Une image contenant Police, Graphique, capture d’écran, logo

Le contenu généré par l’IA peut être incorrect.

|  |
| --- |
| **CADRE DE REPONSE OBLIGATOIRE** |

**ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES**

**Procédure adaptée ouverte**

Articles L. 2123-1 et R. 2123-1 1° du Code de la commande publique.

|  |
| --- |
| **MARCHE N° 2573S02MP**  **ACCORD-CADRE RELATIF À L’ORGANISATION DE L’INAUGURATION DES NOUVEAUX LOCAUX DE LA CCI SAVOIE**  **POUR LE LOT N° 2 - SERVICE TRAITEUR** |

**Le candidat doit obligatoirement compléter le cadre de réponse joint sans renvoi vers un mémoire technique.**

**Ce cadre de réponse technique est contractuel,** le candidat s’engage à respecter l’ensemble de ce qu’il y est écrit en le signant.

Les renseignements fournis dans le cadre de réponse seront donc opposables à l'entreprise titulaire durant l'exécution du marché.

Ce document contractuel permettra au soumissionnaire de décrire de la façon la plus exhaustive, les moyens qu’il compte utiliser pour réaliser l’opération pour laquelle il se porte candidat.

Le soumissionnaire joindra à son offre toute documentation mettant en valeur son savoir-faire.

**échéa**

**Identification du candidat**

**U CANDIDAT**

* Raison ou dénomination sociale :

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

* Adresse

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

* Téléphone

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

* Courriel

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

* Personne à contacter pour toutes questions sur l’offre du candidat :

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**Engagement du candidat**Fait en un seul exemplaire original  
À ………………………………………………….. Le ………………………………….  
Nom et qualité du signataire (personne habilitée pour signer le marché)   
*Signature et cachet de l'entreprise*

**2 – VALEUR TECHNIQUE – 25 points**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *2.1-Moyens humains mobilisés en amont et pendant l'événement (personnel de service : équipe culinaire, équipe d’installation, équipe de réception et de service, chef de projet) :*  *- Identification d’un interlocuteur unique pour le suivi de la prestation* | Nom / fonction de l’interlocuteur unique | |
| *2.2-* *Moyens techniques et logistiques dédiés et méthodologie d’intervention* |  | |
| *2.3-Qualité des produits proposés et de la présentation*  *Description des produits et pièces au regard des propositions fournies, assemblage des saveurs.* | Origine des produits  Photos | |
| **En annexe => Faire des propositions détaillées, selon le thème choisi par la CCI:**   * **Le cocktail dinatoire (entre 400 et 600 personnes)**   Diverses pièces salées, froides et chaudes et pièces sucrées   * **Le plat unique proposée et pièces sucrées (entre 400 et 600 personnes)**   **3 – REFERENCES ET EXPERIENCES – 15 points** | | |
| *-* |  | |
| **4 - Développement durable– 15 points** | |  | |
| * *Respect de l'environnement pendant la prestation* * *Gestion des déchets* * *Utilisation de produits bio, écolabels* |  | |

|  |
| --- |
| **DESCRIPTION DES CONTRAINTES** |
|  |

|  |
| --- |
| **PRESENTATION LIBRE PERMETTANT D’APPORTER DES COMPLEMENTS** |
|  |