|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 10 – PRODUITS TRAITEURS** | | | |
| **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 | Quels moyens sont mis en œuvre pour respecter les conditions de fraîcheur des produits ? |  | *15* |
| 2\_3 | Décrivez selon quelle méthode les produits sont portionnés et préparés ? |  | *15* |
| **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 ou le fonctionnement de son organisation ? |  | *25* |
| 3\_2 | 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) |  | *25* |
| 3\_3 | 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) ? |  | *25* |
| 3\_4 | 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 ? |  | *25* |