



JANVIER 2006

Guide de l'offre économiquement la plus avantageuse en Restauration Collective Concédée

www.contract-catering-guide.org



TABLE DES MATIERES

PREAMBULE	1
GROUPE DE PILOTAGE.	3
REALISATION.	3
GLOSSAIRE	4
1. INTRODUCTION.	5
1.1. LES ENJEUX	5
1.2. LES OBJECTIFS	7
1.3. POURQUOI CHOISIR « L'OFFRE ECONOMIQUEMENT LA PLUS AVANTAGEUSE » ?	7
1.4. LE CONTENU DU GUIDE	8
2. LES ÉTAPES PRÉALABLES A LA MISE EN CONCURRENCE DE PRESTATAIRES	9
2.1. ÉTAPE 1 : LA CONSTRUCTION DU CAHIER DES CHARGES	9
2.1.1. La description de la prestation de services	9
2.1.2. Les attentes de la collectivite en matiere de qualite de service	14
2.1.3. Les autres informations necessaires a la consultation de src.	16
RECAPITULATIF DE L'ÉTAPE 1	17
2.2. ÉTAPE 2 : LA CONSTRUCTION DU CADRE DE REPONSE	18
2.2.1. L'offre technique	18
2.2.2. L'offre economique	20
2.3. ÉTAPE 3 : LA FIXATION DES CRITERES D'EXCLUSION, DE SELECTION ET D'ATTRIBUTION	23
2.3.1. Les criteres d'exclusion	23
2.3.2. Les criteres de selection	24
2.3.3. Les criteres d'attribution	25
RECAPITULATIF DE L'ÉTAPE 3	25
2.4. ÉTAPE 4 : LA MISE EN PLACE DU SYSTEME DE NOTATION DES OFFRES	26
2.4.1. Les grands equilibres de notation des offres	26
2.4.2. La notation des composantes du cahier des charges	27
2.4.3. La fixation des modalites de notation des offres	29
3. LA SELECTION DE L'OFFRE ECONOMIQUEMENT LA PLUS AVANTAGEUSE	31
3.1. ÉTAPE 1 : L'ANALYSE COMPARATIVE DES OFFRES TECHNIQUES.	31
3.2. ÉTAPE 2 : L'ANALYSE COMPARATIVE DES OFFRES ECONOMIQUES	37
3.3. ÉTAPE 3 : LA CONSOLIDATION DES ANALYSES ET SCORES TECHNIQUES ET ECONOMIQUES POUR LA SELECTION DE L'OFFRE ECONOMIQUEMENT LA PLUS AVANTAGEUSE.	37
ANNEXES	38
ANNEXE 1	38
ANNEXE 2 : GRILLES D'ANALYSE DES OFFRES QUALITATIVES ET ECONOMIQUES	39

PREAMBULE

Les partenaires sociaux du secteur de la Restauration Collective Concédée (RCC), **FERCO** (Fédération Européenne de la Restauration Collective Concédée) et **EFFAT** (Fédération européenne des syndicats des secteurs de l'Alimentation, de l'Agriculture et du Tourisme et des branches connexes) constatent qu'un nombre croissant de collectivités, qu'il s'agisse d'entreprises privées ou d'organismes publics, sous-traient ou concèdent à des sociétés spécialisées les services de restauration qu'elles offrent à leurs convives.

Pour choisir l'entreprise prestataire, ces collectivités recourent à des procédures d'appel d'offres, au niveau local, régional, national voire européen, en fonction de la taille du marché.

Actuellement, la majorité des marchés de Restauration Collective Concédée sont attribués à la société qui propose l'offre la moins chère. Cette prépondérance du critère du prix s'explique en partie par les restrictions budgétaires dans le secteur public et la politique de réduction des coûts des entreprises privées, mais également par l'absence d'instruments qui pourraient aider les collectivités à sélectionner l'entreprise de Restauration Collective Concédée offrant le meilleur rapport qualité/prix.

Parfaitement conscients des contraintes budgétaires rencontrées par les opérateurs publics et privés, EFFAT et FERCO considèrent toutefois que **cette politique d'attribution de marchés à l'offre la moins chère ne sert les intérêts d'aucune des parties en présence**, qu'il s'agisse, d'une part, des collectivités clientes et de leurs convives et d'autre part, des entreprises de RCC et de leurs employés.

En effet, choisir ses prestataires sur base du seul critère du prix entraîne des effets dommageables à tous les niveaux. Cela génère une **concurrence accrue entre les entreprises de Restauration Collective Concédée** et les pousse à **rationaliser au maximum leurs coûts**. Cette rationalisation se fait parfois au **détriment de la qualité des repas et du service** presté. Elle peut présenter des risques pour la **sécurité alimentaire** des convives. Elle entraîne également des effets négatifs non négligeables sur **les emplois et les conditions de travail des travailleuses et travailleurs du secteur**, voire sur la viabilité des entreprises de RCC.

