Une image contenant texte

Description générée automatiquement

|  |
| --- |
| **CADRE DE REPONSES**  **DU MÉMOIRE TECHNIQUE** |

**ACCORD-CADRE**

**DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES**

**Prestation de service traiteur**

**pour les services de la CCI Alsace Eurométropole**

**Lot n°6 : Fourniture de plateaux-repas   
pour les sites de Colmar et environs**

**Consultation n°2025/CONSU/06B du 24 juillet 2025**

**NOM DE L’eNTREPRISE : …………………………………………………………………………………………………………**

Conformément au règlement de consultation, le présent cadre de réponse du mémoire technique constitue la justification de l’offre au regard des critères suivants :

* **Valeur technique : 25 %**
* **Mesures en faveur du développement durable : 10 %**

***TRES IMPORTANT***

***Le présent document constitue la proposition technique du candidat.***

***A ce titre, elle doit obligatoirement être renseignée et jointe à l’offre,***

***sous peine d’irrégularité de cette dernière entraînant son rejet***

***Le candidat doit indiquer, point par point, les dispositions qu'il compte adopter en complément des conditions figurant au cahier des charges.***

***Il doit impérativement remplir toutes les sections du cadre de réponse technique***

***sans se limiter à renvoyer vers d'autres documents en annexe.***

***Les informations fournies doivent être liées directement à l’objet du marché,***

***et ne doivent pas être une simple énumération des moyens généraux de l’entreprise.***

***La proposition technique du candidat devra être accompagnée de documents annexes quand ils sont exigés, et pourra comprendre tout autre document pertinent, apportant des précisions aux réponses formulées. Des documents en annexe peuvent ainsi être fournis (documents, plaquettes, photos, fiches,…),***

***cependant ils doivent être indiqués au sein de la réponse.***

# 1 – La candidature est présentée pour le los suivant :

|  |  |
| --- | --- |
| Lot | Désignation |
| **6** | **Fourniture de plateaux-repas pour les sites de Colmar et environs** |

# 2 – Présentation du candidat

|  |
| --- |
| Présentez votre entreprise de manière succincte (5 lignes maximums) |
|  |

|  |
| --- |
| Indiquez les coordonnées du correspondant administratif désigné pour le suivi du marché (nom, prénom, téléphone, mail) |
|  |

|  |
| --- |
| **Indiquez les coordonnées de la personne en charge de la facturation (nom, prénom, téléphone, mail)** |
|  |

|  |
| --- |
| **Indiquez les coordonnées de la personne en charge de la commande, les jours et plages horaires de disponibilité de la personne en charge de la réception de la commande (nom, prénom, téléphone, mail)** |
|  |

|  |
| --- |
| **Indiquez les jours et heures d’ouverture ainsi que les dates de fermeture de votre entreprise** |
|  |

# 3 – Moyens matériels et humains

|  |  |
| --- | --- |
| **Indiquez la liste des matériels et mobilier** | |
|  | |
| **Indiquez la liste des véhicules en indiquant l’année de mise en circulation et le type d’énergie** |
|  |

# 4 – Mesures environnementales et développement durable

|  |
| --- |
| **Décrivez les méthodes et solutions mises en place pour le respect de l’environnement au sein de vos locaux (déchets, tri sélectif et recyclage, utilisation de l’eau,…)** |
|  |

|  |
| --- |
| **Avez-vous mis en place une politique anti-gaspillage ? Si oui, détaillez-la**  **Précisez également le devenir des denrées non consommées sans rupture du froid** |
|  |

# 5 – Origine et qualité des produits

|  |
| --- |
| **Indiquez les origines de vos différents produits et décrivez vos circuits courts** |
|  |

|  |
| --- |
| **Décrivez vos engagements pris en matière d’utilisation de produits issus de l’agriculture biologique et de l’agriculture raisonnée et ou commerce équitable.** |
|  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Origine des produits** | **Oui** | **Non** | **Détails des produits relevant de la catégorie** |
| Produits labellisés BIO |  |  |  |
| Produits issus des circuits courts et de la production locale |  |  |  |
| Produits de la mer ASC ou MSC |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Avez-vous une charte qualité ? Si oui décrivez-la de manière succincte** |
|  |

# 6 – Modalités de commandes

|  |
| --- |
| **Confirmez-vous expressément que vous vous engagez à assurer les prestations de livraison sans condition de volume minimal, et à exécuter toute commande, y compris à partir d’un seul plateau-repas ?** |
|  |

|  |
| --- |
| **Comment êtes-vous en mesure de répondre aux demandes en urgence ?**  **Une commande urgente peut être par exemple une commande la veille pour le lendemain matin.** |
|  |

# 7 – Livraison / Installation / Enlèvement

|  |
| --- |
| **Quelles sont les mesures permettant de garantir la chaine du froid, entre le lieu de prise en charge des produits et les différents lieux de livraison** |
|  |

|  |
| --- |
| **Indiquez quels sont les moyens mis en œuvre pour garder les prestations au chaud**  **dans le cadre d’une commande de plats chauds** |
|  |

# 8 – Cas pratique

|  |
| --- |
| **Consignes**  **Il est demandé aux candidats de proposer une prestation et des menus en adéquation avec le contexte décrit. A ce titre, les candidats fourniront :**   * **Un descriptif du menu proposé comprenant la quantité, l’origine et la qualité des produits** * **Les moyens humains, techniques et logistiques mis en œuvre dans le cadre de cette prestation** * **Descriptif de l’organisation technique et méthodologique mises en œuvre pour la réalisation des prestations** |

|  |
| --- |
| **La CCI Alsace Eurométropole commande des plateaux repas pour son CODIR de 10 personnes à livrer. Sur le site de Colmar pour le lot 6. La livraison se fera à 12h.**  **Le candidat a la liberté de proposer le panachage de son choix. Toutefois, il devra tenir compte des restrictions suivantes :**   * **Deux personnes végétariennes** * **Une personne allergique au gluten** |
| **Réponse du candidat :** |