

**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 *présentation 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