Une image contenant Police, Graphique, texte, graphisme

Description générée automatiquement

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Direction de la Prévention Logistique Santé Sécurité Sureté (DPL3S)**

**60, rue du Plat d’Etain – BP 12050 – 37201 TOURS Cedex**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Marchés publics de services**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**CADRE DE REPONSE TECHNIQUE**

**Prestations de traiteurs pour l'Université de Tours pour la période 2025 - 2029.**

**-**

**Lot n° 10 – Evènement**

**-**

**Département 41**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Partie A – Identification du Titulaire**   |  |  | | --- | --- | | **Identification du Titulaire** | | | NOM OU RAISON SOCIALE |  | |

**Partie B – Cadre de réponse à compléter par le candidat**

Remarque : Le cadre de réponse complété ne devra pas excéder 15 pages à compter de la présente page (hors Photo et annexes demandées dans le présent document). Le mémoire technique ne peut pas être une annexe. Les pages supplémentaires ne seront pas prises en compte dans l’analyse des offres. Les candidats peuvent insérer des copies d’écran si besoin.

|  |  |
| --- | --- |
| **1 – Exécution de l’accord cadre 40%** | |
| * 1. Détailler les délais nécessaires, suivant le nombre de convives, entre la demande de devis, la commande et la tenue de l’évènement – 6 pts |  |
| * 1. Quel est le délai préconisé pour l’ajustement du nombre de convives et l’annulation de la commande sans frais – 5 pts |  |
| * 1. Comment vous vous adaptez à l’imprévu (gestion de commandes urgentes, modifications de dernière minute) – 5 pts |  |
| * 1. Quels dispositifs sont mis à disposition pour le respect de la chaine du froid. En temps normal et également en cas de forte chaleur-5 pts |  |
| * 1. Modalités de récupération des contenants réutilisables et autres éléments récupérables - 5 pts |  |
| * 1. Equipe dédiée à l’exécution du marché – 5 pts |  |
| * 1. Comment sont choisis les fournisseurs et comment est garantie le suivi de la provenance et de l’identification des ingrédients – 6 pts |  |
| * 1. Quelle méthodologie pour assurer le suivi du pourcentage de produits en circuit court (au moins 50%) et de produits bio (au moins 20%) dans une prestation et allez-vous au-delà du pourcentage fixé – 6 pts |  |
| Autre remarque utile |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **2- Qualité culinaire (échantillon) 10% - si les prestataires répondant à ce lot ont déjà répondu à d’autres lots, il n’y aura pas de double dégustation. La note de la précédente dégustation sera reportée** | |
| * 1. Présentation | Ne rien renseigner ici, la qualité culinaire sera jugée au regard des échantillons remis dans le cadre des tests. |
| * 1. Qualité et fraicheur |
| * 1. Diversité des produits |
| * 1. Goût |

|  |  |
| --- | --- |
| **3- Durabilité et responsabilité sociale 20%** | |
| * 1. Détailler les mesures et actions pour limiter l’emprunte carbone |  |
| * 1. Détailler les pratiques mises en place pour la réduction des emballages et déchets mais aussi celles permettant d’avoir des emballages recyclables |  |
| * 1. Quelles actions mettez-vous en place permettant de lutter contre le gaspillage alimentaire |  |
| * 1. Combien d’apprentis sont susceptibles de travailler sur ce la mise en œuvre de ces prestations |  |
| * 1. Quelles mesures mettez-vous en œuvre pour développer l’inclusion au sein de votre entreprise ou en partenariat |  |
| Autre remarque utile |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **4- Prix et valeur technique - 40%** | |
| Simulation d’une ou plusieurs menus types permettant de mettre en lumière le niveau de standard des produits alimentaires, leur diversité et leur saisonnalité, possibilité d’accompagner de photographies et fiches produits  Chacune des simulations et leur prix représenteront 20% |  |
| **4.1** - simulation 1 - 8 pts  L’IUT de Blois organise une journée d’études sur une journée entière ( lundi 6/10/25 8h30 – 18h).  15 intervenants se succéderont la chaire (personnels Université de Tours – Enseignants-chercheurs).  20 inscrits pour suivre la journée d’études (personnels Université de Tours – étudiants Master + enseignants-chercheurs).  Il est attendu un accueil café-thé et jus accompagné de viennoiseries à destination de tous (intervenants+organisateurs+inscrits) sans service, mais avec installation.  Deux pauses auront lieu (une à 10h30, l’autre à 16h). Il sera proposé café-thé-jus et des cakes, sans service, mais avec installation.  Pour la pause déjeuner : sont concernés les intervenants, les organisateurs et les inscrits soit en tout 40 personnes. Il est attendu un buffet froid comprenant (entrée, plat, dessert, boissons sans alcool) dans une salle de l’IUT, déjà équipée de tables et de chaises. Ce buffet sera dressé, sans service.  Pour la fin du colloque, il est attendu un cocktail standard pour les intervenants+organisateurs+inscrits soit 40 personnes. La prestation sera dressée et servie. Il sera proposé des boissons avec et sans alcool |  |
| - prix de la simulation 1 – 12 pts |  |
| **4.2** - simulation 2 – 8 pts  L’IUT de Blois organise une journée de recrutement pour un maître de conférences le 3/6/26, de 9h à 16h.  Il est attendu un accueil café-thé-vienoiseries pour les membres du jury (15 professeurs), mais également pour les candidats (10 candidats) qui arriveront au fil de l’eau, tout au long de la journée.  Pour les membres du jury, il est attendu la livraison de coffrets repas (5 viandes, 3 poissons, 1 végétarien, 1 sans gluten) comprenant une entrée, plat, dessert, pain sans bouteille d’eau individuelle.  Il est demandé trois bouteilles d’1L d’eau pétillante et 1 thermos de café + thé. |  |
| - prix de la simulation 2 – 12 pts |  |