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° 8 – Buffet**

**-**

**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 |  |
| * 1. Quel est le délai préconisé pour l’ajustement du nombre de convives et l’annulation de la commande sans frais |  |
| * 1. Comment vous vous adaptez à l’imprévu (gestion de commandes urgentes, modifications de dernière minute) |  |
| * 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 |  |
| * 1. Modalités de récupération des contenants réutilisables et autres éléments récupérables |  |
| * 1. Equipe dédiée à l’exécution du marché |  |
| * 1. Comment sont choisis les fournisseurs et comment est garantie le suivi de la provenance et de l’identification des ingrédients |  |
| * 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 |  |
| Autre remarque utile |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **2- Qualité culinaire (échantillon) – 10 %** | |
| **2.1** Présentation | Ne rien renseigner ici, la qualité culinaire sera jugée au regard des échantillons remis dans le cadre des tests. |
| **2.2** Qualité et fraicheur |
| **2.3** Diversité des produits |
| **2.4** 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 mais aussi celles permettant d’avoir des emballages recyclables et sur la façon de transmettre les indications sur la manière de trier |  |
| * 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 et pour ce marché |  |
| Autre remarque utile |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **4- Prix et valeur technique - 30%** | |
| 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 15% |  |
| **4.1** - simulation 1 : Commande d’un buffet chaud, salé et sucré, pour un repas de direction de 40 convives en extérieur au début de l’été – 6 pts |  |
| - prix de la simulation 1 – 9 pts |  |
| **4.2** - simulation 2 : Commande d’un buffet à destination de 65 personnes, personnels et étudiants. L’évènement se tiendra en mai-6 pts |  |
| - prix de la simulation 2 – 9 pts |  |