

WEBINAR

Restauration scolaire : comment réussir votre appel d'offres ?

11 février 2021



WEBINAR SUR LES ENJEUX DE LA RESTAURATION SCOLAIRE POUR LE RÉSEAU DES OGEc



RESTAURATION
SCOLAIRE :
RÉUSSIR VOTRE
APPEL D'OFFRES

11 février 2021



INTERVENANTS



Olivier Ohanian

Expert en restauration scolaire
Fondateur de Deli Conseil



Clarisse Walckenaer

En charge des enjeux liés à la restauration scolaire
Pôle Économie-gestion de la Fédération nationale des Ogec

PLAN



1. Loi Egalim : rappels des mesures ciblant la restauration collective
2. Quels leviers pour limiter le surcoût lié à la montée en gamme des approvisionnements ?
3. Nos conseils pour réussir votre appel d'offres





1. LOI EGALIM

Rappel des mesures ciblant la restauration collective

UNE CANTINE ACCESSIBLE À TOUS ET DURABLE



1. Diversification des sources de protéines
 - Introduction d'un repas végétarien par semaine à titre expérimental pdt 2 ans
2. Lutte contre le gaspillage alimentaire
3. Fin de l'utilisation des contenants alimentaires de matière plastique (janvier 2025)
4. Information des convives
5. Montée en gamme des approvisionnements avec 50% de produits de qualité dont 20% de bio (janvier 2022)



MONTÉE EN GAMME DES APPROVISIONNEMENTS



- Deux points d'attention :
 - La loi Egalim ne prévoit aucune obligation concernant la provenance des denrées alimentaires.
 - Il y a un risque que la qualité des 50% de denrées alimentaires restantes soit dégradée.
 - □ Tableau présentant les engagements de la SRC concernant la qualité des denrées alimentaires

TABLEAU DE SUIVI DES ENGAGEMENTS QUALITÉ



Annexe 3. Engagements produits en %

	Budget annuel estimé	% du budget annuel	Produits Frais	Pdts à faible impact env.(1)	Produits Bios (2)	Agriculture Raisonnée (2)	Produits Labellisés (3)	Fait Maison (4)
Crudités								
Charcuterie								
Bœuf								
Veau								
Agneau								
Volailles								
Laït								
Œufs								
Porc								
Poissons								
Etc.								
Total		0			0%		0%	

(1) Produits locaux <150 kms

(2) L'addition de ces 2 colonnes ne peut être supérieure à 100%

(3) Label rouge, produits HVE (haute valeur environnementale), IGP (indication géographique protégée), AOC, AOP, STG (spécialité traditionnelle garantie), produits de la ferme et écolabel pêche durable



(4) Le candidat indiquera quel pourcentage est réalisé MAISON pour chacune des familles listées

Conformité loi Egalim non conforme

BIEN SUIVRE LES ENGAGEMENTS QUALITÉ



- Tableau de reporting au moins tous les trimestres
- Introduction de pictogrammes dans les menus
- Contrôles inopinés sur site et sur factures
- Sanctions en cas de non-respect : mise en place de pénalités, non-application de la formule de révision de prix



2. COMMENT LIMITER LE COÛT...

...lié à la montée en gamme des approvisionnements ?

MANGER MIEUX COÛTE... PLUS CHER



LEVIERS PROPOSÉS PAR LA LOI

- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Introduction de protéines végétales (céréales, légumineuses)

AUTRES LEVIERS À ÉTUDIER

- Respect de la saisonnalité des produits
- Passage à 4 composantes
- Nombre de choix limité



3. APPEL D'OFFRES : CONSEILS

Comment bien réussir votre appel d'offres ?



PRÉCAUTIONS À PRENDRE



Dans le contexte actuel, il est impératif de :

- S'assurer du bon moment pour lancer l'appel d'offres
- Prévenir le prestataire de votre mécontentement avant de rompre le contrat (qualité, prix, rapport qualité/prix)
- Respecter le préavis prévu au contrat
- Inviter le prestataire actuel à participer à l'appel d'offres

QUELS OUTILS POUR VOUS AIDER...



- **...à renégocier votre contrat ?**
 - Un audit contractuel et à distance vous donnera de bons arguments
- **...à lancer un appel d'offres ?**
 - Guide de consultation avec conseils utiles, modèles de lettres, enquêtes de satisfaction, etc.
 - Cahiers des charges type
 - AMO à recommander

ADOPTEZ LE RÉFLEXE ISIDOOR !



