

**Cadre de réponse technique (CRT)**

**ACCORD-CADRE PORTANT SUR LA FOURNITURE DE PRESTATIONS DE TRAITEUR ET DE PLATEAUX REPAS**

**Lot 1 : Café d'accueil, pause-café et pâtisserie**

***Les candidats souhaitant participer à la présente consultation devront répondre à ce cadre de réponse technique (CRT) afin de constituer leur mémoire technique.***

***Le CRT sert de base pour l’appréciation des critères de l’article 14.2 du règlement de consultation (RC).***

***Les réponses constituent des engagements et doivent être effectuées dans le respect des exigences définies par l’Inserm dans les cahiers des clauses particulières (CCAP, CCTP).***

***Le mémoire technique est limité à 40 pages A4, compris page de garde (les pages fournies au-delà de cette limite ne seront pas prises en considération).***

***Le candidat est autorisé à joindre des documents complémentaires pour étayer ses réponses.***

**SOMMAIRE**

[1. Présentation du soumissionnaire 3](#_Toc204952691)

[1.1. Désignation du soumissionnaire 3](#_Toc204952692)

[1.2. Contacts 3](#_Toc204952693)

[2. Critère : Valeur Technique de l’offre (40%) 3](#_Toc204952694)

[2.1. Qualité, variété et étendue de la gamme, des produits et des compositions (75%) 3](#_Toc204952697)

[2.2. Qualité organisationnelle et logistique (25 %) 4](#_Toc204952698)

[3. PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE DE L’OFFRE (25%) 5](#_Toc204952699)

1. Présentation du soumissionnaire
   1. Désignation du soumissionnaire

|  |  |
| --- | --- |
| Raison sociale | !…………………………………………….. |
| Adresse | !…………………………………………….. |
| Code Postal | !…………………………………………….. |
| Ville | !…………………………………………….. |
| Pays | !…………………………………………….. |
| N°TVA Intracommunautaire | !…………………………………………….. |
| N° SIRET | !…………………………………………….. |

* 1. Contacts

|  |  |
| --- | --- |
| Suivi contractuel du marché | !…………………………………………….. |
| Suivi d’exécution du marché | !…………………………………………….. |
| Facturation | !…………………………………………….. |

1. Critère : Valeur Technique de l’offre (40%)
3. 1. Qualité, variété et étendue de la gamme des produits et des compositions (75%)

Le candidat est invité à présenter de manière détaillée les **gammes de produits proposées**, en précisant pour chacune :

* La composition des menus (entrées, plats, desserts, boissons, etc.) ;
* La sélection des matières premières (origine, qualité, labels éventuels, produits frais ou surgelés…) ;
* Le grammage des portions (en grammes par composant)
* Les matériaux (couverts, napes) fournis avec ces gammes

Gammes obligatoires :

!**……………………………………………..**

Gammes optionnelles (le cas échéant) :

!**……………………………………………..**

Décrire les engagements en termes de diversité des plats (option végétarienne, sans sels, sans gluten …) :

!**……………………………………………..**

Présenter la fréquence de renouvellement des gammes et les modalités de leur renouvellement :

!**……………………………………………..**

Décrire la procédure de fabrication des gammes proposées et les mesures de maîtrise de la qualité mises en œuvre à chaque étape :

* Approvisionnement,
* Transformation et conditionnement,
* Maintien de la chaîne du froid,
* Contrôles internes,
* Traçabilité,

!**……………………………………………..**

* 1. Qualité organisationnelle et logistique (25 %)

2.2.1 Moyens humains et logistiques dédiés à l’exécution des prestations

Le candidat présentera les moyens humains et matériels qu’il mobilisera pour répondre au présent marché de l’INSERM et son mode de pilotage envisagé pour assurer la bonne exécution de l’accord-cadre :

!**……………………………………………..**

2.2.2 Gestion des commandes

Le candidat présentera sa politique en matière de gestion des commandes, en détaillant notamment :

* Son processus de commande standard (canaux de communication utilisés : courriel, téléphone, plateforme en ligne, etc.) ;
* Les modalités de prise en charge des commandes urgentes (délais de traitement, contacts dédiés, conditions spécifiques …) ;
* Les conditions d’annulation ou de modification des commandes (délais, modalités pratiques) ;
* Sa capacité à intégrer un système de type Punch-Out dans le cadre du processus de commande (interopérabilité avec notre système d’information SIFAC +, délais de mise en œuvre).

