Une image contenant Police, logo, cercle, Graphique

Le contenu généré par l’IA peut être incorrect.**Une image contenant texte, Police, logo, capture d’écran

Le contenu généré par l’IA peut être incorrect.**

**Ministère chargé de l’Enseignement Supérieur et de la Recherche**

**ACADÉMIE DE STRASBOURG**

**CENTRE RÉGIONAL DES ŒUVRES**

**UNIVERSITAIRES ET SCOLAIRES**

1, quai du Maire Dietrich – CS 50168

67004 STRASBOURG Cedex

🕾 03 88 21 28 00

**APPEL D’OFFRES OUVERT**

Accord-cadre passé selon une procédure formalisée en appel d’offres ouvert conformément aux dispositions des articles L2124-1, L2124-2, R2124-1, R2124-2-1° du Code de la Commande Publique.

|  |
| --- |
| **Accord-cadre L25FFL45G :**  **Fourniture et livraison de fruits et légumes frais et bio de 4ème et 5ème gamme pour les restaurants universitaires et cafétérias gérés par le Crous de Strasbourg** |

|  |  |
| --- | --- |
| **CADRE DE REPONSE TECHNIQUE** | **Annexe 2 à l’Acte d’Engagement** |

**Chaque candidat au présent marché doit obligatoirement fournir les informations demandées pour chacun des lots auxquels il postule. Un cadre de réponse technique (CRT), valant mémoire technique distinct doit être complété pour chaque lot.**

Le candidat est autorisé à ajouter des lignes ou des pages complémentaires. Le cadre de réponse ci-dessous doit être strictement respecté et non modifié.

Il est rappelé que la valeur technique et qualitative de l’offre sera principalement évaluée à partir des éléments fournis dans ce questionnaire.

SOMMAIRE

|  |
| --- |
| [**LOT CANDIDATÉ** 3](#_Toc191891874)  **IDENTIFICATION DU CANDIDAT** [3](#_Toc191891875)  [1. Renseignements 3](#_Toc191891876)  [2. Identification des interlocuteurs privilégiés responsables du suivi du marché 4](#_Toc191891877)  [3. Références et chiffre d’affaires 4](#_Toc191891878)  [**1. SERVICES PROPOSES – NOTE / 15** 4](#_Toc191891881)  [1. 1. Modalités et engagements relatifs à la livraison (note / 2,5) 4](#_Toc191891882)  [1. 2. Modalités et engagements relatifs aux commandes (note / 2,5) 5](#_Toc191891883)  [1. 3. Facturation (note / 2,5) 5](#_Toc191891884)  [1. 4. Procédures et dépannages en cas d’aléas d’approvionnement (note / 2,5) 5](#_Toc191891885)  [1. 5. Capacités à intervenir avec les fournisseurs ( transformateur et producteur) pour des temps d’animation dans les restaurants univeristaires du Crous de Strasbourg(note / 2,5) 5](#_Toc191891886)  [1. 6. Gestion des fiches de non-conformités (note / 2,5) 6](#_Toc191891887)  [**2.CRITERES QUALITATIFS - NOTE / 20** 6](#_Toc191891888)  [2. 1. Moyens mises en œuvre pour garantir les conditions de fraîcheur et de saisonnalité des produits de 4ème et 5ème gamme (note / 5) 7](#_Toc191891889)  [2. 2. Capacité du candidat à recourir à des produits Egalim ( note / 5) 7](#_Toc191891890)  [2. 3. Politique d’achat part des achats locaux et régionaux (note / 5) 7](#_Toc191891891)  [2. 4. Tout autre renseignement concourant à la qualité des achats ( hygiène, traçage, qualité visuelle et organoleptique , calibres et poids des produits…) ( note / 5) 7](#_Toc191891892)  [**3.DEVELOPPEMENT DURABLE – NOTE / 30** 8](#_Toc191891895)  [3. 1. Circuit d’approviosionnement entre la production des matières premières et la commercialisation des produits finis (note / 5) 8](#_Toc191891896)  [3. 2. Politique en faveur de la limitation du nombre d’intermédiaires et du développement des filières de proximité (note / 10) 9](#_Toc191891897)  [3. 3. Mesure mise en œuvre pour garantir la traçabilité des produits (note / 5) 10](#_Toc191891898)  [3. 4. Capacité à recourir à des denrées respectueuses de l’environnement(conditions de production, mode de transformation et transport) (note / 5) 11](#_Toc191891899)  [3. 5. Gestion des mesures de transitions écologiques (note / 5) 11](#_Toc191891900)  **[SIGNATURE DU CRT](#_Toc191891901)** [12](#_Toc191891901) |

LOT CANDIDATÉ

Le soumissionnaire indique quel lot est concerné par le présent CRT :

|  |
| --- |
| Lot 1 : Fourniture et livraison de fruits et légumes frais et bio de 4ᵉ gamme pour les restaurants et cafétérias gérés par le Crous de Strasbourg – Sites du Bas-Rhin |
| Lot 2 Fourniture et livraison de fruits et légumes 5ᵉ gamme pour les restaurants et cafétérias gérés par le Crous de Strasbourg – Sites du Bas-Rhin |
| Lot 3 Fourniture et livraison de fruits et légumes frais et bio 4ᵉ gamme pour les restaurants et cafétérias gérés par le Crous de Strasbourg – Sites du Haut-Rhin |
| Lot 4 Fourniture et livraison de fruits et légumes 5ᵉ gamme pour les restaurants et cafétérias gérés par le Crous de Strasbourg – Sites du Haut-Rhin |

Le candidat complète 1 CRT par lot candidaté.

