Une image contenant texte

Description générée automatiquement

|  |
| --- |
| **CADRE DE REPONSES**  **DU MÉMOIRE TECHNIQUE** |

**ACCORD-CADRE**

**DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES**

**Prestation de service traiteur**

**pour les services de la CCI Alsace Eurométropole**

**Consultation n°2025/CONSU/06 du 10 mars 2025**

**NOM DE L’eNTREPRISE : …………………………………………………………………………………………………………**

Conformément au règlement de consultation, le présent cadre de réponse du mémoire technique constitue la justification de l’offre au regard des critères suivants :

* **Valeur technique : 25 %**
* **Mesures en faveur du développement durable : 10 %**

***TRES IMPORTANT***

***Le présent document constitue la proposition technique du candidat.***

***A ce titre, elle doit obligatoirement être renseignée et jointe à l’offre,***

***sous peine d’irrégularité de cette dernière entraînant son rejet***

***Le candidat doit indiquer, point par point, les dispositions qu'il compte adopter en complément des conditions figurant au cahier des charges.***

***Il doit impérativement remplir toutes les sections du cadre de réponse technique***

***sans se limiter à renvoyer vers d'autres documents en annexe.***

***Les informations fournies doivent être liées directement à l’objet du marché,***

***et ne doivent pas être une simple énumération des moyens généraux de l’entreprise.***

***La proposition technique du candidat devra être accompagnée de documents annexes quand ils sont exigés, et pourra comprendre tout autre document pertinent, apportant des précisions aux réponses formulées. Des documents en annexe peuvent ainsi être fournis (documents, plaquettes, photos, fiches,…),***

***cependant ils doivent être indiqués au sein de la réponse.***

# 1 – La candidature est présentée pour les lots suivants :

Le candidat doit cocher le ou les lots au(x)quel(s) il candidate.

|  |  |
| --- | --- |
| Lot | Désignation |
| **1** | **Fourniture de cocktails pour les sites de Strasbourg et département du Bas-Rhin** |
| **2** | **Fourniture de repas pour les sites de Strasbourg et département du Bas-Rhin** |
| **3** | **Fourniture de plateaux-repas pour les sites de Strasbourg et département du Bas-Rhin** |
| **4** | **Fourniture de cocktails pour les sites de Colmar et environs** |
| **5** | **Fourniture de repas pour les sites de Colmar et environs** |
| **6** | **Fourniture de plateaux-repas pour les sites de Colmar et environs** |
| **7** | **Fourniture de cocktails pour les sites de Mulhouse et environs** |
| **8** | **Fourniture de repas pour les sites de Mulhouse et environs** |
| **9** | **Fourniture de plateaux-repas pour les sites de Mulhouse et environs** |

# 2 – Présentation du candidat

|  |
| --- |
| Présentez votre entreprise de manière succincte (5 lignes maximums) |
|  |

|  |
| --- |
| Indiquez les coordonnées du correspondant administratif désigné pour le suivi du marché (nom, prénom, téléphone, mail) |
|  |

|  |
| --- |
| **Indiquez les coordonnées de la personne en charge de la facturation (nom, prénom, téléphone, mail)** |
|  |

|  |
| --- |
| **Indiquez les coordonnées de la personne en charge de la commande, les jours et plages horaires de disponibilité de la personne en charge de la réception de la commande (nom, prénom, téléphone, mail)** |
|  |

|  |
| --- |
| **Indiquez les jours et heures d’ouverture ainsi que les dates de fermeture de votre entreprise** |
|  |

# 3 – Moyens matériels et humains

|  |
| --- |
| **Indiquez la liste des matériels et mobilier** |
|  |

|  |
| --- |
| **Indiquez la liste des véhicules en indiquant l’année de mise en circulation et le type d’énergie** |
|  |

|  |
| --- |
| **Question uniquement pour lots n°1, 2, 4, 5, 7, 8 (fourniture de cocktails et de repas) :**  **Indiquez le ratio du nombre de serveurs par invités** |
|  |

# 4 – Mesures environnementales et développement durable

|  |
| --- |
| **Décrivez les méthodes et solutions mises en place pour le respect de l’environnement au sein de vos locaux (déchets, tri sélectif et recyclage, utilisation de l’eau,…)** |
|  |

|  |
| --- |
| **Avez-vous mis en place une politique anti-gaspillage ? Si oui, détaillez-la**  **Précisez également le devenir des denrées non consommées sans rupture du froid** |
|  |

# 5 – Origine et qualité des produits

|  |
| --- |
| **Indiquez les origines de vos différents produits et décrivez vos circuits courts** |
|  |

|  |
| --- |
| **Décrivez vos engagements pris en matière d’utilisation de produits issus de l’agriculture biologique et de l’agriculture raisonnée et ou commerce équitable.** |
|  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Origine des produits** | **Oui** | **Non** | **Détails des produits relevant de la catégorie** |
| Produits labellisés BIO |  |  |  |
| Produits issus des circuits courts et de la production locale |  |  |  |
| Produits de la mer ASC ou MSC |  |  |  |

|  |
| --- |
| **Avez-vous une charte qualité ? Si oui décrivez-la de manière succincte** |
|  |

