

## Comment pondérer les critères pour sélectionner les fournisseurs?

La pondération des critères est une étape incontournable. Elle doit être établie directement selon les objectifs fixés dans l'objet du marché.

Les conditions de livraison et le prix sont les deux critères les plus susceptibles de freiner la sélection de producteurs ou groupement de producteurs locaux, face à des fournisseurs plus spécialisés et structurés. Pour « donner une chance » aux producteurs engagés dans des démarches de développement durable et/ou qualité, il convient donc de ne pas donner un poids trop important à ces critères, qui risqueraient d'annuler les autres si ceux-ci pèsent « trop lourd ».

- Le critère prix peut être situé idéalement entre 20% et 40%.
- Les critères liés aux conditions de livraison devraient être pondérés à moins de 20%.

### Exemple :

Critère	Pondération
Prix	30%
Performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture	30%
Qualité du produit	25%
Conditions de service et de livraison	15%

### Conseils

- ◆ Ne pas multiplier les critères.
- ◆ Choisir des indicateurs faciles à mesurer pour évaluer ces critères.
- ◆ Lister l'ensemble des données que les fournisseurs doivent indiquer pour évaluer ces critères.
- ◆ Bien réfléchir à pondération des critères.

### Sources – références (disponible sur internet)

#### Guides utiles pour la rédaction des cahiers des charges



- ◆ « Favoriser une restauration collective de Proximité et de Qualité », (Rhône –Alpes) : Guide pratique **très complet**.
- ⇒ Connaître les procédures de marché public (seuil de procédure, publicité, conditions d'exécution du marché...)
- ⇒ Avoir des exemples d'allotissement, et de critères de sélection utilisés



- ◆ « Développer une alimentation de proximité et de qualité dans les restaurants collectifs de Midi-Pyrénées »
- ⇒ Préciser la méthode à suivre
- ⇒ Référence des articles et décrets sur les marchés publics

#### Annuaire de fournisseurs à l'échelle de la Franche-Comté



- ◆ « J'achète bio en Franche-Comté », Interbio
- ◆ « Annuaire agroalimentaire des fournisseurs de Franche-Comté pour la restauration collective », Région Franche-comté



- ◆ « Liste des producteurs et opérateurs franc-comtois souhaitant travailler avec la restauration collective », Chambre Régionale d'Agriculture et Interbio Franche-Comté. Pour recevoir les mises à jour, contacter Anne-Hélène Bunod : [ah.bunod@franche-comte.chambagri.fr](mailto:ah.bunod@franche-comte.chambagri.fr)

## Intégrer les critères de proximité dans les procédures de consultation tout en respectant le code des marchés publics

### Sommaire :

#### Page 1

Code des marchés publics : rappels réglementaires.

#### Page 2-3-4

Etablissement de l'appel d'offre, étape par étape.

#### Page 4

Références utiles.

### Code des marchés publics (CMP) : rappels réglementaires.

Le code des marchés publics impose le principe d'égalité de traitement entre tous les candidats, une transparence des procédures et une liberté d'accès aux appels d'offre à tous les fournisseurs. Tant que ces principes sont respectés, il est possible de faire des choix, en valorisant la qualité, la proximité des produits ou l'engagement dans une démarche de développement durable.



### Que dit le CMP ?

« Pour attribuer le marché au candidat qui a présenté l'offre économiquement la plus avantageuse, le pouvoir adjudicateur se fonde :

- ◆ Soit sur une **pluralité de critères non discriminatoires** et liés à l'objet du marché, notamment la qualité, le prix, la valeur technique, le caractère esthétique et fonctionnel, 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 professionnelle des publics en difficulté, le coût global d'utilisation, la rentabilité, le caractère innovant, le service après-vente et l'assistance technique, la date de livraison, le délai de livraison ou d'exécution. D'autres critères peuvent être pris en compte s'ils sont **justifiés par l'objet du marché**.
- ◆ Soit, compte tenu de l'objet du marché, sur **un seul critère, qui est celui du prix.** »

**Réserver explicitement la réponse aux seuls fournisseurs ayant leur siège social dans la région où les livraisons sont exécutées constitue donc une discrimination.** Cependant, il est possible d'intégrer des critères non discriminatoires valorisant une origine locale des produits, tout en restant dans ce cadre réglementaire. L'objet de cette fiche est de les résumer.

