



L'institut
d'études avancées
de Nantes

L'Institut d'études avancées de Nantes recherche

son/sa prestataire restauration

pour une prestation du 3 octobre 2024 au 1^{er} juillet 2025
(contrat de prestation renouvelable annuellement)

Contexte de cet appel d'offre

L'Institut d'Études Avancées de Nantes est une fondation indépendante, reconnue d'utilité publique, qui reçoit pour la durée de l'année universitaire, et de façon renouvelée chaque année, une quinzaine de chercheurs sélectionnés pour la qualité et l'originalité de leurs travaux.

Un besoin confirmé de collaboration rapprochée

La collaboration avec notre prestataire en restauration est une part essentielle de notre quotidien. Il s'agit de l'occupation principale du « club » de l'Institut, l'espace où se joue la convivialité et la rencontre entre chaque personnes accueillies, mais également entre l'équipe, les partenaires etc... Nous attendons de notre partenaire une cuisine de qualité ainsi qu'une attitude proactive dans la gestion des besoins et des retours autour de ces enjeux. Cette collaboration implique une communication ouverte et régulière, une écoute attentive des retours et une volonté commune de s'adapter à la dynamique du lieu et des membres présents. Ensemble, nous travaillons pour créer une atmosphère conviviale et stimulante à chaque repas, favorisant ainsi les échanges et la satisfaction de nos invités. Nous sommes avides de nouvelles propositions.

Une projection sur 2025 – 2026 à construire ensemble ?

Pour l'année 2025-2026, notre partenariat avec notre prestataire en restauration revêt une importance stratégique alors que nous entamons une étape significative de développement à l'Institut d'Études Avancées de Nantes. Nous prévoyons d'élargir nos publics pour inclure de nouvelles activités telles que des séminaires d'été, des événements d'entreprises accueillis, voire la mise en place d'une cantine pour les entreprises hébergées ou du quartier. Dans cette perspective, nous recherchons un prestataire en restauration qui partage notre ambition de donner vie à travers des propositions « de bouche » au Club à moyen terme. Nous cherchons un partenaire engagé, innovant et désireux d'investir dans notre vision, prêt à apporter des idées créatives pour enrichir l'expérience culinaire au sein de notre établissement.



Objet de la prestation

- Proposer aux résidents de l'IEA une cuisine créative de qualité, à base d'ingrédients achetés le plus possible localement.
- Mettre en œuvre et servir 2 repas hebdomadaires pour 20 personnes environ sur l'année académique 2024-2025 d'octobre à juin (*hors fermetures administratives : voir dans les prochaines pages*)

Fréquence

- 1 déjeuner / lundi – Assis – de 12h30 à 14h (1h30) – service à l'assiette ou éventuellement en mode buffet (format à proposer selon vos contraintes)
- 1 dîner / jeudi – Assis – de 20h à 22h (2 heures environ) – service à l'assiette
- 73 repas à prévoir pour la période (*voir calendrier en dernière page*)

Conditions

- Coûts maximum attendus : Déjeuners : 18 €TTC/ personne ; Dîners : 21 €TTC/ personne
- Facturation mensuelle en TTC – La Fondation n'est pas assujettie à la TVA
- La prestation comprend les achats, le transport, la préparation, le service, le débarrassage, le nettoyage des tables et de la cuisine (une société de ménage intervient pour les sols de la salle de restauration) et l'évacuation des déchets.

Critères de sélection

Expériences

Expériences antérieures dans la fourniture de services de restauration.
Références de clients précédents.

Services Proposés

Qualité des repas préparés.
Variété et équilibre nutritionnel des menus.
Capacité à s'adapter aux régimes alimentaires spécifiques.



Intérêt à faire découvrir son savoir aux autres

Créativité et Innovation Culinaire

Capacité à proposer des menus originaux et innovants.

Flexibilité et réactivité face aux demandes spécifiques des chercheurs

Prix et Valeur Ajoutée

Coût global de la proposition.

Valeur ajoutée proposée par le prestataire (services supplémentaires, ou activités à proposer : plateaux repas plus régulier, cours de cuisine, animation autour de la cuisine, vente de produits, ...

Relations dans le cadre de la collaboration

Qualité de la communication et du service client.

Échelle d'Évaluation

0 : Non satisfaisant

1 : Peu satisfaisant

2 : Moyen

3 : Satisfaisant

4 : Très satisfaisant

Poids des Critères

Chaque critère est pondéré sur une échelle de 1 à 5, selon son importance relative dans la prise de décision.

