

Ce webinaire sera enregistré et le support de présentation vous sera transmis à l'issu de la présentation



Merci de couper vos micros pour éviter toute nuisance sonore



Vous pouvez poser vos questions via le module de conversation

RESTAURATION COLLECTIVE
CENTRE VAL DE LOIRE

Critères d'analyse des offres & exécution du marché











Cycle de webinaires sur les marchés publics en restauration collective

Ateliers en présentiels sur la pratique du sourcing et les outils territoriaux disponibles

Du Vendredi 16 Septembre au Vendredi 14 Octobre 2022 Identifier son besoin et définir une nomenclature homogène Cadre réglementaire Organiser son en 2022 pour sourcing la restauration collective Critères Marché en gré d'analyse des à gré : offres & contrainte ou exécution du opportunité? marché

Octobre à Décembre 2022

Indre-et-Loire (37)	Tours	Jeudi 20 Octobre Après-midi
Cher (18)	Bourges	Jeudi 24 Novembre Après-midi
Eure-et-Loir (28)	Chartres	Décembre 2022

Déroulé

Manon Blondelle

Chargée de mission alimentation

Association Bio Centre

Critères d'analyse des offres

Les critères les plus courants

Exécution du marché

Déroulé

□Critères d'analyse des offres

- Définition
- Différences clauses et critères
- Points de vigilance

Définition

Les critères d'analyse sont les éléments de base servant à l'analyse des offres.

Ils sont annoncés dans l'avis d'appel public à la concurrence et le règlement de la consultation à tous les soumissionnaires.

Différences entre clauses et critères

Clause

Exigence en tant que spécification technique ou condition d'exécution

obligation pour les candidats

Meilleure garantie pour l'acheteur de disposer au final de spécifications environnementales ou sociales, telles que strictement formulées dans le cahier des charges

Critère

Pas de caractère obligatoire, correspond à la base de choix et d'évaluation des offres, utilisé pour la sélection des offres.

Selon la pondération du critère celui-ci s'imposera ou non face aux autres (prix, valeur technique)

Les points de vigilance

- Bien connaître l'offre locale
- Fixer certains critères comme moyens de valorisation des candidats qui répondent à cette demande au moment de l'analyse des offres
- Attention, les critères doivent être mesurables/ analysables
- La multiplication des critères entraine une complexité pour l'analyse des offres

Déroulé

□Les critères les plus courants

- Valeur technique et qualité des produits: 40%
- Mesures en faveur du développement durable: 20%
- Prix: 30%
- Qualité de service: 10%

Valeur technique et qualité des produits: 40%

- Qualité organoleptique et culinaire
- Fruits et légumes « mûrs à point », « de saison »
- Faculté à proposer des produits porteurs de label de qualité
- Faculté à proposer des produits issus de l'agriculture biologique
- Faculté à informer sur l'origine des produits

Critères en faveur du développement durable aussi appelées démarches environnementales: 20%

- Développement des approvisionnements directs des produits de l'agriculture
- Critère coût global
- Démarche environnementale de l'entreprise
- Modes de production durables
- Rémunération équitable des producteurs
- Actions en faveur de l'insertion professionnelle et des publics en difficulté

Le prix: 30%

- Critère prix
- → Coût de la denrée et du transport

/!\ Le prix est un critère obligatoire /!\ Le prix peut être le seul critère retenu

La qualité de service: 10%

- Réactivité
- Souplesse
- Moyen de communication
- Dépannage

Exemple de notation:

Critère: Valeur technique et qualité des produits 40%

Faculté à proposer des produits en faveur de l'agriculture biologique:

- 20-30% de produits biologiques en VA : 2pts
- Entre 30 et 50% de produits biologiques en VA: 5pts
- Supérieur à 50% de produits biologiques en VA: 10pts

Déroulé

□Exécution du marché

- Pourquoi suivre l'exécution du marché
- Quelles étapes?

Pourquoi suivre l'exécution de son marché?

- S'assurer que les exigences décrites dans le cahier des charges soient bien respectées par le titulaire. L'acheteur est tenu de garantir aux convives la qualité des approvisionnements et des repas dans le respect de la réglementation

- Démarche d'amélioration continue

Quelles étapes?

- Déterminer les éléments à contractualiser dans le cadre du marché et qui feront l'objet d'un suivi dans le cadre de l'exécution du marché
- Les formaliser dans le cahier des charges et prévoir des éventuelles sanctions (pénalités ou résiliation)
- S'assurer de l'obtention des informations nécessaires au contrôle du marché
- Réaliser un reporting



Ressources disponibles

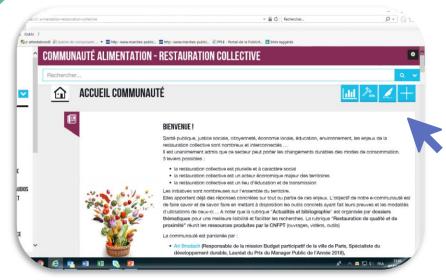


Bien suivre l'exécution des prestations : Les points de vigilance pour les marchés publics de restauration



L'approche coût global en marchés publics de restauration quelles traductions concrètes?