IDENTIFICATION DU CANDIDAT

1. Renseignements

Dénomination sociale et nom commercial :

Type juridique (SA, SARL) : Code APE (activité principale) :

Adresse postale, électronique (email) et téléphone :

Présentation de la structure (nombre de salariés, activités principales, localisations, fonctionnement) :

1. Identification des interlocuteurs privilégiés responsables du suivi de l’accord-cadre

Mail dédié à la réception des commandes :

Mail dédié à la réception des fiches de non-conformités :

* 1. Identification de l’interlocuteur en charge du suivi technique

Nom Prénom : N° de téléphone : :

Fonction : Courriel :

Jours et horaires de disponibilité :

* 1. Identification de l’interlocuteur en charge du suivi administratif

Nom Prénom : N° de téléphone :

Fonction : Courriel :

Jours et horaires de disponibilité :

* 1. Identification de l’interlocuteur en charge du suivi de la facturation

Nom Prénom : N° de téléphone :

Fonction : Courriel :

Jours et horaires de disponibilité :

1. Références et chiffre d’affaires

Références clients principaux en restauration collective et principales livraisons effectuées au cours des trois dernières années

Chiffre d’affaires globale du candidat sur les trois derniers exercices disponibles

Chiffre d’affaires relatifs au domaine d’activité correspondant à l’objet du marché

1. SERVICES PROPOSES – NOTE / 15
   1. Modalités et engagements relatifs à la livraison (note / 2,5)

Délai maximal pour la passation des commandes :

Jours et horaires possibles de livraison :

Transports utilisés (internes ou externes, type de transport, démarche en matière environnementale …) :

Type de transport

Transporteur

Véhicules de la société

Transporteur et véhicules de la société :

Autre (à préciser) :

Quel est le mode d’énergie utilisé par les véhicules affectés à l’exécution des prestations ?

Essence oui  non

Diésel oui  non

Electrique oui  non

GPL oui  non

Hydrogène oui  non

Autre (à préciser)

Process mis en place en cas de défaillance véhicule ou chauffeur

Alerte téléphone oui  non

Livraison reportée oui  non

Mail d’avertissement

Autre (à préciser)

* 1. Modalités et engagements relatifs aux commandes (note / 2,5)

Le candidat devra décrire les délais proposés entre commande et livraison (Le candidat peut indiquer différents délais selon la catégorie de produits, selon les jours ou selon la proximité de jours fériés) :

A pour B oui  non

A pour C oui  non

A pour D oui  non

A pour E oui  non

Plusieurs choix possible et possibilité de dépannage (à préciser)

* 1. Facturation (note / 2,5)

Le candidat devra préciser les modalités de facturations proposées :

Etes-vous en capacité d’établir une facture par bon de commande oui  non

Si non

Pourquoi ?

* 1. Capacité à intervenir avec les fournisseurs (transformateur, producteur) pour des temps d’animation dans les restaurants universitaires (note / 2,5)

Le candidat devra décrire les modalités proposées pour organiser des temps d’animation en lien avec les producteurs ou transformateurs :

* 1. Procédures et dépannage en cas d’aléas d’approvisionnement (note / 2,5)

Le candidat précisera ses process pour anticiper au maximum les ruptures, afin d’alerter l’acheteur et de lui proposer des produits de substitution.

* 1. Gestion des fiches de non-conformités (note / 2,5)

Le candidat décrit les mesures mises en place en cas de signalement par l’acheteur de non-conformité de la livraison (sur la quantité ou la qualité des produits livrés, sur les délais entre commande et livraison, sur les jours et horaires de livraisons…) notamment en termes de :

Actions préventives (implication du commercial et de la logistique du candidat)

Délais des actions correctives - le candidat s’engage à respecter les délais qu’il indiquera :

Enregistrement et suivi des non-conformités :

Bilan annuel des non-conformités :

Formation du personnel

1. CRITERES QUALITATIFS - NOTE / 20
   1. Politique d’achat du candidat (note / 5)

Le candidat décrira sa politique d’achat en lien avec les objectifs du marché, notamment :

Part des achats locaux et régionaux :

0 à 25%

25 à 50%

50 à 75%

> 75%

Critères de sélection des fournisseurs locaux et régionaux

* 1. Capacité du candidat à proposer des produits Egalim (note / 5)

Sa capacité à fournir les justificatifs réglementaires (attestations, certificats, fiches techniques) permettant de vérifier l’éligibilité Égalim des produits proposés

* 1. Moyens mis œuvre pour garantir les conditions de fraîcheur et de saisonnalité des produits (note / 5)

Le candidat devra décrire les mesures prises pour assurer la fraîcheur des produits livrés (modalités de récolte, stockage, délais entre récole et livraison, chaîne du froid). Les engagements et procédures permettant de garantir la livraison de produits de saison (calendrier prévisionnel, relations avec les producteurs locaux, adaptation des gammes en fonction des saisons).

