Ecole Nationale Vétérinaire d’Alfort

Marché S242025

- Prestations de traiteur de l’Ecole nationale vétérinaire d’Alfort -

Cadre de Réponse Technique et Environnemental commun aux lot 4

**Préambule : Il est demandé aux entreprises de répondre aux questions ci-dessous de manière précise et concise. Le candidat peut rajouter des lignes.**

Chaque candidat devra apporter une réponse à toutes les questions posées. L’absence de réponse entrainera la note de 0.

Le pouvoir adjudicateur se réserve la possibilité de ne pas prendre connaissance des différents mémoires techniques ou autres sauf renvoi express à ces derniers dans le Cadre de Réponse Technique et Environnemental (Indication du paragraphe et du numéro de page, à défaut cette absence de renvoi express sera considérée comme une absence de réponse à laquelle une note de 0 sera attribuée).

**Il est rappelé aux candidats que les réponses aux questions l’engageront pour le marché en tant que pièce contractuelle.**

# valeur technique

**A1. Composition des produits sucrées proposés (origine des produits, créativité apportée, variété)**

Le candidat indiquera :

* L’origine des produits en entrée/ plat et dessert

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

* Les labels utilisés

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

* La créativité apportée ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………
* La variété proposée dans la prestation de buffet ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**A2. Processus de commande, délai de commande**

* Les jours et/ou périodes de fermeture.

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

* Les conditions d’annulation proposées.

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

* La gestion des impératifs

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

* Le nombre de personnels dédiés à la gestion des prestations de confection, de service et de manutention

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**A3. Service**

* L’outillage et le matériel pour les services en relation avec les prestations du lot

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

* L’expérience des maitres d’hôtels et cuisinier ainsi que le type de process dans le service

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

# valeur environnementale

**D1. Dispositions environnementales prises pour la gestion des déchets : (tri sélectif, transport propre, taux de réutilisation du plastique recyclé**

* Le candidat rédigera une note exposant ses process et politiques en vigueur sur ces points

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**D2. Dispositions environnementales prises pour la gestion des déchets : (tri sélectif, types de contenants – barquettes, bocaux, bouteilles, boites, cartons et transport propre, taux de réutilisation du plastique recyclé). (plan de progrès environnemental et social, lutte contre le gaspillage alimentaire) ainsi que le plan en matière sociale**

* Le candidat rédigera une note exposant ses process et politiques en vigueur sur ces points

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………