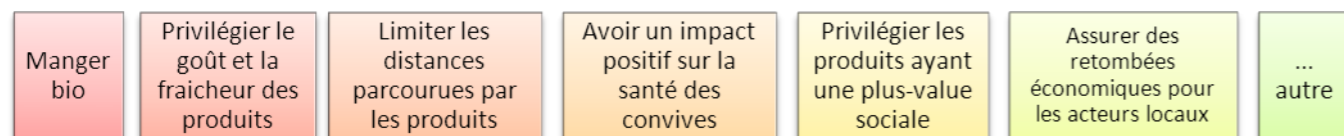
L'enjeu est d'offrir à tout fournisseur qui serait en mesure de livrer les produits en qualité et quantité requise la possibilité de répondre à l'appel d'offre, et ce tout en donnant la priorité à ceux qui prouvent qu'ils apportent une « plus-value » sur la qualité, le respect de l'environnement, le développement durable ou autre critère.

Il n'y a pas de montant minimum pour le respect des règles des marchés publics. Cependant, en fonction du montant, le formalisme et la procédure de mise en concurrence doivent être adaptés. (voir le détail des conditions réglementaires sur les guides cités page 4)

## Etablissement du cahier des charges, étape par étape

### S'interroger sur les priorités de l'établissement

Il est nécessaire de se demander avant tout ce que souhaite valoriser l'établissement : quels sont les objectifs prioritaires ?



Ces objectifs doivent être clairement définis et hiérarchisés.

Possibilité d'impliquer si possible le C.A., les parents d'élèves et/ou directement les convives dans la prise de décision.

### Connaître l'offre existante sur le territoire (voir les annuaires en page 4)

- ◆ Quelles sont les productions majoritaires sur le territoire ? Y a-t-il des fournisseurs qui répondent aux priorités définies précédemment ?
- ◆ Les acteurs locaux ont-ils une production suffisante et structurée pour répondre à une demande toute l'année ?
- ◆ Parmi les conditionnements proposés, lesquels répondent le mieux aux besoins de la restauration collective? (Bête vendue entière? Lait livré en seau? Fromage coupé ou non?)

Connaître l'offre en détail permet de se poser les bonnes questions pour définir les besoins de la restauration collective.

### Définir l'objet du marché

La connaissance des objectifs de l'établissement et de ses besoins précis permettent de rédiger l'objet du marché.

Exemples :

L'objet du marché est la fourniture de denrées permettant de réduire les impacts environnementaux de la consommation alimentaire. L'approvisionnement direct de produits de l'agriculture sera mis en avant dans les propositions.

Dans un objectif de santé publique et de respect de l'environnement, les denrées alimentaires de la famille « fruits » issus d'une production respectueuse de l'environnement et suivant la saison seront favorisées dans ce marché.

### Définir des lots adaptés

La création de lots avec des contraintes particulières doit toujours se justifier par les besoins de l'établissement.

Des petits lots peuvent être définis avec un **conditionnement** et/ ou une **qualité très spécifiques**.

Exemples

- ◆ Yaourt livré en seau de 10kg en plastique réutilisable au lieu d'emballages individuels dans un souci de développement durable.
- ◆ Lot fromages sous AOC locales pour un gage de qualité liée à l'origine.
- ◆ Lot viande de bœuf de race montbéliarde, livrée sous format bête entière en PAD sous vide, avec les os et abas. Cela permet d'assurer une traçabilité et d'utiliser les os pour les fonds de sauce, tout en étant dans le même temps une solution adaptée aux contraintes des éleveurs, qui doivent trouver un débouché pour l'ensemble de la bête. (réalisé à Dole (39))

Dans le cas d'un **groupement d'achat** regroupant des restaurations collectives éloignées géographiquement, des lots **par secteurs géographiques** peuvent être définis.

