises pratiques

- **Prévoir un prix ferme pour une période excédant 12 mois.**

- **Prendre une mauvaise clause de révision : indices trop généraux, etc.**

Des modalités de révision inadaptées :

- peuvent être constituées par des clauses de révision trop générales du fait du choix d'indices ou d'index inappropriés, ou intégrant une partie fixe non justifiée, qui ne reflètent pas la tendance d'évolution réelle des prix des marchés. Cela conduit, soit à un marché déséquilibré, soit à un effet inflationniste : le fournisseur présente une offre de prix qui anticipe l'effet de ces clauses ;
- peuvent conduire un fournisseur à vendre à perte, menaçant ainsi la survie des opérateurs les plus fragiles.