

## OBJET DE L'ACCORD-CADRE

**Prestations de traiteur pour le siège et la délégation régionale  
sud-est de l'Institut de Recherche pour le Développement (IRD)**

## CADRE DE REPONSE TECHNIQUE

Le cadre de réponse technique constitue un plan pour structurer et ordonner le mémoire technique à remettre à l'appui de l'offre du candidat. C'est notamment sur la base du mémoire technique fourni par le candidat que seront appréciés le critère n°1-Qualité technique de l'offre et le critère n°2 – Performance en matière de développement durable, définis dans le règlement de la consultation.

**Chaque élément demandé dans ce document doit impérativement être renseigné et fourni dans le mémoire technique du candidat afin d'être pris en compte dans la notation du critère qualité technique.**

A ce titre, il est conseillé aux candidats de suivre la structure du cadre de réponse technique afin d'éviter d'oublier des points à développer.

Les réponses sont notées conformément aux critères de sélection annoncés dans le Règlement de consultation.

L'ensemble des informations indiquées dans l'offre du candidat devront être directement en lien avec l'objet de l'accord-cadre et ne pas porter sur la politique générale du candidat sans adaptation au besoin de l'IRD.

## CRITERE 1 : QUALITE TECHNIQUE DE L'OFFRE (50 points sur 100)

### Sous-critère 1.1 : Qualité et pertinence de la réponse aux 2 cas pratiques (10 points)

Les deux cas pratiques décrits ci-dessous permettent à l'IRD de mettre en situation les candidats.

Pour chaque cas pratique, le candidat devra présenter de façon structurée et détaillée **sa méthodologie, son organisation étape par étape et les moyens humains et matériels qu'il envisage de mettre en œuvre pour la réalisation de l'évènement concerné.**

Le candidat veillera à bien mettre en avant **pour chaque cas pratique** :

- Le déroulement du process complet, de la prise de commande de l'IRD jusqu'à la facturation de la prestation en passant par le déroulé du jour J (expliquez de ce que vous avez compris des attentes de l'IRD décrites dans le CCTP)
- Tous les délais applicables pour la prestation, conformément aux attentes du CCTP, votre manière de gérer les demandes de dernière minute  
Pour le jour de l'évènement : une description détaillée du déroulé logistique étape par étape
- La description complète du menu proposé, la composition des mets, la quantité etc. pour chaque formule commandée. Il sera apprécié la saisonnalité et la qualité des produits.
- La présentation et le conditionnement des mets
- Le nappage et la vaisselle
- Les moyens humains et matériels qui seront déployés
- Les modalités d'utilisation du local traiteur le cas échéant
- Le devis associé à chaque formule et prestation

L'objectif est de permettre à l'IRD de comprendre le fonctionnement du candidat, de pouvoir apprécier son savoir-faire et sa rigueur dans son process et son organisation et d'apprécier sa compréhension de ce marché.

#### **Cas pratique 1 : Conseil scientifique sur 1 journée**

Conseil scientifique en présence de 25 convives un mardi de juillet.

La réunion a lieu au rez-de-chaussée du siège de l'IRD (44 boulevard de Dunkerque - Marseille).

Le Conseil scientifique commence à 9h00 et se termine à 18h00.

Trois prestations seront commandées pour ce Conseil scientifique :

- Un « petit déjeuner »
  - pour les 25 personnes présentes
  - tout doit être prêt et mis en place pour 8h30.
- Pour la pause déjeuner :
  - 16 « repas froid végétarien avec fromage » (formule P4)
  - 9 « repas froid non végétarien sans fromage » (formule P6).
  - Tout doit être prêt et installé pour 12h30
- Une pause-café
  - pour les 25 personnes présente
  - Tout doit être prêt et mis en place pour 14h00.
  - Pour cette pause-café, la salle est utilisée non-stop depuis le matin 8h45.

Un local traiteur est à disposition à côté de la salle de l'évènement.

*Les dates, quantités et déroulé des évènements sont donnés uniquement à titre d'exemple et ne sont pas contractuels. Ces données n'engagent en rien l'IRD.*

## **Cas pratique n° 2 : Buffet végétarien chaud**

Assemblée générale de la délégation régionale sud-est réunissant 40 personnes un jeudi du mois de janvier.

L'évènement a lieu dans une unité de recherche de l'IRD situé sur le campus de Luminy à Marseille (13009).

Un buffet végétarien chaud avec service (formule Pg) est commandé pour 40 personnes et tous les éléments du repas doivent être prêts et mis en place pour 12h15.

Le repas aura lieu dans le hall principal de l'unité de recherche. Aucun matériel ou équipement n'est disponible sur place ni de local traiteur.

