



**MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURE ET SERVICE DE REPAS EN LIAISON FROIDE
GROUPEMENT DE COMMANDES
COMMUNE DE CHAVENAY ET COMMUNAUTE DE COMMUNES GALLY-MAULDRE**

CADRE DE REPONSE TECHNIQUE (CRT)

AVERTISSEMENT

Les candidats doivent établir leur offre en remplissant ce cadre de réponse. Chaque espace de réponse peut être agrandi autant que de besoin. Il est possible de fournir une/des annexe(s) au présent document si nécessaire. Dans ce cas, chaque point développé dans l'annexe doit être indiqué dans le présent document (exemple : document X, chapitre X, section X, page X). Dans le cas contraire, aucune information ne pourra être prise en compte dans l'analyse. Il s'agit d'un document contractuel (en cas d'attribution), qui servira également à l'analyse des offres.

NOM DU CANDIDAT : _____

ELEMENTS TECHNIQUES		
Thématiques	Informations à développer	Réponse du candidat
Qualité des menus (y compris goûters)	Menus types de 20 repas successifs* *Le candidat devra joindre à son offre des menus types de 20 repas successifs avec un tableau récapitulatif établissant la fréquence de chaque catégorie d'aliment	
	Goûters types de 20 goûters successifs* *Le candidat devra joindre à son offre des menus types de 20 repas successifs avec un tableau récapitulatif établissant la fréquence de chaque catégorie d'aliment	
	Qualité et appellation des plats	
	saisonnalité, fréquences, variétés, absence de redondance	
	Application de la loi Egalim et des exigences de la Commune selon les attentes définies dans le CCTP	
	Equilibre alimentaire sur la journée et la semaine	
Qualité des techniques de cuisines	cuisine traditionnelle ou industrielle	
	Plats, sauces et condiments maison	
Qualité et origine des denrées utilisées	Qualité des plats de substitution et végétarien	
	Utilisation privilégiée de produits frais, de saison	
	Type de morceaux de viande utilisés	
	Localisation des approvisionnements (approvisionnement local)	
Programme annuel d'animation	Les différentes possibilités d'animations sur une année, ainsi qu'une proposition de calendrier d'animation respectant les prescriptions de l'article 5.2.2 du CCTP	
	Qualité des menus d'animation, fréquence, thématique	

Thématiques	Informations à développer	Réponse du candidat
Moyens humains et matériel pour assurer la production	Moyens humains de production tel que notamment les plans de formation des agents, le CV des chefs de production, le nombre d'agent affecté à chaque cuisine centrale, etc.	
	Moyens matériels de production	
	Méthodologie de gestion des fournisseurs	
Conditionnement	Garanties de recours à des contenants de stockage, réchauffe et service conformément à l'article 7 du CCTP	
Moyens humains et matériels pour assurer la livraison	Moyens humains de production tel que notamment les plans de formation des agents, le CV des chefs de production, le nombre d'agent affecté à chaque cuisine centrale, etc.	
	Moyens matériels pour assurer la production, en prenant en compte la distance entre le lieu de production et de livraison	
Gestion des incidents et réactivités	délai et moyens mis en œuvre pour réagir en cas de difficultés (problèmes de livraison, repas supplémentaires, imprévus, grèves, panne ...)	
	Cuisine centrale de secours	
	fréquence des rencontres entre la Ville et le représentant du titulaire	
Valeur environnementale de l'offre	gestion des ressources (eau, électricité, énergie fossile)	
	démarche relative à l'économie circulaire (écoconception, économie de fonctionnalité, valorisation des déchets, réutilisation des ressources)	
	démarche relative à la limitation des gaz polluants	
	Méthodes de valorisation des déchets (dans le respect de l'article 6.2 CCTP)	
Informations diverses		<p>Cette dernière partie est laissée à la libre disposition du candidat dans le cas où s'il souhaite apporter des compléments d'information utiles pour une meilleure compréhension de son offre.</p> <p>L'offre comprend, de manière générale, tous les éléments que les candidats estiment de nature à appuyer leur proposition et dont la personne publique a besoin pour l'évaluer.</p>