****

**CADRE DE RÉPONSE**

**OBJET DE LA CONSULTATION**

LE PRÉSENT MARCHÉ A POUR OBJET LA FABRICATION SUR PLACE ET LA DISTRIBUTION DES REPAS SERVIS DANS LE RESTAURANT DU PERSONNEL DU RECTORAT DE L’ACADÉMIE DE VERSAILLES.

Ce document fait partie de la proposition technique du candidat. **Il doit être obligatoirement renseigné.**

L’analyse des critères qualitatifs sera effectuée à partir de ce document.

Le candidat ne doit pas renvoyer à d’autres documents : il doit avant tout compléter le présent cadre de réponse mais il peut, par l’ajout de toute autre pièce qu’il jugera utile, illustrer ou compléter ses réponses.

L’architecture du présent document ne doit pas être modifiée.

Les réponses données par le candidat deviennent contractuelles si l’offre est retenue.

Numéro de référence du marché : RESTAU-REC-VERSAILLES-RAIDF-2025

**Renseignements à compléter par le candidat :**

|  |  |
| --- | --- |
| Nom de la société candidate |  |
| Adresse |  |
| Prénom et NOM de l’interlocuteur en charge du marché |  |
| N° de téléphone | \_\_\_ (0) \_ \_\_ \_\_ \_\_ \_\_ |
| Courriel | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_@\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Site web | [www.\_](http://www._)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.\_\_ |

**Critère 2 : valeur technique de l’offre**

**Sous-critère 2.1 : qualité nutritionnelle et variété des prestations**

Le candidat complète l’unique onglet du fichier "*Liste des denrées et grammages*" **- cet onglet deviendra ensuite contractuel**.

Conformément à l’article 16.2 du cahier des clauses particulières (CCP) :

* le candidat expose la manière dont il compte mettre en place le bar à salade, incluant le nombre et la variété des bases, ingrédients et garnitures qu’il s’engage à proposer aux convives chaque jour ;
* le candidat précise dans le cadre ci-dessous comment il s'organise afin de garantir la diversification protéique des plats végétariens.

**Réponse :**

**Sous-critère 2.2 :** **encaissement et fluidification du parcours client**

Le candidat présente le système d'encaissement mis en place et ses fonctionnalités.

Il décrit les solutions proposées aux convives pour le rechargement du badge.

Enfin, le candidat expose les moyens mis en place pour faire en sorte que les files d'attente aux différents stands et aux caisses soient les plus fluides et courtes possibles, conformément à l'article 13.4 du CCP.

**Réponse :**

**Sous-critère 2.3 : politique ressources humaines**

Le candidat présente sa politique de formation pour les personnels en poste (école interne, nombre d’heures de formation obligatoire, etc.).

Le candidat expose la procédure qu’il mettra en œuvre pour la reprise du personnel et la réussite de l’intégration de l’équipe.

Le candidat présente l'organisation mise en place pour assurer la prestation de restauration du présent marché en indiquant, par tranche de fréquentation, a minima :

- le nombre de personnels affectés ;

- l’équivalent en nombre d’ETP ;

- le profil par personnel (gérant, chef de cuisine, employé de restauration, plongeur, etc.).

Le candidat présente la qualification (formation, expérience, expertise, etc.) du gérant qui sera affecté au restaurant.

Le candidat détaille les modalités de remplacement des personnels absents (vivier interne, recours à l'intérim, etc.).

**Réponse :**

**Sous-critère 2.4 : politique achat et approvisionnement**

Le candidat présente dans son offre les actions par lesquelles il compte favoriser, par ses achats et son fonctionnement, conformément aux articles 10.1 "*Qualité environnementale des produits*" et 11 "*Promotion d'une démarche éthique et favorable au développement durable*" du CCP :

- une agriculture durable ;

- les produits issus du commerce équitable ;

- la réduction de son empreinte carbone.

Le candidat prendra soin de préciser (en pourcentage, il peut s'agir de fourchettes), la proportion de ses achats qui sera effectuée en local d’une part, en circuits courts ou directs d’autre part, pour le présent marché.

**Réponse :**

**Sous-critère 2.5 : réservation de repas**

Le candidat expose la manière dont il compte gérer la réservation de repas par les convives pour se conformer à l'article 16.2.4 du CCP.

Il évoque dans sa réponse :

- la solution technique qu'il compte mettre en place ;

- le délai accordé aux convives pour réserver ;

- le délai accordé pour modifier la réservation.

**Réponse :**

**Critère 3 : valeur environnementale de l’offre**

**Sous-critère 3.1 :** **réduction mesurable de l’usage des plastiques et des emballages (cf. article 10.2 du CCP)**

Le candidat détaille les actions mises en place pour réduire l’usage des plastiques et des emballages, notamment l'organisation qu'il propose pour mettre en place un système de consigne.

**Réponse :**

**Sous-critère 3.2 : lutte contre le gaspillage alimentaire (cf. article 12 du CCP)**

Le candidat détaille les actions qu'il compte mener dans le cadre du marché pour lutter contre le gaspillage alimentaire et sensibiliser les convives à cette thématique. Le candidat doit décrire précisément les moyens de preuves facilement traçables (indicateurs) qu'il compte mettre en place.

**Réponse :**

**Sous-critère 3.3 : gestion des déchets issus des prestations du marché (cf. article 10.3 du CCP)**

Le candidat présente la gestion des déchets, alimentaires et autres, générés par la cuisine et par les convives, qu'il propose de mettre en place.

**Réponse :**