*Les dates, quantités et déroulé des évènements sont donnés uniquement à titre d'exemple et ne sont pas contractuels. Ces données n'engagent en rien l'IRD.*

### **Sous-critère 1.2 : Qualité et cohérence des exemples de menus proposés (20 points)**

Le candidat propose dans son offre des exemples de menus en respectant les scénarios présentés ci-dessous. Les propositions doivent permettre la mise en exergue des produits de saison, de qualité et durables.

Ainsi, le candidat présente dans le mémoire technique, pour chacune des formules demandées :

- *La carte printemps/été et la carte automne/hiver*
- *Une description du menu complet avec la composition de chaque met, des saveurs etc.*
- *Un descriptif technique de l'origine des produits utilisés et de leur caractère durable le cas échéant (avec les justificatifs)*
- *Des photos illustrant les éléments du menu (uniquement pour les menus de la saison automne/hiver), afin de démontrer la qualité et l'originalité de son approche culinaire.*

## **Petit-déjeuner, accueil et pause-café**

Le candidat propose des exemples de menus pour :

- Petit déjeuner : *printemps/été ET automne/hiver*
- Accueil café : *printemps/été ET automne/hiver*

## **Restauration**

Le candidat propose des exemples de menus en fonction de la saisonnalité pour :

- Repas froid : *printemps/été ET automne/hiver*
- Assortiments de mini sandwiches : *printemps/été ET automne/hiver*
- Buffet froid : *printemps/été ET automne/hiver*
- Cocktail déjeunatoire : *printemps/été ET automne/hiver*

Ces photographies doivent être de bonne qualité.

Les descriptifs et les photos doivent permettre à l'IRD d'apprécier dans l'offre : *la présentation et la qualité visuelle des mets, l'originalité et la variété des mets, leur caractère appétissant, la saisonnalité des produits utilisés, leur caractère durable (bio, label, circuit-court etc.).*

Il est entendu que les prestations fournies après obtention du marché demeureront de qualité au moins équivalente aux propositions de menus présentées dans l'offre du candidat et lors de la dégustation.

Pour rappel, la dégustation aura lieu uniquement avec les trois candidats les mieux classés suite à l'analyse des offres.

### **Sous-critère 1.3 : Pertinence de la méthodologie, de l'organisation et des moyens proposés pour la réalisation des prestations (20 points)**

#### **➤ Généralités**

Le candidat indique dans son mémoire technique :

- Ses délais pour la prise de commande et la remise du devis si ces délais sont plus courts que ceux qui sont mentionnés à l'article 9.1 du CCTP
- En cas de commande de dernière minute (cas exceptionnel) le candidat indique les délais maximum (délai d'urgence) dans lesquels il peut quand même accepter la réalisation de la prestation, selon le type de prestation et le nombre de convives éventuellement. Il indique comment il gère ce type de demande.
- Autres modalités complémentaires de prise de commande et éventuellement s'il y a un outil dédié à la prise de commande
- Son organisation pour garantir une livraison conforme en qualité et quantité (fourniture d'un bon de livraison etc)
- Le délai maximum acceptable par le candidat pour que l'IRD modifie une commande ainsi que les conséquences applicables le cas échéant
- Le délai maximum acceptable par le candidat pour que l'IRD annule une commande ainsi que les conséquences applicables le cas échéant
- Le stock tampon de consommables que le candidat pourrait laisser dans le local traiteur pour être utilisé par lui (ou par l'IRD sur autorisation du candidat) en cas d'oubli ou de quantité insuffisante le jour de l'évènement
- Les modalités de communication entre l'IRD et le futur Titulaire (de la prise de commande à la fin de la prestation dont la prise en compte des réclamations, le suivi qualité et le respect du plan de progrès)
- Le ratio entre le nombre de serveurs et le nombre de convives pour les buffets et les cocktails
- L'équipe dédiée à la réalisation des prestations : interlocuteurs pour pilotage du marché, pour la prise de commande, le suivi des prestations, pour les réclamations etc.

#### **➤ Petits déjeuner, pause et accueil café**

Le candidat répond également aux questions suivantes dans son mémoire technique :

- Quelle est la quantité prévue de café (en grains) et de thé par convive ? Combien cela représente de tasses par personne ? (Pour le petit déjeuner, la pause-café et l'accueil café)
- Est-ce qu'il est prévu une marge de grains de café le jour J ? Est-il prévu du stock tampon de café dans le local traiteur en cas de problème ?
- Quel est le ratio de mini viennoiseries envisagées par personne ? (Petit déjeuner)
- Quelles sortes de bouchées sucrées pouvez-vous proposer pour un accueil café (selon la saison ou le mois de l'année) ?
- Qu'est ce qui pourrait vous distinguer de vos concurrents sur la gamme de prestation des formules P1 à P3 l'aspect culinaire et sur la prestation dans son ensemble ?

