

**ACCORD – CADRE**

**Fourniture de repas pour le site INRAE de Ploudaniel (29)**

**Centre de Recherche Bretagne-Normandie**

**Vers une restauration collective plus responsable**

**CADRE DE REPONSE TECHNIQUE**

**POUVOIR ADJUDICATEUR (ACHETEUR)**

**INRAE**

Ce document intitulé « cadre de réponse technique » est destiné à recueillir les éléments essentiels de l’offre technique du candidat.

Ces éléments constituent l’ossature des prestations et services, objets de l’engagement du candidat et ne concernent que les prestations réalisées dans les locaux mis à disposition du prestataire.

L’attention du candidat est attirée sur le fait que le cadre de réponse est une des pièces particulières constitutives du marché et que tous les engagements et affirmations qui y sont consignés sont contractuels et deviennent exécutoires.

Le candidat répond impérativement à toutes les questions posées en explicitant de façon concise ses réponses.

Le cadre de réponse se compose de ce document et de l’annexe reprenant les informations complémentaires que le candidat souhaite apporter.

**SOMMAIRE**

[1- Qualité des produits, de la mise en œuvre et du mode de préparation du repas 4](#_Toc184978661)

[1.1- Qualité des matières premières et approvisionnements (origine des produits) 4](#_Toc184978662)

[1.2- Plan alimentaire 5](#_Toc184978663)

[1.3- Animations et repas à thèmes 6](#_Toc184978664)

[2- Qualité du programme d’organisation precisant l’organisation de la prestation, la qualification du personnel, l’enregistrement de ventes 7](#_Toc184978665)

[2.1- Organisation de la production 7](#_Toc184978666)

[2.2- Engagements pris en matiere d’hygiène alimentaire, prophylaxie, sécurité 9](#_Toc184978667)

[3- Actions et pratiques de développement durable 10](#_Toc184978668)

[3.1- Qualité des matières premières et approvisionnements (origine des produits) 10](#_Toc184978669)

[3.2- Elaboration des menus 11](#_Toc184978670)

[3.3- Réduction et gestion des déchets non alimentaires et alimentaires 12](#_Toc184978671)

[3.4- Substitution des plastiques 13](#_Toc184978672)

[3.5- Lutte contre le gaspillage alimentaire 13](#_Toc184978673)

[3.6- Maîtrise de consommations des fluides et des énergies 14](#_Toc184978674)

[3.7- Transparence et affichage 14](#_Toc184978675)

[3.8- Responsabilité de l'employeur 15](#_Toc184978676)

[3.9- Liste des matériels et produits de nettoyage 15](#_Toc184978677)

# 1- Qualité des produits, de la mise en œuvre et du mode de préparation du repas

# 1.1- Qualité des matières premières et approvisionnements (origine des produits)

Le candidat décrira dans son offre sa politique d’achat afin d’assurer la qualité des matières premières et l’organisation des approvisionnements tels que décrits au 3.2 du CCTP.

# 1.2- Plan alimentaire

Le candidat fournira une grille de menus prévisionnels s’étalant sur 4 semaines consécutives (correspondant au mois de mars 2025) et répondant aux préconisation du CCTP. Il fournira également des exemples de recettes végétariennes.

# 1.3- Animations et repas à thèmes

Le candidat présentera les prestations envisagées pour les animations et repas à thème telles que demandées en 3.1 du CCTP. Il présentera un exemple projet de menu à thème.

- Quelques exemples de repas à thème

- Description de la méthode de communication

# 2- Qualité du programme d’organisation precisant l’organisation de la prestation, la qualification du personnel, l’enregistrement de ventes

# 2.1- Organisation de la production

Le candidat fournit un planning hebdomadaire de production pour le restaurant INRAE – site de Ploudaniel (29) sous une forme synoptique.

Le planning de production doit indiquer la répartition des tâches journalières de l’ensemble du personnel et permettre le calcul du ratio du nombre de personnel par repas servis.

Le candidat fournit la fiche de poste hebdomadaire et la qualification de chaque personne qui sera affectée au site.

Le candidat précise le nombre de personnes encadrantes et communique le Curriculum Vitae du responsable du site.

Le candidat détaille les dispositions prévues pour les remplacements des congés réglementaires et des absences pour maladie ou formation des agents.

