**ACCORD-CADRE DE FOURNITURES ET SERVICES**

**Communauté d’universités et établissements de Toulouse (COMUE)**

41 allées Jules Guesde

CS 61321

31013 Toulouse Cedex 6

Tél. : 05.61.14.80.11.



**Accord cadre n° 2025-084 à 087**

Prestations de service traiteur pour les besoins de la COMUE de Toulouse

*Procédure adaptée en application des dispositions de l’article R. 2123-1 3° du code de la commande publique et de l’avis relatif aux contrats de la commande publique ayant pour objet des services sociaux et autres services spécifiques.*



**CADRE DE REPONSE TECHNIQUE**

Le candidat doit cocher ci-dessous le lot auquel il candidate. Si le candidat concours pour plusieurs lots, il remplira et fournira un cadre de réponse technique distinct et propre à chaque lot.

Lot n°1 Petit déjeuner - collation

Lot n°2 Buffets-Cocktails : milieu de gamme

Lot n°3 Buffets-Cocktails : haut de gamme

Lot n°4 Plateau repas

Le cadre de réponse technique permet de juger la valeur technique de l’offre au moyen d’un questionnaire. Il comporte quatre items, chacun comprenant les informations minimums demandées par la COMUE de Toulouse.

La présente structure du **cadre de réponse technique doit obligatoirement être utilisée**, sous peine d’entrainer l’irrégularité de l’offre.

Les candidats sont tenus de renseigner le questionnaire ci-après en tenant compte des exigences formulées aux CCP.

Si le candidat le souhaite, des documents annexes peuvent être apportés en complément. Ces derniers devront être numérotés, clairement identifiés et faire l’objet d’une mention dans la réponse à la question.

Enfin, il est rappelé que le cadre de réponse technique est une pièce contractuelle de l’accord-cadre. A ce titre, les informations et dispositions renseignées dans le présent document engagent contractuellement le titulaire quant au respect des moyens mis en œuvre pour l’exécution de ses prestations.

# Présentation du candidat

|  |
| --- |
| **1.1 Présenter votre société de manière succincte.** |
|  |

|  |
| --- |
| **1.2 Fournir les coordonnées du correspondant administratif désigné pour le suivi de l’accord-cadre (nom, prénom, téléphone, mail)** |
|  |

|  |
| --- |
| **1.3 Fournir les coordonnées de la personne en charge de la facturation (nom, prénom, téléphone, mail)** |
|  |

|  |
| --- |
| **1.4 Fournir les coordonnées de l’interlocuteur dédié à l’exécution des prestations objet de l’accord-cadre (nom, prénom, téléphone, mail) et celles de la personne en charge de la commande si elle diffère.** |
|  |

|  |
| --- |
| **1.5 Indiquer les jours et heures d’ouverture ainsi que les dates de fermeture de votre entreprise** |
|  |

# Moyens matériels et humains

|  |
| --- |
| **2.1 Fournir la liste du mobilier de restauration mentionné à l’article 6.9.1.4. du CCP.** |
|  |

|  |
| --- |
| **2.2 Décrire la vaisselle, les couverts, le linge de table que vous fournirez dans le cadre d’une prestation avec service** |
|  |

|  |
| --- |
| **2.3 Décrire l’emballage vaisselles, les couverts et le linge de table que vous fournirez au cadre d’une prestation sans service (détails des matériaux biodégradables etc..)** |
|  |

|  |
| --- |
| **2.4 Expliciter le type de décoration que vous pouvez proposer au titre de l’article 6.9.1.9. du CCP.** |
|  |

|  |
| --- |
| **2.5 Fournir la liste des véhicules en indiquant l’année de mise en circulation et le type d’énergie.** |
|  |

|  |
| --- |
| **2.6 Indiquer le nombre total de maitre d’hôtel, de serveurs et de cuisiner au sein de votre entreprise. Indiquer le ratio du nombre de serveurs par invités** |
|  |

|  |
| --- |
| **2.7 Expliciter l’organisation de la formation continue dans la société.** |
|  |