La e-communauté « Alimentation et restauration collective » Un espace gratuit de veille, de ressources et d'échanges



LECTIVE



- La e-communauté, un espace accessible à tous les acteurs de la restauration collective qui répond à 3 enjeux :
 - Espace de veille bibliographique, sanitaire et juridique en lien avec l'actualité (loi EGALIM,...),
 - Espace de mise à disposition de divers outils et ressources (guides, prise en main du logiciel gratuit d'élaboration de menus EMApp.fr, propositions de cahiers des charges de marchés publics, vidéos,...)
 - Espace dédié aux échanges et au partage entre membres (forum, groupes,...)
- Un espace de mise à disposition des supports de formations / rencontres territoriales organisées par le CNFPT: http://www.cnfpt.fr/trouver-formation
 - Formations propres aux marchés publics de la restauration collective,
 - Rencontres territoriales (journées d'actualité) sur les marchés publics,
 - Formations qualifiantes,...

200M sur les propositions de cahiers des charges élaborés par le CNFPT en lien avec la DIRECCTE et la DRAAF

- Cahiers des charges à jour des références du code de la commande publique applicable depuis le 1^{er} avril 2019
- Des évolutions intégrées en 2021 :

LECTIVE

- Mise en avant plus marquée des objectifs définis par la loi EGALIM et textes d'application (50% de produits durables et/ou de qualité, menu végétarien,...),





Des clauses communes qu'on soit en fournitures ou services :

- S'assurer de la traçabilité des denrées quant à leur origine et à leur qualité,
- ✓ Instituer une exécution durable des prestations au travers un outil informatique dédié de planification et de suivi (EMApp.fr ou autre),
- Recourir à des prescriptions techniques et à des critères permettant à l'offre de proximité, si elle est qualitative et durable, de bien se positionner (saisonnalité, performance en matière d'approvisionnement direct, bien-être animal, sensibilisation des convives,...)

Des clauses particulières propres aux marchés de services :

- Pratiquer la clause « sociale » pour l'emploi de publics éligibles,
- Exiger le recours progressif à des produits BIO,
- Fixer des indicateurs pour limiter et réduire les bio déchets et le gaspillage,
- Prévenir le recours aux contenants de cuisson, de réchauffe et de service issus de matériaux non inertes (plastique),
- Définir un clausier propre à la protection des données personnelles (RGPD)
- Recours à un cadre de réponse synthétisant et reliant le besoin et l'offre



Présentation des "propositions" de cahiers des charges (21-05-21)

LECTIVE

Guide pratique pour l'achat durable et de qualité en gestion directe du Conseil National de la Restauration Collective (CNRC)



Ce guide est un outil d'accompagnement,

notamment, pour la mise en œuvre des objectifs de la Loi dite EGALIM (au moins 50% de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits biologiques), dans les repas servis en restauration collective à partir du 1^{er} janvier 2022, conformément à l'article L. 230-5-1. du code rural et de la pêche maritime.

Il présente les modalités d'application de cette mesure et propose des éléments pour la prise en compte de ces objectifs dans la rédaction des documents de consultation relatifs aux marchés publics de fourniture en denrées alimentaires (cas de la gestion directe).



LOCALIM, la boîte à outils du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation à destination des acheteurs publics de la restauration collective

- 8 fiches méthodologiques accompagnant l'acheteur à chaque étape de son projet d'achat,
- 6 fiches filières lui permettant de comprendre les spécificités de celles-ci.













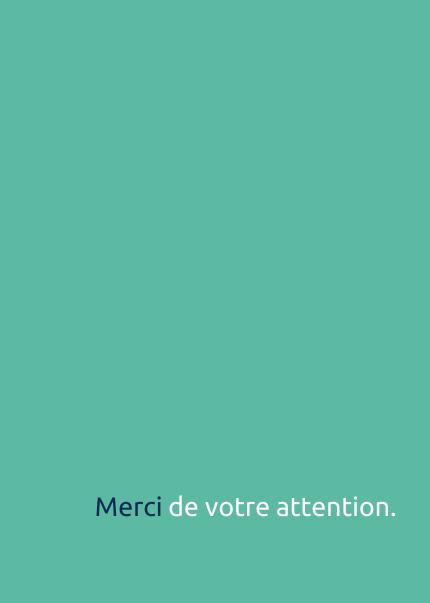












resecó

pour une commande publique durable