 **DIRECTION**

DES RESSOURCES HUMAINES

------

**Délégation à la solidarité et à l’engagement**

**MEAE\_25034\_DSE**

**Annexe n°1 au Règlement de la consultation**

Cadre de réponse technique (CRT)

**Restauration collective au profit des agents du Ministère de l’Europe et des affaires étrangères (MEAE) à Nantes**

**GENERALITE :**

L’offre technique doit prendre en compte l’ensemble des documents du dossier de consultation. Elle permet à la personne publique d’apprécier la capacité du candidat à répondre aux objectifs de l’accord-cadre.

L’offre technique doit respecter les indications fournies ci-après et notamment l'ordre indiqué dans le présent cadre de réponse technique.

Le candidat développe au moins les points détaillés dans le présent CRT. Il peut enrichir sa réponse de toute information qu’il estime nécessaire afin de permettre une meilleure appréciation des renseignements fournis, sans que son offre technique ne dépasse **90 pages,** **documents annexes compris.**

# CRITERE N°2 - VALEUR TECHNIQUE DE LA PRESTATION (55 points)

## **Sous-critère n°1 : QUALITE DES PRODUITS DE LA PRESTATION**

## **ET DES MENUS (25 points)**

### Engagements de qualité des produits utilisés (Article 5.1.1 du CCTP)

Qualité et Origine des produits utilisés (complété par l’Annexe 2 du CCTP) :

* 1) Pour le Self

|  |
| --- |
|  |

* 2) Pour la Cafétéria

|  |
| --- |
|  |

### Menus (Article 5.1.2 à 5.1.5 du CCTP)

* Lieu de fabrication et modes opératoires de fabrication des repas de façon générale :

|  |
| --- |
|  |

* Engagements sur le maintien des choix et plan pour assurer la qualité de service du premier au dernier consommateur :

|  |
| --- |
|  |

* Elaboration et renouvellement des menus Self et Prestations Annexes :

|  |
| --- |
|  |

* Thématiques des concepts Self :

|  |
| --- |
|  |

* Plan d’animations annuel :

|  |
| --- |
|  |

### Structure d’offre du Self (article 5.1.2.1 du CCTP), complété par l’Annexe 1

* Plats et garnitures :

|  |
| --- |
|  |

* Prestations périphériques :

|  |
| --- |
|  |

* Condiments :

|  |
| --- |
|  |

### Structure d’offre de la Cafétéria (article 5.1.2.2 du CCTP)

* Prestations

|  |
| --- |
|  |

### Structure d’offre des « prestations annexes et Service à table », partenaires traiteurs, modalités de fonctionnement (article 5.2 du CCTP)

* Pauses :

|  |
| --- |
|  |

* Plateaux-repas, paniers repas :

|  |
| --- |
|  |

* Cocktails et autres prestations :

|  |
| --- |
|  |

* Repas en service à table :

|  |
| --- |
|  |

* Modalités de réservations :

|  |
| --- |
|  |

## **Sous-critère n°2 : QUALITE DU SERVICE, ORGANISATION ET PILOTAGE (25 points)**

### Garantir la fluidité (articles 5.1, 5.2 et 5.3 du CCTP)

|  |
| --- |
|  |

* Remise des repas aux consommateurs : self, cafétéria, service à table
* Gestion des ruptures de prestations :

|  |
| --- |
|  |

* Types et nombres de caisses mises en place :

|  |
| --- |
|  |

### Communication et mise à disposition d’outils digitaux (articles 5.4 et 5.5 du CCTP)

* Types d’informations, signalétique et supports de communication mis en œuvre :

|  |
| --- |
|  |

* Fonctionnalité des outils digitaux :

|  |
| --- |
|  |

* Formation et accompagnement aux outils digitaux :

|  |
| --- |
|  |

### Personnel (article 5.6 du CCTP)

* Organigramme mis en place, cohérence des postes d’encadrement :

|  |
| --- |
|  |

* Diagramme de Gantt (planning journalier détaillé) :

|  |
| --- |
|  |

* Présentation du personnel d’encadrement pressenti :

|  |
| --- |
|  |

### Suivi d’exécution des prestations (article 6 du CCTP)

* Interlocuteurs et fonctions pour le suivi des menus et du reporting (si différents) :

|  |
| --- |
|  |

* Stratégie de l’amélioration continue :

|  |
| --- |
|  |

* Modalités de suivi de la satisfaction - Réalisation d’enquêtes satisfaction :

|  |
| --- |
|  |

### Particularités relatives à la période de démarrage (article 6.4 du CCTP)

|  |
| --- |
|  |

* Communication et ressources mises à disposition
* Rétroplanning

|  |
| --- |
|  |

## **Sous-critère n°3 : REPRISE DU PERSONNEL (5 points)**

### Expérience en matière de reprise de personnel quand il est issu d'une organisation en auto-gestion (article 4.4 du CCAP)

|  |
| --- |
|  |

### Méthodologie appliquée : rétroplanning, fréquence de rencontre du personnel, interlocuteurs, sujets abordé (article 4.4 du CCAP)

|  |
| --- |
|  |

# CRITERE N° 3 POLITIQUE ET PLAN D’ACTIONS ENVIRONNEMENTAL (5 points)

### Politique d’Achats garantissant qualité des produits, la saisonnalité, et filières vertueuses (article 8.1 du CCTP)

|  |
| --- |
|  |

### Moyens et solutions pour réduire les contenants à usage unique (article 8.2 du CCTP)

|  |
| --- |
|  |

### Stratégie de gestion du tri des déchets (article 8.3 du CCTP)

|  |
| --- |
|  |

### Moyens et solutions pour réduire gaspillage alimentaire (article 8.4 du CCTP)

|  |
| --- |
|  |

### Modes opératoires de livraison (article 8.5 du CCTP)

|  |
| --- |
|  |

# CRITERE N°1 : COUT DE LA PRESTATION (40 points)

### Prix (article11 du CCAP)

* Stratégie tarifaire

|  |
| --- |
|  |