



**MINISTÈRE
DE LA JUSTICE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

B.E.T.R

BUREAU D'ETUDES
Cuisines professionnelles.

**MISSION D'ASSISTANCE A MAITRISE D'OUVRAGE POUR
LA PREPARATION ET LA PASSATION D'UN MARCHE DE RESTAURATION
COLLECTIVE**

**CCTP MARCHE
DE RESTAURATION COLLECTIVE
NOUVEAU PALAIS DE JUSTICE DE LILLE**

**Annexe 10 : Dispositif de notation des offres
des soumissionnaires**

1. PRINCIPE DE PONDÉRATION GLOBALE

En réponse aux objectifs qualitatifs, environnementaux et économiques souhaités par l'Administration, la notation globale des offres repose sur un équilibre à **60% sur la valeur technique** et **40% sur le critère tarifaire**.

Chaque offre sera évaluée de manière indépendante sur une note maximale de **100 points par critère**, puis soumise à un coefficient multiplicateur pour établir le classement final :

CRITÈRES D'ANALYSE	NOTE MAXIMALE	COEFFICIENT	TOTAL DES POINTS PONDÉRÉS	POURCENTAGE
Critère Technique et Qualitatif	100 points	X 6	600 points	60 %
Critère Économique et Financier	100 points	X 4	400 points	40 %
TOTAL GÉNÉRAL			1 000 points	100 %

2. CRITÈRE TECHNIQUE : EXPLICATION ET BARÈME DÉTAILLÉ (60%)

L'évaluation technique s'appuie exclusivement sur les éléments de réponse complétés par les candidats dans les **Cadres de réponse n°1 et n°2**, ainsi que sur leurs pièces justificatives.

Chaque offre fait l'objet d'un avis de conformité. Les 100 points du critère technique sont répartis selon l'importance des enjeux opérationnels suivants :

2.1. Sous-critère A : Qualité des produits et approvisionnements • 35 points

- **Objectif** : Évaluer l'engagement du candidat sur la qualité de l'assiette (produits frais, de saison, labellisés).
- **Éléments analysés** : part de produits issus de l'agriculture biologique, produits sous Signes Officiels de Qualité (SIQO), circuits courts et traçabilité des viandes/poissons.

2.2. Sous-critère B : Qualité des menus et équilibre nutritionnel • 30 points

- **Objectif** : Garantir la variété et le respect des grammages réglementaires en restauration collective.
- **Éléments analysés** : plans de menus sur 5 semaines, respect des recommandations nutritionnelles (GEMRCN), variété des recettes et attractivité des repas proposés pour le personnel du Palais de Justice.

2.3. Sous-critère C : Organisation humaine et moyens d'exploitation • 20 points

- **Objectif** : Sécuriser la continuité du service et la compétence des équipes sur place.
- **Éléments analysés** : dimensionnement des équipes de cuisine, plans de formation du personnel, organisation du temps de service et gestion des pointes d'affluence.

2.4. Sous-critère D : Démarche RSE et gestion environnementale • 15 points

- **Objectif** : Mesurer l'impact écologique de l'exploitation de la cuisine.
- **Éléments analysés** : plan de lutte contre le gaspillage alimentaire, protocole de tri et valorisation des bio-déchets, utilisation de produits d'entretien éco-labellisés.

3. CRITÈRE ÉCONOMIQUE : MÉTHODOLOGIE DE CALCUL (40%)

Le critère économique est évalué sur **100 points**. La notation est purement mathématique et s'appuie sur le montant global indiqué par les candidats dans leur bordereau des prix.

Afin de valoriser la performance financière tout en évitant les offres anormalement basses, la formule dite du "**Moins-disant proratisé**" est appliquée :

- L'offre financière la plus basse (le candidat le moins cher) obtient automatiquement la note maximale de **100/100**.
- Les autres offres reçoivent une note proportionnelle décroissante calculée selon la formule suivante :

$$\text{Note du candidat} = \left(\frac{\text{Montant de l'offre la moins chère}}{\text{Montant de l'offre du candidat analysé}} \right) \times 100$$

4. RÈGLE DE CLASSEMENT FINAL

Une fois le dépouillement technique et l'analyse tarifaire terminés, les notes obtenues sur 100 sont multipliées par leurs coefficients respectifs (6 pour la technique, 4 pour le prix).

$$\text{Note Globale Finale} = (\text{Note Technique} \times 6) + (\text{Note Économique} \times 4)$$

Le soumissionnaire ayant obtenu le plus grand nombre de points sur un total de 1 000 sera déclaré attributaire du marché.