**Service du commissariat des armées**

**Plate-forme commissariat Paris**

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
| **CADRE-RÉPONSES** |

**OFFRE DE LA SOCIÉTÉ :**

**……………………………………….**

|  |
| --- |
| **DAF\_2024\_000284**  **Objet du contrat :**  **Gestion et l’exploitation d’une cafétéria-boutique-presse et de distributeurs automatiques à destination de la patientèle et du personnel de l’HNIA BEGIN (lot 1)** |

**Le présent cadre-réponses, complété par la société dont le nom figure en page de garde, constitue l’offre sur laquelle elle s’engage de façon ferme et définitive dans le cadre de l’exécution des prestations objet du contrat ci-dessus.**

Il est complété le cas échéant des réponses de la société aux demandes de précision sur son offre.

Le présent cadre-réponses doit impérativement être **intégralement complété** par chaque soumissionnaire pour le contrat auquel il soumissionne sous peine de rejet de son offre.

Il contient un seul paragraphe intitulé « *Éléments demandés au titre des critères d’attribution* » portant sur les éléments de réponse valorisés au titre de l’analyse des offres pour les critères d’attribution autres que le critère prix.

A noter que la description demandée dans le cadre du critère 4 « taux de remise accordé au personnel » n’est pas notée (cf.5.3.4 article du RC).

Consignes particulières :

**Les informations d’ordre général ne concernant pas spécifiquement les prestations demandées ne doivent pas être intégrées dans ce cadre-réponses.**

Tout document spécifique ou extrait spécifique de document mis en référence dans la rubrique concernée doit être joint directement à la suite du présent cadre-réponses. Pour les documents contenant des éléments autres que ceux demandés dans le cadre de chaque chapitre, ne joindre que l’extrait concernant directement la réponse.

Pour rappel :

* le soumissionnaire ne peut ni modifier ce document ni y formuler des réserves relatives aux documents de marché (article 3.3 du règlement de la consultation) ;
* l’offre décrite dans le présent document doit impérativement satisfaire aux exigences minimales mentionnées dans les documents de marché (article 5.1 du règlement de la consultation).

Dans le cas contraire, l’offre de la société est déclarée irrégulière.

# Éléments demandés au titre des critères d’attribution

Les modalités concernant l’évaluation des critères et sous-critères sont définies à l’article 5.3 du règlement de la consultation DAF\_2024\_001728.

Le soumissionnaire doit impérativement compléter tous les tableaux du présent paragraphe pour pouvoir être noté et classé.

## Critère 2 « Projet d’agencement » (25 points)

**Comme précisé à l’article 5.3.2 du RC, le soumissionnaire** propose un projet d’agencement des locaux et espaces (ameublement, décoration) mis à sa disposition par le HNIA pour l’exploitation de son activité. Le projet d’agencement doit être cohérent avec les besoins et les exigences d'un environnement hospitalier militaire tel que décrits dans le cahier des clauses particulières.

Un projet qui ne tient pas compte de ces aspects sera considéré comme non cohérent avec les besoins spécifiques du HNIA. Dans ce cas, une note de 0 sera attribuée pour ce critère, ce qui pourra entraîner le rejet de l’offre technique.

Ce projet doit être obligatoirement accompagné de l’inventaire des biens. Le document à compléter se trouve en annexe n°6 du CCP.

Par ailleurs, le soumissionnaire doit proposer des délais de mise en place des matériels et d'aménagements en complétant le tableau inclut dans la rubrique sous-critère 3.

### Sous-critère 1 vision globale: permettant d'identifier les différents espaces (restauration, préparation, boutique etc.) et les flux de circulation possibles (10 points)

Il est demandé au soumissionnaire de présenter son projet, si possible avec des éléments visuels.

*Mémoire technique, limite de 20 pages conseillée*

**Réponse du soumissionnaire** :

|  |
| --- |
|  |

### Sous-critère 2 : liste des mobiliers proposés pour le projet architectural comportant les quantités et des illustrations/photographies (10 points)

*Mémoire technique, limite de 20 pages conseillée.*

**Réponse du soumissionnaire :**

|  |
| --- |
|  |

### Sous-critère 3 : délais de mise en place des matériels et d’aménagements (5 points)

Il est demandé au soumissionnaire de fournir les délais de mise en place des matériels et de réalisation des aménagements nécessaire(s) des espaces du site (cf. article 5.4 du RC). Les articles 3.2 et 13.5 du CCP détaillent les étapes de la phase de mise en place et les modalités d'occupation des locaux.