# 6 – Modalités de commandes

|  |  |
| --- | --- |
| **Indiquez pour quel nombre minimum de convives vous pouvez assurer les prestations**  **de chaque lot auxquels vous candidatez** | |
| Lot n° 1 : Fourniture de cocktails pour les sites de Strasbourg et département du Bas-Rhin |  |
| Lot n°2 : Fourniture de repas pour les sites de Strasbourg et département du Bas-Rhin |  |
| Lot n°3 : Fourniture de plateaux-repas pour les sites de Strasbourg et département du Bas-Rhin |  |
| Lot n°4 : Fourniture de cocktails pour les sites de Colmar et environs |  |
| Lot n°5 : Fourniture de repas pour les sites de Colmar et environs |  |
| Lot n°6 : Fourniture de plateaux-repas pour les sites de Colmar et environs |  |
| Lot n°7 : Fourniture de cocktails pour les sites de Mulhouse et environs |  |
| Lot n°8 : Fourniture de repas pour les sites de Mulhouse et environs |  |
| Lot n°9 : Fourniture de plateaux-repas pour les sites de Mulhouse et environs |  |

|  |
| --- |
| **Comment êtes-vous en mesure de répondre aux demandes en urgence ?**  **Une commande urgente peut être par exemple une commande la veille pour le lendemain matin.** |
|  |

# 7 – Livraison / Installation / Enlèvement

|  |
| --- |
| **Quelles sont les mesures permettant de garantir la chaine du froid, entre le lieu de prise en charge des produits et les différents lieux de livraison** |
|  |

|  |
| --- |
| **Indiquez quels sont les moyens mis en œuvre pour garder les prestations au chaud dans le cadre d’une commande de plats chauds** |
|  |

|  |
| --- |
| **Question uniquement pour les lots n°1, 2, 4, 5, 7, 8 (fourniture de cocktails et de repas) :**  **Quels sont les délais et l’organisation mise en place pour la reprise des thermos, vaisselles dures et autres accessoires laissés sur le lieu de la prestation ?** |
|  |

# 8 – Cas pratique

|  |
| --- |
| **Cas pratique uniquement pour les lots n°1, 4, 7 (fourniture de cocktails) Consignes**  **Il est demandé aux candidats de proposer une prestation et des menus en adéquation avec l’évènement et le contexte décrit. A ce titre, les candidats fourniront :**   * **Un descriptif du menu proposé comprenant la quantité, l’origine et la qualité des produits** * **Les moyens humains, techniques et logistiques mis en œuvre dans le cadre de cette prestation** * **Les éventuels thèmes ou décoration proposés par le candidat** * **Descriptif de l’organisation technique et méthodologique mises en œuvre pour la réalisation des prestations** |

|  |
| --- |
| **Dans le cadre de son Assemblée générale, la CCI Alsace Eurométropole propose un cocktail debout pour 100 personnes :**  **Un cocktail dinatoire pour des élus et partenaires de la CCI Alsace Eurométropole, service à 19h30. Type prestige, 15 pièces par personne.**  **Au siège de Strasbourg pour le lot 1, sur le site de Colmar pour le lot 4, sur le site de Mulhouse pour le lot 7. Si réponse prévue aux trois lots, faire 3 réponses distinctes**  **Le budget est de 40 € TTC par personne, boissons comprises.**  **Cette prestation est prévue avec service.** |
| Réponse du candidat : |

|  |
| --- |
| **Cas pratique uniquement pour les lots n°2, 5, 8 (fourniture de repas) Consignes**  **Il est demandé aux candidats de proposer une prestation et des menus en adéquation avec l’évènement et le contexte décrit. A ce titre, les candidats fourniront :**   * **Un descriptif du menu proposé comprenant la quantité, l’origine et la qualité des produits** * **Les moyens humains, techniques et logistiques mis en œuvre dans le cadre de cette prestation** * **Les éventuels thèmes ou décoration proposés par le candidat** * **Descriptif de l’organisation technique et méthodologique mises en œuvre pour la réalisation des prestations** |

|  |
| --- |
| **Dans le cadre de l’accueil d’une délégation étrangère, la CCI Alsace Eurométropole souhaiterait organiser un déjeuner à 13h00 sous la forme d’un repas assis.**  **Au siège de Strasbourg pour le lot 2, sur le site de Colmar pour le lot 5, sur le site de Mulhouse pour le lot 8. La livraison se fera à 12h. Si réponse prévue aux trois lots, faire 3 réponses distinctes**  **Ce déjeuner haut de gamme accueillera 40 convives.**  **La gamme concernée est la gamme prestige.**  **Les options commandées sont les suivantes :**   * **Eaux minérales** * **Vins blancs et vins rouges d’Alsace** |
| **Réponse du candidat :** |

|  |
| --- |
| **Cas pratique uniquement pour les lots n°3, 6, 9 (fourniture de plateaux-repas) Consignes**  **Il est demandé aux candidats de proposer une prestation et des menus en adéquation avec le contexte décrit. A ce titre, les candidats fourniront :**   * **Un descriptif du menu proposé comprenant la quantité, l’origine et la qualité des produits** * **Les moyens humains, techniques et logistiques mis en œuvre dans le cadre de cette prestation** * **Descriptif de l’organisation technique et méthodologique mises en œuvre pour la réalisation des prestations** |

|  |
| --- |
| **La CCI Alsace Eurométropole commande des plateaux repas pour son CODIR de 10 personnes à livrer. Au siège de Strasbourg pour le lot 3, sur le site de Colmar pour le lot 6, sur le site de Mulhouse pour le lot 9. La livraison se fera à 12h. Si réponse prévue aux trois lots, faire 3 réponses distinctes**  **Le candidat a la liberté de proposer le panachage de son choix. Toutefois, il devra tenir compte des restrictions suivantes :**   * **Deux personnes végétariennes** * **Une personne allergique au gluten** |
| **Réponse du candidat :** |