|  |
| --- |
| **CADRE DE REPONSE** |

**ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES**

***Procédure adaptée ouverte***

Services sociaux et autres services spécifiques

*Articles L. 2123-1 et R. 2123-1 3° du Code de la commande publique.*

|  |
| --- |
| **Marché n° 2574H02MP**  **PRESTATIONS TRAITEUR ET PLATEAUX REPAS**  **POUR LA CCI HAUTE-SAVOIE** |

Le candidat doit obligatoirement compléter le présent cadre de réponse technique. Le candidat complète un seul cadre de réponse, mais en distinguant bien les spécificités pour chaque lot.

**Ce cadre de réponse technique est contractuel,** le candidat s’engage à respecter l’ensemble de ce qu’il y est écrit en le signant. Les renseignements fournis dans le cadre de réponse seront donc opposables à l'entreprise titulaire durant l'exécution du marché.

Ce document contractuel permettra au soumissionnaire de décrire de la façon la plus exhaustive, les moyens qu’il compte utiliser pour réaliser l’opération pour laquelle il se porte candidat.

Le candidat joindra à son offre toute documentation mettant en valeur son savoir-faire

1. **candidature**

**prÉsentation de la sociÉte**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| NOM COMMERCIAL DE L’ORGANISME |  | | | |
| N° SIRET |  | | | |
| FORME JURIDIQUE (SA, EI, EURL…) |  | | | |
| ADRESSE |  | | | |
| TEL FIXE. |  | | | |
| E-MAIL |  | | | |
| SITE INTERNET |  | | | |
| Le candidat se présente | Seul  Avec sous-traitant  Avec Co-traitant | | | |
| Nom et fonction du signataire |  | | | |
| Personne à contacter pour toutes questions (nom + mail + tél) |  | | | |
| Désignation du sous-traitant |  | | | |
| Certification qualité de l’organisme  *(le cas échéant)* |  | | | |
| Chiffres d’affaires HT des trois derniers exercices | 2021 | 2022 | | 2023 |
| Effectif global moyen annuel | TOTAL : | | ENCADREMENT : | |
|  | | SERVICE : | |

|  |
| --- |
| **Engagements du candidat individuel Ou deS membreS du groupement** |

**Exclusions de la procédure**

Le candidat individuel, ou chaque membre du groupement, déclare sur l’honneur ne pas entrer dans l’un des cas d’exclusion prévus aux [articles L. 2141-1 à L. 2141-5](https://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do;jsessionid=B81BA950929BDC11249DDF8C185D1DE4.tplgfr42s_2?idSectionTA=LEGISCTA000037703589&cidTexte=LEGITEXT000037701019&dateTexte=20190401) ou aux [articles L. 2141-7 à L. 2141-10](https://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?idSectionTA=LEGISCTA000037703603&cidTexte=LEGITEXT000037701019&dateTexte=20190401) du code de la commande publique (\*) ;

(\*) Lorsqu'un opérateur économique est, au cours de la procédure de passation d'un marché, placé dans l'un des cas d'exclusion mentionnés aux [articles L. 2141-1 à L. 2141-5](https://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do;jsessionid=B81BA950929BDC11249DDF8C185D1DE4.tplgfr42s_2?idSectionTA=LEGISCTA000037703589&cidTexte=LEGITEXT000037701019&dateTexte=20190401), aux [articles L. 2141-7 à L. 2141-10](https://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?idSectionTA=LEGISCTA000037703603&cidTexte=LEGITEXT000037701019&dateTexte=20190401) ou aux [articles L. 2341-1 à L. 2341-3](https://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do;jsessionid=B81BA950929BDC11249DDF8C185D1DE4.tplgfr42s_2?idSectionTA=LEGISCTA000037704215&cidTexte=LEGITEXT000037701019&dateTexte=20190401)  du code de la commande publique, il informe sans délai l'acheteur de ce changement de situation.

**CANDIDATURE POUR LE(S) LOT(S) SUIVANT(S)**

Cocher le lot correspondant.

|  |  |
| --- | --- |
| Le cadre de réponse concerne le (s) lot(s) suivant(s) : | Lot N° 1 : Cocktails/buffets  Lot N° 2 : Plateaux repas (réunion, repas d’affaires)  Lot N° 3 : Service à table |

**IDENTIFICATION DES COTRAITANTS POUR LES GROUPEMENTS**

*Rubrique à renseigner dans l’hypothèse où le candidat ou l’un des membres du groupement s’appuie sur la ou les capacités d’un autre opérateur économique, quelle que soit la nature juridique des liens qui l’unissent à cet opérateur, en application du II de l’article R. 2142-3 du code de la commande publique auquel l’article R. 2342-2 renvoie.*

 Le candidat est un groupement d’entreprises :

 conjoint OU  solidaire

En cas de groupement conjoint, le mandataire est solidaire :

Non OU  Oui

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LOT** | **Nom commercial et dénomination sociale, adresse du membre du groupement,**  Email, téléphone, SIRET des membres du groupement | **Prestations exécutées par le membres du groupement** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

