|  |
| --- |
| **Une image contenant Police, Graphique, Bleu électrique, capture d’écran  Le contenu généré par l’IA peut être incorrect.** |
| **MARCHÉ N°2025RTPN2053**  **Prestations de traiteur pour la CCI de Maine et Loire et pour la CCI de Mayenne**  🙟 🙟 🙟 🙟 🙜 🙜 🙜 🙜  **Annexe 2 au Règlement de consultation (RC)**  **Cadre de réponse mémoire technique**  **Lot 4 - Repas assis/buffets - Laval**   |  |  | | --- | --- | |  |  |   **À remplir impérativement, sous peine de déclaration d’irrégularité et rejet de l’offre**  **Sans modification et sans renvoi à un autre document** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Informations demandées** | **Cadre de réponse à compléter par le soumissionnaire** |
| **Valeur technique – 45%** | |
| Originalité/ caractère appétissant des créations |  |
| Provenance locale des produits |  |
| Moyens mis en œuvre pour l’exécution de la prestation, dont : |  |
| Délai minimum nécessaire entre la commande et la prestation |  |
| Saisonnalité des produits |  |
| Lieu de fabrication des repas, cocktails |  |
| Dispositions relatives à la limitation des emballages superflus et à la proscription des emballages individuels |  |
| Dispositions prévues en ce qui concerne le service :  - Nombre d’heures de service  - Nombre de serveurs par convive |  |
| **Valeur développement durable – 20%** | |
| Modalités d’exécution définies pour exécuter la clause sociale – 10% |  |
| Modalités d’exécution définies pour exécuter la clause environnementale -10% |  |

Le soumissionnaire fournira dans son offre, en complément du présent document :

* **Un descriptif des menus**
  + Pour le buffet froid :
* Descriptif du menu.
  + Pour les repas chauds :
* 2 propositions avec descriptifs des menus.
* Une présentation sous forme de photos mettant en valeur la présentation « à l’assiette » de repas chauds équivalents déjà réalisés.

**Date et signature de la personne habilitée à engager l’entreprise et cachet de l’entreprise :**