

	Restoria
Variété des repas	variétés ok suivant ex de menu respect un menu bio, à thème et régional
origine et traçabilité des produits	ok contrôle fiches suivi/ en 4 étoiles produits label rouge œufs 0 ou 1 + de bio/ contrôle hygiène moins prélèvement mais présence animatrice HQSE repas témoin envoyé avec livraison
% produits frais et produits saison	moyenne 86,04 % produits frais (point négatif poisson) /100 % produits saison
mesures organisation livraison	livraison avant 9h /logiciel commande s-1 lundi avant 10h /modif +10 % ou -5 %
capacité de discussion réactivité moyens humains	2 cuisines supp/ moyens humains identiques/ stock tampon équivalent
animation et formation	formation 6h30 dans leur cuisine /pack accueil /présence le 1er jour/ affichage jeu et quizz à destination des enfants thématique annuelle/ site internet /mascotte /formation sur devis pour hygiène et sécurité/ animation sur devis pour intervention diététicienne
mesures visant à réduire les déchets plastiques	conditionnement en gastro sauf adulte en barquette recyclable (récup les barquettes pour les valoriser)/affiches anti gaspi/propose un partenariat de valorisation sur site (tri, compostage)
circuits courts	panel + important ++ en 4 étoiles de fournisseurs locaux via liste dans mémoire technique + site internet

Convivio
idem
ok contrôle fiches suivi contrôle hygiène renforcé + prélèvement
moyenne 85,84 % de produits frais (50 % sur le poisson) /100 % produits de saison
livraison avant 9h /logiciel /commande s-1 mardi avant 10h /modif illimitées
1 cuisine supp /moyens humains identiques /stock tampon équivalent
accompagnement le 1er trim/classeur hygiène et sécurité à disposition/site internet/ affichage / animation gratuite?par intervention dans les RS?
conditionnement en gastro/pas de barquette/affiches anti gaspi/ propose valorisation et tri sur site
moins de fournisseurs locaux sur site internet