Service du commissariat des armées

Plate-forme commissariat Sud

Division Achats publics

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | **DAF\_2025\_001851**  **ANNEXE 2 CADRE DE RÉPONSE TECHNIQUE**  À renseigner par le candidat et à remettre à l'appui de son offre  (cf. article 5 du Règlement de la consultation) | |

|  |
| --- |
| **Objet du marché :**  Prestations de livraison de repas de qualité « traiteur » et location de matériel de restauration collective au profit du site de restauration Solenzara, de la base aérienne 126, relevant du groupement de soutien commissariat (GSC) de Ventiseri |

|  |
| --- |
| **Le présent cadre de réponse technique concerne le présent marché** |

Le présent CADRE DE REPONSE TECHNIQUE est élaboré pour permettre aux candidats de renseigner utilement les informations nécessaires à la compréhension de leur offre.

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

Par conséquent, tout candidat n'utilisant pas le présent CADRE DE REPONSE TECHNIQUE et/ou n'identifiant pas de manière non ambiguë les éléments attendus par l’Acheteur, prend le risque de voir son offre déclarée irrégulière et écartée.

Une attention particulière devra être apportée aux renseignements de ce document, notamment en ce qui constitue la proposition technique du candidat :

- Ce CADRE DE REPONSE TECHNIQUE permettra à l'acheteur de juger les candidats sur les éléments relatifs aux critères mentionnés à l’article 5.3 du règlement de la consultation.

- Il ne s’agit pas de reporter dans ce cadre les informations générales de l’entreprise relative à la candidature (cf. article 4.3 du règlement de la consultation) mais les éléments spécifiques à la consultation visée en objet, permettant de juger l’offre.

## Critère n°2 « Valeur technique » (30 points)

1. **Sous-critère n°1 : qualité de l’organisation pour la préparation des repas type traiteur (15 points)**

Le candidat présentera de façon claire et exhaustive son processus organisationnel (moyens humains et matériels) pour réaliser les prestations objet du présent marché dans le cadre d’une prestation hebdomadaire telle que définie ci-dessous :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ESTIMATION HEBDOMADAIRE | | |
| N° Poste de prix | Désignation des prestations | Quantité |
| 1 | Déjeuners du lundi au jeudi | 1 800 |
| 2 | Déjeuners du vendredi au dimanche | 270 |
| 3 | Dîners du lundi au dimanche | 602 |

Le candidat mettra l’accent sur :

* La composition de son équipe dédiée, en détaillant les missions de chacun ;
* Les moyens et méthodes de travail (Provenance des matières premières principales, préparation des repas en liaison froide, conditionnement/stockage avant livraison, modes et moyens de livraison, règles d’hygiène et de sécurité, récupération/livraison des repas et MRC, délais…) ;
* Le MRC proposé (capacité, état, puissance de consommation, vétusté…) ;

Le candidat joindra à l’appui de ses éléments de réponse tout document permettant d’expliciter son processus organisationnel.

**Réponse du candidat :**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

|  |
| --- |
| Renvoi à des documents ou annexes : ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………… |

1. **Sous-critère n°2 : Qualité des moyens et processus mis en œuvre en cas de dysfonctionnements (15 points)**

Dans le cadre de son obligation de résultat, le candidat présentera de façon claire et détaillée les actions et moyens mis en place afin de corriger les manquements (manque de repas, panne du MRC ...).

Le candidat mettre l’accent sur :

* Les actions et moyens mis en place en cas de dysfonctionnement concernant les denrées (absence de personnel, ruptures, retard, incidents, manque, gestion des alertes sanitaires…) ;
* Les actions et moyens mis en place en cas de dysfonctionnement concernant le matériel de restauration collective (panne, dysfonctionnement, maintenance, délai de remplacement…).

Le candidat joindra à l’appui de ses éléments de réponse tout document permettant d’expliciter son processus de mise en œuvre et ses moyens en cas de dysfonctionnements

**Réponse du candidat :**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

|  |
| --- |
| Renvoi à des documents ou annexes : ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………… |

## Critère n° 3 « Performances en matière de protection de l’environnement » (10 points)

Dans le cadre de sa politique RSE ainsi qu’en application des objectifs de la loi EGAlim et de la loi AGEC, le candidat présentera de façon claire et précise ses actions, objectifs et résultats pour assurer l'exécution de ce marché dans le domaine du développement durable au travers des points suivants :

- Politique d’achats responsables en corrélation avec la loi EGAlim (locale, saisonnière, labellisés, circuits courts...) ;

- La réduction et gestion des déchets en complément de la loi AGEC et EGAlim (limitation emballages, matériaux réutilisables, recyclables, lutte gaspillage alimentaire, tri sélectif, valorisation des déchets…) ;

Le candidat pourra joindre à l'appui de ses éléments de réponse tout document type fiche technique des matériels, certificats, label, plan de progrès, protocole d’utilisation et tout autre document que le candidat jugera utile …

**Réponse du candidat :**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

|  |
| --- |
| Renvoi à des documents ou annexes : ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………… |