

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

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

|  |
| --- |
| **PRESTATIONS DE SERVICES DE TRAITEUR ET DE RESTAURATION ASSISE POUR LES SITES UGA DE L’AGGLOMERATION GRENOBLOISE** |

**LOT 7**

**Restauration assise**

N° de consultation : 25FSM007

**Université Grenoble Alpes**

1180 Avenue Centrale

CS 40700

38400 Saint Martin d'Hères

**1 - Pertinence des conditions de modification et d’annulation par le pouvoir adjudicateur – 15%**

Rappel de l’article 9.2. du CCAP :

Les conditions de modification et d’annulation des commandes sont indiquées dans l’offre de chacun des titulaires.

Il est à noter que :

- l’UGA peut procéder, avant la date de la prestation, à une modification de commande, portant sur le nombre de convives, à la hausse comme à la baisse.

- **en cas de force majeure**, imprévisible, irrésistible et extérieure aux parties, si l’UGA annule les prestations 24h avant la date et l’heure de celles-ci, l’indemnité versée au titulaire sera de 30% du montant de la commande au maximum.

|  |  |
| --- | --- |
| **Questions** | **Réponse** |
| Précisez dans quel délai les commandes peuvent être modifiées sans pénalités (en heure avant la date prévue pour la livraison/installation). |  |
| Précisez quelle est la pénalité applicable en cas de modification après ce délai. |  |
| Précisez dans quel délai les commandes ne peuvent plus faire l’objet de modification (en heures et/ou minutes avant la date prévue pour la livraison/installation) |  |
| Hors cas de force majeure, précisez dans quel délai les commandes peuvent être annulées sans pénalités (en heure avant la date prévue pour la livraison/installation). |  |
| Hors cas de force majeure, précisez quelle est la pénalité applicable en cas d’annulation après ce délai. |  |

**2 – Variété des menus – 15%**

|  |  |
| --- | --- |
| **Questions** | **Réponse** |
| A quelle fréquence la carte est-elle modifiée ? (en rapport avec les prestations listées dans le bordereau de prix) |  |
| Proposez-vous des menus du jour ? Si oui pour quelles prestations du BPU ? (fournir des exemples de menus sur 1 mois) |  |

**3 – Proposition d’un système d’identification des participants (contre-marque) – 10%**

Proposez-vous un système d’identification des participants de type contre-marque, sans sucoût ?

Oui  Non

**4 – Capacité d’accueil – 10%**

Quelle est la capacité d’accueil de votre (ou de vos) salle(s) de restauration ?

|  |
| --- |
| … personnes |

**5 – Proposition de mise à disposition d’un espace réservé – 10%**

Pouvez-vous mettre à disposition un espace de restauration réservé pour l’établissement ?

Oui  Non