

**CONSULTATION N°2025-05**

**ACCORD – CADRE**

**PRESTATIONS DE SERVICES DE RESTAURATION SOCIALE ET DE PRESTATIONS ANNEXES SUR LE SITE DU CAMPUS D’ORLEANS CENTRE LIMOUSIN POITOU DE LA DELEGATION DR08 DU CNRS**

**CADRE DE REPONSE TECHNIQUE (CRT)**

**POUVOIR ADJUDICATEUR**

**Centre National de la Recherche Scientifique**

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

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

**L’attention du soumissionnaire 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 soumissionnaire 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 soumissionnaire souhaite apporter.

**SOMMAIRE**

[1.1 Garanties apportées eN matière de planning de production et en matière de formation du personnel (10%) 4](#_Toc169863720)

[1.2. Garanties apportées en matière de qualité et de variété du plan alimentaire, des menus, des concepts et animationS ainsi que de l’équilibre alimentaire (14%) 6](#_Toc169863721)

[1.3. qualité et organisation des prestations annexes, de cafétéria ET DE VENTE A EMPORTER (10%) 7](#_Toc169863722)

[1.4. GARANTIES APPORTEES EN MATIERE DE POLITIQUE D’ACHAT ET Engagements pris en matière D’approvisionnements en VOLUME ET COHERENCE des produits frais (8%) 10](#_Toc169863723)

[1.5. Engagements pris en matière d’hygiène alimentaire, prophylaxie et sécurité (2%) 12](#_Toc169863724)

[1.6 ENGAGEMENTS EN MATIERE D’HYGIENE DES LOCAUX, DES EQUIPEMENTS ET DES MATERIELS (2%) 13](#_Toc169863725)

[1.7. garanties apportées par le soumissionnaire en matière de diffusion d’informations numériques aux usagers (4%) 14](#_Toc169863726)

[3.1. Engagements pris en matière d’utilisation de produits issus de l’agriculture biologique, de produits vegetaux « en conversion » et produits issus de l’agriculture raisonnée (3%) 15](#_Toc169863727)

[3.2. Garanties apportées en matière de performance pour le développement des approvisionnements en PRODUITS LOCAUX, de proximite et en « circuit court » (4%) 16](#_Toc169863728)

[3.3. garanties apportées en matière de mise en œuvre de procédés et de démarches pour limiter le gaspillage alimentaire (3%) 18](#_Toc169863729)

[3.4. ENGAGEMENTS PRIS EN MATIERE SOCIALE (3%) 19](#_Toc169863730)

**3.5.engagements pris en matière énergétique (mesures pour réduire la consommation d’énergie, bonnes pratiques et objectifs du plan de progrès). (2%)…………………………………………………………………………………………………………………... 19**

[Autres engagements du soumissionnaire sur l’exécution du marché 21](#_Toc169863731)

# 1.1 Garanties apportées eN matière de planning de production et en matière de formation du personnel (10%)

Le soumissionnaire fourni un planning de production le restaurant.

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 Curriculum Vitae du responsable de site, de son adjoint et des gérants des satellites doit être communiqué.

Liste et détails des personnels affectés pour **le restaurant** par le soumissionnaire

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Noms et Prénoms** | **POSTES** | **QUALIFICATIONS** | **Statut cadre : oui/non** | **Ancienneté** | **QUOTITE HORAIRE** | **SALAIRES BRUTS** | **13ème MOIS** | **PRIMES** | **TOTAL SALAIRES CHARGES** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **TOTAL** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Le soumissionnaire 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.

*Quel est le nombre d’heures de formation prévu annuellement pour le personnel pour chaque site ?*

*La 1ère année :*

*Les années suivantes :*

*Moyenne par salarié :*

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

# 1.2. Garanties apportées en matière de qualité et de variété du plan alimentaire, des menus, des concepts et animationS ainsi que de l’équilibre alimentaire (14%)

***PLAN ALIMENTAIRE ET MENUS TYPES SUR CINQ SEMAINES***

***Le plan alimentaire et les menus types proposés par le soumissionnaire doivent être mis en place dès le début du contrat.***

*Le soumissionnaire doit établir des menus types sur la base de 5 semaines consécutives (en mentionnant les plats concepts et tous les périphériques).*

*Ces menus doivent obligatoirement respecter la structuration de la prestation fixée au CCTP n°…….*