Cette politique du prix le plus bas peut par ailleurs avoir un **impact négatif sur l'image de la collectivité cliente**, qui risque de ne sembler se préoccuper que du coût et pas de la qualité du repas. Ceci est d'autant plus vrai lorsqu'il s'agit d'écoles, d'hôpitaux, de maisons de retraite, avec l'impact que peut avoir une prestation de faible qualité sur les plans nutritionnels, sanitaires et éducatifs.

FERCO et EFFAT sont d'avis que la prépondérance donnée au critère du prix, lors de l'attribution de marchés de Restauration Collective Concédée, est due également aux difficultés rencontrées par **les collectivités clientes à exprimer leurs besoins en termes qualitatifs** lors de la rédaction des appels d'offres **et à l'absence d'instruments de pondération, d'appréciation et de comparaison des offres** prenant en compte non seulement le prix mais également la qualité.

Partant de ces constats, EFFAT et FERCO ont pris l'initiative d'élaborer ensemble un « **guide de l'offre économiquement la plus avantageuse** », dans l'intérêt des collectivités clientes et de leurs convives mais aussi des entreprises de Restauration Collective Concédée et de leur personnel.

FERCO et EFFAT souhaitent ainsi mettre à la disposition des opérateurs concernés les outils nécessaires à une attribution de marché basée sur le meilleur rapport qualité/prix et promouvoir ainsi en Europe le principe de « l'offre économiquement la plus avantageuse » qui, faut-il le rappeler,

est autorisé, voire recommandé par la législation européenne et la jurisprudence de la Cour de Justice des Communautés Européennes.

Pour EFFAT et FERCO, **la généralisation du choix, par les collectivités tant publiques que privées, de l'offre économiquement la plus avantageuse** peut apporter une réelle plus-value à l'ensemble des parties en présence :

- des processus d'attribution des marchés plus transparents ;
- une meilleure analyse des besoins des collectivités ;
- une réponse mieux adaptée aux attentes des collectivités et de leurs convives ;
- des niveaux de qualité, d'hygiène et de sécurité alimentaire plus élevés;
- des garanties en termes d'emploi, de conditions de travail et de formation pour les travailleurs et les travailleuses du secteur de la RCC.

Le guide a été réalisé en collaboration par FERCO et EFFAT, dans le cadre du dialogue social européen propre à la Restauration Collective Concédée, avec le soutien financier de l'Union Européenne. La Direction Générale Emploi et Affaires Sociales de la Commission Européenne est tout particulièrement remerciée pour son appui, de même que le groupe de pilotage et les experts des associations nationales qui ont mis leur temps et leurs compétences à la disposition du projet.

LA RESTAURATION COLLECTIVE EN BREF

La restauration collective recouvre les prestations nécessaires à la préparation et la livrai-son de repas aux personnes travaillant et/ou vivant dans des collectivités : entreprises pri-vées et publiques, administrations, crèches, écoles, hôpitaux, maisons de retraite, prisons, casernes, etc. Lorsque ces activités sont confiées à un prestataire de services, on parle alors de restauration collective concédée (RCC).

La RCC se caractérise par :

- l'existence d'un contrat écrit entre la collectivité cliente et l'entreprise prestataire
- un type de convives bien défini, composé des membres de la collectivité cliente
- des contraintes particulières, liées au fait que la prestation est effectuée dans les locaux de la collectivité cliente, selon une organisation propre à chaque collectivité
- un prix social, significativement inférieur au prix d'un repas en restauration commerciale.

LE GUIDE EN LIGNE

Afin d'offrir un outil pratique aux collectivités désireuses de baser l'attribution de leur marché de restauration sur le principe de l'offre économiquement la plus avantageuse, une version électronique du guide est disponible sur le site : <http://www.contract-catering-guide.org>

GROUPE DE PILOTAGE

Ont fait partie du groupe de pilotage :

- Pour FERCO :** Patrice Aubert – Vice-président
Antonio Llorens – Vice-président
Marie-Christine Lefebvre – Secrétaire Générale
Bernadette Macédoine – Consultante
- Pour EFFAT :** Kerstin Howald – Secrétaire du secteur Tourisme
Rafaël Nedzynski – Membre du comité exécutif
Bernard Labi – Conseiller

REALISATION

La réalisation du guide a été confiée à Alain Roy, Directeur Associé

Philippe Hersant & Partners SARL
BP 19002 F-44090 NANTES Cedex 1