**Groupement de commandes**

**accord-cadre de fournitures courantes et services**

Une image contenant texte, logo, Graphique, clipart

Le contenu généré par l’IA peut être incorrect.

**ComUE Lyon Saint-Etienne**

**Services des affaires juridiques et des marchés publics**

**92 rue Pasteur**

**CS 30122**

**69361 Lyon Cedex 07**

**Tél: 04 37 37 26 70**

|  |
| --- |
| **PRESTATIONS DE TRAITEURS ET PRESTATIONS ASSOCIEES**  **CADRE DE RÉPONSE TECHNIQUE** |

**LOT *XXX (indiquer le n° et intitulé du lot)***

**Instructions pour compléter le cadre de réponse technique :**

Pour remplir correctement le cadre de réponse, il est indispensable de répondre à chaque section et sous-section.

Si vous ajoutez des annexes, veillez à préciser à quelle section du document elles se rapportent. Pour cela, indiquez la section concernée dans l’intitulé de chaque annexe.

# SECTION 1 - Organisation et mise en œuvre de la prestation

## 1.1. Moyens humains et matériels

* Présenter les effectifs dédiés à la prestation (nombre, qualification, expérience du personnel).
* Décrire les équipements et matériels mis à disposition (véhicules, équipements de conservation, matériel de service, etc.).

## 1.2. Logistique

* Détailler le processus de livraison et les solutions en cas d’imprévus.
* Expliquer les mesures assurant le respect de la chaîne du froid.

## 1.3. Flexibilité et adaptation aux contraintes

* Décrire les capacités d’adaptation aux demandes spécifiques (modification de dernière minute, adaptation aux contraintes des lieux de livraison).
* Préciser la gestion des commandes urgentes.

# SECTION 2 - Diversité des propositions et adaptation de l’offre

* Présenter la gamme de produits et la diversité des menus proposés.
* Expliquer la capacité à répondre aux demandes spécifiques (régimes alimentaires).

# SECTION 3 - Qualité, durabilité et engagement environnemental

## 3.1. Approvisionnement en produits de qualité et durables

* Présenter l’origine détaillée des produits (labels, certifications, filières courtes, produits bio).
* Expliquer les engagements pour garantir une qualité constante des denrées.

## 3.2. Engagements environnementaux

* **Réduction des emballages et gestion des déchets** : détailler les pratiques mises en place (type d’emballages utilisés, solutions zéro plastique, tri et recyclage, engagements, entre autres).
* **Lutte contre le gaspillage alimentaire** : expliquer les actions mises en place (gestion des surplus, dons alimentaires, engagements, entre autres).
* **Mesures pour limiter l’empreinte carbone** : détailler les actions (optimisation des transports, entre autres).