

|  |
| --- |
| **CADRE DE REPONSE** |

**ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES**

|  |
| --- |
| **MAFA N°25.533.07**  **MISE A DISPOSITION, LOCATION, ET APPROVISIONNEMENT DE REFRIGERATEURS CONNECTES ET LIVRAISON DE REPAS EN PRE-COMMANDE (CLICK & COLLECT) POUR LES SITES DE LA CAISSE PRIMAIRE CENTRALE D'ASSURANCE MALADIE DES BOUCHES DU RHONE** |

**CAISSE PRIMAIRE CENTRALE D'ASSURANCE MALADIE DES BOUCHES-DU-RHONE**

56 chemin Joseph Aiguier

13009 MARSEILLE

Tél : 04 91 83 71 22

**A remplir obligatoirement et à remettre dans l’offre**

*Le présent cadre de réponse est élaboré et mis à la disposition des candidats afin de leur permettre de renseigner utilement les informations nécessaires à la compréhension et au jugement de leur offre sur le critère de la valeur technique.*

*Les espaces dédiés à la réponse du candidat dans chaque paragraphe ne sont pas contraignants, ils peuvent être agrandis ou rétrécis par le candidat.*

*Tout document rajouté devra être clairement identifié dans l'encart prévu à cet effet, notamment quant aux renvois aux développements en relation avec les points demandés par l’acheteur. Dans le cas contraire, le document ne sera pas pris en compte.*

*Le cadre de réponse doit démontrer que l’offre est en adéquation avec les besoins de la CPCAM des Bouches-du-Rhône. L’attention des candidats est attirée sur la qualité des supports constituant leur offre. Concernant le cadre de réponse, la fourniture d’une série de documents « types » ne constitue pas une base de supports cohérents et appropriés à l’analyse. La remise de ce type de document, sans explication ni commentaire lié au présent accord-cadre, sera largement prise en compte dans l’analyse de l’offre.*

**CRITERE 1 – VALEUR TECHNIQUE : 50%**

**Critère technique 1.2 – Qualité du suivi pour la réalisation des prestations et des fonctionnalités des solutions proposées : 20%**

Attendus :

Le candidat détaille dans le présent cadre de réponse les éléments ci-dessous :

1. **Modalités et délais d’exécution des prestations :**

* Les étapes clés ;
* Pour les sites à équiper: les modalités de livraison des réfrigérateurs ainsi que le planning de livraison, d’installation et de mise en service des réfrigérateurs ;
* Pour les sites à prévoir dés notification : planning pour la mise en place des prestations de Click & Collect des sites. ;
* En cas d’ajout de sites en cours d’exécution : délais maximum d’installation et de mise en service des équipements et délai maximum pour le déploiement de solution click & collect.

|  |
| --- |
| **Réponse du candidat :** |

1. **La démarche d’accompagnement** **proposées aux utilisateurs de la CPCAM des Bouches-du-Rhône** (accompagnement spécifique, tutoriels, toutes mesures destinées à expliquer le fonctionnement des réfrigérateurs, actions de communication et animations proposées, etc.) ;

|  |
| --- |
| **Réponse du candidat :** |

1. **Les prestations relatives aux réfrigérateurs connectés** :

* Moyens mis en œuvre pour le suivi des consommations et le réapprovisionnement ;
* Conditions de livraison et notamment conditions horaires ;
* Modalités de maintenance préventive et curative notamment mode opératoire et délais de prise en charge des pannes ;

|  |
| --- |
| **Réponse du candidat :** |

1. **Les prestations relatives aux précommandes (Click & collect) :**

* Moyens mis en œuvre pour le suivi des consommations et le réapprovisionnement ;
* Délais pour le passage des commandes et conditions horaires ;
* Modalités de mise à disposition des repas : information client ;

|  |
| --- |
| **Réponse du candidat :** |

1. **Modalités de suivi des prestations avec présentation d’un exemple de reporting mensuel et des équipes supports mis à disposition ;**