Total Pondéré : Somme des scores obtenus en multipliant le score de chaque critère par son poids.



Candidature

- Les prestataires intéressés enverront leur proposition au plus tard le lundi 17 juin 2024 avant 18h.
- Les prestataires intéressés s'engagent à prendre connaissance du rétroplanning suivant et à être disponible aux dates déjà fixées.
- Pour toute information complémentaire ou visite de la cuisine, veuillez contacter Elise Micheau à l'adresse suivante : elise.micheau@iea-nantes.fr ou par téléphone au 07 89 09 20 65

Rétroplanning de l'appel d'offre

1^{er} avril – 1^{er} mai: Finalisation et validation de l'appel d'offre

12 mai – 15 juin : Diffusion et réception de l'appel d'offre auprès des prestataires potentiels

15 juin – 25 juin : Prise de contact avec les prestataires sélectionnés (maximum 3) pour organiser les dégustations

1^{er} au 4 juillet inclus : Organisation des Dégustations

Merci de nous communiquer 2 midis de disponible sur votre emploi du temps durant cette semaine afin d'organiser les dégustations

28 juin : retour au prestataire sélectionné (1 retenu)

1^{er} au 19 juillet : Formalisation administrative, repérage et pré-installation possible

Dès le 19 août : Occupation de la cuisine et préparation possible.



Espaces dédiés

- Cuisine professionnelle et équipée
- Espace restauration au Club 1^{er} étage de l'IEA (et terrasse)
- Équipement : *voir descriptif en page suivante*
- Matériels et consommables fournis par l'IEA : sets et serviettes de table intissés ; couverts, assiettes, verres, carafes d'eau ; condiments de table.

Répartition des fonctions

IEA

- Approvisionnements en boissons fournies par l'IEA (eaux, vins)
- Mise à disposition des consommables papiers, sacs poubelles, etc.
- Maintenance des matériels, appareils électroménagers et des espaces cuisine
- Commandes et suivi des repas avec indication en amont des régimes alimentaires (Sans restriction, Pesco-végétarien, Végétarien) et des allergies alimentaires
- Facturation, suivi en Comptabilité.

Prestataire intervenant

- Approvisionnement en matières premières
- Transport jusqu'à l'IEA crus, cuits, sous-vides, en conserve
- Respect de la chaîne du froid et du chaud
- Stockage en cuisine
- Élaboration des repas - prise en compte d'une marge de flexibilité pour les quantités (à définir ensemble)
- Mise en place, dressage, service à table
- Débarrassage, vidage, nettoyage complet, évacuation des déchets
- Nettoyage des matériels, appareils électroménagers et des espaces cuisine
- Conformité et respect des règles d'hygiène sécurité HACCP
- Suivi des consommations (eaux, vins)
- Émission et suivi des bons de livraison : quantité de plats « servis par le Prestataire » corrélée à quantité de plats « commandés par IEA », générant la facturation.
-



Description de l'équipement et matériel

Cuisine professionnelle et équipée

Superficie : 50 m²

- RDC accès porte extérieure donnant sur le couloir technique et local poubelles
- Ascenseur de service, palier, porte d'accès de service à la cuisine
- Cuisine professionnelle : Cuisine avant, cuisine arrière, local stockage, espaces sanitaires
- Cuisine avant : porte entre la cuisine avant et la salle à manger du Club

Matériel

Cuisine avant

- Hotte
- 2 plaques vitrocéramiques ARTIS / ASTRO
- 1 plaque type plancha
- Grand four à grilles AIR'T
- Four traditionnel METRO CHR
- Four micro-ondes
- Batterie de casseroles, faitouts, ustensiles
- Mobilier inox : tables roulantes, meubles de rangement, étagères
- Evier inox ; Lave-mains
- Extincteur CO2

Cuisine arrière

- Lave-verre KRUPPS, lave-vaisselle FRANSTAL, évier inox de plonge, poubelle
- Meuble de rangement de vaisselle

- Cuisine arrière : porte entre la cuisine arrière et la salle à manger

ESPACE RESTAURATION

Superficie : 110 m² - capacité : 40

couverts assis

- Salle à manger : tables, fauteuils, machines à café, évier, petit lave-vaisselle à usage de l'IEA
- Salon : Bibliothèque, tables basses, fauteuils

TERRASSE - LOGGIA

Superficie : 75 m²

- Vaisselle IEA : verres à eau et à vin, assiettes (plates, creuses, dessert), couverts
- Carafes, panières et divers

Local stockage (sous clé)

- 2 grands réfrigérateurs LIEBHERR
- 1 congélateur
- Etagères en inox de rangement

Espace sanitaire

- 1 sanitaire wc, 1 lavabo, 1 vestiaire

Matériel et produits spécifiques pour le fonctionnement des machines (liquide rinçage, sel régénérant, liquide lavage) et pour l'entretien ménager (balais) – NB : Fourniture et achats à convenir dans le cadre du partenariat par le prestataire et/ou par l'IEA.

