## ANNEXE 2 DU RC

## Cadre de réponse technique

**PRESTATIONS DE RESTAURATION COLLECTIVE ET DE DISTRIBUTION AUTOMATIQUE DU SIEGE DE LA CNAM**

Tous les candidats sont tenus de compléter le document ci-dessous afin de pouvoir juger de la qualité de la prestation au regard des critères inhérents à la valeur technique de l’offre et à sa dimension environnementale (Art. 8.2. Du RC)

**Rappel : le mémoire technique est indispensable pour analyser l’offre technique.**

**En conséquence, toute offre qui ne comporterait pas de mémoire technique ne sera pas analysée et sera donc immédiatement rejetée.**

Le mémoire technique, rédigé dans un français clair et soutenu, devra, **a minima**, contenir les paragraphes suivants.

**Valeur technique : 45 points**

Description détaillée :

La valeur technique de l’offre est notée sur 45 points, de la façon suivante :

**De la qualité et étendue des prestations de restauration (sur 25 points)**

* **Engagements portant sur la répartition par catégorie des denrées alimentaires utilisées pour la production des repas sur le self : notés sur 6,25 points**

*……... [Annexe 2 de l’Acte d’engagement à compléter par typologie de prestations] ……...*

* **Engagements de structuration de l'offre self et de permanence du choix par tranche de fréquentation à détailler par catégorie de tarifs - principes d'ajustement éventuel sur des jours de plus faible fréquentation : notés sur 6,25 points**

*…..…(à compléter)……...*

* **Engagements de structuration de l'offre de vente à emporter sur l'espace de self : notés sur 3,75 points**

*…..…(à compléter)……...*

* **Niveau d'offre pour la prestation de cafétéria et de la distribution automatique dans le cadre de la tranche ferme : noté sur 2,50 points**

*…..…(à compléter)……...*

* **Niveau d'offre pour la prestation de cafétéria dans le cadre de la tranche optionnelle : noté sur 2,5 points**

*…..…(à compléter)……...*

* **Engagement sur le niveau d'offre pour les prestations de type "à la carte" : noté sur 2,5 points**

*…..…(à compléter)……...*

* **Présentation du programme-type d'animations et repas à thèmes projeté sur une année sur le self (y compris repas de noël) : notée sur 1,25 points**

*…..…(à compléter)……...*

**De l’organisation des prestations et conditions d’exploitation (sur 20 points)**

* **Présentation du système d'encaissement : notée sur 4 points**

*…..…(à compléter)……...*

* **Présentation de l'organisation de l'équipe affectée sur le self par tranche de fréquentation (nombre de personnes) et des profils - principes d'ajustement éventuel sur des jours de plus faible fréquentation : notée sur 5 points**

*…..…(à compléter)……...*

* **Présentation de l'organisation sur l'espace cafétéria dans le cadre de la tranche ferme : notée sur 3 points**

*…..…(à compléter)……...*

* **Présentation de l'organisation sur l'espace cafétéria dans le cadre de la tranche optionnelle : notée sur 2 points**

*…..…(à compléter)……...*

* **Éléments de signalétique proposés sur le self et de vente à emporter : notés sur 2 points**

*…..…(à compléter)……...*

* **Outil de communication numérique / application et fonctionnalités associées : notés sur 2 points**

*…..…(à compléter)……...*

* **Présentation des équipements et petit matériel d'exploitation mis en place sur le self et la cafétéria pour assurer la prestation - modalités de maintenance des équipements mis à disposition : notée sur 2 points**

**Valeur environnementale : 10 points**

Description détaillée :

Les réponses sont notées sur 10 points, de la façon suivante :

* **Engagements portant sur la construction du taux d'alimentation durable : notés sur 2.5 points**

*…..…(à compléter)……...*

* **Principes de reporting et de traçabilité des signes de qualité durables auprès de la CNAM et des convives : notés sur 2.5 points**

*…..…(à compléter)……...*

* **Engagement portant sur l'offre végétarienne quotidienne (catalogue et mode de production des recettes, formation des cuisiniers) noté sur 2.5 points**

*…..…(à compléter)……...*

* **Sous critère n°4 : Actions concrètes mises en œuvre sur le site dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire (vente des invendus,) notées sur 2.5 points**

*…..…(à compléter)……...*