# Qualité des produits et durabilité

|  |
| --- |
| **3.1 Description des mets proposés (photographie du plat valorisée) en tenant compte de l’article 6.9 du CCP :**   * Lots 1 : lister l’ensemble des produits utilisés * Lots 2 et 3 : décrire les pièces proposées salées et sucrées et les entrées, plats et desserts de la saison à laquelle vous candidatez (été) en tenant compte des variétés imposées au sein du CCP et des commandes consécutives ; * Lot 4 : fournir les menus de la saison à laquelle interviendra la notification du marché (automne), en tenant compte des variétés au sein du CCP et des commandes consécutives ;   Pour l’ensemble des lots :   * Indiquer les origines de vos différents produits en fonction des mets listés ci-dessous *(produits labellisés BIO, issus du commerce équitable, de la production locale, label rouge, fraicheur des produits, artisanaux, etc…,* *voir l’article 6.9.1.3 du CCP*) * Indiquer les variétés le cas échant (exemple applicable pour le café, thé, jus) ainsi que les contenants. |
|  |

|  |
| --- |
| **3.2 Proposez-vous un menu végétalien en complément du menu végétarien ? Si oui, listez l’ensemble des produits utilisés, leur composition et origine ainsi que l’organisation mise en place afin que la COMUE de Toulouse puisse s’assurer à chaque commande du contenu du menu.** |
|  |

|  |
| --- |
| **3.3 Expliciter les démarches entreprise en termes de promotion des circuits courts ; de saisonnalité des produits ; produits frais etc…** |
|  |

|  |
| --- |
| **3.4 Remplir le tableau ci-dessous en fonction de l’ensemble des produits utilisés au sein de votre société (part à exprimer en %, la liste de vos fournisseurs peut être jointe).** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Produits** | **Part de produits surgelés** | **Part de produits frais** | **Part de produits congelés** | **Part de produit en conserve** | **Part de produits fait maison** |
| Viandes *(à l’exception du lot1)* |  |  |  |  |  |
| Poissons *(à l’exception du lot1)* |  |  |  |  |  |
| Crustacés *(à l’exception du lot1)* |  |  |  |  |  |
| Charcuteries *(à l’exception du lot1)* |  |  |  |  |  |
| Pâtisseries |  |  |  |  |  |
| Boulangerie |  |  |  |  |  |
| Viennoiseries |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **3.5 Indiquer vos propositions de menus dans le cas exceptionnel d’intolérance et d’allergie à un produit (sel, sucre, lactose, gluten etc..)** |
|  |

|  |
| --- |
| **3.6 Décrire de manière succincte votre charte qualité** |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **3.7 Indiquer le nombre maximum de convives dont vous pouvez assurer les prestations de chaque lot auxquels vous candidatez** | |
| Lot n° 1 : Petit-déjeuner /collation |  |
| Lot n°2 : Buffets- cocktails : milieu de gamme |  |
| Lot n°3 : Buffets- cocktails : haut de gamme |  |
| Lot n°4 : Plateau repas |  |

# 4. Méthodologie d’intervention

|  |
| --- |
|  |
|  |

|  |
| --- |
|  |
|  |
| **vous** |
|  |

|  |
| --- |
| **7.4** |
|  |

|  |
| --- |
|  |
|  |

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |

|  |
| --- |
|  |
|  |

|  |
| --- |
| **4.5 Le délai étant imposé à l’article 7.4 du CCP, préciser l’organisation mise en place pour la reprise de matériels d’une prestation avec service, cela concerne la vaisselle dure, les verres, les assiettes, nappes et serviettes en tissus.** |
|  |



















|  |
| --- |
| **4.6 Expliciter les mesures prises par votre société permettant de garantir la chaine du froid, entre le lieu de prise en charge des produits et les différents lieux de livraison** |
|  |

|  |
| --- |
| **4.7 Indiquer les moyens mis en œuvre pour garder les prestations au chaud dans le cadre d’une commande de mets chauds** |
|  |

|  |
| --- |
| **4.8 Expliciter les mesures mises en œuvre par votre société afin de garantir la traçabilité des produits** |
|  |

|  |
| --- |
| **4.9 Toute vaisselle mise à disposition au sein de la COMUE, dans le cadre d’une prestation avec ou sans service, doit être étiquetée. Décrire pour chaque type de vaisselle ou équipement, l’étiquetage mis en place.** |
|  |