# ANNEXE 1. CADRE DU MEMOIRE TECHNIQUE

**Le candidat rempli ci-dessous les délais proposés pour les prestations décrites. Il est précisé que l’encart ne fait pas l’objet d’une notation.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Catégories de Prestations** | **Délai de commande souhaité / prescrit** | **Délai proposé par le Titulaire (en jours ouvrés) entre la réception de la commande et la réalisation** | **Point de départ du délai** |
| Modifications du jour du dîner | 72h à l’avance |  | Avant le mardi ou le jeudi |
| Prestations de type traiteur dans leur ensemble (hors et dans les locaux du CNC, en 1 unité ou 2 unités de temps) | Au minimum 1 semaine à l’avance |  | Notification de la commande |
| Prestations de type plateaux-repas | Au minimum 48h à l’avance |  | Notification de la commande |
| Déjeuners et diners ponctuels | Au minimum 48h à l’avance |  | Notification de la commande |
| Délai de sollicitation des dégustations des prestations traiteurs | Délai raisonnable |  | Notification de la commande |

|  |  |
| --- | --- |
| **Qualité des prestations alimentaires** | |
| ***Prestations du self et du diner des collaborateurs*** | 1. Modalités de construction de l’offre self : Engagements de permanence sur la durée du service. À ce titre, le candidat doit obligatoirement remplir l’annexe n°4.1 du CCTP. Pourcentage de décote proposé au repassage des prestations le lendemain, présentation des concepts proposés, ajustement de l’offre les jours de plus faible fréquentation 2. Projets de menus sur un cycle pour toutes les composantes du repas (identification de chacune des catégories de prix et des signes de qualité) 3. Taux maximum de modifications sur un cycle d’un mois de menus 4. Taux de nouvelles recettes sur un cycle annuel par type de prestations (hors d’œuvre, plat protidique, accompagnement, dessert) 5. Liste de recettes végétariennes sur laquelle le candidat s’engage dès le démarrage du marché en valorisant la part de recettes/denrées produites sur l’office et la part industrielle. Le candidat communique à ce titre les fiches recettes associées 6. Projet d’animations : en lien avec la structuration de l’offre quotidienne, le projet du candidat en matière du plat protidique reposant sur des thématiques (annexe n°4.1 au CCTP + projet détaillé du candidat) 7. Qualité des denrées : Engagement portant sur les spécifications qualitatives des denrées et notamment leur répartition par gamme. Le candidat doit obligatoirement compléter l’annexe 4.2 du CCTP |
|  |  |
| ***Prestations traiteurs*** | 1. Offre proposée par prestation : petit-déjeuner, plateau repas, déjeuners ponctuels, cocktails classique et évènement pour chaque gamme ou par niveau de gamme (standard / haut de gamme) tel qu’indiqué dans le CCTP et le cadre de réponse financier. Il est attendu de la part des candidats, une attention particulière sur sa description des prestations de types « traiteur », prenant la forme d’une fiche signalétique détaillée par type de prestations précisant : la composition de l’offre, les grammages et les quantités par personne : grammage des composantes du repas, des éléments constitutifs des deux catégories de cocktail (dans et hors des locaux du CNC), quantité de boissons chaudes par personne, le nombre de choix disponibles (étendue de la gamme à disposition du CNC et diversité de l’offre), l’engagement portant sur le renouvellement des prestations en fonction de la saisonnalité. La fiche sera assortie de visuels représentatifs, illustrant les prestations et les packagings 2. Offre spécifique consacrée aux déjeuners ponctuels, valorisée par niveau de gamme conformément au CCTP, en identifiant pour les niveaux 2 et 3 la composition de l’offre, les grammes, le nombre de choix disponibles le cas échéant, le renouvellement des prestations… 3. Catalogue traiteurs disponibles pour les prestations traiteurs, étant entendu que le CNC souhaite disposer d’une offre étendue sur catalogue (étendue, taux de remise…) |
| **Moyens humains et conditions d’exploitation** | |
| ***Prestations du self et du diner des collaborateurs*** | Organisation des prestations sur les espaces de restauration   1. Organigramme de l’équipe de restauration affecté sur le CNC (et interopérabilité entre le personnel repris et l’organigramme projeté) et organisation quotidienne - planning sous diagramme de Gantt par tranche horaire : les plannings sont détaillés par tranche de fréquentation 2. Description du système d’encaissement proposé par le candidat ainsi qu’une présentation détaillée de l’espace dématérialisé mis en place. 3. Présentation du profil, niveau de qualification et fiches de poste du personnel d’encadrement affecté sur le CNC et présentation du programme de formation des personnels du prestataire affectés sur le site 4. Moyens déployés pour la mise en œuvre de la clause sociale d’insertion   Conditions d’exploitation des espaces   1. Modalités de nettoyage, d’entretien et de maintenance des locaux et des équipements, et produits utilisés et description des outils et moyens mis en œuvre sur le site pour l’application des procédures réglementaires en termes d’hygiène et de sécurité alimentaire (notamment description du protocole bactériologique) 2. Gestion globale des petits équipements (petit matériel d’exploitation, vaisselle, verrerie, platerie…) mis en place par le prestataire (dotation initiale déployée au démarrage du marché, qualification et quantité de la dotation, renouvellement)   Communication et signalétique   1. Eléments de la (des) signalétique(s) sur le self (des visuels seraient appréciés) - les équipements et mobiliers qui seraient mis en place par le candidat et attachés à ses propres concepts de restauration sont à identifier et à valoriser ainsi que l’affichage et la mise en lisibilité des marqueurs de qualité des denrées et des allergènes sur les supports de communication / application de communication et fonctionnalités proposées 2. Support de reporting proposé, détaillant les indicateurs utilisés pour assurer le suivi du contrat 3. Description des dispositions envisagées pour assurer la continuité du service (démarche sécurisante de reprise du personnel, modalités de remplacement du personnel en cas d’absence, fourniture et entretien des tenues de travail, description des outils externes au CNC mis à disposition pour assurer la préparation des différentes prestations). |
|  |  |
| ***Prestations traiteurs*** | 1. Description de la dotation le cas échéant en petits équipements mis en place ponctuellement par le candidat (petit matériel d’exploitation, vaisselle, verrerie, platerie, nappage et réhausse, décoration, consommables…) 2. Modalités de pilotage des commandes sur catalogue (interlocuteur, disponibilité, support de commande, mise à jour du catalogue…) 3. Modalités d’exécution des prestations : mode de production/préparation par typologie de prestations, règles et délais de commandes des prestations, mode de service (personnel, fourniture du matériel nécessaire) |

