|  |
| --- |
| **Prestations de restauration au bénéfice de la  Direction de l’information légale et administrative (DILA)  Site DESAIX**  **GUIDE D’ÉLABORATION DU MÉMOIRE TECHNIQUE** |

Numéro de consultation : 26\_BAM\_695

**Procédure de passation :** procédure adaptée en application des articles L2123-1, R2123-1 et R2123-1 3° du Code de la commande publique

**Direction des services   
administratifs et financiers**

# Préambule

Le cadre de réponse technique et financier (annexe 1 à l’acte d’engagement) ainsi que le cadre de réponse plan d’assurance sécurité (PAS) (annexe 3 au règlement de la consultation) doivent impérativement être renseignés par les soumissionnaires.

Concernant le mémoire technique, si la forme et la structure du mémoire technique ne sont pas imposées, il est toutefois attendu que les soumissionnaires apportent certaines précisions dans leur mémoire technique (et/ou dans le cadre de réponse financier).

Le présent guide détaille les points pour lesquels

* Il est impérativement attendu lesdites précisions : points surlignés en jaune
* Il est souhaité que des informations soient indiquées dans le mémoire technique afin de faciliter la compréhension de l’offre, sans que ces éléments soient toutefois obligatoires.

Ces prescriptions n’ont pas de caractère limitatif ni exhaustif.

Ce guide est élaboré en référence à la structuration (numérotation des articles) des CCTP et CCAP.

# Précisions attendues au regard du CCTP

# Présentation de la DILA et du contexte du marché

## La Direction de l’information légale et administrative

## Le site Desaix

## La restauration au sein du site Desaix

### Situation en vigueur préalablement au démarrage du marché

### Aménagements prévus dans le cadre des travaux

Les soumissionnaires sont invités à indiquer, sans obligation en la matière, comment ils comptent inscrire leurs offres dans le cadre de l’aménagement et l’équipement des espaces prévus. Ils précisent notamment les éventuels points de vigilance ou limites qu’ils pourraient constater.

### L’offre de restauration attendue

En complément des éléments impérativement indiqués dans le cadre de réponse technique et financier, les soumissionnaires sont invités présenter dans leur mémoire technique, sans obligation en la matière, l’offre proposée au self, en vente à emporter et en frigo(s) connecté(s). Il s’agit notamment de présenter les types d’offres proposées : nature de l’offre (ex : entrées en salad’bar ou entrées dressées), le nombre de choix proposé, variété de l’offre (plats du jour, plats fixes, offre évoluant chaque semaine, …), etc.

Les soumissionnaires sont également invités à présenter, sans obligation en la matière, les menus hebdomadaires, mensuels, et l’évolution de leur carte en fonction des saisons.

Les soumissionnaires sont également invités à présenter, sans obligation en la matière, l’adaptation de l’offre prévue en fonction :

* De l’évolution des volumes (tranches) d’activité ;
* Les jours de faible activité.

### Principaux objectifs du marché

# Présentation du marché

## Objet du marché

## Prestations fournies par le titulaire

Les soumissionnaires doivent impérativement présenter dans leur mémoire technique :

* L’atelier ou la cuisine centrale assurant la production et livraison des repas (localisation du site, cadre dans lequel le soumissionnaire dispose de l’atelier, agrément, ETP mobilisés, capacité estimée, volumes d’activité actuels, mode de conditionnement) ;
* La répartition des tâches prévue, en matière de production, entre atelier et office relais (DILA).

En complément des éléments attendus concernant l’atelier ou la cuisine centrale, les soumissionnaires peuvent également préciser, sans obligation en la matière, à ce sujet : surfaces, typologie de convives fournis, points clés de l’organisation et des prestations fournies, principaux équipements, etc.

## Prestations fournies par le pouvoir adjudicateur

## Volumes et tranches d’activité

Cf. attendus exprimés au § 1.3.3 quant à l’adaptation de l’offre selon évolution des volumes d’activité.

# Prestation alimentaire

## Structuration de l’offre

### Principe général

Outre les attendus précisés aux § 1.3.3, les soumissionnaires précisent impérativement dans leur mémoire :

* Les prestations qui seront proposées en vente à emporter et les modalités de service pour ces prestations (notamment typologie des contenants) ;
* Comment est constituée (logiques prévalant pour la définition des recettes en termes de composition et d’apports nutritionnels, fait « maison » ou non, etc…) et renouvelée l’offre de plats végétariens ;
* L’offre proposée en frigo(s) connecté(s) (composition et choix, s’agit-il d’une prestation issue de l’offre self, etc…).

Les soumissionnaires sont également invités à préciser, sans obligation en la matière, les modalités de gestion de l’offre en fin de service (self).

### Offre proposée au quotidien (hors jours de faible activité)

### Offre proposée les jours de faible activité

*Cf. attendus exprimés au § 1.3.3 ci-dessus quant à la présentation de l’offre les jours de faible activité.*

Les soumissionnaires sont également invités à préciser, sans obligation en la matière, les gains en termes d’optimisation des coûts attendus du fait de l’adaptation de l’offre proposée.

