



**CADRE DE REPONSE TECHNIQUE (CRT)**

#### Candidat : ………………………………………

***Nota Bene :* Le cadre de réponse permet d’apprécier le détail des propositions techniques de chaque candidat de manière à les analyser et les noter de manière égalitaire. Chaque question ci-dessous fait référence aux critères de jugement des offres détaillés dans le Règlement de Consultation. La transmission de ce cadre de réponse rempli est indispensable pour valider la participation au marché public.**

**1 - PRIX DES PRODUITS – 40 POINTS**

*Il est apprécié selon le montant total porté par le candidat au détail quantitatif estimatif (DQE).*

**Pour participer, le DQE doit être entièrement rempli et joint au dossier de candidature.**

**2 - VALEUR TECHNIQUE – 45 POINTS**

*Il est apprécié selon les réponses apportées par le candidat au cadre de réponse technique (CRT).*

**3 - VALEUR ENVIRONNEMENTALE – 15 POINTS**

*Il est apprécié selon les réponses apportées par le candidat au cadre de réponse technique (CRT).*

2 – VALEUR TECHNIQUE

* 1. QUALITÉ DES PRODUITS (10)
     1. Politique d’approvisionnement des produits (5)

Origine, qualité et filière d’approvisionnement des produits (évaluées sur la base de l’annexe 1 du CCTP complétée et les précisions ci-dessous) :

|  |
| --- |
|  |

Part de produits frais pour les poissons et produits de la mer :

+ de 80%  Entre 60 et 80%  Entre 40 et 60%  Entre 20 et 40%  - de 20%

Part de produits en circuit court :

+ de 50%  Entre 30 et 50%  Entre 20 et 30%  Entre 10 et 20%  - de 10%

* + 1. Respect de la saisonnalité des produits (2,5)

Respectez-vous la saisonnalité des produits ?

Oui, pour 100% des produits  + de 50% des produits respectent la saisonnalité  - de 50% des produits respectent la saisonnalité  Non

Garantie du niveau de maturité demandé lors de la commande et du calibre :

|  |
| --- |
|  |

* + 1. Les spécifications qualitatives des produits (2,5)

Spécifications qualitatives des produits (évaluées sur la base de l’annexe 1 du CCTP complétée) :

|  |
| --- |
|  |

* 1. QUALITÉ ET DIVERSITE DES MENUS (25)
     1. Variété des menus et fait maison (10)

Quelles mesures mettez-vous en œuvre pour garantir la variété des menus ?

|  |
| --- |
|  |

A quelle fréquence pouvez-vous proposer de nouvelles recettes ?

Tous les mois  A chaque période (entre chaque vacances)  Tous les trimestres  Tous les semestres  Annuellement

Part de repas « fait maison » :

+ de 50%  Entre 40 et 50%  Entre 30 et 40%  Entre 20 et 30%  - de 20%

Fréquence d’animations/repas à thèmes par an :

Chaque mois  Chaque période (entre chaque vacances)  Chaque trimestre  Deux fois par an

Quelles animations proposez-vous pour les convives du restaurant administratif ?

|  |
| --- |
|  |

Quelles animations proposez-vous pour les enfants de la crèche ?

|  |
| --- |
|  |

* + 1. Proposition de plats végétariens (attractivité) (2,5)

Quelles mesures mettez-vous en place pour garantir la variété et la qualité des menus végétariens ?

|  |
| --- |
|  |

Pouvez-vous proposer des protéines végétales « originales » (hors œufs et galettes de soja) ?

OUI  NON

Si oui, lesquelles :

|  |
| --- |
|  |

* + 1. Propositions pour les spécificités des convives (allergies) (2,5)

Décrivez votre organisation pour prendre en compte les allergies des convives :

|  |
| --- |
|  |

* + 1. Menus proposés pour s’adapter à l’actualité de la crèche (effectifs, maladies, évènements) (5)

Comment adaptez-vous vos menus pour gérer les variations d’effectifs, telles que les absences soudaines ou les inscriptions ponctuelles, tout en limitant les pertes alimentaires ?

|  |
| --- |
|  |

En cas d’épidémie ou de maladies dans la crèche, quels ajustements effectuez-vous pour garantir la sécurité alimentaire et répondre aux besoins des enfants malades ?

|  |
| --- |
|  |

Quels outils ou processus utilisez-vous pour rester informé en temps réel des changements (effectifs, maladies, événements) et ajuster vos menus en conséquence ?

|  |
| --- |
|  |

Quelles animations ou thématiques proposez-vous à travers vos menus pour rendre les repas plus ludiques et adaptés à des événements ou occasions particulières ?

|  |
| --- |
|  |

* + 1. Communication avec l’établissement (2,5)

Comment organisez-vous l’élaboration des menus et la communication auprès de l’ENG ?

|  |
| --- |
|  |

* + 1. Communication avec les convives (2,5)

Comment organisez-vous la communication des menus auprès des convives ?

|  |
| --- |
|  |

Permettez-vous la consultation des menus via une application mobile ou un site internet ?

OUI  NON

Si oui, présentez son interface :

|  |
| --- |
|  |

Présentez votre organisation pour les prestations de click and collect :

|  |
| --- |
|  |

* 1. QUALITÉ DU SERVICE (10)
     1. La méthodologie de mise à disposition et respect des indicateurs EGALim (2,5)

Le candidat met à disposition les indicateurs EGALim :

Via un logiciel  Via tableur Excel

Autre méthode :

|  |
| --- |
|  |

Les indicateurs sont mis à jour :

Chaque jour  Chaque période (entre chaque vacances)  Chaque semestre  Annuellement

Pouvez-vous réaliser la saisie des indicateurs EGAlim pour l’’ENG :

OUI  NON

Modalités de justification des indicateurs EGAlim (évaluées sur la base de l’exemple de reporting du candidat) :

|  |
| --- |
|  |

***Le candidat est invité à joindre à son offre un exemple de reporting des indicateurs EGAlim.***

* + 1. Formation à l'hygiène, à la bonne utilisation et à la bonne utilisation du matériel (7,5)

Nombre de formations proposées pour le personnel des offices par an :

|  |
| --- |
|  |

Prévoyez-vous une formation HACCP ?

☐ Oui ☐ Non

Prévoyez-vous des formations relatives à la bonne utilisation du matériel ?

☐ Oui ☐ Non

Thème des formations proposées :

|  |
| --- |
|  |

Prévoyez-vous un accompagnement de la commune dans la mise en place d’un Plan de Maîtrise Sanitaire ?

☐ Oui ☐ Non

3 – VALEUR ENVIRONNEMENTALE ET SOCIALE

* 1. VALEUR SOCIALE (5)
     1. Plan de formation et d’évolution du personnel (5)

Proposez-vous des évaluations individuelles pour assurer la montée en compétences des agents ?

OUI  NON

Si oui, précisez votre organisation :

|  |
| --- |
|  |

* 1. VALEUR ENVIRONNEMENTALE (10)
     1. Plan de lutte contre le gaspillage et revalorisation des bio déchets (10)

En amont de la production des repas, faites-vous appel à des filières d’approvisionnement spécialisées dans la lutte contre le gaspillage alimentaire (produits « hors normes », FL moches) ?

OUI  NON

Si oui, précisez :

|  |
| --- |
|  |

Quelles sont les actions que vous pouvez mettre en place pour limiter le gaspillage alimentaire ?

|  |
| --- |
|  |

Décrivez votre organisation pour le tri des déchets (bio-déchets…) :

|  |
| --- |
|  |