



Cadre de Réponse Technique (CRT)

Ce document a valeur contractuelle

Marché n°2020-20

MARCHE PUBLIC DE SERVICE

**Fourniture et livraison de plats en frigos connectés
et « click & collect » sur le site du Havre de l'École
Nationale Supérieure Maritime**

**Lot 1 – Fourniture et livraison de plats par le biais d'un
frigo connecté incluant sa location**

Ecole Nationale Supérieure Maritime
10 Quai Frissard
76600 Le Havre

**Le candidat doit impérativement renseigner le cadre de réponse ci-dessous dans sa
totalité.**

Son offre est appréciée notamment à partir des réponses apportées à ce document.

Le CRT doit faire 30 pages maximum hors page de garde et hors annexes

1. Identification du titulaire

Raison sociale :

2. Coordonnées des correspondants

Nom et Fonctions des interlocuteurs	Coordonnées
Suivi prestations Nom : Prénom :	Tél : Mail :
Suivi facturation Nom : Prénom :	Tél : Mail :

3. Origine et qualité des produits

Décrire la chaîne d'approvisionnement : liste des fournisseurs (peut être annexée), origine des produits bruts, circuit d'approvisionnement (court, local, suivi de la saisonnalité...).

Annexer les fiches techniques des produits utilisés régulièrement pour la confection des plats...

4. Diversité et originalité des mets proposés

Indiquer chaque jour, le nombre d'entrées, de recettes boulangères, de plats, de desserts, de biscuits et de boissons différents proposés.

Préciser comment évoluent les menus proposés sur 1 mois : fréquence des changements de mets, cycle de réapparition d'un plat ou produit...

Annexer un menu type sur 1 mois

5. Méthodologie mise en œuvre pour garantir la préparation et la livraison quotidienne des plats avant 11H

Décrire les moyens humains et techniques mis en place pour garantir la livraison quotidienne des plats avant 11H et moyens mis en place en cas de difficultés rencontrées le jour même pour garantir la livraison avant 11H.

Annexer un planning-type pour la préparation et la livraison quotidienne des plats.

6. Modalités d'entretien et de maintenance du matériel de stockage

1/ Décrire les modalités d'entretien et de maintenance du matériel de stockage.

Pour rappel, l'entretien et la maintenance du matériel de stockage incombe au titulaire.

2/ Indiquer le planning détaillé de la livraison, de l'installation, des essais et de la mise en service du matériel de stockage – *Excepté le prestataire actuel qui répondrait à la consultation.*

Le candidat indique le délai d'exécution sur lequel il s'engage : jours calendaires.

Pour rappel, ce délai commence à compter de la date de notification du marché et doit s'achever avant le 1^{er} septembre 2026, date de début des livraisons de plats.

7. Matériel de stockage proposé

Décrire le matériel de stockage proposé, notamment ses caractéristiques techniques, l'ensemble des fonctionnalités (choix des denrées, retrait des produits, moyens de paiement, accessibilité pour les personnes malvoyantes...)

Annexer une fiche technique et une photographie du matériel de stockage proposé.

8. Engagements environnementaux et sociaux pris pour l'exécution du marché

Seuls seront pris en compte les engagements pour l'exécution du marché ; la description de la politique générale mise en place par le candidat ne sera pas valorisée.

- 1/ Décrire la/les démarche(s) mise(s) en place pour limiter les déchets
- 2/ Décrire la/les démarche(s) mise(s) en place pour limiter au maximum le gaspillage alimentaire
- 3/ Indiquer le bilan carbone moyen de ses plats (si le candidat dispose de l'information)
- 4/ Tout autre engagement environnemental ou social pris pour l'exécution du marché