

Rectorat de la région académique
de Normandie

Service régional des achats (SRA)

Cadre de réponse

Marché à procédure adaptée en application de l'article R2123-1 3° (marché à procédure adaptée – services spécifiques du code de la commande publique.

Objet de la consultation : prestations de restauration collective pour les services de l'académie de Normandie

2026-SRA-05

Ce document fait partie de la proposition technique du candidat. **Il doit être obligatoirement renseigné.**

L'analyse des critères qualitatifs sera effectuée à partir de ce document.

Le candidat ne doit pas renvoyer à d'autres documents : il doit avant tout compléter le présent cadre de réponse mais il peut, par l'ajout de toute autre pièce qu'il jugera utile, illustrer ou compléter ses réponses.

L'architecture du présent document ne doit pas être modifiée.

Les réponses données par le candidat deviennent contractuelles si l'offre est retenue.

Renseignements à compléter par le candidat :

Nom de la société candidate	
Adresse	
Site web	
Prénom et NOM de l'interlocuteur en charge du marché	
Qualité	
Qualifications	
N° de téléphone	
Courriel	

Le cas échéant, le candidat indique la composition du groupement et la sous-traitance proposée (nature des prestations sous-traitées, montant, coordonnées du sous-traitant).

Critère 2 : valeur technique de l'offre

Sous-critère 2.1 : politique achat, plan alimentaire

Le candidat présente les actions qu'il compte mettre en œuvre en termes de :

- Qualité et diversité des approvisionnements (respect des normes sanitaires et exigence EGAlim, saisonnalité*, commerce équitable, poissons nourris sans OGM**, délai livraison poissons***)
- Plan alimentaire et équilibre nutritionnel (recommandation PNNS et GEMRCN, régimes spécifiques, menus thématiques, plan alimentaire type sur 4 semaines)

*En vertu de la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience », il est exigé des soumissionnaires de respecter la saisonnalité des fruits et légumes. Le candidat devra remettre le calendrier de saisonnalité sur lequel il s'engage.

*En vertu de la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience », il est exigé des soumissionnaires le respect de la saisonnalité des poissons et produits de la mer. Dans son offre, le soumissionnaire devra remettre le calendrier de saisonnalité sur lequel il s'engage. Toute livraison ou utilisation de poissons ou produits de la mer n'étant pas « de saison » vaudra pénalité, détaillée au CCP. Cette exigence s'applique aux produits frais. Les produits surgelés, secs ou appertisés ne sont pas concernés.

**Dans le cadre de ce marché, une attention particulière est portée à la nourriture des poissons, afin de tendre vers une alimentation ne recourant pas aux OGM. Idéalement, un approvisionnement exclusif en poissons sauvages frais et surgelés est visé. Et pour les poissons d'élevage frais et surgelés, l'absence d'OGM (<0,1% ou <0,9% selon le cas) dans la nourriture devra être privilégiée. Il est attendu des candidats dans leur cadre de réponse des propositions reflétant la réalité de ce qui sera livré sur la totalité du marché.

*** Dans le cadre de ce marché, il est visé une livraison des poissons dans un délai de 3 jours ouvrés après la débarque ou l'abattage (sous glace), ceci afin de garantir une fraîcheur de l'aliment et de maximiser la sécurité alimentaire. Le titulaire est tenu de respecter, tout au long de l'exécution du marché l'engagement figurant dans son offre sur le nombre maximum de jours ouvrés séparant la débarque de la livraison.

Réponse :

Sous-critère 2.2 : encaissement et fluidification du parcours client

Le candidat présente le système d'encaissement mis en place et ses fonctionnalités (dématérialisation, sans contact, logiciel caisse) et s'assure de sa compatibilité avec le matériel détenu par l'académie.

Il décrit les moyens de paiement proposés aux convives (types et sécurisation).

Enfin, le candidat expose les moyens mis en place pour faire en sorte que la file d'attente soit la plus fluide possible.

Réponse :

Sous-critère 2.3 : politique ressources humaines

Le candidat expose la procédure qu'il mettra en œuvre pour la reprise du personnel et la réussite de l'intégration de l'équipe.

