**CADRE DE REPONSE TECHNIQUE (CRT)**

**Prestation de restauration collective pour l’Ecole nationale des sports de montagne, site de l’ENSA situé à Chamonix (74 400)**

#### 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 PRESTATIONS – 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 – 44 POINTS**

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

**3 - VALEUR ENVIRONNEMENTALE – 16 POINTS**

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

2 – VALEUR TECHNIQUE

* 1. QUALITÉ DES PRODUITS (20)
     1. Politique d’approvisionnement des produits (10)

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 issus de l’agriculture biologique :

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

Part de produits en circuit court :

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

Description libre du candidat pour présenter sa politique d’approvisionnement favorisant les circuits courts et l’agriculture de proximité :

|  |
| --- |
|  |

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

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

|  |
| --- |
|  |

* 1. QUALITÉ DES MENUS (10)
     1. Fait maison (5)

Part de repas « fait maison » :

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

Actions mises en place par le candidat pour favoriser le « fait maison » :

|  |
| --- |
|  |

* + 1. Variété des menus (5)

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

* 1. QUALITÉ DU SERVICE ET MOYENS HUMAINS (20)
     1. Moyens humains dédiés au marché

Effectifs mis en place pour la réalisation des prestations objet du marché (indiquer le nombre d’agents, l’équivalent ETP, le niveau de qualification minimum pour chaque poste et la proposition de reprise du personnel (Annexe 5) :

|  |
| --- |
|  |

* + 1. Relation client : moyens mis en œuvre pour faciliter le parcours client (7)

Capacité de nommer un interlocuteur central et unique pour la prise de commande :

OUI  NON

Capacité de nommer un interlocuteur central et unique en cas de problème :

OUI  NON

*Si oui, nom de l’interlocuteur et contact : ……………………………………………………………………………………………*

Délais de traitement des réclamations

- de 24h  - de 48 h  - de 72h  + de 72h

Quel est le process pour assurer la transmission des fiches techniques mises à jour ?

Accès sur un site internet dédié  Envoi à chaque modification de fiche technique  Pas de process défini

Fréquence d’animations/repas à thèmes par an :

Chaque mois  Chaque période (entre chaque vacances)

Animations proposées durant l’année :

Intervention nutritionniste  Intervention producteur  Repas à thèmes  Mise à disposition support d’animation  Autre proposition

* *Précisions supplémentaires :*

|  |
| --- |
|  |

Pouvez-vous garantir une continuité du service, même en cas de situations exceptionnelles ?

OUI  NON

Quelles sont les mesures mises en œuvre pour garantir la continuité du service ?

|  |
| --- |
|  |

* + 1. La méthodologie de mise à disposition et respect des indicateurs EGALim (5)

Les indicateurs EGALim sont mis à jour (application mise à disposition par l’établissement :

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

Proposez-vous un accompagnement et des conseils en cas de besoin pour réaliser et comprendre le reporting des indicateurs ?

OUI  NON

* + 1. Organisation pour l’exécution du marché (5)

Réactivité en cas d’erreur de livraison

- de 2h  - de 6h  - de 12h  - de 24h

Méthodologie du candidat au démarrage du contrat (mise en relation avec la commune, reprise du personnel…) :

|  |
| --- |
|  |

Méthodologie du candidat durant le déroulement du contrat (commande, assistance technique, livraison…) :

|  |
| --- |
|  |

Effectifs prévisionnels mis à disposition :

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| par service repas chaud | de 10 à 50 usagers | de 50 à 100 usagers | de 100 à 150 usagers | de 150 à 200 usagers | de 200 à 250 usagers |
| nombre de cuisiniers |  |  |  |  |  |
| nombre de commis de cuisine |  |  |  |  |  |
| nombre de personnel d'entretien et de plonge |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| petit déjeuner | de 10 à 50 usagers | de 50 à 100 usagers | de 100 à 150 usagers | de 150 à 200 usagers | de 200 à 250 usagers |
| nombre de personnel d'entretien et de plonge |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| repas froid | de 10 à 50 usagers | de 50 à 100 usagers | de 100 à 150 usagers | de 150 à 200 usagers | de 200 à 250 usagers |
| nombre de commis de cuisine |  |  |  |  |  |
| nombre de personnel d'entretien et de plonge |  |  |  |  |  |

Fréquence des contrôles bactériologiques dans les lieux de restauration :

Contrôles mensuels  Contrôles trimestriels  Contrôles ponctuels

Précisez votre organisation pour les modalités de livraison et de stockage :

|  |
| --- |
|  |

* + 1. Encadrement et formation du personnel (3)

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

|  |
| --- |
|  |

Thème des formations proposées :

|  |
| --- |
|  |

Prévoyez-vous une formation HACCP ?

☐ Oui ☐ Non

3 – VALEUR ENVIRONNEMENTALE

* 1. VALEUR ENVIRONNEMENTALE ET SOCIALE (16)
     1. Mesures en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire (6)

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 :

|  |
| --- |
|  |

En aval de la consommation des repas, quelles actions proposez-vous pour sensibiliser les convives à la lutte contre le gaspillage alimentaire ?

|  |
| --- |
|  |

Nombre d’actions de sensibilisation par an :

|  |
| --- |
|  |

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

|  |
| --- |
|  |

* + 1. Produits utilisés pour l’entretien des locaux (2)

Part de produits écolabels ou équivalent utilisés :

+ de 60%  Entre 30 et 60%  Moins de 30%

Sensibilisez-vous votre personnel à l’économie des ressources ?

OUI  NON

Présentez les mesures prises pour l’économie des ressources dans le cadre de l’entretien des locaux :

|  |
| --- |
|  |