**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 4 : Prestations traiteurs multiples pour un même évènement, région lyonnaise**

**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).

# SECTION 4 – Présentation d’un menu

Les caractéristiques esthétiques et la diversité des produits. Un menu doit être présenté, reprenant l’ensemble des éléments détaillés ci-dessous dans les précisions.

Descriptif technique des prestations et produits proposés portant sur la présentation des produits (contenants adaptés, qualité des ustensiles, présentation…) et le dosage des produits (quantités et équilibres des aliments dans le produit).