

Pôle Achats

5, allées Antonio Machado

31058 Toulouse Cedex 9

**AOT 2025ATPSCON017**

**Autorisation d’Occupation Temporaire (AOT) du domaine public visant à l’exploitation de la Cantine culturelle au sein du bâtiment « Philippe Malrieu »**

**Cadre de Réponse**

**C.R.**

Nom de la structure candidate

Table des matières

[1. Préambule 3](#_Toc194248984)

[2. Cadre réponse 4](#_Toc194248985)

[2.1 Organisation de la prestation 4](#_Toc194248986)

[2.1.1 Horaires et jours d’ouvertures proposés (pendant les périodes d’ouverture de l’UT2J 4](#_Toc194248987)

[2.1.2 Prestations supplémentaires éventuelles proposées 4](#_Toc194248988)

[2.1.3 Qualité des programmes alimentaires 4](#_Toc194248989)

[2.1.4 Animations / activités proposées 4](#_Toc194248990)

[2.1 Personnel dédié à l’exécution de la prestation 5](#_Toc194248991)

[2.1.1 Organigramme 5](#_Toc194248992)

[2.1.2 Nombre de personnes 5](#_Toc194248993)

[2.1.3 Statue des personnels 5](#_Toc194248994)

[2.1.4 Organisation 5](#_Toc194248995)

[2.1.5 Autres précisions relatives aux personnels 5](#_Toc194248996)

[2.2 Méthode de production 6](#_Toc194248997)

[2.2.1 Aménagement du local 6](#_Toc194248998)

[2.2.2 Matériels de cuisson ou de remise en température 6](#_Toc194248999)

[2.2.3 Autres métériels et équipements 6](#_Toc194249000)

[2.2.4 Organisation administrative et financières 7](#_Toc194249001)

[2.3 Précisions relatives aux achats et à l’approvisionnement 7](#_Toc194249002)

[2.3.1 Site de production 7](#_Toc194249003)

[2.3.2 Méthode de production 7](#_Toc194249004)

[2.3.3 Organisation des livraisons 7](#_Toc194249005)

[2.3.4 Mise en œuvre de la réglementation sanitaire et hygiène 8](#_Toc194249006)

[2.3.5 Autres précisions 8](#_Toc194249007)

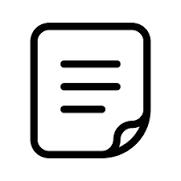
[2.4 Précisions relatives à la gestion et à la valorisation des déchets 8](#_Toc194249008)

1. Préambule

Le cadre de réponse du mémoire technique (C.R.M.T.) constitue un document obligatoire devant être impérativement complété. Son objectif est de faciliter le traitement des informations fournies par les candidats dans le cadre de l’analyse des offres, tout en leur permettant de valoriser et de s’assurer au mieux de la conformité de leur offre.

En aucun cas cette trame ne doit être modifiée par le candidat.

L’Université Toulouse - Jean Jaurès n’impose pas de longueur minimum ou maximum pour développer ses propositions. Il est donc libre d’y ajouter des pages de rédaction nécessaires à son développement. Aussi, le candidat peut joindre toute autre pièce qu’il juge nécessaire pour l’analyse et le jugement de son offre.

Le C.R.M.T. peut être étendu ou renvoyer à des annexes clairement identifiées. L’occupant peut dans cet espace de rédaction libre, soit rédiger une réponse complète, soit effectuer des renvois précis à son propre mémoire technique détaillé (par un numéro d’annexe, de page…). Dans tous les cas, ce cadre de réponse **doit être dûment complété** aux fins d’analyse de l’offre technique du candidat.

En cas de contradiction entre les réponses données aux questions posées dans le cadre de mémoire technique et les renseignements complémentaires, les réponses données aux questions posées dans le cadre de mémoire technique seront les seules prises en compte.

Tout renseignement complémentaire en contradiction avec les réponses apportées ne pourra pas être opposé à l’Université Toulouse - Jean Jaurès.

1. Cadre de réponse

L’occupant doit exposer les éléments qualitatifs mis en place pour réaliser la prestation eu égard aux points ci-après :

* 1. Organisation de la prestation
     1. Horaires et jours d’ouvertures proposés (pendant les périodes d’ouverture de l’UT2J)

* + 1. Prestations supplémentaires éventuelles proposées

* + 1. Qualité des programmes alimentaires

* + 1. Animations / activités proposées

* 1. Personnel dédié à l’exécution de la prestation
     1. Organigramme

Cet organigramme sera annexé à ce cadre réponse.

* + 1. Nombre de personnes

* + 1. Statut des personnels

* + 1. Organisation

* + 1. Autres précisions relatives aux personnels

* 1. Méthode de production
     1. Aménagement du local

L’occupant détaille son futur aménagement

* + 1. Matériels de cuisson ou de remise en température

L’occupant indique tous les équipements à sa disposition pour réaliser les prestations ***à condition que leur puissance utile totale soit inférieure ou égale à 20 kW.***

.

* + 1. Autres matériels et équipements

Le candidat indique tous les équipements à sa disposition pour réaliser les prestations.

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

* + 1. Organisation administrative et financière

* 1. Précisions relatives aux achats et à l’approvisionnement
     1. Site de production

* + 1. Méthode de production

* + 1. Organisation des livraisons

* + 1. Mise en œuvre de la réglementation sanitaire et d’hygiène

* + 1. Autres précisions

* 1. Précisions relatives à la gestion et à la valorisation des déchets

Date signature et cachet de l’entreprise