*Le soumissionnaire détermine, en tenant compte des spécifications générales concernant les denrées (voir annexe n°I au CCTP n°……) et du cahier des grammages (voir annexe n°III au CCTP n°……), un coût denrée journalier moyen par catégorie et par jour, ceci permettant de tirer un prix moyen sur la période de 5 semaines.*

# 1.3. qualité et organisation des prestations annexes, de cafétéria ET DE VENTE A EMPORTER (10%)

***PRESTATIONS ANNEXES***

*Le soumissionnaire décrit les prestations annexes qu’il compte proposer, conformément au CCTP n°…… et à l’annexe n°IV du CCTP.*

***Le soumissionnaire indique au travers d’exemples (proposition de menus) la composition et les quantités requises pour un groupe de 30 personnes.***

1. **PETITS DEJEUNERS**

* *(exemple : café, thé ou chocolat et biscuits) :*

1. **PAUSES**

* ***Simple***
* ***Rapide***
* ***Viennoiserie***

1. **PLATEAUX-REPAS**

* ***Basique :***
* ***Prestige :***
* ***Haut de gamme :***

1. **COCKTAILS**

* ***Simple :***
* ***Standard :***
* ***Prestige :***

1. **BUFFETS**

* ***Froid :***
* ***Standard :***
* ***Prestige***

1. **REPAS**

* ***Repas standard :***
* ***Repas prestige :***

***Le soumissionaire détail le nombre de personnel nécessaire à la bonne exécution des prestations en fonction du nombre de convives, conformément à la tarification forfaitaire prévue en annexe financière (III.2). Il détail le type de personnel mis en place et le nombre d’heures pour chacun.***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Nombre de personnels dédié à la prestation*** | ***1 à 20 convives*** | ***21 à 50 convives*** | ***51 à 100 convives*** | ***101 à 200 convives*** |
| ***Cocktail simple et standard*** |  |  |  |  |
| ***Cocktail prestige et sur demande*** |  |  |  |  |
| ***Buffet froid et standard*** |  |  |  |  |
| ***Buffet prestige et sur demande*** |  |  |  |  |
| ***Repas de réception standard*** |  |  |  |  |
| ***Repas de réception prestige et sur demande*** |  |  |  |  |

***Le soumissionnaire précise le délai nécessaire pour être en mesure de répondre aux solliciations. Lorsqu’une demande de prestations émise par une entité ne respectera pas ce délai, le titulaire pourra refuser d’exécuter la prestatation.***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Nombre de jours entre la demande et la date d’exécution*** | ***1 à 20 convives*** | ***21 à 50 convives*** | ***51 à 100 convives*** | ***101 à 200 convives*** |
| ***Petit déjeuner*** |  |  |  |  |
| ***Pause simple et rapide*** |  |  |  |  |
| ***Pause viennoiserie*** |  |  |  |  |
| ***Plateau repas basique*** |  |  |  |  |
| ***Plateau repas prestige et haut de gamme*** |  |  |  |  |
| ***Cocktail simple et standard*** |  |  |  |  |
| ***Cocktail prestige et sur demande*** |  |  |  |  |
| ***Buffet froid et standard*** |  |  |  |  |
| ***Buffet prestige et sur demande*** |  |  |  |  |
| ***Repas de réception standard*** |  |  |  |  |
| ***Repas de réception prestige et sur demande*** |  |  |  |  |

***PRESTATIONS CAFETERIA ET DE VENTE A EMPORTER***

*Le soumissionnaire décrit les prestations de cafétéria qu’il compte proposer ainsi que la solution de vente à emporter qu’il a la capacité de mettre en place sur le restaurant, conformément au CCTP n°……*

***Le soumissionnaire indique au travers d’exemples la composition de l’offre cafétéria (midi + matin).***

***Le soumissionnaire décrit son organisation pour la vente de plats chauds à emporter (voir article 3.1.6 du CCTP n°……)***

# 1.4. GARANTIES APPORTEES EN MATIERE DE POLITIQUE D’ACHAT ET Engagements pris en matière D’approvisionnements en VOLUME ET COHERENCE des produits frais (8%)

* **GARANTIES APPORTEES EN MATIERE DE POLITIQUE D’ACHAT**

Le soumissionnaire est invité à développer sa politique d’achats de denrées en fonction des principes découlant du C.C.T.P. :

1. *mode d’approvisionnement :*
2. *fréquence des approvisionnements pour les produits frais :*

* *fruits et légumes*
* *ultra frais*
* *viandes (dont découpes de volailles)*
* *poissons*
* *BOF*
* *charcuterie*

