|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 17 – BOULANGERIE ET VIENNOISERIE** | | | |
| **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* | *60* |
| 2\_2 | Utilisez-vous les techniques de surgélation ou congélation sur vos produits ? |  | *13* |
| 2\_3 | Les produits sont-ils stockés en chambre froide avant – après cuisson ? Le cas échéant combien de temps ? |  | *14* |
| 2\_4 | Précisez le circuit des produits entre la production et le conditionnement |  | *13* |
| **3\_EgAlim, Développement Durable & RSE** | | | **25** |
| 3\_1 | Le candidat dispose-t-il de certifications ou labellisations environnementales et/ou sociales concernant la qualité des produits ? |  | *20* |
| 3\_2 | Pouvez-vous indiquer la provenance et l’origine de vos farines classiques et de vos farines Bio ? |  | *20* |
| 3\_3 | 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) |  | *20* |
| 3\_4 | 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)? |  | *20* |
| 3\_5 | 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 ? |  | *20* |