Cahier des charges

Calendrier : Octobre 2024 – Juin 2025

Rappel

Les repas ont lieu les lundi midi et jeudi soir :

Le nombre de convives pour chaque repas est déterminé la semaine précédant la prestation.

Les régimes alimentaires (Sans restriction, Pesco-végétarien, Végétarien) et les allergies alimentaires à prendre en compte sont indiquées.

Prise en compte d'une marge de flexibilité pour les quantités (à définir ensemble)

- Octobre : 9 repas dont 5 diners et 4 déjeuners
- Novembre : 8 repas dont 4 diners et 4 déjeuners
- Décembre : 7 repas dont 3 diners et 4 déjeuners
- Janvier : 9 repas dont 5 diners et 4 déjeuners
- Février : 8 repas dont 4 diners et 4 déjeuners
- Mars : 8 repas dont 4 diners et 4 déjeuners
- Avril : 8 repas dont 4 diners et 4 déjeuners
- Mai : 9 repas dont 5 diners et 4 déjeuners
- Juin : 9 repas dont 5 diners et 4 déjeuners

Fermetures administratives (pas de repas)

- 26 octobre au 3 novembre
- 25 décembre au 1er janvier
- 15 février au 23 février
- 12 avril au 21 avril
- 8 mai au 11 mai
- 29 mai au 1er juin

Total : 75 repas dont 39 diner et 36 déjeuners

Nombre de repas mensuels



L'institut
d'études avancées
de Nantes

Merci de formaliser une proposition formalisée qui comprend les éléments suivants

- votre expérience en restauration,
- votre concept et vos activités,
- vos moyens humains et/ou matériel et/ou financier,
- des éléments financiers et/ou comptable si possible
- votre organisation prévisionnelle sur la période Aout 2024 – Juin 2025,
- des exemples de fournisseurs
- un menu type sur 1 mois (4 déjeuners, 4 diners)
- une proposition traiteur évènementiel avec tarif associé (si vous souhaitez vous positionner sur cet *aspect cf. annexe en dernière page*)

Questionnaire à intégrer dans votre proposition :

- Comment envisagez-vous de répondre à notre besoin de créer une expérience culinaire chaleureuse et gourmande, favorisant les échanges et le lien social au sein de notre institution ?
- Êtes-vous prêt.e à collaborer étroitement avec notre équipe pour comprendre les besoins spécifiques de notre communauté et adapter votre offre en conséquence ? Comment comptez-vous vous y prendre ?
- Comment assurez-vous la qualité et la fraîcheur des produits utilisés dans vos préparations ?
- Comment évaluez-vous votre capacité à vous adapter à un éventuel changement de besoins ou de contexte au cours de notre collaboration ?
- Quels sont vos tarifs « habituels » et comment sont-ils ajustés en fonction de nos besoins spécifiques et de la nature de nos événements ?



L'institut
d'études avancées
de Nantes

Annexe : Prestation de traiteur évènementiel possible

Objet annexe à la prestation régulière - Services de Traiteur pour événements :

Environ une dizaine d'évènements seront organisés chaque année, pour des groupes allant de 20 à 60 personnes. Ce sont parfois des évènements organisés directement par l'Institut, parfois par des partenaires. Ces évènements nécessiteront des prestations de cocktail ou des services de traiteur en soirée.

Fréquences – Planning prévisionnel minimum - Services de Traiteur pour événements :

- 1 ou 2 événements en octobre/novembre en soirée
 - 1 événements en décembre en soirée
 - 4 événements en soirée/en journée entre février et mai
 - 1 évènement en juin
- + autres évènements possibles dans le cadre d'occupation de nos espaces (mise en lien possible par l'IEA pour prestation traiteur)

Conditions - Services de Traiteur pour événements :

- Pour les cocktails (boissons + 10 pièces : 30€TTC/personne
- Pour les cocktails type finger food (boissons et 5 « grosses » pièces) : 25€TTC/personne
- Pour les apéritif simple (boissons et grignotage) : 15€TTC/personne&