

|  |
| --- |
| **CADRE DE MEMOIRE TECHNIQUE** |

**DES CLAUSES PARTICULIÈRES**

**MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES**

|  |
| --- |
| **Prestation de traiteur dans le cadre de la conférence JOBIM 2025 pour le Centre Inria de l’université de Bordeaux**  **Lot 2 : Prestation de traiteur dans le cadre de l’organisation des pauses café et déjeuner de la conférence**  **N° 2024-1633.2** |

**CENTRE INRIA DE L’UNIVERSITE DE BORDEAUX**

200 Avenue de la Vieille Tour

CS 90003

33405 TALENCE CEDEX

**Introduction :**

Le présent cadre de mémoire technique permet de guider le candidat dans la remise de son offre technique.

Il permettra à Inria de juger les offres des candidats sur les critères 2 et 3 (et leurs sous-critères le cas échéant) tels que mentionnés dans le règlement de la consultation.

Le candidat a la possibilité d’apporter des informations supplémentaires ou des annexes si ces éléments sont utiles à l’appréciation de son offre compte tenu des critères de sélection précisés dans le règlement de la consultation.

|  |  |
| --- | --- |
| **QUESTIONS** | **REPONSE CANDIDAT** |
| **Présentation générale :**  Le candidat fera une présentation générale de son entreprise : création liste des clients sur ces dernières années, principes guidant son fonctionnement, nombre de salariés dont encadrants, …). |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **QUESTIONS** | **REPONSE CANDIDAT** |
| **Cocktail de bienvenue :**  Décrire la composition du cocktail (aliments et boissons).  Joindre des photos pour chaque élément composant le cocktail.  Préciser, pour chaque élément composant le cocktail, sa composition, son origine, ses modalités d’approvisionnement et de préparation.  Décrire les éléments de substitution présentés pour les personnes allergiques, intolérantes et/ou véganes. |  |
| **Pauses-café :**  Décrire la composition de chacune des 4 pauses-café.  Joindre des photos pour chaque élément composant les pauses-café.  Préciser, pour chaque élément composant les pause-café, sa composition, son origine, ses modalités d’approvisionnement et de préparation.  Décrire les éléments de substitution présentés pour les personnes allergiques, intolérantes et/ou véganes. |  |
| **Déjeuners du midi – Offre de base (buffet) :**  Décrire la composition de chacun des 3 déjeuners du midi pour l’offre de base (mise en place de buffet permettant aux convives de se servir eux-mêmes)  Joindre des photos pour chaque élément composant les déjeuners.  Préciser, pour chaque élément composant les déjeuners, sa composition, son origine, ses modalités d’approvisionnement et de préparation.  Décrire les éléments de substitution présentés pour les personnes allergiques, intolérantes et/ou véganes. |  |
| **Déjeuners du midi – Offre Variante (lunch-box) :**  Décrire la composition de chacun des 3 déjeuners du midi pour l’offre variante (lunch-box)  Joindre des photos pour chaque élément composant les déjeuners.  Préciser, pour chaque élément composant les déjeuners, sa composition, son origine, ses modalités d’approvisionnement et de préparation.  Décrire les éléments de substitution présentés pour les personnes allergiques, intolérantes et/ou véganes. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **QUESTIONS** | **REPONSE CANDIDAT** |
| **Démarche éco-responsable : Gestion des déchets**  Lister tous les déchets engendrés par la réalisation et la tenue du cocktail, des pause-café et des déjeuners, y incluant notamment les emballages par type de matière.  Décrire les dispositions prises par les candidats pour limiter ces déchets.  Décrire les modalités de traitement des déchets (tri, recyclage)  Décrire, le cas échéant, la politique anti-gaspillage du candidat et les modalités de sa mise en œuvre dans le cadre du présent marché. |  |
| **Démarche éco-responsable : Origine des produits**  Décrire l’origine de tous les produits et préciser les labels associés.  Préciser la part des produits approvisionnés en circuit court et/ou locaux.  Préciser la part des produits issus de l’agriculture biologique, de l’agriculture raisonnée ou du commerce équitable. |  |
| **Démarche éco-responsable : Transport des produits**  Préciser les divers transports subis par les produits et les distances correspondantes, jusqu’à leur lieu de consommation.  Préciser le moyen de transport des produits jusqu’à leur lieu de consommation |  |