|  |  |
| --- | --- |
| **Engagements en matière d’achat responsable** | |
| ***En matière de qualité denrées*** | 1. Modalités d’introduction des produits présentant des marqueurs développement durable (au sens de la Loi du 30 octobre 2018, dite EGalim) : engagement sur un taux d’alimentation durable dès le démarrage du marché et démarche de plan de progrès éventuel sur la durée du marché (taux en valeur d’achat des denrées : à décomposer par signe de qualité intégrée dans la Loi : bio, label rouge, pêche durable, AOP/AOC…) : le candidat doit en outre compléter obligatoirement l’annexe n°4.3 au CCTP 2. Modalités d’introduction de produits en approvisionnements directs auprès des producteurs (circuits-courts) et garantissant une juste rémunération de ces producteurs : liste des produits concernés et des producteurs, engagement sur un taux (en valeur d’achat des denrées) et démarche de plan de progrès éventuel sur la durée du marché |
| ***En matière de conditions d’exploitation*** | 1. Modalités de lutte contre le gaspillage alimentaire |
|  | 1. Modalités de mise en œuvre de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 interdisant le recours à des produits de plastique à usage unique : (gobelets, verres et assiettes jetables, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre jetables, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons en matière plastique) : Engagements concrets en matière de suppression du plastique à décrire pour l’ensemble des prestations |

|  |  |
| --- | --- |
| **Qualité des échantillons** | |
| ***Sur l’ensemble des prestations cocktail***  ***Sur la prestation de plateau-repas*** | 1. La qualité des échantillons sera appréciée conformément à des critères relatifs à l’attention portée par le candidat sur : l’association des couleurs, la présence d’éléments de décoration, l’aspect visuel, la qualité gustative et l’équilibre des saveurs et les caractéristiques olfactives. 2. La qualité des échantillons sera appréciée conformément aux mêmes critères que pour les prestations cocktails, à l’exception de l’association des couleurs, conformément à l’annexe 2 du RC. |