****

**Prestation de restauration pour**

**le Centre INRAE Nouvelle-Aquitaine-Poitiers**

**Cadre Réponse Technique (CRT)**

**Nom candidat :** …………………………………………………..

La réponse dans le cadre de réponse technique ci-dessous est obligatoire pour la recevabilité de l’offre.

Le candidat qui n’utilisera pas ce cadre verra son offre considérée comme irrégulière et celle-ci ne sera pas analysée. Il pourra joindre des documents en appui à ses réponses en précisant dans le point correspondant du CRT le nom du document joint.

**Valeur technique**

**1/Organisation proposée**

1-1 Encadrement et organisation proposée, équipe proposée – décrire également comment est assurée et suivie la démarche HACCP

1-2- CV du chef-gérant

1-3 - Formations et/ou qualifications dans les styles de cuisine (végé / traditionnel / autres…)

1-4 - Motivation du chef sur sa sensibilisation sur la cuisine végétarienne

1-5 – Comment le candidat va s’organiser pour « cuisiner maison » en général et illustration avec la p*résentation de la recette « tarte aux pommes »*

1-6 -Organisation pour recueillir les suggestions des convives

1-7 – Organisation pour la vente à emporter : Détailler l’organisation du déroulement (contenants proposés/ réservation / récupération et modalités de paiement) que le candidat aura choisi pour la vente à emporter et les paniers repas.

**2/Fournisseurs**

2-1 – Décrire le processus de référencement des fournisseurs

2-2 - /Description des fournisseurs : Diversité

🡪Compléter et joindre à votre offre le fichier Excel « Diversité\_des\_fournisseurs » avec la liste de vos fournisseurs référencés à ce jour par catégorie de produits :

* Viande
* Poisson
* Beurre/Œufs/fromage
* Epicerie
* Fruits
* Légumes
* Boissons
* Pain
* Pâtisserie

\*Si circuit court (= vente directe producteur au candidat) alors mentionner « producteur » sinon « grossiste » dans la ligne

\*Si chez un même fournisseur vous pouvez vous approvisionner à la fois en produits non labellisés, labellisés et bio, alors indiquer « oui » dans les 3 colonnes »,

\*si un fournisseur ne fournit que des produits « bio » alors mentionner « non » dans « non labellisé », « oui » dans « labellisé » et « oui » dans « bio ».

**3/Menus**

Le candidat joindra à son offre un fichier « menus » pour 6 semaines de menus d’été conforme aux prescriptions du tableau de l’article 4.3 du CCTP.

Seront appréciées les propositions selon :

* Conformité au cahier des charges
* Variabilité et respect des saisons des plats proposés
* Identification formule et hors formule

**4/Communication**

4-1 – Présenter les outils de communication envisagés pour identifier les produits bio/ locaux / cuisinés maison

4-2 – Illustrer sur les plats d’un menu complet – liste récapitulative et plats sur la ligne de self

**5/Animations**

5-1 - Calendrier des 6 animations de la première année

5-2 - Pour les périodes de printemps, été, automne, proposer le menu détaillé de la formule du jour version animation

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Avril** | **Juillet** | **Octobre** |
| **Thème de l’animation proposée :** |  |  |  |
| **Entrée** |  |  |  |
| **Viande** |  |  |  |
| **Plat végétarien** |  |  |  |
| **Accompagnement** |  |  |  |
| **Dessert** |  |  |  |

5-3 - Pour les périodes de printemps, été, automne, présenter avec photos, la décoration d’une salle du restaurant que vous avez réalisée.

**6/Prestations annexes**

6-1 - Présentation d’un menu type des prestations suivantes avec leurs illustrations :

* Panier repas
* Cocktail

6-2 - Description détaillée de l’organisation du déroulement d’une des prestations « extras » proposées par le candidat

**Valeur environnementale**

**1/ Impact carbone d’un menu type :** Compléter le tableau du fichier joint « menu\_type\_distance\_du\_produit\_a\_l\_assiette »

**Valeur sociale**

**1/ Présentation du plan d’intégration du personnel en place – avantages sociaux proposés**