

CADRE DE REPONSE TECHNIQUE
Marché n°MAR 26-17

Objet de la consultation :
**Prestations de restauration collective et de prestations associées
sur le site de France Éducation international**

Ce cadre de réponse technique constitue la trame de la proposition du soumissionnaire. (Si le soumissionnaire n'utilise pas le présent document, il doit impérativement en conserver le plan et l'insérer dans son propre document).

Chaque point du présent document doit être renseigné par le soumissionnaire.

Les informations demandées ci-dessous constituent un minimum à fournir par le candidat. En cas de renvoi à d'autres documents, il doit néanmoins préciser clairement pour chaque item, où se trouvent les éléments de réponses correspondants (indication du/des document(s) concerné(s), du/des numéro(s) de page et du paragraphe).

Les candidats, peuvent joindre tout autre document technique et/ou explicatif qu'ils jugent utile.

Sommaire

VALEUR TECHNIQUE	2
•Qualité / Diversité des repas apprécié au regard des réponses figurant dans le cadre de mémoire technique :	2
•Moyens techniques et humains apprécié au regard des réponses figurant dans le cadre de mémoire technique :	2
•Développement durable	3

Ce document a pour objet d'obtenir des candidats, des réponses homogènes et comparables dans le contenu des dossiers d'offres.

Il est demandé de ne pas apporter de modifications à la structure de ce cadre de réponse.

VALEUR TECHNIQUE

●Qualité / Diversité des repas apprécié au regard des réponses figurant dans le cadre de mémoire technique :

- Qualité du processus d'approvisionnement et de sélection des fournisseurs des produits utilisés dans la confection des mets et boissons proposés : circuit court, labels, saisonnalité, à hauteur de 20 points.

- Mesures prises pour assurer la diversité des repas et de l'offre pour le self et le service à table (moyens mis en œuvre par le candidat pour diversifier son offre au quotidien), à hauteur de 20 points.

●Moyens techniques et humains apprécié au regard des réponses figurant dans le cadre de mémoire technique :

Qualification et expérience du chef d'exploitation affecté à l'exécution des prestations au regard des CV - Pertinence des mesures prises pour assurer le suivi et la formation du personnel dédié à l'exécution des prestations, à hauteur de 5 points

- Qualité du matériel d'encaissement et pertinence de la solution permettant la recharge des badges, à hauteur de 5 points.

•Développement durable

Apprécié au regard de la contribution à la réduction des déchets et du gaspillage alimentaire et de la gestion des emballages et du conditionnement des produits à hauteur de 5 points.