

**Prestations de traiteurs pour l’Ecole polytechnique et l’Institut polytechnique de Paris (IP Paris) / Petit déjeuner – pause-café - pause gourmande et pause internationale « type brunch » - à bons de commande (Marché réservé)**

**MX25-062**

**CADRE DE RÉPONSE TECHNIQUE (CRT)**

**DATE LIMITE DE REMISE DES OFFRES : 08/07/2025 – 15h00 (heure de Paris)**

**L’Ecole polytechnique propose ce cadre de réponse aux candidats.**

**Le cadre de réponse technique est le support d’analyse de l’offre technique, il vaut mémoire technique et devient contractuel lors de la signature du marché avec les candidats retenus. Les réponses attendues et l’évaluation des candidats sont strictement liées à l’exécution du présent accord-cadre. Ce document permet également de présenter votre structure et ses points forts.**

**Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité, durant toute la durée de l’accord-cadre, de procéder à des contrôles sur chaque élément déclaré dans le mémoire technique et le cas échéant d’appliquer les pénalités prévues au CCAP en cas de manquement.**

**Tout changement sur l’un des éléments déclarés dans le CRT intervenant en cours d’exécution du présent accord-cadre doit être immédiatement déclaré au pouvoir adjudicateur.**

**Le candidat est invité à compléter le présent document avec le plus grand soin, en respectant les consignes suivantes :**

- une réponse adaptée aux spécificités de la consultation. Il ne devra pas non plus constituer en un recueil d'informations générales,

**- maximum 40 pages,**

- format A4,

- document unique, d'un seul tenant (contenu dans un unique fichier numérique), sans annexes dissociées.

**Le candidat transmettra obligatoirement ce cadre de réponse technique.**

**Toute page supplémentaire au seuil maximal ci-dessus, ainsi que tout document annexé au cadre de mémoire technique seront exclus de l'analyse hormis les fiches techniques, et les informations pouvant y être contenues ne seront pas prises en compte dans le jugement de l'offre technique du candidat.**

**I - PRESENTATION DU CANDIDAT\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

A titre informatif, ces données ne seront pas notées dans l’analyse des offres.

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom ou raison sociale** |  |
| **Adresse, téléphone, courriel, site internet,** |  |
| **N° SIRET** |  |
| **PME** | OUI NON |
| **Les horaires d’ouverture du candidat** |  |
| **Interlocuteur désigné pour le contact commercial (nom, prénom, qualité, coordonnées)** | Nom et prénom de l'interlocuteur privilégié et ses coordonnées :  Téléphone : ………………………  Portable : …………………………  Courriel : ……………………@.......................  Horaires d'ouverture : ………………………  Ces informations importantes serviront pour la prise de commande |
| **Suppléant de la personne dédiée pour le contact commercial (nom, prénom, qualité, coordonnées)** | Nom et prénom du suppléant et ses coordonnées :  Téléphone : ………………………  Portable : …………………………  Courriel : ……………………@.......................  Horaires d'ouverture : ………………  Ces informations importantes serviront pour la prise de commande |
| **Interlocuteur désigné pour les problèmes administratifs**  **(Nom, prénom, qualité, coordonnées)** |  |

**PERIODE(S) DE FERMETURE :**

**II – OFFRE TECHNIQUE**

|  |
| --- |
| **Critère n°1 - Qualité technique de l’offre (50 points)** |

|  |  |
| --- | --- |
| Sous-critère 1.1 Composition des pâtisseries, mignardises et autres produits proposées **20 points** |  |
| Sous-critère 1.2 Catalogue du candidat **20 points** |  |
| Sous-critère 1.3 Processus de commande, délais de commande appliqués **10 points** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Critère n°2 : Développement durable (20 points)**  *Veuillez expliquer la démarche de développement durable en cours dans l'entreprise et/ou de vos fournisseurs ou les références du label de développement durable obtenu. Plus précisément le candidat décrira les démarches entreprises en termes d’achats responsables* | |
| Sous-critère 2.1 Quelles sont les mesures prises pour lutter contre le gaspillage alimentaire ? **5 points** |  |
| Sous-critère 2.2 Quelles sont les démarches mises en œuvre pour la gestion des déchets et la réduction du volume des emballages, la démarche anti gaspillage pour l’exécution du contrat ? **10 points** |  |
| Sous-critère 2.3 Mise en place d’autres actions pour réduire votre impact environnemental : **5 points** |  |
| Autres remarques utiles : |  |

|  |
| --- |
| **Critère n°3 : Montant total du DQE au regard du BPU complété (30 points)** |
| **Les candidats sont invités à renseigner le Bordereau des Prix Unitaires (BPU) pour chaque prestation.** |