**CADRE DE REPONSE TECHNIQUE**

**PRESTATIONS DE TRAITEURS POUR LES DIRECTIONS ET ETABLISSEMENTS DE LA CCI PARIS ILE-DE-FRANCE**

**Numéro de consultation :**

**2024-GIE-034**

**GIE Groupe CCI Paris Ile-de-France PARIS IDF**

47-49 rue de Tocqueville

75017 PARIS

|  |
| --- |
| **Nom et Raison sociale du candidat :**  *(à compléter par le candidat pour chaque lot souhaité)* |

**Consignes :**

Le Candidat doit compléter obligatoirement le présent cadre de réponse technique.

Le Candidat doit annexer les documents complémentaires qu’il jugerait nécessaires de joindre au présent cadre de réponse, en prenant soin d’indiquer l’intitulé de ce(s) document(s) et le(s) paragraphe(s) , concerné(s) du cadre de réponse.

**Le candidat précisera les paragraphes, ainsi que les pages, auxquels il renvoie le cas échéant pour chaque item.**

# CRITÈRE 2 : VALEUR TECHNIQUE (50 Points)

1. **Sous-critère 1 : Qualité des mets proposés (10 points)**

| **ITEM** | **REPONSE** |
| --- | --- |
| **1. Process d’élaboration des repas** |  |
| Le candidat décrira le processus d’élaboration des repas (utilisation ou produits industriels ect..) |
| **2. Diversité/Variété de choix dans les menus** |  |
| Le candidat présentera la diversité de choix dans les menus proposés |
| **3. Périodicité de renouvellement de la carte** |  |
| Le candidat détaille la fréquence et la périodicité de renouvellement de sa carte pendant la durée du marché |
| **4. Taux d’utilisation de produits frais et de saison** |  |
| Le candidat précisera le taux d’utilisation des produits frais et de saison |
| **5. Présentation visuelle et scénograhie des buffets, cocktails et plateaux repas** |  |
| Le candidat présente la scénographie proposée, en complétant le « cadre visuel » |

1. **Sous-critère 2 : Délais (5 points)**

| **ITEM** | **REPONSE** |
| --- | --- |
| **1.**  **Délais réception d’accusé réception de la demande** |  |
| Le candidat décrira les délais de réception de l’accusé de réception de la demande |
| **2.**  D**élais d’établissement du devis** |  |
| Le candidat présentera les délais nécessaires pour l’établissement du devis |
| **3.**  **Délais de commande** |  |
| Le candidat décrira le de commande (délai de prévenance minimum entre la passation de la commande et la prestation) |
| **4.** **Modalités de gestion des commandes urgentes.** |  |
| Le candidat précisera les modalités de gestion des commandes urgentes |

1. **Sous-critère 3 : Moyens logistiques et techniques (5 points)**

| **ITEM** | **REPONSE** |
| --- | --- |
| **1. Processus de commande** |  |
| Le candidat décrira le processus de passation et de suivi des commandes |
| **2.**   **Modalités de livraison/conditionnement des repas** |  |
| Le candidat présentera les modalités de livraison et/ou de conditionnement des repas |
| **3.**   **Modalités de suivi de la prestation** |  |
| Le candidat décrira les modalités de suivi visant à assurer du niveau de qualité de la prestation en cours de marché |
| **4.**  **Reporting** |  |
| Le candidat précisera les modalités de transmission du reporting –  Ce processus fait référence à l’article 7.3 CCAP » Suivi des prestations » |
| **5. Agréments sanitaire** |  |
| Le complètera le cadre de présentation des agréments sanitaires |  |

1. **Sous-critère 4 : Moyens humains (10 points)**

| **ITEM** | **REPONSE** |
| --- | --- |
| **1.** **Organisation de l’équipe** |  |
| Le candidat décrira les modalités d’organisation de l’équipe, le cas échéant assorti d’un organigramme |
| **2.**   **Expérience et compétences l’équipe** |  |
| Le candidat présentera les compétences de l’équipe dédiée à l’exécution de la prestation |
| **3. Engagements minimaux au regard de l’expérience et de la compétence du personnel sur site** |  |
| Le candidat précise le niveau minimum d’expérience/ de compétence, qu’il garantit pour son personnel intervenant sur site |
| **4.**   **Présence d’interlocuteurs dédiés à l’exécution de la prestation ;** |  |
| Le candidat présentera du /des interlocuteur(s) dédiés à l’exécution de la prestation, en indiquant les modalités de contact |
| **5.**  **Expérience et compétences et du/des chefs élaborant les menus** |  |
| Le candidat présente le chef élaborant les menus le cas échéant, en indiquant leurs compétences et niveau d’expérience |
| **6. Formations des agents aux bonnes pratiques d’hygiène** |  |
| Le candidat présente les attestations ou tout autre moyen de preuve de formations des agents aux bonnes pratiques d’hygiène |

1. **Sous critère 5 : RSE (10 points)**

| **ITEM** | **REPONSE** |
| --- | --- |
| 1. **Nombre d’heures d’insertion pour les personnes éloignées de l’emploi** |  |
| Le candidat détaille le nombre d’heures d’insertion pour les personnes éloignées de l’emploi et ou en situation de handicap |
| 1. **Taux d’utilisation des filières locales courtes pour les approvisionnements** |  |
| Le candidat présentera le taux de recours aux filières locales courtes pour les approvisionnements |
| **3.**   **Pourcentage de l’offre en produits issus de l’agriculture biologique** |  |
| Le candidat présentera le pourcentage de denrées issues de l’agriculture biologique |
| **4.**  **Gestion des déchets** |  |
| Le candidat décrira les modalités de gestion des déchets (formation au tri sélectif, limitation des déchets, recyclage ect..) |
| **5. Limitation du gaspillage alimentaire** |  |
| Le candidat présentera les mesures adoptées pour limiter le gaspillage alimentaire (gestion des surplus, tri sélectif, dons à des associations etc…) |  |