Les délais annoncés par le concessionnaire doivent permettre à l’autorité concédante de distinguer :

* le délai estimé le concessionnaire pour la mise en place des distributeurs automatiques (2 points/ 5 points);
* le délai estimé par le concessionnaire pour la réalisation des aménagements de l’espace cafétéria-boutique-presse (3 points/ 5 points).

Chaque délai annoncé par le soumissionnaire doit être exprimé en **jour calendaire** et correspondre à une **valeur numérique unique**. Cela signifie qu’il n’est pas possible de proposer des tranches /fourchettes.

**Réponse du soumissionnaire** :

Le soumissionnaire doit compléter le tableau ci-dessous :

|  |  |
| --- | --- |
| **Désignation du délai** | **Délai en jour calendaire** |
| Délai mise en place des distributeurs automatiques |  |
| Délai de réalisation des aménagements de l’espace cafétéria-boutique-presse |  |

## Critère 3 « Évaluation de la diversité de l’offre culinaire » (15 points)

### Sous-critère 1 : taux de produits alimentaires labellisés proposés à la vente (10 points)

Il est demandé au soumissionnaire de présenter des fiches produits pour l’ensemble de ses éléments composant son offre alimentaire afin de pouvoir apprécier le taux de produits alimentaires labellisés proposés à la vente.

Il est indispensable que l’intégralité des fiches produits soit en corrélation avec la liste des produits proposés en l’annexe à l’acte d’engagement.

**Réponse du soumissionnaire** :

|  |
| --- |
|  |

### Sous-critère 2 : prise en compte des standards alimentaires (5 points)

Il est demandé au soumissionnaire de présenter les différents régimes alimentaires proposés dans son offre.

Le nombre de points le plus élevé sera accordé au soumissionnaire présentant l’offre diversifiée la plus en adéquation avec la pluralité de situations de régimes alimentaires que nécessite un environnement hospitalier.

**Réponse du soumissionnaire** :

|  |
| --- |
|  |

## Critère 4 « taux de remise accordé au personnel » (8 points)

Il est demandé au soumissionnaire de proposer deux (2) taux de remise qui seront accordés au personnel de l’HNIA sur les tarifs publics :

* Un taux applicable à la cafétéria (6 points) ;
* Un taux applicable aux distributeurs automatiques (2 points).

*NB : Ces taux peuvent être identiques ou différents.*

Les taux de remise annoncés par le soumissionnaire doivent correspondre à une **valeur numérique unique, sans décimale**. Cela signifie qu’il n’est pas possible de proposer une tranche/fourchette de valeurs. Le cas échéant, une note de 0 sera attribuée au soumissionnaire sur ce critère.

**Réponse du soumissionnaire** :

|  |
| --- |
|  |

Le soumissionnaire doit également fournir, dans le cadre-réponses, une description détaillée du système mis en place pour bénéficier de cette remise (par exemple, l'utilisation d'un badge, d'un code, etc.)

Dans l’éventualité où ce système serait payant, le soumissionnaire devra détailler le prix unitaire hors taxes du produit paramétré.

Cette description permet à l'administration de mieux comprendre et visualiser le système proposé. Cependant, cette description ne fera pas l’objet d’une notation.

**Description du système mis en place pour bénéficier de cette remise:**

|  |
| --- |
|  |

## Critère 5 « taux de remise accordé au titre de l’offre « anti-gaspi » (7 points)

Il est demandé au soumissionnaire de proposer un taux de remise pour les produits invendus dans le but de réduire le gaspillage alimentaire.

Le taux de remise annoncé par le soumissionnaire doit correspondre à une **valeur numérique unique, sans décimale**. Cela signifie qu’il n’est pas possible de proposer une tranche/fourchette de valeurs. Le cas échéant, une note de 0 sera attribuée au soumissionnaire sur ce critère.

**Réponse du soumissionnaire** :

|  |
| --- |
|  |

## Critère 6 « Dynamique commerciale » (5 points)

Il est demandé au soumissionnaire de communiquer une liste des animations/promotions à effectuer dans l’année.

**Réponse du soumissionnaire** :

|  |
| --- |
|  |