

**MARCHE PUBLIC DE PRESTATIONS DE SERVICE**

**Pouvoir adjudicateur :**

INRAE Grand Est - Colmar

28 rue de Herrlisheim

68000 COLMAR

**Procédure passée en application de l’article** **R2123-1 3° du code la Commande Publique**

Objet du marché :

**Prestations de restauration pour le restaurant  
du Centre INRAE Grand Est – Colmar**

**CADRE DE REPONSE TECHNIQUE (CRT)**

RAISON SOCIALE ET ADRESSE DU SIEGE DE L’ENTREPRISE :

….

# PREAMBULE

Le présent document, et les pièces jointes qui y sont mentionnées, constituent à eux seuls l’offre technique du marché.

Il a valeur contractuelle pour le prestataire du marché.

Il peut être présenté sous une autre forme mais dans le respect ABSOLU de

* La page de garde
* L’ordre et la numérotation des questions
* La formulation des questions
* Le format des réponses (tableaux, formulation oui/non…).

Le renvoi à un document annexe de l’entreprise, en lieu et place ou en complément de certaines réponses est autorisé si :

* Il est limité en nombre de pages annexes
* Le format des réponses du présent document est respecté (tableaux, formulation oui/non…)
* La réponse ou le complément de réponse est très facilement repérable par, notamment, l’indication de la page, du chapitre, du paragraphe….
* La réponse ou le complément de réponse n’est pas noyé dans des informations inutiles à sa compréhension ou à celle de l’offre.

INRAE ne pourrait être tenu pour responsable d’une mauvaise lecture ou interprétation de l’offre si elle ne respectait pas les conditions ci-dessus.

SAUF MENTION CONTRAIRE, LES DEMANDES DU PRESENT DOCUMENT S’ENTENDENT **POUR LE PRESENT MARCHE**

# ALIMENTATION RESPONSABLE

## Impacts environnementaux

* Comment envisagez-vous de respecter les exigences de la loi Egalim en matière d’approvisionnements en produits issus de l’Agriculture Biologique ?

…

* Comment envisagez-vous de respecter les exigences du CCTP en matière d’approvisionnements en produits issus de l’Agriculture Biologique ? *Pour rappel, il est demandé que les* *ovoproduits, yaourts et fromages blancs, ainsi que les pommes soient systématiquement AB, les légumes dits « verts » soient AB minimum 2 fois par semaine, et que le pain soit AB dans la mesure du possible.*

…

* Comment envisagez-vous de respecter les exigences de la loi Egalim en matière d’approvisionnements en produits de qualité et durable ?

…

* Comment envisagez-vous de respecter les exigences de la loi Climat et Résilience en matière de diversification des sources de protéines ?

…

* Comment envisagez-vous de respecter les exigences de la loi Climat et Résilience en matière d’approvisionnement à 100% par des produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons ?

…

* Quels produits d’entretien seront utilisés ?

…

* Quelles mesures allez-vous prendre pour réduire les plastiques à usage unique ?

…

* Quelles mesures allez-vous prendre pour réduire, trier et valoriser les déchets ?

…

* Quelles sont les modalités et périodicités de vos livraisons ?

…

* Quelle est l’origine géographique de production des légumes et féculents (en pourcentage d’approvisionnement d’une même catégorie) ?

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Légumes-feuilles (chou, épinard, fenouil..)** | **Salades** | **Légumes-tiges (poireau, asperge..)** | | **Légumes-fleurs (artichaut, chou-fleur, brocoli…)** | **Légumes-racines (betterave, carotte, navet…)** | **Légumes secs (fève, haricots secs, lentilles, petit pois…)** | **Légumes-fruits (aubergine, tomate, concombre, avocat, potiron…)** | **Tubercules (patate douce, pomme de terre, topinambour…)** |
| **France** | **%** | **%** | **%** | | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** |
| **Dont Alsace** | **%** | **%** | **%** | | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** |
| **Europe (hors France)** | **%** | **%** | **%** | | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** |
| **Autre (précisez le pays d’origine s’il est connu)** | **%** | **%** | **%** | **%** | | **%** | **%** | **%** | **%** |

* Quelle est l’origine géographique de production des fruits et autres produits d’origine végétale (en pourcentage d’approvisionnement d’une même catégorie) ?