Ils correspondent alors à des bassins de consommation, et souvent des bassins de production différents.

Exemple

(pour le groupement d'achat Jura Sud (39))

- ◆ Lot 1 : viande de bœuf en PAD pour la zone Haut-Jura
- ◆ Lot 2 : viande de bœuf en PAD pour la bassin Lédonien et zone sud Revermont

### Définir des critères pour le cahier des charges

Il est nécessaire d'identifier les critères de sélection des produits, en lien avec l'objet du marché, qui doivent être évalués de manière transparente, à partir des informations fournies par le fournisseur.

Critère	Sous critère	Lien avec l'objet du marché	Méthode d'évaluation du critère
Prix	Prix	Respect du budget	Définir un prix souhaité et comparer les prix avec la formule $Note = N_{max} (1 - (PxX - P_{xmin}) / P_{xsohaité}) *$
	Appréciation d'une remise appliquée sur les produits du catalogue	Respect du budget	Engagement du fournisseur à un rabais par rapport au catalogue/ prix public.
Qualité du produit	Produit issu de l'Agriculture Biologique ou en conversion AB	Environnement, santé	Label AB, certification.
	Produit sous signe de qualité (AOP, IGP, Label Rouge...)	Développement durable, santé, qualité gustative	Certification
	Produit avec une démarche de limitation des intrants	Environnement, santé	Signature d'une charte ou d'un cahier des charges
	Sans OGM	Environnement, santé	Certification
	Fraicheur du produit	Qualité gustative, santé, fraîcheur	Temps entre la récolte et la livraison (à conserver pour les produits « frais »)
	Qualité des échantillons	Qualité gustative, attractivité des denrées	Commission de dégustation sur échantillon. (test des qualités organoleptiques et gustatives)
	Type de conditionnement, de conservation	Qualité gustative, fiabilité de l'approvisionnement, praticité d'utilisation	Fiches techniques et demande d'échantillons de produits
	Délai de commande	Fiabilité de l'approvisionnement	Engagement du fournisseur sur un délai minimum
Conditions de service et de livraison	Capacité à faire face au délai de livraison « urgente » ou « dépannage »	Fiabilité de l'approvisionnement, pouvoir préparer les repas dans le respect du plan alimentaire même en cas de rupture d'approvisionnement, fraîcheur du produit	Engagement du fournisseur
	Nombre de livraisons par semaine		Engagement du fournisseur
	Distance parcourue par les produits entre le lieu de production et le lieu de consommation <i>Valable pour les produits bruts. Ce critères ne saurait être justifié pour des produits transformés</i>	Environnement	Engagement du fournisseur sur une distance kilométrique maximale.
Performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture	Calcul de l'impact en équivalent carbone du transport	Environnement	Calcul à partir de la distance kilométrique et du type de transport
	Respect de la saisonnalité	Environnement	Proposition de produits adaptés à la saison, selon un calendrier établi
Performance environnementale/ engagement en matière de développement durable	Gestion des emballages : conteneurs réutilisables, emballages recyclables, récupération des emballages	Environnement	Engagement du fournisseur
	Engagement dans une démarche de certification environnementale de l'entreprise	Environnement	Certification
Participer à l'éducation à l'environnement	Possibilité de visiter l'exploitation productrice/ l'atelier de production avec les élèves	Développement durable, éducation	Engagement du producteur à faire des visites + proximité du lieu de production/ de transformation.
Clauses sociales d'exécution/ insertion professionnelle des publics en difficulté	Emploi de personne(s) en situation de handicap	Clause sociale	Engagement du fournisseur à un % défini de temps de travail
	Emploi de personne(s) en insertion	Clause sociale	

\* Nmax : note maximum que l'on peut obtenir.

PxX : prix proposé par le candidat X.

Pxmin : prix le plus bas proposé par un candidat. Prix souhaité : prix référence défini à l'avance par le gestionnaire.