

|  |
| --- |
| **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 3**

**Marché réservé**

**Plateaux, paniers repas froids**

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 – Qualité des plats proposés pour les plateaux repas – 15%**

Le candidat communique en annexe les **cartes proposées par le candidat pour les plateaux repas** des mois de décembre et de juin.

Il indique pour chaque plat :

* la composition ainsi que la provenance géographique et des labels éventuels
* les modalités de préparation lorsque le met concerné nécessite une préparation

**3 – Rotation des entrées et desserts sur la semaine – 10%**

Rappel de l’article 4.3 du CCTP :

Par défaut le plateau est composé de plats végétariens. Sur demande le plateau repas pourra intégrer des recettes contenant de la viande à la place des plats végétariens. Le titulaire doit être en mesure de proposer chaque jour une alternative avec viande. Le contenu du plat végétarien doit être différent chaque jour.

Il ne doit pas y avoir de récurrence entre un jour de la semaine et un plat en particulier.

Les entrées et desserts doivent être variés et diététiquement cohérents avec le plat principal. La rotation des entrées et des desserts est conforme aux engagement pris par le titulaire au titre de son offre.

|  |  |
| --- | --- |
| **Questions** | **Réponse** |
| En complément de l’obligation rappelée ci-dessus, le candidat est-il en mesure de varier les entrées sur la semaine pour la commande de plateaux ? (Oui/Non) |  |
| Si oui, sur quelle fréquence le candidat s’engage-t-il à faire varier les entrées ?  (1 entrée différente par jour ? X entrées par semaine ? Choix de plusieurs entrées sur un même jour ? Si oui combien ? etc.) |  |
| En complément de l’obligation rappelée ci-dessus, le candidat est-il en mesure de varier les desserts sur la semaine pour la commande de plateaux ? (Oui/Non) |  |
| Si oui, sur quelle fréquence le candidat s’engage-t-il à faire varier les desserts ?  (1 dessert différent par jour ? X desserts par semaine ? Choix de plusieurs desserts sur un même jour ? Si oui combien ? etc.) |  |

**4 – Diversité de la proposition végétarienne pour les plateaux repas – 10%**

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

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.)

|  |
| --- |
|  |

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

5.1 – Familles de denrées sur lesquelles le candidat s’engage à fournir des produits issus de l’agriculture biologique labellisée, locaux et/ou issus du commerce équitable

**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\*** | **Produits issus du commerce équitable** |
| Œuf |  |  |  |
| Pain |  |  |  |
| Pommes de terre |  |  |  |
| Féculents |  |  |  |
| Légumes secs |  |  |  |
| Thé |  |  |  |
| Café |  |  |  |
| Charcuterie |  |  |  |

*\*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.

5.2 – Dispositions prises par l’entreprise concernant le mode de transport

Préciser le ou les modes de transport qui seront utilisés pour la réalisation des prestations de l’accord-cadre.

Vélo

Véhicule électrique

Véhicules diesel/essence

Autres, précisez :…………………………………

5.3 – 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… :

|  |
| --- |
|  |