|  |
| --- |
| CADRE DE REPONSE  **MARCHE DE RESTAURATION COLLECTIVE ET PRESTATIONS ASSOCIEES**  **CONSULTATION N°028.24** |

**Le présent Cadre de réponse complété par le candidat constitue sa proposition technique.**

**Ce cadre est exhaustif : toutes les fiches ou rubriques doivent être renseignées par le candidat, selon les indications données au présent Cadre de réponse ; le candidat n’a pas à produire d’autres informations ou documents que ceux étant expressément sollicités dans le présent Cadre de réponse.**

**Si le candidat souhaite argumenter ses propos cela lui est possible si, et seulement si, il répond aux éléments demandés dans le cadre de réponse ci-dessous. Le candidat indique alors dans le cadre de réponse l’annexe à laquelle le notateur doit se reporter.**

|  |  |
| --- | --- |
| **A – Identification du pouvoir adjudicateur** |  |

**France Travail, Direction générale**

1 avenue du docteur Gley   
75987 Paris Cedex 20

|  |  |
| --- | --- |
| **B - Objet du marché** |  |

Le présent marché a pour objet les prestations de restauration collective et les prestations annexes associées pour la Direction Générale de France travail.

Cette prestation comprend :

* la restauration type self
* la cafétéria
* les prestations associées (les plateaux repas, pause-café, cocktails...)

Les prestations sont décrites au Contrat et au Cahier des charges fonctionnel et technique (CCFT).

|  |  |
| --- | --- |
| **C - Identification du candidat** |  |

Raison ou dénomination sociale et adresse du candidat (ou du mandataire en cas de groupement constitué en application des articles R2142-19 à R2142-27 du code de la commande publique) :

**A COMPLETER PAR LE CANDIDAT**

* Raison ou dénomination sociale :
* Adresse :
* Téléphone :

* Fax :
* Courriel :
* Personne à contacter pour toutes questions sur l’offre du candidat :

NB : L’ensemble des cadres ci-après est à redimensionner et/ou à dupliquer autant que de besoin

**RE AUX ATTENTES DE FRANCE TRAVAIL**

**1. DETAIL DES PRESTATIONS FOURNIES (45 points)**

***1.1 Gestion des ressources humaines (5 points)***

*Pour la notation de ce critère, France Travail analyse la présentation par le candidat de la composition de l'équipe affectée à la réalisation des prestations, il détaillera les éléments suivants :*

* *La composition, la fonction et le rôle de l’équipe managériale*
* *Les profils, expériences et les qualifications du gérant*
* *La composition, la fonction et le rôle de l’équipe de cuisine affectée à la réalisation des prestations*
* *Les profils, expériences et les qualifications du chef de cuisine*
* *Le plan de formation du personnel*
* *La possibilité d’intégrer des traiteurs solidaires dans les animations de type food truck*
* *Un éventuel partenariat avec des écoles hôtelières.*

***1.2 La composition et rotation des menus (20 points)***

*Pour la notation de ce critère, France Travail analyse :*

* *La définition du taux de rotation des menus (5 points)*
* *La transmission d’un plan de menus type sur un cycle de 6 semaines en détaillant à minima 2 entrées, 3 catégories de plats et accompagnement, 2 desserts proposés chaque jour de la semaine. Le candidat précise également les grammages concernés et l’intégration de solutions innovantes dans son plan de menu. (15 points)*

***1.3 La gestion des animations (5 points)***

*Pour la notation de ce critère, France Travail analyse la fréquence et le contenu des animations que le candidat propose autour des plats thématiques. Il fera une proposition de calendrier annuel d’animations.*

***1.4 La gestion de la prestation (5 points)***

*Pour la notation de ce critère, France Travail analyse la proposition du candidat concernant l’organisation pour :*

* *Assurer la fluidité du service (files d’attente n’excèdent pas 10 personnes et/ou 5 minutes : cf. Art 5.1.1 du CCFT)*
* *L’entretien et la maintenance des matériels et des locaux : fréquence, méthode, contrôle qualité, nettoyage curatif (matériel de cuisine) et préventif.*

***1.5 Les moyens matériels (5 points)***

*Pour la notation de ce critère, France Travail analyse la proposition du candidat concernant le matériel et les équipements qu’il mettra en place pour mener à bien la prestation, à savoir :*

* *Le petit matériel de cuisine et de salle (ustensiles de cuisine, vaisselle, verrerie, couverts…)*
* *Autre matériel d’exploitation (caisse enregistreuse, système d’encaissement et de rechargement des badges, machine à café pour la cafétéria, capteurs d’affluence, et tout autre matériel proposé par le candidat).*
* *Mise à disposition d’une application pour smartphone, à destination des convives*

***1.6 Suivi de la prestation (5 points)***

*Pour la notation de ce critère, France Travail analyse les éléments qu’il mettra en place pour assurer le suivi qualitatif et financier de la prestation. Un exemple est demandé. (Cf. article 7.4 CCFT)*

* *Reporting*
* *Enquête de satisfaction des convives*
* *Le taux de prise des aliments*
* *Extrait de caisse*

**2. REDUCTION DES DECHETS (5 points)**

*Pour la notation de ce critère, France Travail analyse la proposition du candidat en matière de réduction des déchets et du gaspillage alimentaire, et notamment les actions mises en œuvre par le candidat. Le cas échéant, le candidat indique des éléments chiffrés à l’appui des plans d’actions énumérés.*