ANNEXES 2

**CADRE DE REPONSE TECHNIQUE (LOT 1,2,3 et 4)**

**(C.R.T.)**

**Intitulé de la consultation :**

Le cadre de réponse technique doit permettre d’apprécier la capacité du soumissionnaire à répondre aux objectifs du marché et d’évaluer la qualité de ses prestations. Il permet donc au pouvoir adjudicateur de juger les offres des opérateurs économiques sur le critère d’analyse « valeur technique » du règlement de la consultation, connaître les moyens qui seront mis en œuvre par le candidat pour exécuter le présent marché.

Ce cadre de réponse est spécifique à la présente consultation. Il est rappelé que les moyens généraux de l’opérateur économique font déjà l’objet d’une analyse lors de l'analyse des candidatures, il est donc inutile de les rappeler ici. Le mémoire fourni doit porter sur l’exécution des prestations.

En complément des informations demandées par le pouvoir adjudicateur, les opérateurs économiques peuvent joindre toute documentation, en plus de celle qui leur est expressément demandée, permettant de préciser leur offre technique.

**Tout document ainsi joint en complément du mémoire technique doit être clairement identifié par un renvoi au paragraphe numéroté du cadre de réponse technique** (en précisant l’intitulé du document, la page, le paragraphe concernés) et lister à la fin du cadre de réponse technique sous peine de ne pas être pris en compte.

Il est précisé que les informations trop générales et non spécifiques aux prestations couvertes par le marché ne sont d’aucune utilité au pouvoir adjudicateur.

**Attention**

**Le candidat peut ajouter autant de lignes qu’il le souhaite dans les cadres prévus à cet effet dans la limite de 45 pages maximum.**

**Si le candidat souhaite annexer des documents à son offre technique, il les incorpore à la fin du présent document.**

**Ce document doit obligatoirement être joint à l’offre conformément au règlement de la consultation (RC).**

# COORDONNEES DU TITULAIRE

|  |  |
| --- | --- |
| **Raison sociale de l’établissement chargé de l’exécution du marché** |  |
| **Adresse de l’établissement chargé de l’exécution du marché** |  |
| **Téléphone de l’établissement chargé de l’exécution du marché** |  |
| **Mail de l’établissement chargé de l’exécution du marché** |  |
| **Coordonnées du délégué à la protection des données** |  |
| **Plages horaires** |  |
| **PME** | ⬜ OUI ⬜ NON |

# INTERLOCUTEUR UNIQUE

*Correspondant en charge du suivi du marché. Il s’agit de l’interlocuteur de l’acheteur tout au long du marché. En cas de modification, le titulaire devra en informer l’acheteur immédiatement.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Prénom et nom de la personne en charge de l’exécution du marché** |  |
| **Fonction de la personne en charge de l’exécution du marché** |  |
| **Téléphone de la personne en charge de l’exécution du marché** |  |
| **Mail de la personne en charge de l’exécution du marché** |  |

**LOTS**

***Cochez la case correspondante au(x) lot(s) auquel(s) vous candidatez.***

⬜ Lot 1 – Formation dans le domaine de la restauration collective en région Ile-de-France ;

⬜ Lot 2 – Formation dans le domaine de la restauration collective en régions Hauts de France et Grand Est

⬜ Lot 3 – Formation dans le domaine de la restauration collective en régions Occitanie et Nouvelle Aquitaine

⬜ Lot 4 – Formation dans le domaine de la restauration collective en régions Auvergne-Rhône-Alpes et Provence-Alpes-Côte d’Azur