|  |
| --- |
| **Réponse du candidat :** |

1. Le **descriptif des réfrigérateurs** (caractéristiques techniques, encombrement, branchement, fonctionnalités, solution dématérialisées associées, prérequis pour utilisation de la solution, capacité des réfrigérateurs, etc) ;

|  |
| --- |
| **Réponse du candidat :** |

1. **Pour les réfrigérateurs connectés, le parcours utilisateur** par la présentation de la solution digitale et les modalités de fonctionnement (modalités de commandes des plats, les modes de paiements proposés et modalités de remboursement, offres promotionnelles le cas échéant)

|  |
| --- |
| **Réponse du candidat :** |

1. **Pour la solution click and collect, le parcours utilisateur** par la présentation de la solution digitale pour le passage des commandes et les modalités d’utilisation (modalités de commandes des plats, les modes de paiements proposés et modalités de remboursement, offres promotionnelles le cas échéant)

|  |
| --- |
| **Réponse du candidat :** |

**Critère technique 1.3 – Qualité et diversité des repas proposés : 10%**

Attendus :

Le candidat détaille dans le présent cadre de réponse les éléments ci-dessous :

1. **composition et variété de l’offre alimentaire** notamment la composition des repas, l’origine des produits, le nombre de choix de plats proposés quotidiennement, la fréquence de changement des menus, offre de repas adaptée aux régimes alimentaires spéciaux, présentation d’un exemple de menu festif, présentation de la carte des repas proposés au mois d’octobre ;

|  |
| --- |
| **Réponse du candidat :** |

1. **Sécurité sanitaire des aliments** : étiquetage des denrées alimentaires (respect des règles INCO), modalités mises en œuvre pour garantir la sécurité sanitaire des aliments et le respect des normes d’hygiène, information sur la traçabilité des ingrédients ;

|  |
| --- |
| **Réponse du candidat :** |

1. **Qualité nutritionnelles des plats proposés avec indication des quantités et grammage pour chaque catégorie de plats**;

|  |
| --- |
| **Réponse du candidat :** |

**Critère 3– Mesures en faveur de la protection de l’environnement et de l’économie circulaire: 10%**

Attendus :

Le candidat détaille dans le présent cadre de réponse les éléments ci-dessous :

1. **Intégration de mesures durables prises pour l’approvisionnement alimentaire** au regard des modalités d’approvisionnement des denrées alimentaires (respect de la saisonnalité et fraicheur des produits), du taux moyen de produits de saison, du taux moyen en produits durables et de qualité qu’il compte atteindre (Lois EGALIM et CLIMAT ET RESILIENCE) et les modalités d’information aux utilisateurs ;

|  |
| --- |
| **Réponse du candidat :** |

1. **Mise en place de processus durable**:

* présentation du type de conditionnement proposé ;
* modalités et moyens mis en œuvre pour limiter la production de déchets ;
* modalités et moyens mis en œuvre pour limiter le gaspillage alimentaire (le cas échéant, présentation des associations bénéficiaires ou des conditions de vente des produits invendus) ;
* limitation de l’empreinte Carbonne dans le cadre du transport et de la livraison des réfrigérateurs et consommables (ex : circuits courts d’approvisionnement, véhicules propres, organisation permettant de limiter les transport, etc) ;
* Classe énergétique des équipements et indice de réparabilite des réfrigérateurs connectés ainsi que toute modalité éventuellement mise en œuvre pour limiter la consommation énergétique des équipements  ;
* Limitation du recours aux produits, matériaux, ustensiles, emballages, revêtements ou équipements contenant des substances per- et polyfluoroalkylées (PFAS), également appelées “polluants éternels” ou “épiphases” ;

|  |
| --- |
| **Réponse du candidat :** |

1. **Obtention de certification durable, le cas échéant :**

|  |
| --- |
| **Réponse du candidat :** |