**ANNEXE 5 : CCTP - Tableau de correspondance / Offre du soumissionnaire**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Article CCTP** | **Désignation** | **Offre du soumissionnaire (Renseigner le document – la page – l’article)** |
| **2.1** | **Moins-values mode de fonctionnement adapté des restaurants** | *Veuillez remplir l’AE - Annexe 1* |
| **2.1** | **Moins-values fermeture des restaurants** | *Veuillez remplir l’AE - Annexe 1* |
| **2.4.1** | **Liste des sauces et condiments proposées** | *Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre* |
| **2.4.2** | **Offre de restauration avec notamment la liste des produits et la structure de l’offre alimentaire.** | *Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre* |
| **2.4.3** | **Catalogue des assiettes fraîcheur** | *Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre* |
| **2.4.4** | **Offre “cafeteria” pour le site de CROUEL** | *- Veuillez remplir l’AE – Annexe 6*  *+*  *- Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre* |
| **2.4.6.1** | **Offre pour les pauses, pour les plateaux repas et formules repas et pour les cocktails et autres prestations** | *-Veuillez remplir l’AE – Annexe 3*  *+*  *- Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre* |
| **2.4.6.2** | **Offre de ventes à emporter** | *Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre* |
| **2.5** | **Signalétique mise en place pour les deux sites** | *Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre* |
| **2.8.2** | **Engagements sur le maintien des choix tout au long du service.** | *Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre* |
| **2.8.3** | **Engagements sur la gestion des flux.** | *Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre* |
| **3.1** | **Exemple de Quatre semaines de Menus par saison.** | *Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre* |
| **3.2** | **Engagements sur les animations et offre de prestation pour le repas de Noël** | *Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre.* |
| **4.1** | **Liste des produits ultra-transformés utilisés dans le cadre du marché** | *Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre* |
| **4.1.1 & 4.1.2** | **Qualité et la provenance des produits proposés + % de poissons sous le label « Pêche durable » et sous le label MSC.** | *Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre* |
| **4.2.2** | **Origines des viandes et fréquences des viandes** | *Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre* |
| **Origine, variété, fréquence et qualité des poissons proposés** | *Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre* |
| **Origine, variété et qualité des plats végétariens proposés** | *Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre* |
| **Tableau de fréquences des fruits respectant la saisonnalité et son engagement sur la maturation des fruits** | *Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre* |
| **Tableau de fréquences et origine des légumineuses proposées (selon la saison)** | *Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre* |
| **Tableau des fréquences et origine des céréales proposées (selon la saison)** | *Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre* |
| **Catalogue de potage** | *Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre* |
| **Origine et qualité du pain** | *Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre* |
| **Catalogue des fromages** | *Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre* |
| **catalogue et la qualité des pâtisseries** | *Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre* |
| **5** | **Liste des producteurs locaux identifiés pour le marché avec les produits proposés. Engagement minimum par année de marché.** | *Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre* |
| **Qualité et origine des produits Bio et des produits labélisés proposés. Engagement minimum par année de marché.** | *Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre* |
| **Actions de Développement Durable mis en place par le Titulaire, et/ou qu’il proposerait de mettre en place sur la base d’une politique commune avec INRAE** | *Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre* |
| **6.2** | **Organigramme mis en place** | *Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre* |
| **Plannings journaliers détaillés** | *Veuillez remplir l’AE – Annexe 2* |
| **CV et les fiches de poste de l'équipe d'encadrement** | *Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre* |
| **6.3** | **Modalités de reprise des personnels** | *Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre* |
| **6.4** | **Modalité de remplacement des personnels INRAE (période de congés, formation, arrêt de travail éventuel…)** | *Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre* |
| **6.5** | **Plan de formation et le nombre minimum de jours de formation par personne et par an** | *Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre* |
| **6.6** | **Dotations et visuels des tenues du personnel** | *Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre* |
| **7.2.4** | **Fréquences d'entretien courant mis en œuvre.** | *Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre* |
| **8.5** | **Méthodologie pour recueillir les avis des usagers. Exemple d’enquête de satisfaction** | *Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre.* |
| **8.6** | **Modèle de rapport pour le suivi mensuel d'activité.** | *Veuillez remplir le CCTP - Annexe 6 – exemple reporting* |
| 8.7 | Modèle de rapport pour le suivi annuel d'activité. | *Veuillez indiquer ici le document, la page et l’article traitant ce point dans votre offre* |

Liste non exhaustive.