



ANNEXE 1 AU REGLEMENT DE LA CONSULTATION

Objet : Modalités de la dégustation (échantillonnage)

AN26.47 - Prestations de service de traiteur des campus de l'ENSAM et de sa filiale AM TALENT

Madame, Monsieur,

Conformément à l'article R2151-15 du code de la commande publique et à l'article 5.2 du règlement de consultation, une phase de dégustation est déclenchée afin d'optimiser l'analyse des offres. Par conséquent, vous fournirez des échantillons à l'appui de votre proposition.

L'absence de remise d'échantillons rend l'offre des candidats irrégulière et constitue un motif de rejet.

Les dégustations se dérouleront après la remise des plis et prévisionnellement sur la semaine du 24 septembre 2026 à l'adresse suivante : **Campus d'Angers/AMTalents : 2 Boulevard du Ronceray, 49100, Angers**

Elles seront anonymes. Seul le SACP prendra contact avec les candidats via PLACE pour un rdv. Les candidats seront informés par mail du jour prévu pour la dégustation des produits au moins 3 jours ouvrés à l'avance. A cette fin, la société nommera impérativement dans son offre un correspondant afin que l'ENSAM puisse confirmer la date de livraison des échantillons : nom, qualité, mail et numéro de téléphone.

Celui-ci devra se présenter à l'heure, dépourvu de tout signe permettant d'identifier sa société, que ce soit sur sa tenue ou sur les plats. Il fournira un papier sur lequel figurera uniquement le numéro qui lui a été attribué par courriel et le lot pour lequel il candidate.

Le candidat fournira les échantillons demandés. Il s'engage à présenter des mets de même qualité et quantité que ceux qui seront proposés dans le cadre de l'exécution de l'accord-cadre. Des photos des échantillons seront prises par les campus.

Le candidat devra strictement respecter les quantités demandées. Dans le cas contraire, son offre sera irrégulière.

Tout échantillon non conforme à l'anonymat ne sera pas accepté et entraînera le rejet de l'offre du candidat.

Les échantillons sont contractuels, et en tant que tels, font partie intégrante de l'offre. Ils doivent être conformes au CCP, que le candidat se propose de livrer s'il est retenu. Les échantillons sont remis gratuitement et ne pourront pas être facturés.

L'évaluation se fera de la façon suivante : après la dégustation, une note de 1 à 15 sera attribuée par le jury.

L'attribution de la note repose uniquement sur le critère 2.3 de la valeur technique figurant dans le RC (article 7.2) : *Qualité gustative des produits (mariage des produits, goûts, saveurs) et présentation jugée sur échantillons par un jury.*

Le candidat est identifié par le numéro qui lui a été attribué.

La liste des échantillons est la suivante :

LOT 1 - Restauration courante

1 Café tip top pour une personne

2 plateaux repas pour une personne : 1 gamme classique (a) et 1 gamme supérieure (a)

1 Panier sandwich gamme classique non végétarien pour une personne

1 Buffet chaud pour une personne : 1 gamme classique (a)

LOT 2 - Prestations de cocktails

Cocktail : 6 pièces froides (3 sucrées et 3 salées) pour chaque gamme pour une personne

En cas de demande de renseignements, vous pouvez nous contacter à l'adresse suivante : marches@ensam.eu

Attention : Si la demande d'échantillon est remise par livraison, l'offre des candidats se fait par voie dématérialisée via PLACE.