1. *modalité de référencement :*

*- des fournisseurs*

*- des produits*

1. *garanties de suivi :*
2. *contrôles à l’arrivée :*
3. *conditions de stockages :*
4. *démarche qualité :*
5. *traçabilité :*
6. *toute autre indication que le Prestataire juge utile pour détailler sa politique d’achats.*

* **ENGAGEMENTS EN MATIERE D’APPROVISIONNEMENTS EN VOLUME ET COHERENCE DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON :**

Le soumissionnaire fourni la liste des produits qu’il s’engage à s’approvisionner uniquement en « frais » durant toute la durée de l’accord-cadre :

**Hors d’œuvres :**

**Entrées :**

**Viandes :**

**Légumes :**

**Laitages :**

**Desserts :**

**Fruits :**

Le soumissionnaire détaille sa politique quant à l'utilisation de produits de saisons :

**Joindre la carte de saisonnalité**

# 1.5. Engagements pris en matière d’hygiène alimentaire, prophylaxie et sécurité (2%)

*Le soumissionnaire 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 soumissionnaire précise les modalités mises en œuvre pour la livraison des restaurants satellites* :

*Il détaille sa politique de gestion de crise (alerte sanitaire, non utilisation possible de la cuisine, …) :*

# 1.6 ENGAGEMENTS EN MATIERE D’HYGIENE DES LOCAUX, DES EQUIPEMENTS DES MATERIELS ET de leur maintenance (4%)

*Le soumissionnaire doit joindre le plan de nettoyage des locaux, des équipements et des matériels puis indiquer les mesures mises en œuvre pour assurer l’hygiène et la sécurité alimentaire (H.A.C.C.P.). La prestation de nettoyage des locaux pourra faire l’objet d’une sous-traitance*.

*Modalités pour assurer la maintenance des équipements* :

Le Prestataire décrit avec précision l’organisation et les procédures qu’il mettra en place pour assurer la maintenance des matériels.

Descriptions précises des éléments ci-dessous :

1- modalités mises en place par le prestataire pour assurer la maintenance des équipements :

2- conditions de sous-traitance (partenariat, gestion interne, contrat…) :

3- fréquences des interventions de maintenance préventive :

4- de la réactivité en cas de panne, délais d’intervention, remplacement pièces, … :

5- modalités d’enregistrement et d’archivage des bons d’intervention et de réparation des matériels, documents mis à la disposition du CNRS pour vérifier la bonne exécution de cette clause du marché :

6- toute autre indication que le prestataire juge utile :

# 1.7. garanties apportées par le soumissionnaire en matière de diffusion d’informations numériques aux usagers (4%)

*Le Prestataire décrit avec précision l’étendue de son offre numérique pour les convives, support de diffusion, qualité et quantité des informations, sécurité informatique mise en œuvre, sécurité des données, …*

*Des captures d’écran peuvent être jointes.*

Le soumissionnaire précisera notamment les outils susceptibles d’être mis à disposition des usagers pour :

🡪 plateforme numérique ou catalogue lectronique pour les prestations annexes,

🡪 consulter la fréquentation instantanée des restaurants,

🡪 donner un avis sur l’offre du jour,

🡪 écrans dynamiques (technologie, types d’informations diffusées…),

🡪 autres…

# 3.1. Engagements pris en matière d’utilisation de produits issus de l’agriculture biologique, de produits vegetaux « en conversion » et produits issus de l’agriculture raisonnée (3%)

*Le soumissionnaire joint la liste des produits proposés en différenciant les produits proposés* ***systématiquement*** *en bio, « en conversion » et agriculture raisonnée et les produits proposés* ***ponctuellement*** *en bio, « en conversion » et agriculture raisonnée et les produits.*

# 3.2. Garanties apportées en matière de performance pour le développement des approvisionnements en PRODUITS LOCAUX, de proximite et en « circuit court » (4%)

*Le soumissionnaire rempli le tableau ci-joint :*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | *Approvisionnements locaux (%\*) inférieurs à 150 km du restaurant* | *Approvisionnements produits proximité (%\*)* | *Approvisionnements produits en circuit court (en %\*)* | *Approvisionnements nationaux (%\*)* | *Approvisionnements internationaux (%\*)* |
| *Bœuf* |  |  |  |  |  |
| *Veau* |  |  |  |  |  |
| *Porc* |  |  |  |  |  |
| *Agneau* |  |  |  |  |  |
| *Volaille* |  |  |  |  |  |
| *Poisson* |  |  |  |  |  |
| *Charcuterie* |  |  |  |  |  |
| *Légumes* |  |  |  |  |  |
| *Fruits* |  |  |  |  |  |
| *Pain, viennoiseries* |  |  |  |  |  |
| *Autres (à préciser)* |  |  |  |  |  |

*\* Le % s’entend en termes de volume de denrées sur une catégorie donnée. Ex : sur 100 kg de légumes, 30 kg soit 30% sont des légumes locaux, 20kg soit 20% sont des légumes de proximité, etc.*

*Pour rappel, conformément à l’annexe n°I du CCTP n°……,*

- Les produits dits « locaux » s’entendent comme des produits dont la distance entre le lieu de consommation et le lieu de production est inférieure à 150 km ou dans la limite du département de …….