!**……………………………………………..**

2.2.3 Gestion des livraisons

Le candidat devra décrire de manière détaillée son processus de livraison, en veillant à ce qu’il soit strictement conforme aux exigences de l’article 9 du CCTP :

!**……………………………………………..**

2.2.3 Reporting

Le candidat devra décrire de manière précise le contenu des données statistiques qu’il s’engage à fournir dans le cadre du marché, en veillant à ce que celui-ci soit strictement conforme aux exigences de l’article 10.1 du CCTP.

!**……………………………………………..**

1. PERFORMANCE DURABLE DE L’OFFRE (25%)

NB : Tout renvoi vers un rapport général de l’entreprise (ou du groupe) en lieu et place de réponses spécifiques aux questions ci-dessous est à proscrire, sauf à cibler spécifiquement les chapitres / paragraphes de ce rapport qui répondent à ces questions. Les réponses doivent être rédigée en Français.

* 1. Qualité environnementale de l’offre (80%)

**3.1 Considérations générales :**

Présenter les mesures déployées pour satisfaire les exigences de l’INSERM, telles qu’énoncées à l’article 14.1 du CCAP, dans les domaines suivants :

Engagement en faveur de produits écoresponsables :

**!……………………………………………..**

Réutilisation et limitation des matériaux (contenants, couverts, plateaux, verres …) :

**!……………………………………………..**

Réduction de l’usage du plastique :

**!……………………………………………..**

Produits d’entretien et d’hygiène à faible impact environnemental :

**!……………………………………………..**

Lutte contre la déforestation importée :

**!……………………………………………..**

Relations fournisseurs et approvisionnement responsable :

**!……………………………………………..**

Labels et certifications environnementales :

**!……………………………………………..**

**3.2 Impact carbone des déplacements :**

Présenter les mesures mises en œuvre pour répondre aux exigences de l’INSERM, telles que définies à l’article 14.2 du CCAP, relatives à la réduction des émissions de gaz à effet de serre liées aux déplacements dans le cadre de l’exécution du marché.

**!……………………………………………..**

**3.3 Reprise des déchets :**

Présenter les mesures mises en œuvre pour répondre aux exigences de l’INSERM, telles que définies à l’article 14.3 du CCAP, relatives à la gestion responsable, au tri, au traitement et à la traçabilité des déchets générés dans le cadre de l’exécution du marché

**!……………………………………………..**

**3.4 Information des convives sur la qualité environnementale des prestations :**

Présenter les mesures mises en œuvre pour répondre aux exigences de l’INSERM, telles que définies à l’article 14.4 du CCAP, relatives à l’information sur la qualité environnementale des prestations.

**!……………………………………………..**

**3.5 Outil et usages numériques durables :**

Présenter les outils numériques utilisés dans le cadre de la prestation et les pratiques mises en place pour réduire l'empreinte carbone numérique.

**!……………………………………………..**

**3.6 : Reporting :**

Le candidat devra décrire de manière détaillée le contenu des données statistiques à caractère environnemental qu’il est en mesure de fournir dans le cadre du marché comme :

* Le pourcentage de produits de qualité durable,
* Le pourcentage de produits issus de l’agriculture biologique
* Le pourcentage de viande et de produits de la pêche durable et de qualité au sens de la loi EGAlim
  1. Qualité sociale de l’offre (20%)

**Recours aux prestataires ESAT/EA :**

Le candidat devra présenter son recours, total ou partiel, à des structures relevant du secteur protégé ou adapté, telles que les Établissements et Services d’Aide par le Travail (ESAT) ou les Entreprises Adaptées (EA), dans le cadre de l’exécution du marché.

Il précisera notamment :

* Les engagements pris, en détaillant les prestations concernées, les volumes estimatifs, la fréquence d’intervention, etc. ;
* L’identification des partenaires envisagés, en indiquant leur nom, leur localisation, ainsi que leur domaine d’activité ;
* La faisabilité opérationnelle de la mise en œuvre de cet engagement, incluant l’organisation prévue, l’intégration dans la chaîne logistique ou de production, ainsi que la coordination envisagée ;
* Les justificatifs associés, tels que lettres d’intention, conventions de partenariat, attestations ou tout autre document démontrant la réalité et la solidité de cet engagement.

**!……………………………………………..**

.

FIN DU DOCUMENT.