MINISTÈRE
DE L'ÉCONOMIE
ET DES FINANCES
Liberté
Égalité
Fraternité

DIRECTION GÉNÉRALE DES
FINANCES PUBLIQUES

ÉCOLE NATIONALE
DES FINANCES PUBLIQUES
Pôle Pilotage et Ressources

Grille de notation

2026 – ENFIP – CFP Nevers – Hôtels

ACCORD-CADRE 2026 :

PRESTATIONS PORTANT SUR L'HÉBERGEMENT HÔTELIER DES STAGIAIRES
DU CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNEL (CFP),
SITE DE NEVERS (58).



1. Grille de notation

Critères	Notation
Critère 1 : Prix	/ 40 points
Sous-critère 1 : Prix • Note de l'offre jugée = (Offre la moins disante / Offre jugée) x 40 points. Remarque : le prix est établi HT (nuitée + petit-déjeuner).	/ 40 points
Critère 2 : Valeur technique	/ 50 points
Sous-critère 1 : Localisation • Distance, par voie routière, entre l'hôtel et le centre de formation. Note de l'offre jugée = (Distance la plus faible / Distance de l'offre jugée) x 25 points.	/ 25 points
Sous-critère 2 : Chambres et équipements • Nombre de chambres mises à la disposition du centre de formation, de façon certaine, par semaine. Note de l'offre jugée = (Nombre de chambres mises à disposition par l'hôtel / Nombre le plus élevé de chambres mises à disposition) x 10 points. • Nombre de chambres supplémentaires mises à la disposition du centre de formation, de façon certaine, lors des périodes de pics d'activité, par semaine. Note de l'offre jugée = (Nombre de chambres supplémentaires mises à disposition en période de pics d'activité par l'hôtel / Nombre le plus élevé de chambres supplémentaires mises à disposition en période de pics d'activité) x 3 points. • Nombre de chambres accessibles aux PMR Note de l'offre jugée = (Nombre de chambres accessibles aux PMR mises à disposition par l'hôtel / Nombre le plus élevé de chambres accessibles aux PMR mises à disposition) x 1 point. • Parking gratuit à disposition. Réponse positive : 1 point. Réponse négative : 0 point.	/ 10 points / 3 points /1 point / 1 point

Critères	Notation
<u>Critère 2 : Valeur technique</u>	/ 50 points
<u>Sous-critère 3 : Services</u> • Présence d'un accueil : Réponse positive : 1,5 point. Réponse négative : 0 point. dont accueil physique : Réponse positive : 1,5 point. Réponse négative : 0 point. • Possibilité de restauration sur place ou dans un rayon d'un kilomètre. Réponse positive : 2 points. Réponse négative : 0 point.	 / 1,5 point / 1,5 point / 2 points

Critères	Pondération
Critère 2 : Valeur technique	/ 50 points
Sous-critère 4 : Visite - Qualité de la structure hôtelière et des équipements proposés • Niveau de confort minimum attendu correspondant à celui d'une structure hôtelière 2* ou équivalente, conformément à l'arrêté du 29 décembre 2021 fixant les normes et la procédure de classement en hôtels de tourisme. Pour les critères obligatoires (X) et les critères obligatoires non compensables (X ONC), seront notamment vérifiés : ◦ Critère n°8 : Les espaces communs sont propres et en bon état. ◦ Critère n°28 : Les chambres sont propres et en bon état (murs, sol, plafond). ◦ Critère n°47 : Toutes les chambres sont équipées d'une télévision à écran plat. ◦ Critère n°57 : Le linge de lit est propre et en bon état. ◦ Critère n°58 : La literie est propre et en bon état. ◦ Critère n°75 : Tous les équipements et mobiliers sont propres et en bon état. ◦ Critère n°82 : Table ou bureau. ◦ Critère n°116 : Tous les sanitaires sont propres et en bon état. ◦ Critère n°121 : L'ensemble des équipements des salles de bains sont propres et en bon état. ◦ Critère n°190 : Petit-déjeuner continental servi en salle dans un espace dédié. Réponse positive : 3 points. Réponse négative : 0 point. • Pour les critères à la carte (O), seront retenus sans hiérarchisation: ◦ Critère n°91 : Accès internet par un réseau local sans fil (WiFi) gratuit dans toutes les chambres. ◦ Critère n°92 : Coffre-fort dans la chambre en état de fonctionnement. ◦ Critère n°96 : Existence d'un système de climatisation en état de fonctionnement. ◦ Critère n°98 : Toutes les chambres sont équipées de double vitrage. ◦ Critère n°100 : Présence d'une bouilloire propre et en état de fonctionnement avec plateau de courtoisie. ◦ Critère n°114 : Bloc kitchenette équipé d'une ventilation dans au moins 50 % des chambres. ◦ Critère n°124 : Sèche-cheveux. ◦ Critère n°134 : Existence d'un parking ou garage privatif. ◦ Critère n°196 : Présence d'un restaurant avec service du midi et/ou soir. ◦ Critère n°207 : Animaux de compagnie admis. Réponse : présence de 3 critères à la carte minimum : 2 points. Réponse : présence de 1 à 3 critères à la carte: 1 point. Réponse : présence de 0 critère à la carte : 0 point.	/ 3 points / 2 points

Critères	Notation
<u>Critère 3 : Environnement</u>	/ 10 points
<u>Sous-critère 1 : Environnement</u> • Certification écolabel européen ou équivalent. Réponse positive : 4 points. Réponse négative : 0 point. • Petit-déjeuner : proposition de produits biologiques, de saison et / ou en circuit court Réponse positive : 3 points. Réponse négative : 0 point. • Blanchisserie : actions en faveur de l'environnement. Réponse positive : 3 points. Réponse négative : 0 point.	 / 4 points / 3 points / 3 points