

**MARCHE N°2026-09
PASSE SELON UNE PROCEDURE D'APPEL D'OFFRE**

CADRE DE REPONSE

« RESTAURATION COLLECTIVE »

Important : Le présent cadre de réponse est le support d'analyse pour la notation du critère technique et environnemental et social de l'offre, il doit être dûment complété daté et signé.

SOMMAIRE

Table des matières

I. QUALITE TECHNIQUE ET ORGANISATIONNELLE (45 Points)	3
1- Qualité et approvisionnement des produits : produits frais, produits de saison, limitation des produits transformés et part de produits issus de circuits courts ou d'approvisionnements locaux.....	3
Le candidat précise les principales modalités d'approvisionnement proposées, notamment la part prévisionnelle de produits issus de circuits courts ou d'approvisionnements locaux et les principaux fournisseurs envisagés. (20 Points)	3
2- Variété et qualité nutritionnelle des menus : diversité des plats, équilibre alimentaire, recommandations du GEMRCN, offre végétarienne et information sur les allergènes présents dans les repas (10 Points)	4
3- Organisation de la production et des livraisons : moyens humains et matériels, liaison froide, respect des horaires et gestion des livraisons (5 Points)	5
4- Suivi de la prestation : interlocuteur dédié, suivi de la satisfaction, reporting et amélioration continue. Continuité de service : moyens de secours, gestion des imprévus, gestion des ruptures d'approvisionnement et réactivité (5 Points)	6
5- Qualité, hygiène et sécurité alimentaire : traçabilité, démarche HACCP (Analyse des Risques et Maîtrise des Points Critiques par la définition des axes d'amélioration en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire au sein de l'entreprise), contrôles et estion des non-conformités (5 Points)	7
II. PERFORMANCE ENVIRONNMENTALE ET SOCIALE (15 points)	8
6- Réduction des emballages (absence d'emballage en plastique), des déchets et du gaspillage alimentaire, utilisation de véhicules conformes aux normes environnementales, liste des produits de nettoyage et consommables sanitaires (7 points)	8
7- Insertion professionnelle, accompagnement et formation des personnes éloignées de l'emploi (8 points).....	9

I. QUALITE TECHNIQUE ET ORGANISATIONNELLE (45 Points)

1- Qualité et approvisionnement des produits : produits frais, produits de saison, limitation des produits transformés et part de produits issus de circuits courts ou d'approvisionnements locaux.

Le candidat précise les principales modalités d'approvisionnement proposées, notamment la part prévisionnelle de produits issus de circuits courts ou d'approvisionnements locaux et les principaux fournisseurs envisagés. (20 Points)

2- Variété et qualité nutritionnelle des menus : diversité des plats, équilibre alimentaire, recommandations du GEMRCN, offre végétarienne et information sur les allergènes présents dans les repas (10 Points)

3- Organisation de la production et des livraisons : moyens humains et matériels, liaison froide, respect des horaires et gestion des livraisons (5 Points)

- 4- Suivi de la prestation : interlocuteur dédié, suivi de la satisfaction, reporting et amélioration continue. Continuité de service : moyens de secours, gestion des imprévus, gestion des ruptures d'approvisionnement et réactivité (5 Points)

5- Qualité, hygiène et sécurité alimentaire : traçabilité, démarche HACCP (Analyse des Risques et Maîtrise des Points Critiques par la définition des axes d'amélioration en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire au sein de l'entreprise), contrôles et gestion des non-conformités (5 Points)

II. PERFORMANCE ENVIRONNEMENTALE ET SOCIALE (15 points)

- 6-** Réduction des emballages (absence d'emballage en plastique), des déchets et du gaspillage alimentaire, utilisation de véhicules conformes aux normes environnementales, liste des produits de nettoyage et consommables sanitaires (7 points)

7- Insertion professionnelle, accompagnement et formation des personnes éloignées de l'emploi (8 points)

Date et Signature :