#### **➤ Restauration**

Le candidat répond aux questions suivantes dans son mémoire technique :

- Comment envisagez-vous l'étiquetage des contenants et/ ou l'affiche des menus pour la restauration rapide, des buffets et des cocktails ?
- Comment envisagez-vous le renouvellement mensuel des mets tel que demandé dans le CCTP ? Par quel moyen envisagez-vous de nous transmettre l'information sur la mise à jour des menus ?

- Pourriez-vous nous présenter un plan d'accompagnement prévisionnel, pour essayer d'atteindre d'ici la fin du marché en 2029 : 75% de produits de qualité et durables dont 50% de produits biologiques. Comment imaginez-vous cette progression tout au long de l'exécution du marché ?
- Qu'est ce qui pourrait vous distinguer de vos concurrents sur la gamme de prestation des formules P4 à P 15, sur l'aspect culinaire, le service et sur la prestation dans son ensemble ?

## **CRITERE 2 : ENGAGEMENTS EN MATIERE DE DEVELOPPEMENT DURABLE POUR L'EXECUTION DES PRESTATIONS (10 points sur 100)**

La prise en compte du développement durable fait partie intégrante des achats et de la commande publique.

Le candidat indique dans son mémoire technique ses engagements et les actions qu'il mettra en place pour l'exécution de l'accord-cadre, en matière de RSE et en ce qui concerne le plan de progrès.

### **Sous-critère 2.1 : Qualité et pertinence des engagements en matière de RSE (6 points)**

Le candidat indique dans son mémoire technique ses engagements et les actions envisagées concernant le volet environnemental :

- Le caractère durable de la vaisselle, nappage, le conditionnement, l'emballage et le matériel qui seront utilisés (fournir un descriptif technique et des photos à l'appui le cas échéant)
  - o Indiquer la part de vaisselle et nappage à usage unique vs vaisselle recyclable / recyclé / lavable
- La qualité et la durabilité des produits :
  - o Nature des produits utilisés : produits frais / surgelés / « faits maison », etc.
  - o Performance en matière d'approvisionnements directs de produits de l'agriculture (légumes, fruits, viande, poisson, thé, café, boissons, etc) en indiquant les fournisseurs directs, les intermédiaires, les modalités de contrôle de l'origine et de la qualité des produits
  - o Labels, certifications et mentions reconnues des produits
  - o Part d'utilisation des produits issus de l'agriculture biologique / agriculture raisonnée / autres
  - o Garantie de rémunération équitable des producteurs etc
- Le traitement des déchets :
  - o Politique pour limiter les déchets
  - o Politique de gestion des déchets non alimentaires (carton, verre, autres) et les modalités de mise en œuvre (dans les locaux du Titulaire et lors des événements)
  - o Politique de gestion des déchets alimentaires et les modalités de mise en œuvre (dans les locaux du Titulaire et lors des événements)
  - o Consommables jetables : gestion, retraitement, tri, etc.
  - o Politique de lutte contre le gaspillage alimentaire (modalités et conditions de dons de denrées à des associations, partenariat avec des associations dans ce cadre, etc.)
- Le transport et la livraison des prestations :
  - o Présentation des moyens envisagés pour limiter son empreinte carbone pour la réalisation des prestations (éco conduite, voiture électrique, livraisons groupés et optimisés etc)

Le candidat indique dans son mémoire technique ses engagements et les actions envisagées concernant le volet social :

- Son éventuel statut de ESAT/EA avec les justificatifs le cas échéant,

- Sa démarche d'insertion vis-à-vis de l'équipe qui sera amenée à réaliser les prestations à travers d'exemples concrets (apprentis, personnes en situation de handicap, en situation de chômage etc)
- Ses actions de formation auprès des salariés
- Les actions en faveur de l'égalité femme/homme dans son équipe

Cette liste étant non limitative, le candidat est libre de rajouter toutes les informations complémentaires permettant à l'IRD de bien comprendre sa politique.

#### **Sous-critère 2.2 : Qualité et pertinence des actions envisagées dans le cadre du plan de progrès (4 points)**

Le candidat indique dans son mémoire technique :

- **Les deux axes (sur le volet social)** qu'il souhaiterait développer dans le futur plan de progrès qui sera mis en place 6 mois après le début d'exécution du marché (cf article 6 du CCAP qui définit le plan de progrès)
- **Les actions concrètes envisagées** pour chacun des deux axes et les modalités de mise en œuvre
- **Les deux axes (sur le volet environnemental)** qu'il souhaiterait développer dans le futur plan de progrès qui sera mis en place 6 mois après le début d'exécution du marché (*cf article 6 du CCAP qui définit le plan de progrès*)
- **Les actions concrètes envisagées** pour chacun des deux axes et les modalités de mise en œuvre

**-FIN DU DOCUMENT -**