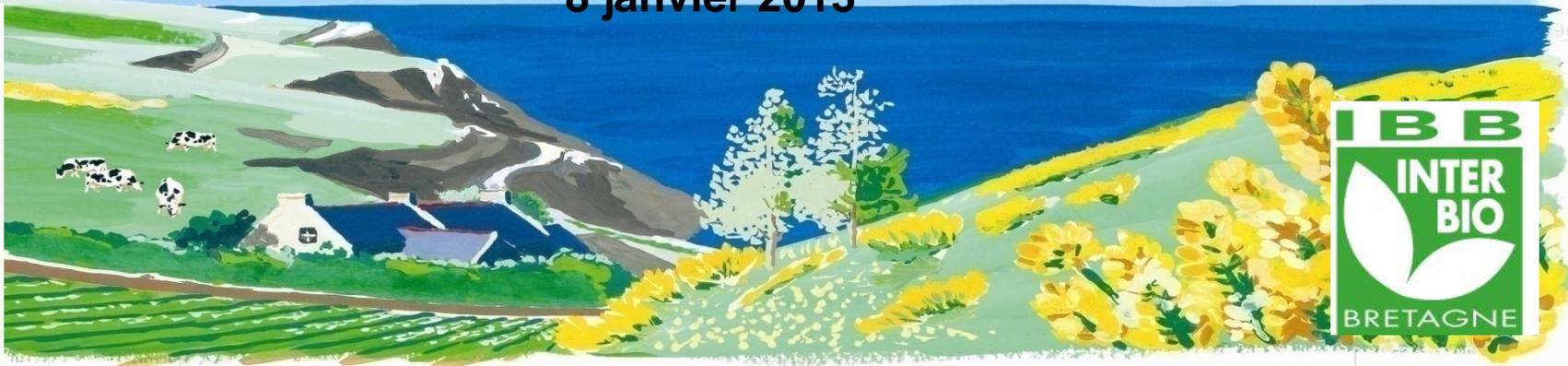


# Introduction de denrées Bio en restauration collective en Bretagne

Rédiger un appel d'offre pour une DSP intégrant une offre régulière en produits Bio

Goulven OILLIC  
INTER BIO BRETAGNE  
8 janvier 2013



# Rédiger un appel d'offre pour une DSP intégrant une offre régulière en produits Bio

En tenant compte des spécificités des filières Bio de la région

1. Partager et définir les attentes en matière de produits Bio => quel projet Bio ?
2. Rédiger une DSP en intégrant des produits Bio
3. Sélectionner les candidats en évaluant la prestation Bio
4. Suivi de l'exécution du marché sur l'introduction des produits Bio



# Rédiger un appel d'offre pour une DSP intégrant une offre régulière en produits Bio

## Points de vigilance lors de la rédaction du règlement de consultation

- 1. l'objet de la consultation** : traduit les besoins du délégataire, justifie le choix des critères d'attribution, leur pondération, ses attentes environnementales/ développant durable...
- 2. Le mémoire technique** : demander aux candidats pour qu'ils précisent leurs compétences, leurs pratiques et investissements en faveur de la qualité, du développement durable. Préciser systématiquement les éléments sur lesquels le restaurant attend des éclairages (caractéristiques des fournisseurs Bio, pratique de référencement des produits Bio et leur origine, respect de la saisonnalité, capacité à introduire et développer l'offre de produits Bio...)
- 3. le jugement des offres**
  - 3.1 les critères d'attribution des offres**
  - 3.2 la pondération des critères d'attribution des offres**





## Rédiger un appel d'offre pour une DSP intégrant une offre régulière en produits Bio

Critères d'attribution	Pondération
<b>Valeur technique des prestations alimentaires</b> et notamment la prise en compte de la politique d'approvisionnement en produits Bio d'origine régionale (Bretagne) au regard des propositions de menus sur 20 jours dont moins un menu alternatif...(cf. Exigences et caractérisation des besoins)	40%
<b>Le prix des prestations</b>  - coût fixe (détail à préciser dans l'acte d'engagement)  - coût des denrées alimentaires par rapport au coût cible (2,50 TTC) pour le menu économique (part alimentaire)	40%
<b>Organisation humaine et compétences des personnels</b> (au regard des dispositions précisées par le candidat dans le mémoire technique)	10%
<b>Organisation matérielle</b> et notamment celle proposée pour la distribution des repas (au regard des dispositions précisées par le candidat dans le mémoire technique)	10%

# Rédiger un appel d'offre pour une DSP intégrant une offre régulière en produits Bio

Un cahier des charges précis et contrôlable

- 1) Documents de référence
- 2) Caractérisation des besoins et moyens de contrôle
- 3) Prix de l'offre Biologique
- 4) Fréquence d'introduction des plats Bio
- 5) Exigence liées aux achats de denrées alimentaires
- 6) Coût de la prestation alimentaire
- 7) Formation du personnel
- 8) Suivi de la prestation



# Rédiger un appel d'offre pour une DSP intégrant une offre régulière en produits Bio

Un cahier des charges précis et contrôlable

préambule spécifiant une série d'attentes et de préconisations en matière environnementale, sociale et nutritionnelle

**1) Documents de référence** (un article du cahier des charges doit renvoyer aux textes officiels en matière d'hygiène et de qualité des produits : règlements européens sur l'agriculture biologique, loi Grenelle et Circulaire d'exemplarité de l'Etat, code de la consommation, GEMRCN)

**2) Caractérisation des besoins et moyens de contrôle**

- Demander la liste des fournisseurs et produits Bio envisagés,
- Demander à prouver la compatibilité entre les possibilités d'approvisionnement régional et la quantité de produits commandés.



