

L'objectif

Permettre à chaque établissement public de s'approprier les règles des marchés publics pour l'achat de leurs produits utilisés en restauration collective.

Faciliter le travail administratif de rédaction d'un marché public via des éléments clés en main.

Aborder les questions juridiques permettant de ne pas écarter la réponse des fournisseurs locaux.

Le public

- Acteurs de la restauration collective publique

Le projet

Un an et demi de travail multi-partenarial a permis la construction d'un dossier comprenant :

- Un guide d'utilisation qui :
 - o rappelle les principes fondamentaux des marchés publics,
 - o explique la démarche à mettre en place et l'utilisation des documents proposés,
 - o détaille les principes de l'allotissement avec l'objectif de ne pas écarter la réponse de fournisseurs locaux,
 - o donne des contacts dans les structures ressources pour aller plus loin,
- Des modèles de documents ressources, facilement adaptables par tous :
 - o Une proposition d'allotissement du marché alimentaire en familles et sous familles,
 - o Un cahier des clauses administratives particulières (commun à tous les lots),
 - o Pour chacune des 7 familles :
 - Un cahier des clauses techniques particulières,
 - Les tableaux des détails quantitatifs estimatifs (DOE) et bordereaux de prix unitaires (BPU) pour chacun des 68 lots suggérés.

Ces documents ont pu être présentés par l'ensemble des partenaires lors de 3 réunions tenues en septembre 2015, dans chaque département bas-normand, auprès des collèges et lycées de la région.

Ces documents sont disponibles sur simple demande auprès des différents partenaires. Ceux-ci sont amenés à évoluer/à être mis à jour afin de rester conforme au Code des Marchés Publics qui est en constante évolution.

Une action
du PRDAR
financée par



Avec le soutien des Conseils
Départementaux du Calvados, de la
Manche et de l'Orne

En partenariat avec la Chambre des
métiers et de l'artisanat de la Manche,
INTERBIO Normandie et IRQUA-
Normandie

Les chiffres clés

Une proposition de **7** marchés déclinés en **68** lots

Plus de **100** acteurs sensibilisés lors des réunions de présentation

En image



Guide des marchés publics en restaurants collectifs bas-normands septembre 2015

INTRODUCTION

La Région de Basse-Normandie et les Départements du Calvados, de la Manche et de l'Orne ont souhaité travailler ensemble sur les éléments clés nécessaires à la rédaction de marchés publics de fournitures alimentaires. Cette démarche commune a pour but d'accompagner leurs restaurants collectifs respectifs dans la mise en place de cahiers des charges d'approvisionnement répondant aux règles du Code des marchés publics.

Ce guide répond donc à deux objectifs initiaux :

- permettre à chaque établissement de s'approprier les règles des marchés publics pour la mise en place d'un marché avec des exemples concernant toutes les familles de produits consommés dans les restaurants collectifs ;
- de faciliter le travail administratif de rédaction d'un marché public en proposant des outils/éléments qui peuvent être utilisés par tous.

Le Conseil Régional ainsi que les Conseils Départementaux portent chacun la volonté de favoriser les démarches d'approvisionnement local au sein de leurs restaurants. C'est pourquoi, ils ont souhaité profiter de cette démarche pour aborder les questions juridiques permettant de ne pas écarter la réponse des producteurs et fournisseurs locaux aux marchés publics de fournitures alimentaires. Ainsi, les chambres consulaires et représentants des producteurs, artisans, commerçants et industriels de la Région Basse-Normandie, ayant connaissance de l'offre locale et de ses caractéristiques, ont été sollicités pour intégrer cette démarche : IRQUA Normandie, les chambres d'agriculture de Normandie, la chambre des métiers et de l'artisanat de la Manche et Interbio Normandie. La rédaction de ce guide a été coordonnée par IRQUA-Normandie et les chambres d'agriculture de Normandie.

Ce guide est destiné à tout acteur de la restauration collective publique, gestionnaire ou chef cuisinier, souhaitant mettre en place des marchés publics et souhaitant également y intégrer des produits locaux.

En savoir plus

Le projet

Julie SAVARY - Chambre régionale d'agriculture de Normandie

02 31 47 22 90 - julie.savary@normandie.chambagri.fr

L'action **AE04** « *Agroalimentaire et proximité* » du PRDAR Normand

Isabelle DAVID - Chambre régionale d'agriculture de Normandie

02 31 47 22 82 – idavid@irqua-normandie.fr

Le PRDAR Normand 2014-2020.

La triple performance au service d'une agriculture durable.

A découvrir sur www.chambre-agriculture-normandie.fr