# Développement technique de l’offre

|  |
| --- |
| **Sous-critère n° 1 :**  **Sous-critère n° 1 : EXPERIENCE PROFESSIONNELLE ET NIVEAU DE QUALIFICATION DES INTERVENANTS (20 points)**  Quatre points seront évalués au titre de ce sous-critère :  - **L’expérience professionnelle des intervenants dans le domaine de la restauration collective ;**  **- L’expérience professionnelle des intervenants dans le domaine de la formation pour adulte;**  **- Le niveau de qualification du formateur dans le domaine de la restauration collective ;**  **- L’expérience des intervenants en tant que formateur dans le domaine de la restauration collective dans un environnement militaire ou dans un domaine en interaction avec les forces armées.**  Le candidat devra présenter sous forme de CV les compétences (formation, diplômes, certifications/qualifications détenues et leur durée de validité) et l’expérience (nombre d’année) des formateurs dans le domaine de la restauration collective et dans le domaine de la formation pour adulte. Le candidat doit fournir au minimum 2 CV pour que sa candidature soit validée.  Ces CV sont utilisés strictement dans le cadre de la présente consultation pour vérifier l’exactitude des informations en corrélation avec la demande de l’administration.  Le candidat devra détailler ces différentes expériences dans les domaines spécifiques décrit à l’article 3.2 du CCTP.  Pour rappel : Les intervenants doivent disposer d’une expérience professionnelle dans le domaine de la restauration collective et d’une expérience dans le domaine de la formation pour adulte de minimum un an et d’une qualification de niveau CAP dans le domaine de la restauration collective (ou équivalent). |
|  |
| **Sous-critère n° 2 : INGENIERIE PÉDAGOGIQUE : 25 points**  Trois points seront évalués au titre de ce sous-critère :   1. **La formalisation de l’objectif pédagogique et des objectifs de séquence : 10 points.**   Le candidat devra présenter des objectifs pédagogiques clairs, précis et mesurables, tant au niveau global de la formation que pour chaque séquence, permettant d’évaluer efficacement les acquis des stagiaires.   1. **La cohérence du déroulé pédagogique : 10 points.**   **Le candidat devra fournir un déroulé pédagogique comprenant a minima les informations suivantes :**  - Un programme détaillé des formations construit sur la base de l’objectif pédagogique et des objectifs de séquence ;  - Le découpage en séquences pédagogiques ;  - Les modalités d’évaluations ;  - Les compétences visées ;  - Les points de références guide pour la mise en place d’un Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) pris en compte ;  - Les volumes horaires par séquences et modules de formation ;  - Un planning chronologique ;  - le séquençage théorie/pratique.  Un déroulé pédagogique pour chacun des thèmes suivants :   * Cuisine végétarienne ; * Savoir préparer et dresser les préparations froides et chaudes.  1. **La pertinence des ateliers de production proposés aux stagiaires : 5 points**   Les ateliers proposés devront être directement liés aux objectifs pédagogiques, permettre une mise en pratique concrète des connaissances afin de favoriser l’engagement des stagiaires et le développement de compétences en lien avec les objectifs pédagogiques. |
| **Sous-critère n° 3**: **QUALITE DE LA DOCUMENTATION : 10 points**  Sera évalué au titre de ce sous-critère :  1) la qualité et la lisibilité des supports de cours.  Le candidat devra fournir :  - un échantillon de support de cours sur les thèmes suivants :  - Cuisine végétarienne  - Savoir préparer et dresser les préparations froides et chaudes  2) la qualité et la lisibilité des fiches techniques transmise à l’occasion des différentes formations.  Le candidat devra fournir :  - Fiche technique sur le thème suivant : Cuisine végétarienne ;  - Fiche technique : savoir préparer et dresser les préparations froides et chaudes. |
|  |
| **Sous-critère n° 4**: **ADEQUATION DU MAILLAGE TERRITORIAL : 10 points**  Sera évalué au titre de ce sous-critère l’adéquation du maillage territorial :  Le titulaire doit préciser sa capacité à réaliser tout ou partie des prestations sur les différentes localisations indiquées ci-dessous.   |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | Lot n° | Villes indiquées à l’article 3.1.2 du CCTP | Région | Département | Ville  proposée par le titulaire + temps de trajet pour y accéder en transport urbain ou péri-urbain | Observations | | 1 | Paris | Ile de France | 75 |  |  | | 2 | Metz | Nord-Est | 57 |  |  | | 2 | Lille | Nord-Est | 59 |  |  | | 2 | Strasbourg | Grand-Est | 67 |  |  | | 3 | Bordeaux | Sud-Ouest | 33 |  |  | | 3 | Toulouse | Sud-Ouest | 31 |  |  | | 4 | Lyon | Sud-Est | 69 |  |  | | 4 | Toulon | Sud-Est | 83 |  |  |   Il indique également l’accessibilité de chacun de ses centres (transports disponibles, trajet, stationnement).  Dans le cas où le prestataire constate que sur certaines villes demandées, il ne peut proposer une organisation de formation, il présente la ville la plus proche de celle souhaitée en indiquant le temps de trajet séparant la ville avec le site de formation et en tenant compte de l’accessibilité des stagiaires aux transports urbains ou péri-urbain.  Le titulaire fournit, pour chacun de ces centres, les agréments l’autorisant à dispenser les formations dont il dispose et dont il aura la charge dans le cadre du présent accord-cadre.  Il fournit une cartographie représentant l’ensemble des centres de formations agréés réalisant les prestations du présent accord-cadre dans une annexe au mémoire technique.  Le titulaire doit **IMPERATIVEMENT** indiquer sous forme de tableau *(modèle indiqué ci- dessous)* les formations qu’il est en mesure de réaliser dans chacun de ces centres. |

|  |
| --- |
| **Sous-critère n° 5**: **CERTIFICATION : 5 points**  Le candidat doit indiquer et justifier s’il détient ou non une certification de type Qualiopi, ISO |
|  |

Le présent cadre de réponse technique peut également être librement accompagné d’un ou de plusieurs documents précisant ou complétant les informations qui y figurent.

Le candidat,

(Date, cachet et signature)