## Variété des offres dans le temps

### Principe général

### Détail des exigences

*Cf. attendus exprimés au § 1.3.3 ci-dessus*

### Animations

Les soumissionnaires sont invités, sans obligation en la matière, à détailler la fréquence des animations et à présenter des exemples d’animations : quelle offre alimentaire ? quels éléments de décoration ou autres éléments d’animation au-delà de l’adaptation de l’offre alimentaire ?

### Élaboration et validation des menus

Les soumissionnaires sont invités, sans obligation en la matière, à présenter le processus d’élaboration / validation des menus qu’ils prévoient de mettre en œuvre.

## Produits de base utilisés pour la préparation des prestations alimentaires

Outre les éléments impérativement détaillés dans le cadre de réponse technique et financier, les soumissionnaires sont invités à présenter dans le mémoire technique, sans obligation en la matière, leur politique achats, leurs engagements clés en matière de qualité des matières premières et de recours à des produits frais, locaux, durables et de qualité.

## Niveau de transformation / valorisation des offres alimentaires

En complément des informations attendues au § 3.3, les soumissionnaires précisent impérativement leurs engagements en termes de « fait maison » et ce pour les principales composantes de l’offre, qu’elle soit proposée en self, à emporter ou en frigo(s) connecté(s).

Les soumissionnaires précisent également, comme indiqué au § 1.3.3, la répartition des tâches de production entre atelier et office relais avec un focus particulier sur les produits pour lesquels la cuisson est sensible (ex : poisson, viandes rouges, etc…).

# Qualité de service

## Qualité et rapidité de service

Outre les éléments détaillés dans le cadre de réponse technique et financier, les soumissionnaires précisent impérativement dans leurs offres, pour le fonctionnement en tranche de référence), l’organisation prévue : nombre d’ETP, types de postes, planning type à la semaine (planning horaire par poste avec indication des principales tâches réalisées).

Il est également souhaité, sans toutefois d’obligation en la matière, que la déclinaison de cette organisation durant les périodes de faible activité soit présentée.

Les engagements en termes de remplacement d’éventuelles absences (programmées ou non) sont également impérativement présentés.

## Propreté

Les soumissionnaires précisent impérativement dans leurs offres leur organisation en matière d’entretien des locaux et équipements, notamment pour ce qui concerne les entretiens périodiques (opérations réalisées en interne ou externalisées, fréquence des principaux entretiens périodiques).

## Signalétique & information des convives

Les soumissionnaires sont invités à présenter dans leurs offres, sans obligation en la matière, la signalétique qu’ils prévoient de mettre en place et, plus généralement, les éventuels canaux de communication à destination des convives.

# Attentes en matière de développement durable

## Approvisionnements et offre alimentaire

En complément des informations attendues au § 3.3 quant à la part de produits durables et de qualité, les soumissionnaires précisent impérativement dans leurs offres :

* Les types de labels / SIQO pris en compte pour le suivi de ces engagements ;
* Les modalités de mise en œuvre d’un plan pluriannuel de diversification des sources de protéine ;
* Les modalités d’information permanente des convives quant à la part de produits durables et de qualité.

## Lutte contre le gaspillage alimentaire

Les soumissionnaires détaillent impérativement dans leur mémoire leur démarche visant à limiter le gaspillage alimentaire (actions prévues concernant les invendus (vente à prix cassé, dons à une association…) incluses) et les modalités de suivi des résultats de cette démarche.

## Réduction et gestion des déchets

### Limitation des déchets

Les soumissionnaires détaillent impérativement leurs engagements en matière de conditionnement des prestations en vente à emporter et frigo(s) connecté(s) ainsi que les modalités de mise en œuvre de ces contenants (modalités de retour des contenants, consigne / déconsigne le cas échéant, …).

Ils sont également invités à préciser, sans obligation en la matière, les autres actions et engagements permettant de limiter la production de déchets, tant sur site que sur la cuisine centrale.

### Gestion des déchets

## Produits d’entretien et consommables

Les soumissionnaires sont invités à indiquer dans leurs offres, les caractéristiques clés, en matière d’impact environnemental, des principaux produits d’entretien et consommables qu’ils prévoient d’utiliser.

## Optimisation de la logistique « amont »

Les soumissionnaires détaillent impérativement les modalités d’organisation de la livraison sur site (fréquence de livraison, plage horaire de livraison, typologie de véhicule) et sont invités à préciser, sans obligation en la matière, les éventuelles actions complémentaires permettant de limiter l’impact environnemental de la livraison sur site voire les actions engagées pour limiter l’impact de la logistique amont (fournisseurs).

## Réduction des consommations de fluides

Les soumissionnaires sont invités à préciser dans leurs offres, sans obligation en la matière, leurs engagements en la matière.

## Volet social / sociétal

Les soumissionnaires sont invités à présenter, sans obligation en la matière,

* Les points saillants de leurs politiques ressources humaines ;
* Leurs éventuelles actions / engagements en matière d’insertion, de façon générale et, plus spécifiquement, pour ce qui concerne l’atelier de production des repas voire l’office relais.

