

# CADRE DE REONSE TECHNIQUE (CRT)

**Ce cadre de réponse pourra être utilisé par les candidats, afin de compléter ou établir pour partie, et s'ils le souhaitent, leur offre.**

**En complément au présent cadre, ou à titre d'illustrations des renseignements indiqués, le candidat peut fournir tous documents utiles à l'établissement et à la bonne compréhension de son offre.**

**Les indications portées au présent cadre, servant à l'analyse des offres, seront ensuite contractuelles et s'appliqueront à l'exécution des bons de commande.**

---

**Préparation et livraison de repas en  
liaison froide pour le service de restauration du collège  
Saint Pol Roux de Brest**

---

**Critère de garanties apportées par le candidat de qualité et d'origine des principales denrées et de constitution des propositions :**

Le candidat devra notamment apporter les garanties de qualité et d'origine des principales denrées qui constitueront les mets préparés (justification souhaitée de l'origine des principaux produits qui seront cuisinés et justification souhaitée du recours à des produits frais labellisés sur un plan qualitatif et/ou à des produits frais bénéficiant d'un signe officiel de qualité et d'origine – SIQO<sup>1</sup> et/ou à des produits frais relevant de tout autre référentiel de certification dûment présenté),

Il complètera cette partie en fournissant un exemple de 5 à 6 semaines de menus (avec menus végétariens) correspondant au plan alimentaire de la période (à fournir) pour analyse.

---

<sup>1</sup> Les SIQO sont l'IGP (indication géographique protégée), l'AOP – AOC (Appellation d'Origine Protégée / Contrôlée), la STG (Spécialité Traditionnelle Garantie), l'AB (Agriculture Biologique) et le Label Rouge (LR).



**Critère du niveau de performance en matière d'approvisionnement direct de denrées alimentaires**

(sur la base des extractions ciblées ci-dessous, indiquer le nombre d'intermédiaires identifiés entre les producteurs et les distributeurs finaux des produits utilisés pour la conception des menus)

*Exemples sur des pommes :*

- ⇒ *J'achète directement mes pommes à un maraîcher local = 0 intermédiaire*
- ⇒ *J'achète mes pommes via un distributeur de fruit et légumes qui s'est fourni chez un maraîcher = 1 intermédiaire*

**Famille BOF**

Produit	Fournisseurs	Nb intermédiaires
Beurre demi-sel		
Crème UHT 35%		
Yaourt nature		
Yaourt aux fruits		
Fromage blanc battu		
Fromage frais kg		
Fromage-Camembert		
Fromage-Chèvre		
Fromage-Emmental râpé		
Fromage-Tomme blanche		

**Famille VIANDES POISSONS**

Produit	Fournisseurs	Nb intermédiaires
Agneau-Navarin (sauté)		
Bœuf-Macreuse(rôti)		
Dinde-Escalope		
Paupiette		
Porc-Epaule(sauté)		
Poulet-Cuisses (Déjointées)		
Veau-collier (sauté)		
Volaille-Emince		
Poisson frais		

### Famille FRUITS LEGUMES

Produit	Fournisseurs	Nb intermédiaires
Salade batavia		
Carotte		
Concombre		
Courgette		
Fraise		
Kiwi		
Poire		
Poireau		
Poivron rouge		
Pomme		
Pomme de terre		
Tomate		

### Famille SURGELES

Produit	Fournisseurs	Nb intermédiaires
Carotte		
Champignon		
Courgettes rondelles		
Haricot vert		
Poisson filet (préciser)		
Frites		

### Famille EPICERIE

Produit	Fournisseurs	Nb intermédiaires
Compote pommes		
Farine de blé		
Huile olive		
Quinoa		
Sucre poudre		
Tomate pelée concassée		

## **Critère de la performance environnementale :**

**Performance environnementale** jugée sur la base des 2 sous-critères suivants ainsi définis et pondérés (éventuellement à illustrer de divers documents justificatifs : certifications environnementales, etc.) :

**Sous-critère des garanties apportées par chaque candidat quant au recours à des denrées cuisinées respectueuses de l'environnement en lien avec les prescriptions du CCTP** (Le candidat indiquera les garanties qu'il s'engage à apporter quant au recours à des produits éco labellisés et/ou issus de l'agriculture biologique et/ou respectant tout autre référentiel environnemental, notamment en lien avec le bien-être animal, se référer aux prescriptions souhaitées et attendues, et aux objectifs, tels que définis au cahier des charges).

Le candidat indiquera notamment le % de produits issus de l'agriculture biologique ou équivalents qu'il estimera être capable d'introduire sur une année scolaire.

**Description du choix fait par le candidat pour respecter la règlementation applicable depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2025 en termes de contenant de livraison et de réchauffe en matériaux inertes (décrire le choix, le fonctionnement, les rotations et les garanties sanitaires).**