

**Numéro de consultation : 25-UG04-AC-15**

**Procédure de passation : Procédure formalisée (articles L2124-2 et R.2124-2 et R2162-3)**

**Accord-cadre mono-attributaire à bon de commande (articles R.2162-7, R.2162-8, R2162-13 et R.2162-14 du Code de la commande publique)**

**Fourniture de denrées et prestations de services connexes pour le restaurant de l’EHPAD de Belfontaine**

**CADRE DE REPONSE TECHNIQUE**

**(CRT)**

**Annexe 2 à l’Acte d’engagement**

**Le présent Cadre de Réponse Technique (CRT) a pour but de permettre aux candidats de construire et structurer leur réponse.**

**Si le CRT n’a pas été complété et fourni dans son intégralité, les opérateurs économiques verront leur offre rejetée pour offre irrégulière.**

**Il est précisé que le CRT prévaut sur toute autre éventuelle documentation technique (mémoire technique, autres annexes ...) présentée en dehors du CRT.**

**Le candidat veillera à compléter intégralement le CRT. Seuls les renvois clairs, précis et non-équivoques vers les documents annexés seront acceptés. Ces renvois devront permettre de retrouver les informations attendues sans ambiguïté ni recherche lors de l’analyse.** **Dans le cas contraire, seules les informations du CRT seront analysées. Par ailleurs, il sera libre d'adapter la taille du CRT afin d'insérer ses réponses, des images ou des schémas et tout élément qu’il juge nécessaire pour étayer son offre, mais il ne devra pas modifier l’ordre et forme des questions posées.**

**Le candidat présentera un CRT pour chaque lot auquel il candidate.**

Nom du candidat : …………………………………….. (à compléter)

Nom du chargé de la réponse technique : …………………………………….. (à compléter)

***ARTICLE 1 – Qualité de l’élaboration des menus***

Le candidat présentera ses méthodes d’élaboration des menus, ainsi qu’un exemple de menu sur 4 semaines. Il présentera tout élément permettant de mettre en avant sa capacité à proposer des menus diversifiés, équilibrés et variés. Les menus proposés devront prendre en compte les exigences du marché. Il confirmera la prise en compte de la fourniture de la poudre protéinée pour les potages du soir.

**Le candidat fournira également un tableau synthétisant la fréquence des catégories de denrées (viandes, poissons, produits BIO, ETC) dans les menus proposés.**

Le candidat présentera les solutions proposées pour l’adaptation des repas aux régimes alimentaires spécifiques (allergies, sans porc, sans gluten…).

***ARTICLE 2 – Organisation des prestations d’assistance***

* Dans le cadre de l’élaboration des menus, il présentera l’équipe dédiée à la réalisation de la prestation et leur disponibilité, la méthode proposée pour intégrer le chef du restaurant dans l’élaboration de ses derniers. Il décrira également les modalités de reporting et de suivi, ainsi que la fréquence des bilans (mensuels, trimestriels).
* La réalisation de l’accompagnement sur les questions d’hygiène demandés dans le marché. Il décrira notamment les modalités de reporting et de suivi, ainsi que la fréquence des bilans (mensuels, trimestriels).
* Le candidat présentera les méthodes, outils et moyens proposés pour garantir des échanges durant l’exécution du marché. Il pourra mettre en avant tout élément permettant de présenter son offre en la matière.

Il pourra apporter toutes les précisions qu’il juge nécessaires afin de préciser son offre.

***ARTICLE 3 –Qualité des produits et capacité à tracer l’origine et la qualité***

L’UGECAM BFC analysera la performance des candidats en matière de développement durable à travers la qualité et l’origine des produits proposés.

-Le candidat présentera sa politique d’acquisition de produits issus :

* + De l’alimentation durable et de qualité (BIO, SIQO : Label Rouge, AOP, IGP, HVE, circuits courts, pêche durable MSC/ASC),
  + Dont les produits issus de l’agriculture biologique.

-De plus, le candidat complétera les tableaux ci-dessous en précisant son engagement, en pourcentage d’achat, pour chacune des composantes du repas (l’absence de réponse dans une case conduira à un engagement de 0%).

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Composante | Produits (en % d’engagement) | | | | | |
|  | Frais, brut | Appertisé | Surgelé | Cuit, prêt à l’emploi | Cru, prêt à l’emploi | De saison |
| Hors d’œuvre |  |  |  |  |  |  |
| Viande |  |  |  |  |  |  |
| Poisson |  |  |  |  |  |  |
| Légumes |  |  |  |  |  |  |
| Féculent |  |  |  |  |  |  |
| Frite |  |  |  |  |  |  |
| Fromage |  |  |  |  |  |  |
| Laitage |  |  |  |  |  |  |
| Fruits |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Composante | Origine (en % d’engagement) | | | |
|  | France | France dont local (région) | UE | Hors UE |
| Hors d’œuvre |  |  |  |  |
| Viande |  |  |  |  |
| Poisson |  |  |  |  |
| Légumes |  |  |  |  |
| Féculent |  |  |  |  |
| Fromage |  |  |  |  |
| Laitage |  |  |  |  |
| Fruits |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Composante | SIQO (Signes d’Identification de la Qualité et de l’Origine) (en % d’engagement) | | |
|  | Bio | Qualité liée à l’origine (AOC/AOP/IGP) | Qualité supérieure  (Label rouge) |
| Hors d’œuvre |  |  |  |
| Viande |  |  |  |
| Poisson |  |  |  |
| Légumes |  |  |  |
| Féculent |  |  |  |
| Fromage |  |  |  |
| Laitage |  |  |  |
| Fruits |  |  |  |

* Le candidat précisera également comment, quand et par quels moyens il en rendra compte à l’UGECAM BFC de la qualité des produits utilisés.

***ARTICLE 4 – Gestion des commandes et délai***

Le candidat présentera moyens et méthodes proposés pour gérer les commandes et garantir les livraisons et le respect des horaires.

Le candidat présentera les moyens et méthodes qu’il propose pour garantir les livraisons et le respect des horaires de livraison dans les établissements.

Il précisera le processus proposé pour la transmission des commandes (plateforme numérique, email, téléphone, etc) ainsi que les délais de traitement et de confirmation des commandes.

Il indiquera les moyens et délais pour annuler ou modifier une commande.

***ARTICLE 5 – Développement durable***

Le candidat présentera les mesures prises et les engagements qu’il souhaite mettre en place dans l’exécution des prestations à travers les points suivants :

* Gestion des déchets : Le candidat présentera les mesures prises pour limiter les déchets liés à la livraison de denrées. Il précisera sa capacité à accompagner l’établissement pour lutter contre le gaspillage alimentaire :
* Réduction de l’émission de gaz à effets de serre :
* Il précisera sa politique en matière de circuits courts :
* Le candidat présentera ses engagements sur le domaine de social, particulièrement pour l’égalité femme-homme, la lutte contre les TMS, l’insertion professionnelle