# Cadre normatif

## Sécurité sanitaire

Les soumissionnaires sont invités à présenter succinctement, sans obligation en la matière, leur politique en matière de maîtrise du risque sanitaire.

## Sécurité des personnes et des biens

## Composition et équilibre des repas

## Approvisionnements alimentaires

## Reprise du personnel

## Respect des principes de la République

## Respect des consignes de sécurité du site

## Assurances

# Contraintes de fonctionnement - moyens matériels

## Mise à disposition des locaux et équipements

Les soumissionnaires détaillent impérativement dans leurs offres les équipements qu’ils prévoient de mettre en œuvre, qu’il s’agisse d’équipements de cuisine, de distribution (dont frigos connectés) ou d’encaissement.

Il est notamment attendu une présentation spécifique et détaillée de la solution d’encaissement proposée et de l’application associée, y compris au regard des attendus en matière de sécurité informatique (cf. article 14.5 du CCAP).

Il en est de même concernant les frigos connectés, avec précision du mode d’utilisation et de paiement des prestations.

Les soumissionnaires sont également invités à fournir, sans obligation en la matière et le cas échéant, le chiffrage détaillé des investissements dont le coût est répercuté dans les frais fixes.

## Entretien quotidien et périodique des locaux et équipements

Au-delà des attendus du § 4.2 du CCTP, il est souhaité, sans obligation en la matière cependant, que les soumissionnaires précisent l’organisation prévue pour assurer la mise à blanc des locaux au démarrage du contrat.

## Maintenance des locaux et équipements

Au-delà de la fréquence de maintenance préventive par types d’équipements qui est impérativement détaillée dans le cadre de réponse technique et financier, les soumissionnaires sont invités à préciser, sans obligation en la matière :

* Les modalités de maintenance des équipements qu’ils prévoient de mettre en œuvre :
  + Prestataire envisagé ;
  + Délais d’intervention contractuels pour le curatif ;
* Comment a été évaluée la charge relative à la maintenance curative, notamment concernant les pièces détachées.

## Petit matériel

Les soumissionnaires sont invités à détailler dans leurs offres, sans obligation en la matière,

* La dotation de petit matériel qu’ils prévoient de mettre en œuvre, qu’il s’agisse de petit matériel de cuisine ou de service (et le coût correspondant) ;
* La dotation de vaisselle que les soumissionnaires prévoient de mettre en place (et le coût correspondant).

## Gestion des fluides

Cf. § 5.6.

## Autres éléments à considérer

# Devoir de conseil

Les soumissionnaires sont invités à présenter, sans obligation en la matière,

* Les moyens dont ils disposent afin de répondre aux exigences en matière de devoir de conseil ;
* Ils détaillent également le rétroplanning d’ouverture du restaurant.

# Économie du contrat

Outre les engagements qualitatifs (sourcing approvisionnements, structure de l’offre par tranche d’activité) ainsi que les éléments concernant la fréquence de maintenance préventive, les soumissionnaires précisent impérativement dans le cadre de réponse technique et financier :

* Les coûts alimentaires unitaires (self / VAE / frigos connectés) et éventuels prix de consigne de certains contenants (onglet « Coûts Alim ») ;
* La liste (la plus complète / représentative possible) des mets qu’ils sont susceptibles de servir, les grammages minima sur lesquels ils s’engagent, et la catégorie tarifaire applicable (onglets « Tarification Hors d’œuvre », « Tarification Plats » et « Tarification Desserts ») ;
* Nombre et nature des ETP mobilisés par tranche d’activité, masse salariale correspondante (onglet « Main d’œuvre ») ;
* Détail de l’évaluation des frais fixes par tranche d’activité (onglet « Forfait frais fixes ») ;
* Frais d’ouverture (onglet « Synthèse frais fixes ») ;
* Coût mise à disposition de frigos connectés (onglet « Synthèse frais fixes ») ;
* Le taux de TVA applicable aux différents frais fixes (onglet « Synthèse frais fixes »).

# Vie du contrat

Les soumissionnaires sont invités à préciser, sans obligation en la matière, les modalités de suivi du marché qu’ils proposent, le reporting envisagé et les modalités de mise à disposition de ce dernier ainsi que les modalités d’écoute convives.

# Précisions attendues au regard du CCAP

Outre les informations impérativement indiquées dans le cadre de réponse plan d’assurance sécurité (PAS), les soumissionnaires sont invités à préciser dans leurs offres, sans obligation en la matière,

* Comment ils prévoient de répondre aux obligations découlant de la clause d’insertion par l’activité économique (en lien avec l’article 12.4 du CCAP) ;
* Leur politique en matière de traitement de données à caractère personnel (en lien avec l’article 14.5 du CCAP).

A toutes fins utiles, la politique de sécurité des systèmes d’information des services du Premier ministre (PSSI-SPM) est jointe au DCE.