

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Service de restauration pour l’Ecole de Physique des Houches** |  |
| Les candidats sont invités à compléter le présent document :   * Les parties 1 et 2 serviront à l’établissement de l’acte d’engagement auprès de l’attributaire pressenti du marché * La partie 3 sera contractualisée en tant que mémoire technique en cas d’obtention du marché. | | |
|

N° de consultation : 25FSM023

**Université Grenoble Alpes**

ECOLE DE PHYSIQUE DES HOUCHES

CS 40700

38400 Saint Martin d'Hères

# I - PARTIE ADMINISTRATIVE

### Candidature unique (sans co-traitance)

|  |
| --- |
| Nom du candidat unique |
|  |

|  |
| --- |
| Adresse complète |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| Numéro de téléphone | Adresse mail |
|  |  |

|  |
| --- |
| Numéro de SIRET |
|  |

### Candidature en co-traitance

|  |
| --- |
| Nom du mandataire du groupement |
|  |

|  |
| --- |
| Adresse complète |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| Numéro de téléphone | Adresse mail |
|  |  |

|  |
| --- |
| Numéro de SIRET |
|  |

Forme de la co-traitance :

Groupement solidaire

Groupement conjoint avec mandataire solidaire

Groupement conjoint sans mandataire solidaire

# II - PARTIE FINANCIERE

**CRITERE 1 – PRIX DES PRESTATIONS 30%**

Voir bordereau de prix unitaire.

Montant maximum annuel : 900 000 € HT.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| En cas de co-traitance uniquement  **DÉSIGNATION DES CO-TRAITANTS ET RÉPARTITION DES PRESTATIONS** | | |
| Désignation de l’entreprise | Prestations concernées | Montant en € H.T. |
| Dénomination sociale :  SIRET :  Adresse : |  |  |
| Dénomination sociale :  SIRET :  Adresse : |  |  |
| Dénomination sociale :  SIRET :  Adresse : |  |  |
| Dénomination sociale :  SIRET :  Adresse : |  |  |

# III - PARTIE TECHNIQUE VALANT MEMOIRE TECHNIQUE

**CRITERE 2 : PERFORMANCES EN MATIERE DE TRANSITION ECOLOGIQUE 15%**

***Rappel :***

***Pour l’ensemble des denrées, le prestataire doit adopter une politique d’achat qui privilégie :***

***- les filières courtes et respectueuses de l’environnement***

***- la saisonnalité des fruits et légumes***

***- une procédure d’information concernant la traçabilité de l’origine des produits***

**Sous-critère 2.1 – Modalités d’approvisionnement 5%**

Décrivez ci-dessous les modalités mises en place pour assurer l’approvisionnement en fruits et légumes de saison (choix des fournisseurs, origine des produits…) et pour privilégier les filières courtes (achat en direct chez les producteurs, coopératives…) dans la cadre de la réalisation de la prestation à l’Ecole de Physique des Houches.

**Sous-critère 2.2 – Produits issus de l’agriculture biologique, produits locaux et produits issus du commerce équitable 10%**

Le candidat indique ci-dessous pour les produits listés (il s’agit de produits frais sauf pour la farine, les pâtes, le riz, le thé, le café, le chocolat et le sucre) s’il s’engage à utiliser SYSTEMATIQUEMENT des produits issus de l’agriculture biologique et/ou des produits locaux (Haute-Savoie, Savoie, Nord Italie (Vallée d’Aoste et Piémont)) et/ou des produits issus du commerce équitable **:**

(Pour rappel, l’article 4.2 du CCTP précise les produits qui devront obligatoirement être issus de l’agriculture biologique ou être locaux)

*Exemple : si pour les œufs bio il est indiqué OUI dans la case « Produit local », alors 100% des œufs utilisés en cuisine et mis à disposition des participants seront bio et locaux.*

OUI = le candidat s’engage sur 100% des produits utilisés

NON = le candidat ne s’engage pas sur ce produit ou pas à 100%

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Famille de produits** | **Produit issu de l’agriculture biologique**  *(Indiquer OUI ou NON – Ne pas compléter les cases grisées)* | **Produit local**  **(Haute-Savoie, Savoie, Nord Italie)**  *(Indiquer OUI ou NON – Ne pas compléter les cases grisées)* | **Produit issu du commerce équitable**  *(Indiquer OUI ou NON – Ne pas compléter les cases grisées)* |
| Œufs bio |  |  |  |
| Farine bio |  |  |  |
| Lait bio |  |  |  |
| Fromage à la coupe local |  |  |  |
| Beurre bio |  |  |  |
| Yaourts nature |  |  |  |
| Pâtes |  |  |  |
| Riz |  |  |  |
| Charcuterie |  |  |  |
| Volaille (hors poulet) |  |  |  |
| Poulet |  |  |  |
| Porc |  |  |  |
| Boeuf |  |  |  |
| Agneau/mouton |  |  |  |
| Salade |  |  |  |
| Tomate |  |  |  |
| Concombre |  |  |  |
| Courgette |  |  |  |
| Melon |  |  |  |
| Courge |  |  |  |
| Carotte |  |  |  |
| Navet |  |  |  |
| Oignon |  |  |  |
| Ail |  |  |  |
| Echalotte |  |  |  |
| Pomme de terre |  |  |  |
| Poireau |  |  |  |
| Pommes et poires |  |  |  |
| Kiwi |  |  |  |
| Fraises |  |  |  |
| Les [agrumes](https://www.aujourdhui.com/tag/agrume/) |  |  |  |
| Banane |  |  |  |
| Ananas |  |  |  |
| Mangue |  |  |  |
| Thés |  |  |  |
| Café |  |  |  |
| Chocolat |  |  |  |
| Sucre |  |  |  |

