

RESTAURATION COLLECTIVE ET COMMANDE PUBLIQUE

Acheter « bio » et « local »

Le cadre juridique de la commande publique et la restauration collective

- ❑ Un cadre qui repose sur 2 grands axes directeurs :
 - 3 principes fondamentaux : Liberté d'accès à la commande publique, égalité de traitement des candidats et transparence des procédures,
 - Une philosophie : logique concurrentielle avec une obligation d'efficacité et de bonne utilisation des deniers publics.

- ❑ Un cadre qui pose différemment la question du « bio » et du « local »
 - La préférence géographique (« localisme ») est interdite.
Le local « proximité » et le local « origine géographique »
 - L'achat de produits « bio » est favorisé
La notion de « bio » : produits de qualité et durables (Loi EGALIM)

Les outils pour intégrer le « bio » et le « local » dans les marchés de restauration collective

- ❑ Connaître l'offre disponible sur le territoire et la structuration des filières (sourcing)
- ❑ Optimiser la procédure : Le recours aux procédures simplifiées
 - Les marchés avec mise en concurrence simplifiée (< 90 000 € HT)
 - Les marchés de « gré à gré » (< 40 000 € HT)

Article R2122-8

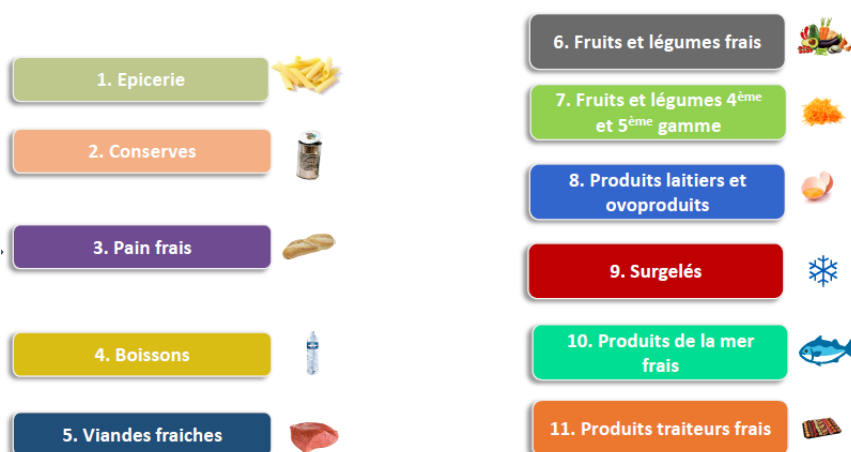
L'acheteur peut passer un marché sans publicité ni mise en concurrence préalables pour répondre à un besoin dont la valeur estimée est inférieure à 40 000 euros hors taxes ou pour les lots dont le montant est inférieur à 40 000 euros hors taxes et qui remplissent la condition prévue au b du 2° de l'article R. 2123-1.

- Possible pour un marché unique ou lot d'une procédure allotie
- Négociation autorisée
- Marché < 25 000 € HT : dispensé de forme écrite
- L'encadrement posé par le code :
 - 3 principes à respecter :

L'acheteur veille à choisir une offre pertinente, à faire une bonne utilisation des deniers publics et à ne pas contracter systématiquement avec un même opérateur économique lorsqu'il existe une pluralité d'offres susceptibles de répondre au besoin.
 - La computation des besoins pour déterminer le seuil à respecter

La computation des besoins

- ❑ Objectif : regrouper les besoins par famille homogène de produits pour déterminer le montant du marché et/ou de la procédure
- ❑ Un outil : la nomenclature achat



- Organisée en fonction des achats de la structure
- Organisée en fonction du marché fournisseurs
- L'enjeu : permettre un achat efficace



« Saucissonage » interdit

Intervenir sur les conditions d'exécution du marché

□ Les spécifications techniques

➤ Les limites posées par le code

Article R2111-7

Les spécifications techniques ne peuvent pas faire mention d'un mode ou procédé de fabrication particulier ou d'une provenance ou origine déterminée, ni faire référence à une marque, à un brevet ou à un type lorsqu'une telle mention ou référence est susceptible de favoriser ou d'éliminer certains opérateurs économiques ou certains produits.

Toutefois, une telle mention ou référence est possible si elle est justifiée par l'objet du marché ou, à titre exceptionnel, dans le cas où une description suffisamment précise et intelligible de l'objet du marché n'est pas possible sans elle et à la condition qu'elle soit accompagnée des termes « ou équivalent ».

➤ Exiger des signes officiels de la qualité et de l'origine, (SIQO)



□ Les modalités d'exécution de la prestation

- Possibilité de prévoir des actions d'animation, d'intervention dans les établissements,...
- Modalités de livraison et délais...
- Empreinte carbone...

Intervenir sur les critères d'analyse des offres

❑ Les possibilités ouvertes par le code

➤ La diversité des critères possibles

Article R2152-7

Pour attribuer le marché au soumissionnaire ou, le cas échéant, aux soumissionnaires qui ont présenté l'offre économiquement la plus avantageuse, l'acheteur se fonde :

2° Soit sur une pluralité de critères non-discriminatoires et liés à l'objet du marché ou à ses conditions d'exécution, parmi lesquels figure le critère du prix ou du coût et un ou plusieurs autres critères comprenant des aspects qualitatifs, environnementaux ou sociaux. Il peut s'agir des critères suivants :

a) La qualité, y compris la valeur technique et les caractéristiques esthétiques ou fonctionnelles, l'accessibilité, l'apprentissage, la diversité, les conditions de production et de commercialisation, la garantie de la rémunération équitable des producteurs, le caractère innovant, les performances en matière de protection de l'environnement, de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture, d'insertion professionnelle des publics en difficulté, la biodiversité, le bien-être animal ;

b) Les délais d'exécution, les conditions de livraison, le service après-vente et l'assistance technique, la sécurité des approvisionnements, l'interopérabilité et les caractéristiques opérationnelles ;



La notion de « circuits courts » (développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture)

➤ Agir sur la pondération des critères

❑ Les limites dans le choix des critères

➤ D'autres critères peuvent être pris en compte s'ils sont justifiés par l'objet du marché ou ses conditions d'exécution.