Le candidat présente l'organisation mise en place pour assurer la prestation de restauration du présent marché en indiquant :

- Le nombre de personnels affectés ;
- L'équivalent en nombre d'ETP ;
- Le profil par personnel (gérant, chef de cuisine, employé de restauration, plongeur, etc.) ;
- Les modalités de remplacement des personnels absents.

Le candidat présente la qualification (formation, expérience, expertise, etc.) du gérant qui sera affecté au restaurant.

Le candidat présente sa politique de formation pour les personnels en poste.

Réponse :

Critère 3 : sécurisation des approvisionnements

Le candidat décrit les mesures de gestion des risques mises en œuvre pour l'exécution du marché. Il détaillera en particulier le risque de rupture d'approvisionnement ou de pénurie totale ou partielle de matières premières (denrées alimentaires).

Le candidat démontre l'organisation mise en place afin de garantir la sécurité et la continuité des approvisionnements en denrées, à tout moment de l'exécution du contrat, et tout particulièrement dans certaines circonstances (crise sanitaire, fermeture des frontières d'un État dans lequel sont produites les denrées...).

La note attribuée au candidat tiendra compte de la pertinence et de l'exhaustivité de sa réponse ainsi que de la qualité des moyens de preuve apportés par le candidat pour attester du niveau de garantie qu'il apporte.

Réponse :

Critère 4 : valeur environnementale de l'offre

Sous-critère 4.1 : valoriser le circuit court

Afin de concourir à l'atteinte des obligations d'EGalim et de répondre aux enjeux environnementaux, l'acheteur souhaite valoriser les offres respectant l'approvisionnement direct, c'est-à-dire ayant maximum un intermédiaire entre le premier metteur en marché et l'acheteur de restauration collective (gestionnaire du restaurant collectif ou de la cuisine centrale, groupement d'achat auquel il appartient, centrale d'achat à laquelle il adhère ou son prestataire).

Pour noter ce critère, le barème est le suivant :

- Absence d'intermédiaire entre le premier metteur en marché et l'acheteur ou 1 intermédiaire : 100% des points
- 2 intermédiaires entre le metteur en marché et l'acheteur : 50% des points
- 3 intermédiaires ou plus entre le metteur en marché et l'acheteur : 0% des points

Réponse :

Sous-critère 4.2 : réduction mesurable de l'usage des emballages, gestion des déchets issus des prestations du marché, lutte contre le gaspillage alimentaire

Le candidat détaille les actions mises en place pour réduire l'usage des emballages plastiques à usage unique (vaisselle, emballages jetables, serviettes en papier...).

Le candidat présente la gestion des déchets générés par la cuisine et par les convives, qu'il propose de mettre en place (tri sélectif, valorisation des bio-déchets...).

Le candidat met en avant toute démarche démontrant une lutte effective contre le gaspillage alimentaire, au stade de la production des repas (liste d'exemples d'actions non exhaustive : partenariat avec des entreprises de valorisation des excédents alimentaires, processus proposé pour l'exécution du marché, résultats atteints dans le cadre de prestations similaires, pourcentage de gaspillage alimentaire par type de denrées déterminé à l'issue du dernier diagnostic de gaspillage alimentaire, labellisation anti-gaspillage alimentaire sur le référentiel « unités de préparation » de la restauration, pesée systématique des restes assiettes, des excédents de repas présentés et non servis et des excédents de préparation, plan de progrès avec un seuil maximal en début de marché et une diminution dans le temps,...).

Réponse :

Sous-critère 4.3 : produits transformés contenant de la viande « née, élevée, abattue dans un même pays »

Le candidat précise dans quelle proportion il pourra livrer des produits transformés à base de viande garantie « née, élevée, abattue dans le même pays ». Si 100% des produits transformés respectent cette exigence, le candidat obtient 100% des points. S'il s'engage sur 70% de produits transformés, il obtient 70% des points. La notation est dégressive au prorata du pourcentage d'engagement.

Réponse :

Sous-critère 4.4 : EGALIM

Dans son offre, le candidat devra démontrer sa capacité à fournir en quantités suffisantes les produits répondant aux critères de la loi EGalim.

A l'appui de son offre en produits de qualité et durables et en produits issus de l'agriculture biologique, le candidat est tenu de fournir les moyens de preuve appropriés.

Réponse :