|  |
| --- |
| **– CADRE DE REPONSE TECHNIQUE -** |



**Consultation P202505AOT**

**Objet de la consultation**

**Installation de restaurants ambulants (food trucks) sur les espaces de l’Université Bretagne Sud**

**2025-2029**

***Consignes****:*

*La réponse du candidat doit se faire obligatoirement sur le présent cadre de réponse et ses documents annexés.*

*Le candidat rajoutera, si besoin, autant de lignes que nécessaire.*

*Ce document doit être complété avec précision et ne doit pas renvoyer vers un mémoire technique général.*

**Tous les renseignements fournis dans le cadre de réponse et ses annexes sont contractuels (sauf indication contraire) et serviront de base à l’analyse des offres tel qu’indiqué dans le règlement de la consultation (cf.art.6.2).**

###### **Dénomination du candidat**

Raison sociale de l’entreprise :

Coordonnées du siège de l’entreprise :

Coordonnées de l’entreprise qui exécutera la prestation si différente du siège :

Coordonnées de la personne à contacter :

**Nom :**

**Fonction :**

**Tél :**

**Email :**

**CANDIDATURE**

###### **Présentation de l’entreprise**

* Présentation générale

###### **Capacité du candidat**

* Liste des principales prestations similaires effectuées au cours de l’année passée
* Présentation des moyens humains susceptibles d’intervenir

###### **Lot/ Emplacement objet de la candidature**

 [ ]  Lot 1- Site de Lorient

 [ ]  Lot 2- Site de Vannes

###### **Si candidature sur le site de Vannes, jours de présence souhaités**

Indiquer l’ordre de préférence

LUNDI

MARDI

MERCREDI

VENDREDI

###### **Évènements occasionnels organisés par l’UBS**

Le candidat accepte d’être sollicité pour couvrir les besoins de restauration dans le cadre d’évènements occasionnels organisés par l’UBS

OUI

 [ ]

NON

 [ ]

**OFFRE**

###### **I – PRIX – 50 pts**

**1.1 Prix des formules proposées – 40 pts**

*Détailler les prix des différentes formules proposées*

**1.2 Moyens de paiement proposés – 10 pts**

*Détailler les modes de paiement proposés*

###### **II – QUALITE DE LA PRESTATION – 40 pts**

**2.1 Origine et qualité nutritionnelle des formules proposées– 25 pts**

*Rappel (article 2 du CCP) : L’UBS souhaite une offre de restauration saine, équilibrée et variée. Les ingrédients de qualité, non transformés et des plats « faits-maisons » seront privilégiés*

*Détailler le contenu des différentes formules proposées, le mode de fabrication et l’origine des produits utilisés*

**2.2 Variété des propositions en termes de régimes alimentaires – 10 pts**

**2.3 Praticité de la consommation/adéquation des produits pour la vente à emporter et un mode de consommation nomade – 5 pts**

*Détailler notamment le contenant des formules proposées*

###### **III – ENVIRONNEMENT – 10 pts**

**3.1 Gestion des déchets – 5 pts**

*Indiquer les modalités de gestion des déchets envisagées*

**3.2 Utilisation de sacs, emballages et/ou vaisselle biodégradables – 5 pts**

*Indiquer les caractéristiques du matériel utilisé*

***Lieu, Date, Nom, Cachet, et Signature de l’entreprise :***