# CADRE DE PRESENTATION DE L’OFFRE

Consultation n°2025960SERV004

**Nom du candidat :**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

***Consignes générales :***

*Le candidat devra remplir intégralement chaque rubrique du présent cadre de présentation de son offre en apportant une réponse rédigée et adaptée au présent marché, sans procéder systématiquement à un renvoi à un document annexe.*

*Tout renvoi doit apporter une plus-value et non renvoyer à des généralités.* ***Les renvois doivent être précis (préciser les N° de pages et paragraphes par exemple).***

***Rappel des critères d’attribution des marchés :***

## 

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **N°** | **Description** | **Pondération** |
| **1** | **Prix des prestations** | **50** |
| 1.1 | Frais fixes + prix denrées et boissons rapportés à l’estimatif de repas | 45 |
| 1.2 | Centre de loisirs + petits déjeuners et autres pauses | 5 |
| **2** | **Valeur technique** | **45** |
| 2.1 | Savoir-faire culinaire | 15 |
| 2.2 | Gestion de salle, ambiance et animation | 10 |
| 2.3 | Qualité de prestation | 10 |
| 2.4 | Continuité de service et qualité de l’organisation | 10 |
| **3** | **RSE** | **5** |
| 3.1 | Réponse aux enjeux de frugalité | 3 |
| 3.2 | Lutte contre le gaspillage alimentaire | 1 |
| 3.3 | Capacité à proposer des produits locaux et issus de circuits courts | 1 |
| **Pondération totale des critères d'attribution :** | | **100** |

## Prix (50 points)

*Consigne : Le candidat renseigne toutes les feuilles du document intitulé BPU-DQE. (Bordereau de Prix Unitaire – Détails Quantitatifs Estimatifs).*

## Valeur technique de l’offre (45 points)

**Savoir-faire culinaire (15 points)**

* Offre végétarienne (/6): présentez votre cahier de recettes et plan de diversification des protéines, votre démarche pour limiter le recours aux produits transformés et *meat analog*, votre méthodologie et vos résultats en matière de taux de prise et de satisfaction client
* Dans les équipes, proportion d’ETP à compétence cuisine avérée par un diplôme du RNCP ? (/6)
* Définition du fait-maison dans votre prestation, exemples, part de fait-maison en fréquence d’apparition dans l’offre alimentaire. (/3)

**Gestion de salle, ambiance et animation (10 points)**

* Projet d’amélioration des salles et du service : visuels, liste des améliorations apportées, planning de mise en place (/5)
* Gestion de la file d’attente (/3)
* Animations et repas à thème (/2)

**Qualité de prestation (10 points)**

* Prestations des formules petit déjeuner que vous proposez : description des versions standard et prestige. (/2)
* Présentation des plats, écoute du convive sur site et qualité du service : quelles formations suivent vos agents, quels moyens seront mis en œuvre en matière de dressage, d’apparence, etc. ? (/4)
* Plan de formation détaillé sur la durée totale du marché (/4)

**Continuité de service et qualité de l’organisation (10 points)**

* Renouvellement et entretien des matériels (/3). Présentez votre gestion du parc d’équipement et expliquez comment vous associez le client à votre démarche.
* Présentez votre protocole de gestion de crise et votre protocole de fonctionnement en mode dégradé (absences de personnel ou fréquentation basse des restaurants) (/3)
* Méthode d’accompagnement des personnels encadrants au lancement du marché et en cours d’exécution (/2)
* Livraison (/2) (organisation mise en place au niveau des livraisons, nombre de livraisons par semaine et par mois, véhicules de livraison économes en émissions de gaz à effets de serre)

## RSE (5 points)

**Réponse aux enjeux de frugalité (3 points)**

* Recours aux emballages issus de l’économie circulaire pour ce marché (/2)
* Méthodes de gestion du parc d’équipements concourant à leur durabilité (/2)
* Mesures d’économies de fluides utilisées : Eau, Air, Energie, Fluides caloriporteurs, Autres (/2)

**Lutte contre le gaspillage alimentaire (1 points)**

* Mesures pour limiter le gaspillage avant la remise des plats, à la consommation : lister ces mesures en apportant une preuve systématique.

**Capacité à proposer des produits locaux (1 points)**

* Nombre de producteurs locaux (<200km) dont les produits seront proposés, et nature de ces produits et part en valeur de l’achat total de ces achats ……….

Fait à :

Date

Signature du candidat

--- FIN ---