Une image contenant texte, Police, logo, symbole

Le contenu généré par l’IA peut être incorrect.

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

Prestations de service traiteur pour la CCIAMP

N° 25-M-S3W-029

Cadre de réponse Technique (CRT)

Les aspects qualitatifs de l’offre du soumissionnaire sont intégralement constitués par les éléments contenus dans le présent Cadre de réponse technique.

**Un renvoi sur un autre document peut être nécessaire, dans ce cas merci de le référencer et de l’identifier précisément dans chaque sous-critère.**

|  |
| --- |
| **Nom du soumissionnaire** |
| Ce document, constitutif de l’offre du soumissionnaire,  doit faire l’objet d’une **signature électronique**. |

**Le critère C2 pondéré à 60% « Aspect qualitatif » sera évalué sur la base des réponses apportées dans ce cadre de réponse technique et son annexe (sous-critères 1 à 4)**

**⮚ Sous-critère SC1 –** **Présentation et qualité culinaire appréciée sur la base des échantillons (20 %)**

Le soumissionnaire fournit :

- 2 plateaux-repas (référence BPU 3A),

- 2 cocktails de 12 pièces (référence BPU 5B), avec plat chaud ou pas

- 2 deux déjeuners classiques avec serveur (référence BPU 6A.1).

Dans le cadre précis de l’évaluation des échantillons le déjeuner classique sera réalisé sans service pour conserver l’anonymat des offres.

Les 3 types d’échantillon seront accompagnés d’une note de présentation et d’une photo des produits utilisés : origine des produits, qualité….

La note devra également préciser les conditions de dégustation (ex : Température de dégustation, ordre de dégustation notamment).

⮚ **Sous-critère SC2 –** **Qualité, traçabilité des produits et diversité des menus (40 %)**

**Le soumissionnaire complète :**

* L’annexe produit du Cadre de Réponse Technique
* Ci-après la fréquence de changement des menus qu’il propose dans le cadre du présent marché.

⮚ **Sous-critère SC 3 –** **Appréciation du nombre de personnel mis à disposition par prestation (10 %)**

Le soumissionnaire indique le nombre de personnel mis à disposition sur le lieu de l’événement pour la réalisation des prestations ci-dessous avec **un nombre de 50 convives** :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Prestations** | **Références**  **BPU** | **Nombre de personnel et leur fonction** |
| Accueil/Rafraichissement | 1B |  |
| Petit-déjeuner | 2A |  |
| Déjeuner Direction Générale / Présidence (maximum 10 convives) | 4A |  |
| Apéritifs et cocktails | 5A |  |
| 5B |  |
| 5C |  |
| 5D |  |
| Repas | 6A.1 |  |
| 6A.2 |  |
| 6B.1 |  |
| 6B.2 |  |

⮚ **Sous-critère SC 4 –** **Démarche sociétale et environnementale (30 %)**

Le soumissionnaire indique quelles sont ses actions menées et ses engagements en termes de service éco-responsable dans le cadre du présent marché : dernier kilomètre de livraison, recyclage (notamment des dosettes à café et déchets alimentaires…), zéro déchet, tri-sélectif, bilan carbone, don de nourriture …

Il précise également les actions qu’il mène d’un point de vue sociétal (insertion, formation du personnel, qualité de vie au travail...) dans la bonne exécution du présent marché.