Délais entre récolte et production

Respect des saisonnalités

Délais de consommation résiduelle des produits

Capacité à proposer une offre évolutive pour assurer la continuité du service (produit ou coupe différente)

* 1. Tout autre renseignement concourant à la qualité des achats (note / 5)

Le candidat est invité à fournir tout élément complémentaire permettant d’apprécier la qualité globale de leur offre, en lien avec l’objet du marché. A titre indicatif, peuvent être pris en compte :

**Production du PMS (à annexer obligatoirement au CRT)**

Le candidat doit obligatoirement produire un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) à jour, à annexer au présent Cadre de Réponse Technique (CRT).

**Liste des informations fournisseurs à annexer obligatoirement aux CRT**

Le candidat indique la catégorie de produits, les informations sur le(s) fournisseur(s) : nom du fournisseur, adresse /commune et typologie du fournisseur (producteur, transformateur ou distributeur).

1. DEVELOPPEMENT DURABLE – NOTE / 30
   1. Circuit d’approvisionnement entre la production des matières premières et la commercialisation des produits finis (note / 5)

Le candidat devra aussi renseigner le nombre d’intermédiaire(s) entre le producteur de la matière première et la commercialisation du produit fini (Approvisionnement direct producteur ou coopérative, approvisionnement direct légumerie avec matière première elle-même issue d’un approvisionnement direct, un (1) intermédiaire, deux (2) intermédiaires et plus.

Approvisionnement direct producteur oui  non

Approvisionnement direct coopérative oui  non

Approvisionnement direct légumerie qui s'approvisionne elle-même en direct ou avec un intermédiaire max oui  non

Autre à préciser

* 1. Politique en faveur de la limitation du nombre d’intermédiaires et développement des filières de proximité (note / 10)

► Le candidat indique les mesures prises pour limiter le nombre d’intermédiaires dans la chaîne d’approvisionnement et favoriser le développement des filières de proximité. Le candidat précisera notamment :

►Le candidat indique les mesures prises pour assurer la transparence sur l’origine des produits :

►Le candidat indique les impacts attendus sur la qualité, les délais et la durabilité de l’approvisionnement :

* 1. Mesures mises en œuvre pour garantir la traçabilité des produits (note / 5)

► Le candidat décrit les mesures concrètes mises en œuvre pour garantir la traçabilité complète des produits de 4e et 5e gamme, depuis leur origine (matières premières, site de transformation) jusqu’à leur livraison sur site.

► Le système de traçabilité utilisé (informatique, étiquetage, lot, etc.) :

► Les documents remis à la livraison (bon de livraison, numéro de lot, certificats éventuels) :

► La procédure en cas de rappel produit ou de non-conformité :

* 1. Capacité à recourir à des denrées respectueuses de l’environnement (conditions de production, mode de transformation et transport) (note / 5)

Le candidat présente les engagements et moyens mis en œuvre par son entreprise pour proposer des produits de 4e et 5e gamme issue de démarches respectueuses de l’environnement. Le candidat dans sa réponse doit notamment détailler :

Les conditions de production des matières premières (agriculture biologique, certification HVE, lutte intégrée, agroécologique, gestion de l’eau et des intrants etc.

Les modes de transformation (réduction des intrants, consommation des fluides maîtrisée, process à faible impact)

Les pratiques de transport (groupage des livraisons, flotte à faibles émissions, optimisation logistique, etc.)

Les éventuels labels, certifications ou chartes qualité environnementale (AB, Demeter, Ecocert, ISO 14001, etc.)

* 1. Gestion des mesures de transitions écologiques (note / 5)

Quelles mesures le candidat prend-t-il pour gérer les invendus dans son circuit commercial principal ?

Quelles mesures le candidat prend-t-il pour gérer les produits hors normes (calibrage, formes, défauts) ?

Quelles mesures le candidat prend-t-il pour gérer les biodéchets (tri, compostage…) ?

Quelles mesures le candidat prend-t-il pour trier et gérer les déchets non biologiques (bois, plastiques, papier, carton, produits informatiques etc.) ?

Le candidat indique s’il pourrait mettre en place une récupération des contenants jetables et /ou réutilisables (type caisses, cartons et palettes) et les modalités d’une telle récupération, **sans surcoût** pour le Crous :

Non

Oui

Si oui, quelles en seraient les modalités ?

SIGNATURE DU CRT

Nom, prénom et fonction du signataire ayant pouvoir d’engager l’entreprise

Date et signature