

**Consultation n° 2025-EPA-051**

**Marché Public de Services**

**PRESTATIONS DE RESTAURATION VIA UNE CAFETERIA**   
**ET FRIGOS CONNECTES**   
**POUR LE SITE DE JOUHAUX-TOUDIC DU GROUPE CCIR PARIS-IDF**  
**ET PRESTATIONS ANNEXES**

**Cadre de Réponse Technique**

**(CRT)**

**IMPORTANT :**

Le candidat devra compléter le **Cadre de Réponse Technique** ci-après afin de permettre l’analyse de son offre technique sur la base des critères techniques énoncés dans le règlement de consultation.

Le candidat peut joindre un mémoire technique au **Cadre de Réponse Technique**.

Auquel cas, il doit y faire référence en indiquant, dans la colonne *« réponse du candidat sur ce critère »* et pour à chaque sous-critère concerné la/les page(s) correspondante(s) à sa réponse dans le **Cadre de Réponse technique**.

**Toute proposition indiquée à l’offre Technique a valeur contractuelle.**

L’Offre Technique est représentée par :

* Le Cadre de Réponse Technique
* Annexe 1 « Annexe\_1\_CRT\_Equipements\_Titulaire »
* Mémoire technique (éventuel) ;

L’ensemble est à remettre sous peine d’irrégularité de l’offre.

NE PAS REPRENDRE en l’état les éléments du CCTP. Tout copier/coller sera considéré comme « non pertinent ».

|  |  |
| --- | --- |
| **Critère Valeur technique (45 points)** | **Réponse du candidat sur ce critère** |
| ***Sous-critère 1 - Phase de déploiement : Méthodologie, moyens humains et matériels mobilisés (5 points)***  Ce sous-critère sera apprécié au regard des éléments suivants : | |
| * Planning de déploiement, coordination des prestations dans le temps et moyens mobilisés (humains et techniques), en adéquation avec les objectifs de déploiement fixés dans le CCTP |  |
| * Le prestataire doit indiquer sa bonne compréhension des enjeux de cette prestation, notamment la phase de montée en charge, y compris au regard du personnel mobilisé. |  |
| * Le prestataire indique comment il envisage de déclencher l’adhésion à son offre des utilisateurs du site, pour assurer un bon fonctionnement dès le démarrage des prestations. |  |
| * Outils informatiques déployés   Le prestataire indique les solutions mises en place pour la gestion (commandes et leur suivi) des prestations de Room service et Crystal |  |
| * Moyens de paiements à disposition (titres restaurant, payement des utilisateurs extérieurs, prévention des éventuels comptes débiteurs / créditeurs…) |  |
| ***Sous-critère 2 - Phase de fonctionnement : Méthodologie, moyens humains et matériels mobilisés (25 points)***  Ce sous-critère sera apprécié au regard des éléments suivants : | |
| * Description de la phase de fonctionnement après le déploiement : organisation détaillée des prestations (offre comptoir, frigos connectés, crystal et room services…, ainsi que le cas échéant la prestation « Clic & collect ») au quotidien, moyens humains et techniques mobilisés… |  |
| * Adéquation des moyens humains avec les enjeux de la prestation (profils, dont expérience & compétences ; processus de recrutement, formation…) ; des CV des personnels pressentis peuvent être fournis à l’appui |  |
| * Mesures visant à garantir la continuité de service : disponibilités des produits, délais d’intervention en cas de dysfonctionnement, interventions de maintenance et de propreté sur son équipement (hors interventions de maintenance / propreté à la charge de la CCIR Paris-IDF) |  |
| * Le prestataire décrit en particulier les modalités et les moyens de production des repas : élaboration des menus, cuisine centrale interne ou externe, capacité de la cuisine centrale, recours à des productions extérieures (ex. traiteurs…), répartition entre les différentes solutions le cas échéant… |  |
| * Le prestataire décrit le Plan de performance proposés (enquêtes satisfactions, amélioration de l’offre …), afin de maintenir l’adhésion à son offre des utilisateurs de la prestation |  |
| * Gestion de la communication et de l’information globale |  |
| * Reporting proposé |  |
| * Organisation relative à la fin d’exécution du marché |  |
| ***Sous-critère n°3 - Qualité de l’offre de repas, de consommation et des Animations (15 points)***  Ce sous-critère est apprécié au regard des éléments suivants : | |
| * Fraîcheur et saveur des produits |  |
| * La diversité des produits   (cf. Présentation régulière de nouveaux produits, rotation des menus, diversité de l’offre…) |  |
| * Traçabilité des produits, gestion des approvisionnements, des stocks et des Dates Limites de Consommation |  |
| * Niveau d’information concernant les plats et consommations proposés à destination des utilisateurs (ex. : calories, allergène…) |  |
| * Offre complémentaire proposée |  |
| * Animations (thèmes, fréquence, format) |  |

|  |  |
| --- | --- |
| * 1. **Critère RSE (10 points)** | **Réponse du candidat sur ce critère** |
| ***Ce critère est apprécié au regard des éléments suivants :***   * Filière d’approvisionnement : recours aux produits locaux, durables, circuit-court dans le cadre de l’exécution du marché |  |
| * Engagements du Taux moyen des achats de produits durables que le Titulaire compte atteindre et les modalités d’information en la matière (cf. loi Egalim…) * Autres engagements au regard des produits durables |  |
| * Engagements du Taux moyen des achats de produits de saison qu’il compte atteindre |  |
| * Modalités de lutte anti-gaspillage alimentaire (moyens pour limiter la production de déchets, produits atteignant la DLC et gestion des invendus…) |  |
| * Modalités de limitation des produits d’emballage (moyens pour limiter la production de déchets) |  |
| * Sobriété électrique (caractéristiques énergétiques et réparabilité des équipements déployés sur site) |  |
| * Réduction de l’empreinte carbone (moyens mis en œuvre dans la chaine de production et le transport des denrées) |  |
| * Impact environnemental des produits de nettoyage utilisés |  |
| * Engagements en faveur de l’emploi de personnes éloignées du marché du travail dans le cadre de l’exécution du présent marché |  |