Une image contenant texte, capture d’écran, Police, Graphique

Le contenu généré par l’IA peut être incorrect.

**PRESTATIONS DE RESTAURATION COLLECTIVE**

**CAMPUS DES ECOLES**

**INSTITUT MINES-TELECOM BUSINESS SCHOOL ET TELECOM SUDPARIS**

**EVRY-COURCOURONNES (91)**

**Cadre de Réponse Technique**

L’opérateur économique remplit le cadre de réponse technique permettant d’apprécier l’adéquation de son offre aux exigences techniques du marché.

Le nombre maximum de pages ne doit pas dépasser 150 pages

# VALEUR TECHNIQUE DE LA PRESTATION

## QUALITE DES PRODUITS DE LA PRESTATION

### Engagements de qualité des produits utilisés (Article 6.1.2 du CCTP)

Qualité et Origine des produits utilisés (complété par l’Annexe 2) :

* 1) Pour le Self

|  |
| --- |
|  |

* 2) Pour les frigos connectés

|  |
| --- |
|  |

* 3) Pour la Restauration Rapide

|  |
| --- |
|  |

* 4) Pour la Cafétéria

|  |
| --- |
|  |

## QUALITE DES MENUS

### Menus (Article 6.1.2 à 6.1.5 du CCTP)

* Lieu de fabrication et modes opératoires de fabrication des repas de façon générale : process et mise en œuvre concrètes

|  |
| --- |
|  |

* Engagements sur le maintien des choix et plan pour assurer la qualité de service du premier au dernier consommateur

|  |
| --- |
|  |

* Elaboration et renouvellement des menus Self, Frigos Connectés, Restauration Rapide et Room-Service

|  |
| --- |
|  |

* Thématiques des concepts Self, Frigos Connectés et Restauration Rapide

|  |
| --- |
|  |

* Animations

|  |
| --- |
|  |

### Structure d’offre du Self (article 6.1.2.1 du CCTP)

* Plats et garnitures

|  |
| --- |
|  |

* Prestations périphériques

|  |
| --- |
|  |

* Condiments

|  |
| --- |
|  |

### Structure d’offre des Frigos Connectés (article 6.1.2.2 du CCTP)

* Plats

|  |
| --- |
|  |

* Prestations périphériques

|  |
| --- |
|  |

### Structure d’offre de la Restauration Rapide (article 6.1.2.3 du CCTP)

* Prestations de repas

|  |
| --- |
|  |

* Prestations périphériques

|  |
| --- |
|  |

* Formules

|  |
| --- |
|  |

### Structure d’offre de la Cafétéria (article 6.1.2.3 du CCTP)

* Prestations

|  |
| --- |
|  |

* Formules de Petit-déjeuner et Goûter

|  |
| --- |
|  |

### Structure d’offre Room-Service et Service à table (article 6.1.2.4 du CCTP)

* Pauses

|  |
| --- |
|  |

* Plateaux-repas, paniers repas

|  |
| --- |
|  |

* Cocktails et autres prestations

|  |
| --- |
|  |

* Repas en service à table

|  |
| --- |
|  |

* Modalités de réservations

|  |
| --- |
|  |

## QUALITE DU SERVICE

### Garantir la fluidité (articles 6.1, 6.2 du CCTP)

|  |
| --- |
|  |

* Remise des repas aux consommateurs : self, cafétéria, service à table
* Gestion des ruptures de prestations

|  |
| --- |
|  |

* Types et nombres de caisses mises en place

|  |
| --- |
|  |

### Communication et mise à disposition d’outils digitaux (articles 6.3 et 6.4 du CCTP)

* Fonctionnalité des outils

|  |
| --- |
|  |

* Formation et accompagnement aux outils

|  |
| --- |
|  |

* Types d’informations, signalétique et supports de communication mis en œuvre

|  |
| --- |
|  |

## ORGANISATION ET PILOTAGE

### Personnel (article 6.5 du CCTP)

* Organigramme mis en place, cohérence des postes d’encadrement

|  |
| --- |
|  |

* Diagramme de Gantt (planning journalier détaillé)

|  |
| --- |
|  |

* Présentation du personnel d’encadrement pressenti

|  |
| --- |
|  |

### Suivi d’exécution des prestations (article 7 du CCTP)

* Interlocuteurs et fonctions pour le suivi des menus et du reporting (si différents)

|  |
| --- |
|  |

* Stratégie de l’amélioration continue

|  |
| --- |
|  |

* Modalités de suivi de la satisfaction - Réalisation d’enquêtes satisfaction

|  |
| --- |
|  |

### Particularités relatives à la période de démarrage (article 6.1 du CCTP)

|  |
| --- |
|  |

* Communication et ressources mises à disposition
* Modalités de reprise du personnel existant

|  |
| --- |
|  |

* Rétroplanning

|  |
| --- |
|  |

# POLITIQUE ET PLAN D’ACTIONS ENVIRONNEMENTAL

## POLITIQUE D’APPROVISIONNEMENT DURABLE

### Politique d’Achats garantissant qualité des produits , la saisonnalité, et filières vertueuses (Article 8.1 du CCTP)

|  |
| --- |
|  |

## REDUCTION DES DECHETS

### Moyens et solutions pour réduire les contenants à usage unique (Article 8.2 du CCTP)

|  |
| --- |
|  |

### Stratégie de gestion du tri des déchets et de leur revalorisation (Article 8.3 du CCTP)

|  |
| --- |
|  |

## PRESERVATION DES RESSOURCES

### Moyens et solutions pour réduire gaspillage alimentaire (Article 8.4 du CCTP)

|  |
| --- |
|  |

### Modes opératoires de livraison (Article 8.5 du CCTP)

|  |
| --- |
|  |

# COUT DE LA PRESTATION

### Prix (article 4 du CCTP)

|  |
| --- |
|  |

* Stratégie tarifaire