|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Caractéristiques fonctionnelles** | | **Réponses du candidat**  *(Si renvoi à une annexe ou autre document car réponses très développées, merci d’indiquer la page, l’article, le nom du document de renvoi ou tout autre indication permettant de trouver les informations de réponses)* | **Rappel du poids dans la note finale** |
| **LOT 5 – DESSERTS SURGELÉS** | | | |
| **1\_Prix – Bordereau des prix unitaires (BPU) à renseigner** | | | **40** |
| 1\_1 | *Voir le BPU* |  | *100* |
| **2\_Qualité & Techniques** | | | **35** |
| 2\_1 | Qualité gustative des échantillons | *Voir demande d’échantillons, conformément à l’Annexe 2 au RC* | *70* |
| 2\_2 | Les produits sont-ils stockés en chambre froide avant surgélation ? Le cas échéant combien de temps ? |  | *15* |
| 2\_3 | Quelle est la technique de surgélation employée ? |  | *15* |
| **3\_Egalim, Développement Durable & RSE** | | | **25** |
| 3\_1 | Quelles mesures sont prises par le candidat en faveur de la réduction des déchets et de leur valorisation et de la mise en place d’alternatives aux emballages plastiques (barquettes, films, bouteilles, etc) |  | *34* |
| 3\_2 | Quelles sont les mesures prises pour limiter le coût écologique du processus de livraison des commandes aux acheteurs finaux (type de véhicules, mode de livraison, logistique) ? |  | *33* |
| 3\_3 | Des partenariats ou des contrats ont-ils été mis en place avec des producteurs ou des fournisseurs ? Si oui, précisez lesquels, sous quelle forme et pour quelle durée ? |  | *33* |