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Agrumes** | **Fruits à coque (amandes, noix…)** | **Fruits à noyau (abricot, cerise, prune…)** | **Fruits à pépin (poire, pomme, raisin)** | **Fruits rouges (fraise, framboise, groseille, myrtille…)** | **Café** | **Thé** | **Chocolat (boisson et desserts)** |
| **France** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** |
| **Dont Alsace** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** |
| **Europe (hors France)** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** |
| **Autre (précisez le produit et le pays d’origine s’il est connu)** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** |

* Quelle est l’origine géographique d’élevage/production des produits d’origine animale (en pourcentage d’approvisionnement d’un même produit) ?

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Volaille** | **Agneau Mouton** | **Porc** | **Bœuf** | **Veau** | **Espèces aquacoles (crevettes, saumons, etc.)** | **Espèces pêchées** | **Fromage** | **Produits laitiers** | **Œufs** |
| **France** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** |
| **Dont Alsace** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** |
| **Europe (hors France)** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** |
| **Autre (précisez le pays d’origine s’il est connu)** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** | **%** |

## Gaspillage alimentaire

* Expliquer quels sont vos objectifs et/ou vos pratiques, pour vos approvisionnements, en matière de conditionnements, de volumes et de réduction des emballages

…

* Quelles mesures allez-vous mettre en place pour réduire le gaspillage alimentaire ?

…

## Communication

* Décrire votre registre de satisfaction des usagers

…

* Quelles actions de communication et de sensibilisation des convives allez-vous mettre en place ?

…

# QUALITE DE LA PRESTATION

* Quel est votre engagement par gamme de produit :

|  |  |
| --- | --- |
| **GAMME** | **POURCENTAGE PAR RAPPPORT A LA TOTALITE DES PRODUITS PROPOSES** |
| Gamme 1 Produits frais et bruts | **%** |
| Gamme 2 Conserves et semi-conserves | **%** |
| Gamme 3 Produits surgelés | **%** |
| Gamme 4 Produits crus prêts à l'emploi | **%** |
| Gamme 5 Produits cuits sous vide | **%** |
| Gamme 6 Produits déshydratés ou lyophilisés | **%** |

|  |  |
| --- | --- |
| **GAMME** | **LISTE DES PRODUITS (viande, poisson, légume, fruit) qui pourraient être proposés en frais mais que VOUS ne proposez que dans d’autres gammes** |
| Gamme 2 Conserves et semi-conserves |  |
| Gamme 3 Produits surgelés |  |
| Gamme 4 Produits crus prêts à l'emploi |  |
| Gamme 5 Produits cuits sous vide |  |
| Gamme 6 Produits déshydratés ou lyophilisés |  |

* Liste de vos fournisseurs pour les produits alimentaires :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **NOM, VILLE ET DEPARTEMENT DU SITE DU FOURNISSEUR** | **PRODUITS FOURNIS** | **FOURNISSEUR = PRODUCTEUR (oui/non)** | **FREQUENCE DES LIVRAISONS SUR RESTAURANT INRAE** | **SI FOURNISSEUR DIFFERENT DU PRODUCTEUR, NOMBRE D’INTERMEDIAIRES ENTRE LE PRODUCTEUR ET LE FOURNISSEUR (si connu, joindre une liste avec les noms, ville, et département ou pays, de chaque intermédiaire)** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

* Pouvez-vous décrire en détail le contenu de 2 animations différentes qui apparaissent dans la grille d’animations 2025 ?

…

# ORGANISATION DU PERSONNEL

* Composition de l’équipe de restauration :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Qualification du personnel y compris responsable(s) de site**  **(1 ligne par Agent)** | **Compétences particulières (par ex. : pâtisserie, plats végétariens, réduction des déchets, …)** | **Jours de présence**  **pour le personnel sur site** | **Plage horaire journalière**  **pour le personnel sur site** | **Total heures par mois** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

* Si elles ne figurent pas dans les CV, détailler les formations suivies (en interne ou en externe) ou à suivre par le cuisinier et le responsable de site.

…