*(Doit être rempli* ***POUR CHAQUE COTRAITANT )***

**REFERENCES et precisions concernant la capacite technique du candidat individuel ou membre du groupement**

* Références (3 maximum) de moins de 3 ans :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bénéficiaire** | **Objet** | **Montant HT** | **Contact** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

* Déclaration indiquant l'outillage, le matériel et l'équipement technique dont le candidat dispose pour la réalisation des prestations :

|  |
| --- |
|  |

* Agrément sanitaire et déclaration de manipulation de denrées animales :

|  |
| --- |
| En annexe au cadre de réponse |

1. **OFFRE**

**valeur technique**

**2.1 - QUALITE ET VARIETE DES MENUS ET DES PIECES PROPOSES**

* Comment pouvez-vous justifier de la qualité des produits proposés ?

|  |
| --- |
|  |

* Citez au moins cinq de vos fournisseurs

|  |
| --- |
|  |

* Travaillez-vous des produits labellisés ?  OUI /  NON

Si oui, quels produits ? quels labels ?

|  |
| --- |
|  |

* Quel est le lieu de transformation de vos produits ?

|  |
| --- |
|  |

* Décrivez la variété et la saisonnalité des mets proposés dont cartes des menus et des vins, et modalités de renouvellement.

Détailler par formule le type de prestations proposées. Joindre obligatoirement des photos à l’appui et les cartes

|  |
| --- |
|  |

* Maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires : décrivez les méthodes et moyens employés pour garantir la sécurité alimentaire dans le cadre de la prestation.

|  |
| --- |
|  |

* Description des produits proposés et les mesures mises en œuvre pour préserver la fraicheur des produits :

|  |
| --- |
|  |

* Disposez-vous des équipements de décoration types panières, ?  OUI /  NON

Donner quelques exemples, descriptions, photos :

|  |
| --- |
|  |

* Quelles sont les autres prestations que vous proposez et qui pourraient vous différencier ?

|  |
| --- |
|  |

**VALEUR TECHNIQUE**

**2.2 : QUALITE CULINAIRE ET GUSTATIVE**

Ce sous-critère sera apprécié lors de la dégustation sur la base d’une grille de notation.

**VALEUR TECHNIQUE**

**2.3 : MOYENS HUMAINS MIS EN œuvre POUR REALISER LA PRESTATION**

* Décrivez l’organisation de votre structure, tant au niveau production, service, commercial etc… :

|  |
| --- |
|  |

* Joindre une présentation des membres permanents de votre société amenés à travailler avec et sur notre site (CV succinct : fonction actuelle, ancienneté, expérience, diplôme éventuel)

Des visuels des tenues vestimentaires pourront être également fournis

|  |
| --- |
|  |

* Quels sont vos critères pour choisir les extras qui travaillent pour vous ? Pour le personnel récurrent merci de faire une présentation succincte (expérience, diplômes,)

|  |
| --- |
|  |

* Coordonnées de la personne (interlocuteur dédié) en charge des prestations (nom, prénom, téléphone direct, adresse mail) :

|  |
| --- |
|  |

* Temps nécessaire à l’installation d’un buffet sans service livré :

|  |
| --- |
| * + Sur la base de 20 personnes ? :   + Sur la base de 50 personnes ? : |

**VALEUR TECHNIQUE**

**2.4 : ORGANISATION DE LA PRESTATION : MOYENS MATERIELS ET TECHNIQUES – LIVRAISON-MAINTIEN DE LA CHAINE DU FROID - DELAIS**

* Description globale de l’organisation proposée

|  |
| --- |
|  |

* Quels sont les moyens matériels mis en œuvre pour la livraison et la mise en place de vos

prestations ? (Camions réfrigérés, chauffe-plat, étuve, caissons isothermes…) ?

|  |
| --- |
|  |

* Quels sont les matériels que vous pouvez proposer en sus des prestations demandées ?

|  |
| --- |
|  |

* Temps nécessaire entre la commande et la prestation ?

|  |
| --- |
| * + Restauration sans service buffet :   + Restauration avec service cocktail : |

**Pour le lot 3 dédié à la restauration à table :**

* Art de la table : Décrivez la vaisselle proposée, les nappes, dressage de plat.

Joindre des photos de présentation

|  |
| --- |
|  |

**3. DEVELOPPEMENT DURABLE**

**GESTION DES DeCHETS, reduction, valorisation, recyclage, gaspillage alimentaire et tri, approvisionnement, circuit court**

* Décrivez les dispositifs mis en œuvre permettant la réduction, la valorisation et le tri des déchets

|  |
| --- |
|  |

* Décrivez les dispositifs mis en œuvre pour privilégier l’utilisation des circuits courts :

|  |
| --- |
|  |

* Décrivez les dispositifs mis en œuvre pour lutter contre le gaspillage alimentaire :

|  |
| --- |
|  |

* Décrivez les dispositifs mis en œuvre pour le tri des déchets collectés sur les lieux de la manifestation et sur votre site de production :

|  |
| --- |
|  |

Signatures précédées de la mention « lu et approuvé » :

|  |
| --- |
| **Pour le candidat**  Nom et qualité du signataire  Date :  Cachet et signature |