Et préciser :

* Le lieu de fabrication des repas, capacité de la cuisine centrale, type de repas préparés sur le propre site du candidat au sein de sa cuisine centrale, et type de repas fabriqués sur place en utilisant les installations existantes mises à disposition
* Organisation pour l’approvisionnement des denrées, la confection des repas, leur livraison sur site et distribution aux agents

*Le candidat fournit un* ***plan des formations*** *prévues sur la durée du marché en lien avec l’objet du marché, il s’agit d’un plan d’assurance qualité sur la formation qui sera amendable sur la durée de l’accord-cadre.*

**Nombre d’heures de formation prévu annuellement pour le personnel selon leur qualification :**

🡪

**La 1ère année :**

**Les années suivantes :**

**Moyenne par salarié :**

**Répartition du « crédit d’heures » en fonction des différentes qualifications représentées sur le site et par matière : Hygiène et Sécurité, Cuisine/savoir-faire culinaire, communication, gestion ?**

🡪

# 2.2- Engagements pris en matiere d’hygiène alimentaire, prophylaxie, sécurité

**Le candidat doit indiquer les mesures mises en œuvre pour assurer l’hygiène et la sécurité alimentaire (H.A.C.C.P.) :**

🡪

**Le candidat détaille les procédures, fréquences et contenus des analyses microbiologiques qui seront réalisées. De même, il précise les audits et contrôles programmés et inopinés qu’il effectuera ou externalisera :**

🡪

**Le candidat détaille sa politique de gestion de crise (alerte sanitaire, dysfonctionnement matériel, …) et de gestion des accidents de travail au sein de l’équipe.**

🡪

# 3- Actions et pratiques de développement durable

# 3.1- Qualité des matières premières et approvisionnements (origine des produits)

Le candidat doit garantir qu’au moins 50% en valeur d'achat HT des matières premières utilisées proviennent de filières dites de qualité et de durabilité dont 20% minimum de l’agriculture biologique.

A l’appui de son offre, le candidat devra fournir, pour chaque nomenclature de produits, une liste de références de ces produits, avec les fournisseurs ainsi que les certificats de labellisation ou équivalents (cf. Annexe 3 du CCTP). Pour les produits concernés la fraîcheur et la saisonnalité sont primordiaux.

Le candidat décrira les moyens utilisés pour atteindre les objectifs affichés en terme d’approvisionnements et de choix des matières premières.

# 3.2- Elaboration des menus

A l’appui de son offre, le candidat devra ainsi fournir un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu’il propose.

# 3.3- Réduction et gestion des déchets non alimentaires et alimentaires

A l’appui de son offre, le candidat devra décrire les actions envisagées en matière de réduction des déchets non alimentaires et alimentaires.

# 3.4- Substitution des plastiques

Le candidat précise dans son offre la démarche qu'il met en place pour substituer les plastiques. Il précise notamment dans son offre une politique de substitution des contenants alimentaires composés de plastique utilisés pour la cuisson, la réchauffe et le service

# 3.5- Lutte contre le gaspillage alimentaire

Le candidat précise dans son offre l'organisation et la gestion qu'il met en place pour limiter le gaspillage alimentaire.

# 3.6- Maîtrise de consommations des fluides et des énergies

Le candidat précise dans son offre sa méthodologie pour garantir une démarche de progrès en termes d'économies d'énergie et d'eau.

# 3.7- Transparence et affichage

Le candidat précise dans son offre la méthode employée pour l’information des usagers et la transparence en matière de qualité des produits. Il s’appuiera notamment sur les obligations en la matière, cf Annexe 3 du CCTP

# 3.8- Responsabilité de l'employeur

Le titulaire précise dans son offre sa démarche pour viser une qualité de vie au travail de l'équipe de restauration ainsi que son plan de formation (en partie en lien avec l'objet du marché : sécurité alimentaires, sécurité au travail, risque incendie, sensibilisation et formation du personnel aux questions environnementales, de santé et de sécurité et de bonnes pratiques associées (éco-gestes, tri sélectif, compostage, méthanisation…))

# 3.9- Liste des matériels et produits de nettoyage

Le candidat précise la liste des produits utilisés, avec les fiches techniques et mode de preuve