

|  |
| --- |
| **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 6**

**Cocktails « standard » et « prestige », cocktails sucrés**

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 –10%**

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 – Diversité de la proposition végétarienne pour les cocktails – 10%**

Le candidat communique en annexe ses plats végétariens proposés sur toute l’année pour les cocktails.

Le candidat est invité à indiquer tout élément qui permettra de juger de sa capacité à faire une proposition diversifiée et couvrant un maximum de domaines (protéines, etc.)

|  |
| --- |
|  |

**3 – Qualité et diversité des produits et préparations pour des manifestations standard et prestige, sur la base de mises en situations – 25%**

A l'appui de votre candidature, nous vous demandons de présenter dans le tableau ci-dessous un possible cocktail standard et prestige décliné en saison hiver et en saison été.

Les attentes fixées au cahier des clauses techniques particulières doivent être intégralement respectées dans votre proposition. Plus spécifiquement les articles 3.2 (qualité des produits, des préparations des mets et de gestion des déchets) et 4.6 (descriptif lot 6).

Il est rappelé aux candidats que les prestations **standard** et **prestige**, bien que toutes deux de qualité, doivent être clairement distinguables et identifiables en tant que tel.

Les cas pratique ont pour objectifs d’analyser la qualité et diversité des produits, préparations et mets pour des manifestations standard et prestige, et doit être représentatif de ce que votre structure est en mesure de proposer pour l’exécution des prestations.

**Les candidats remettent des propositions en conformité avec les prix plafonds indiqués dans leurs offres.**

**Cas pratique n°1 – Cocktail déjeunatoire "standard" d’été**

Contexte : Buffet pour 40 convives, Réception d’un jury international

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Intitulé du plat | Composition du plat (ingrédients principaux) | Modalités de préparation | Savoir-faire particulier, originalité, ou spécificités culinaires mettant en valeur le plat |
| Assortiment de 9 pièces salées par personne (canapés, bouchées chaudes, toasts chauds, pain surprise,…) |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Assortiment de 3 pièces sucrées par personne (petites pâtisseries, petites tartelettes de fruits, macarons,…) |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Cas pratique n°2 – Cocktail déjeunatoire "prestige" d’été**

Contexte : Buffet pour 270 convives, Réception du ministre de l’Enseignement supérieur

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Intitulé du plat | Composition du plat (ingrédients principaux) | Modalités de préparation | Les « Prestige » : savoir-faire particulier, originalité, ou spécificités culinaires mettant en valeur le plat |
| Assortiment de 9 pièces salées par personne (canapés, bouchées chaudes, toasts chauds, pain surprise,…) |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Assortiment de 3 pièces sucrées par personne (petites pâtisseries, petites tartelettes de fruits, macarons,…) |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Cas pratique n°3 – Cocktail déjeunatoire "standard" d’été**

Buffet pour 40 convives, Réception d’un jury international

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Intitulé du plat | Composition du plat (ingrédients principaux) | Modalités de préparation | Savoir-faire particulier, originalité, ou spécificités culinaires mettant en valeur le plat |
| Assortiment de 9 pièces salées par personne (canapés, bouchées chaudes, toasts chauds, pain surprise,…) |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Assortiment de 3 pièces sucrées par personne (petites pâtisseries, petites tartelettes de fruits, macarons,…) |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Cas pratique n°4 – Cocktail déjeunatoire "prestige" d’été**

Contexte : Buffet pour 270 convives, Réception du ministre de l’Enseignement supérieur

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Intitulé du plat | Composition du plat (ingrédients principaux) | Modalités de préparation | Les plus « Prestige » : savoir-faire particulier, originalité, ou spécificités culinaires mettant en valeur le plat |
| Assortiment de 9 pièces salées par personne (canapés, bouchées chaudes, toasts chauds, pain surprise,…) |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Assortiment de 3 pièces sucrées par personne (petites pâtisseries, petites tartelettes de fruits, macarons,…) |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**4 – Mesures en faveur de la transformation écologique – 15%**

4.1 – Familles de denrées sur lesquelles le candidat s’engage à fournir des produits issus de l’agriculture biologique labellisés et/ou locaux

**Inscrire 0 pour une réponse négative / Inscrire 1 pour une réponse positive**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Denrée** | **Produits issus de l’agriculture biologique labellisée** | **Produits issus de producteurs locaux\*** |
| Œufs |  |  |
| Pain |  |  |
| Féculents |  |  |
| Légumes secs |  |  |
| Courgettes |  |  |
| Tomates |  |  |
| Salades |  |  |
| Concombres |  |  |
| Poireaux |  |  |
| Courges |  |  |
| Pommes de terre |  |  |
| Carottes |  |  |

*\*produit émanant de l’Isère, d’un de ses départements limitrophes ou de la région Auvergne-Rhône-Alpes*

Il est précisé aux candidats que la réponse indiquée ci-dessus les engage et que les produits distribués en cours d’exécution devront être conforme à ces engagements en matière de développement durable.

4.2 – Mesures proposées par le candidat pour la gestion des déchets

Précisez quelles mesures vous proposez dans le cadre de la prestation pour limiter les déchets, faciliter le tri des déchets… :

|  |
| --- |
|  |