- Les produits dits de « proximité » s’entendent comme des produits de la région …….

- Les produits acquis en circuit-court s’entendent comme des produits acquis par la vente directe (du producteur au Titulaire) ou par la vente indirecte à la condition d’avoir qu’un seul intermédiaire maximum.

*Le soumissionnaire peut joindre une cartographie de ses fournisseurs.*

*Le soumissionnaire détail l’axe « augmentation de la part bio/local pour le restaurant » qu’il entend proposer dans le cadre du plan de progrès, conformément à l’article 17 du CCAP n°……*

# 3.3. garanties apportées en matière de mise en œuvre de procédés et de démarches pour limiter le gaspillage alimentaire (3%)

Le soumissionnaire est invité à développer la politique qui sera mise en œuvre pour limiter le gaspillage alimentaire ainsi que les actions mises en place pour sensibiliser les convives :

*Le soumissionnaire détail l’axe « Réduction du gaspillage alimentaire » qu’il entend proposer dans le cadre du plan de progrès, conformément à l’article 17 du CCAP n°……*

# 3.4. ENGAGEMENTS PRIS EN MATIERE SOCIALE (3%)

Le soumissionnaire présente son plan de progrès pour atteindre l’objectif d’au moins 10% de travailleurs en contrat d’apprentissage (voir article 6.2 du CCTP n°*……*) à la fin du marché.

Il présente des propositions concrètes pour atteindre l’objectif.

Le soumissionnaire présente la politique sociale qu’il souhaite mettre en œuvre dans le cadre de l’exécution du marché :

Actions d’insertion (auprès de personnes éloignées de l’emploi ou en décrochage scolaire, apprentissage ou autres) :

Etablissements et services d’aide par le travail :

Entreprise adaptée :

Egalité professionnelle et diversité :

L’entreprise est-elle labellisée au titre de la diversité et de la lutte contre les discriminations au travail et/ou de l’égalité entre les femmes et les hommes ?

Label Diversité :

OUI : ☐ NON : ☐

Label Egalité professionnelle :

OUI : ☐ NON : ☐

Si l’entreprise n’est pas récipiendaire d’un label, dispose-t-elle d’une politique en faveur de la diversité et de l’égalité professionnelle ou, le cas échéant, d’un accord relatif à l’égalité professionnelle entre les femmes et les hommes ?

Politique en faveur de la diversité :

OUI : ☐ NON : ☐

Politique en faveur de l’égalité professionnelle :

OUI : ☐ NON : ☐

Accord relatif à l’égalité professionnelle :

OUI : ☐ NON : ☐

Décrire le cas échéant les actions mises en œuvre (formations, plan en faveur de l’égalité salariale, etc.).

Communiquer, si l’entreprise est concernée, l’index de l’égalité salariale prévu par les articles 104 et 105 de la loi n°2018-771 du 5 septembre 2018 pour la liberté de choisir son avenir professionnel :

Dernier index publié : ….../100

Divers :

# 3.5. engagements pris en matière énergétique (2%)

# Autres engagements du soumissionnaire sur l’exécution du marché

Le soumissionnaire décrit de manière précise les méthodes de gestion de la protection des données personnelles au sein de l’entreprise. Il joint à son offre des documents justificatifs tels que le registre des activités de traitement, la politique de sécurité des données personnelles, les certifications, les rapports d’audits externes, etc.

Le soumissionnaire peut s’engager sur les points suivants :

Modalités concernant la phase préparatoire fixant notamment les modalités de passation entre l’ancien et le nouveau Titulaire :

Initiatives au moment du lancement des prestations :

Projet technique :

Signalétique :

Aide à la communication :

Autres :

*Le soumissionnaire détail l’axe « Réduction de la consommation énergétique » qu’il entend proposer dans le cadre du plan de progrès, conformément à l’article 17 du CCAP n°……*