Exigences	Objectifs	Moyens de contrôle
Produits Bio	Promouvoir la consommation de produits Bio auprès des utilisateurs du restaurant	Etiquetage , Factures, Origine des produits Bio, Fréquence d'introduction, liste des fournisseurs Bio, % de produits Bio introduits...
Développement Durable	Limiter l'impact carbone...Privilégier les circuits-courts...	Exclure les produits importés par avion...
Saisonnalité	<p>Privilégier l'approvisionnement en produits frais, bruts en pleine période production</p> <p>Limiter les dépenses énergétiques (serres chauffées)</p>	<p>Planning annuel à réaliser par le prestataire des produits frais</p> <p>Bilan des menus par trimestre...</p>
Qualité nutritionnelle des repas	Respecter les recommandations du PNNS	Respect du GRMRCN
Rencontres partenaires	Mise en place d'un comité de suivi	Analyse des menus proposés et du bilan annuel établi par le prestataire
Bilan annuel	Evaluer la performance environnementale et sociale du prestataire, de la qualité nutritionnel des repas, vérifier le respect des objectifs en terme d'introduction des	<p>Nombre de rencontres du comité de suivi</p> <p>Suivi de l'exécution des décisions</p>

# Rédiger un appel d'offre pour une DSP intégrant une offre régulière en produits Bio

## 3) Prix de l'offre Biologique

- **Rendre accessible l'offre de produits Bio en évitant que celle-ci ne se retrouve systématiquement parmi les produits les plus chers.**
- **Coûts lissés sur l'année entre produits Bio et non Bio avec intégration totale ou partielle du surcoût dans les frais d'admission.**
- **Eviter la juxtaposition d'un même produit Bio et non Bio avec un différentiel de prix (sur un self).**





#### 4) Fréquence d'introduction des plats Bio

(cf. tableau de contrôle et de suivi)

**Programmer la fréquence d'introduction des produits Bio en fonction du projet de départ et des possibilités (coût matière)...**

	2013	2014	2015
Viandes	5%	8%	12%
Légumes frais	10%	15%	20%
Fruits frais	5%	10%	15%
Autres légumes	8%	15%	20%
laitages	10%	15%	20%
Produits secs et d'épicerie (riz, pâtes, boulgour, quinoa...)	20%	30%	40%

# Rédiger un appel d'offre pour une DSP intégrant une offre régulière en produits Bio

## 5) Exigence liées aux achats de denrées alimentaires :

- % en valeur des produits Bio introduits
- Circuit d'approvisionnement et origine du produit : exiger la traçabilité informatique de l'origine des produits à partir des factures d'approvisionnement du prestataire



# Rédiger un appel d'offre pour une DSP intégrant une offre régulière en produits Bio

## 6) Coût de la prestation alimentaire :

- Plan de maîtrise des coûts qui permette d'intégrer les produits Bio
- Exiger une présentation et la décomposition des prix des prestations alimentaires en détaillant la composition du coût :
  - Coût matière,
  - Frais de personnel,
  - Frais d'exploitation, (énergie, eau...)
  - Frais de gestion,
  - Rémunération du prestataire



# Rédiger un appel d'offre pour une DSP intégrant une offre régulière en produits Bio

## 7) Formation du personnel :

**Prévoir du plan de formation du personnel**

- Approche générale sur l'agriculture Biologique
- Cuisine alternative et de saison



# Rédiger un appel d'offre pour une DSP intégrant une offre régulière en produits Bio

## 8) Suivi de la prestation (cf.tableau de suivi et de contrôle)

- Etat détaillé des ingrédients/produits bio par mois avec leur origine et fréquence d'introduction,
- Rencontres partenaires : trimestrielle ou minimum annuelle avec un comité de suivi intégrant : Membres de l'association de gestion, responsable de cuisine, représentant des convives, titulaire du marché (SDR), représentant de la filière Bio régionale.
- Rapport Mensuel (sur le % de produits Bio achetés...)
- Rapport annuel (listes des fournisseurs, % des produits Bio introduits et origine des produits Bio et fréquence d'introduction des produits Bio par type de produits ou familles de produits.



# Analyser les réponses à un appel d'offre pour une DSP

3 angles d'analyse :

- L'offre
- Les achats alimentaires biologiques
- les compétences des candidats

Analyse l'offre Bio par :

- les menus proposés,
- les prix des produits Bio destinés aux convives



# Analyser les réponses à un appel d'offre pour une DSP

## Evaluer les achats :

- Respect de la saisonnalité
- Labellisation des produits issus de l'agriculture biologique
- Origine des produits (lieux de production, circuit-court...)

## Apprécier l'expérience et le savoir-faire du candidat

- Références
- Formation du personnel et plan de formation prévu
- Signalétique et information des convives



# Analyser les réponses à un appel d'offre pour une DSP

Notes prestation Bio		Candidat 1	Candidat 2	Candidat 3
Offre Bio sur 9 points	Intégration du Bio dan les menus / 5 points			
	Références et prix Bio / 4 points			
Achats Bio	Approvisionnement régional Bio /6 points			
	Saisonnalité / 6 points			
Savoir-faire	Expérience / 4 points			
	Formation /2 points			
	Signalétique, animations, sensibilisation des convives au Bio /3 points			
<b>Note globale sur 30 points</b>				