Vous êtes ici : 🏠 > Documentation > ISI Gestion > Restauration scolaire

📄 Gestion de votre contrat de restauration 3 articles

- 📄 Guide de consultation 👁️ 132 ❤️ 1
- 📄 Suivi et contrôle de la prestation de restauration 👁️ 8
- 📄 Cahiers des charges type 👁️ 1

📄 Fiches pratiques 7 articles

- 📄 Accueil des enfants avec un panier repas 👁️ 55 ❤️ 2
- 📄 Restauration municipale 👁️ 38
- 📄 Mémento de la restauration scolaire 👁️ 15
- 📄 Lutter contre le gaspillage alimentaire 👁️ 55 ❤️ 1

Voir tout



www.infos.isidoor.org/documentation/



POINTS CLÉS DU CAHIER DES CHARGES



1. Description du service de restauration (heures de service, salles de restauration, effectifs)
2. Cadre juridique et contractuel
3. Attentes de l'Ogec et définition des obligations respectives de la SRC et de l'établissement
4. Format de réponse et documents à produire
5. Critères d'attribution du marché
6. Calendrier

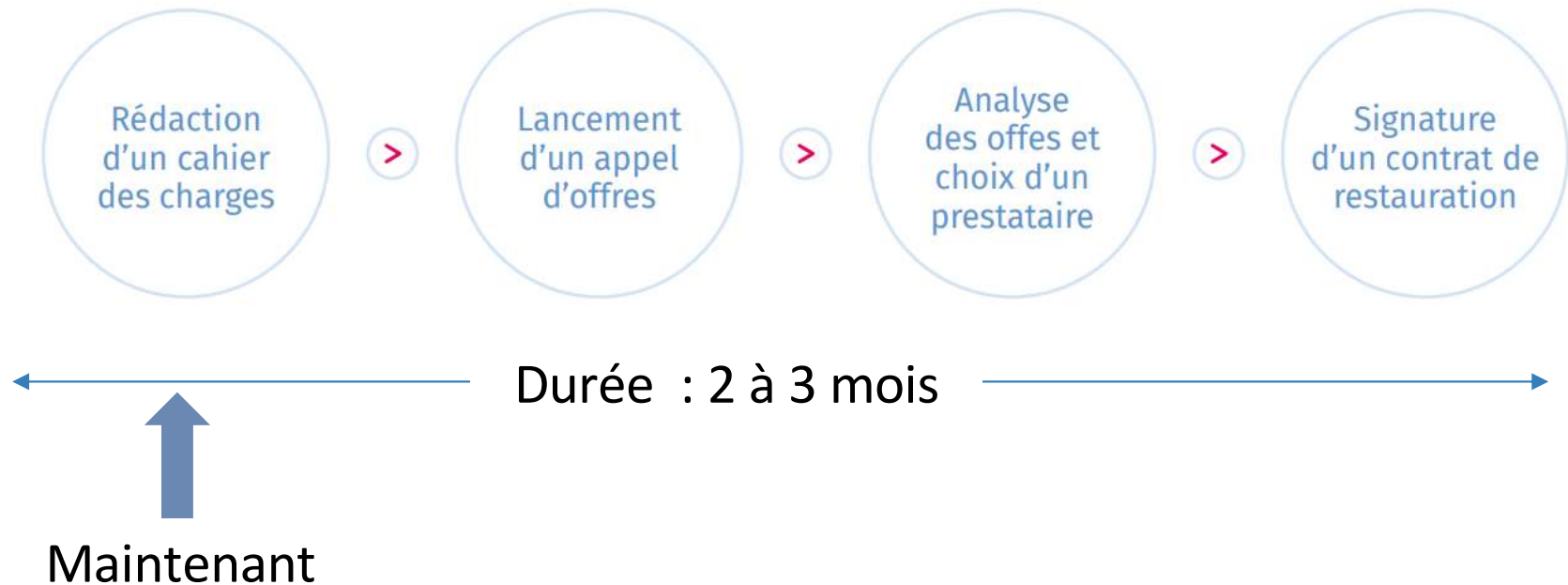
POINTS CLÉS DU CAHIER DES CHARGES



3. Attentes de l'Ogec et définition des obligations respectives de la SRC et de l'établissement :

- Descriptif des prestations à réaliser
- Gestion du personnel mis à disposition
- Répartition des frais d'exploitation
- Organisation du suivi : reporting, commissions restauration, enquête de satisfaction
- Entretien des locaux et du matériel
- Animations à thème
- Politique de développement durable
- Continuité de service

LES DIFFÉRENTES ÉTAPES D'UNE CONSULTATION



SE REGROUPER POUR NÉGOCIER



Une bonne idée pour :

- Optimiser la production
- Négocier des meilleurs tarifs
- Améliorer le suivi de la qualité
- Développer la solidarité entre établissements

Comment ?

- Un appel d'offres avec un tronc commun et des particularités en fonction de la typologie de convives + un contrat cadre





MERCI POUR VOTRE ATTENTION



Contact : Clarisse Walckenaer

m. c-walckenaer@fnogec.org

t. 01 53 73 73 41