**CRITERE 3 : PERTINENCE DE L’ORGANISATION DES MOYENS HUMAINS 20%**

* Proposition en termes d’organisation du personnel sur le site par rapport à l’article 7.1 du CCTP (répartition temps de travail, répartition des tâches…) :

Pour rappel le restaurant fonctionne de mi-janvier à mi-novembre soit 6j/7 soit 7j/7 du petit déjeuner (début à 7h30) jusqu’au service du soir (20h45 ou 21 pour les repas gourmets). A titre d’exemple et pour information pour 2026 cela représentera environ : 42 semaines de fonctionnement dont 15 sessions de 5 jours, 3 session de 3 jours, 1 session de 4 jours, 8 sessions de 11 jours et 2 sessions de 25 jours soit 14 week-ends, 31 dimanches et 4 jours fériés

* + Comment proposez-vous d’organiser l’équipe pour la réalisation des prestations sur une journée (petit déjeuner, déjeuner, diner) pour 60 à 80 couverts par repas pour une session de 5 jours.
  + Comment proposez-vous d’organiser l’équipe pour des sessions incluant des weekends ou en cas de vacances du personnel ?

**CRITERE 4 : PERTINENCE DES MODALITES DE GESTION DE LA QUALITE NUTRITIONNELLE DES MENUS ET DIVERSITE DES PLATS PROPOSES 20%**

* Afin que l’Ecole puisse s’assurer de la diversité des plats, le candidat fournit **une semaine type de menus dont les plats pour les régimes spécifiques** hors allergies (voir article 2 du CCTP, chaque régime doit être représenté au moins une fois) **pour l’été et pour l’hiver**
* Préciser le grammage (ou les unités) estimatif des portions par type de repas :

|  |  |
| --- | --- |
| **Petit déjeuner** | **Quantités estimatives par personne** |
| Viennoiseries |  |
| Pains |  |
| Tartinables |  |
| Œufs |  |
| Fromages |  |
| Charcuteries |  |
| Céréales |  |
| Beurre |  |
| Yaourt et fromage blanc |  |
| Fruit |  |
| Boissons chaudes |  |
| Boissons froides |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Déjeuner et dîner** | **Quantités estimatives par personne** |
| Entrée |  |
| Protéine animale |  |
| Protéine végétale en cas de repas sans protéine animale |  |
| Féculent |  |
| Légumes |  |
| Dessert |  |
| Laitage (hors fromage) |  |
| Fromages |  |
| Fruits |  |
| Pain |  |
| Boissons chaudes |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Pique nique** | **Quantités estimatives par personne** |
| Entrée |  |
| Sandwich (pain + garniture) |  |
| Salade (féculent + protéine animale ou végétale) |  |
| Fromage |  |
| Dessert |  |
| Pain |  |
| En cas de libre-service préciser si les quantités seront majorées ou minorée |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Pot d’accueil** | **Quantités estimatives par personne** |
| Boisson alcoolisée |  |
| Boisson non-alcoolisée |  |
| Canapés |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Séances poster** | **Quantités estimatives par personne** |
| Vin |  |
| Bière |  |
| Boissons sans alcool |  |
| Charcuterie |  |
| Fromage |  |
| Accompagnement végétarien en remplacement de la charcuterie |  |
| Accompagnement végétalien en remplacement de la charcuterie et du fromage |  |

**CRITERE 5 : QUALITE DE LA PRESTATION 15%**

* Le candidat décrira les procédures mises en place pour garantir la qualité de la prestation (suivi, procédures qualité, formation et accompagnement du personnel y compris le responsable, …)
* Le candidat décrira la méthodologie d’entretien et de nettoyage des locaux et du matériel (méthode, fréquence, utilisation de produits éco-responsables et matériel utilisés, etc…). Une procédure pour chaque zone est attendue (restaurant, cuisine, extérieurs) précisant notamment le temps passé, la méthode utilisée et le type de produit le cas échéant.
* Comment le candidat répond à une exigence liée à une allergie alimentaire en termes de réalisation de la prestation (quels aliments sont préparés en premier, quel soin est apporté au nettoyage et l’organisation dans le stockage pour éviter une contamination… ?). Proposez une méthodologie précise sur la gestion de l’allergie (il n’est pas attendu un rappel des obligations réglementaires mais un protocole de gestion concret).