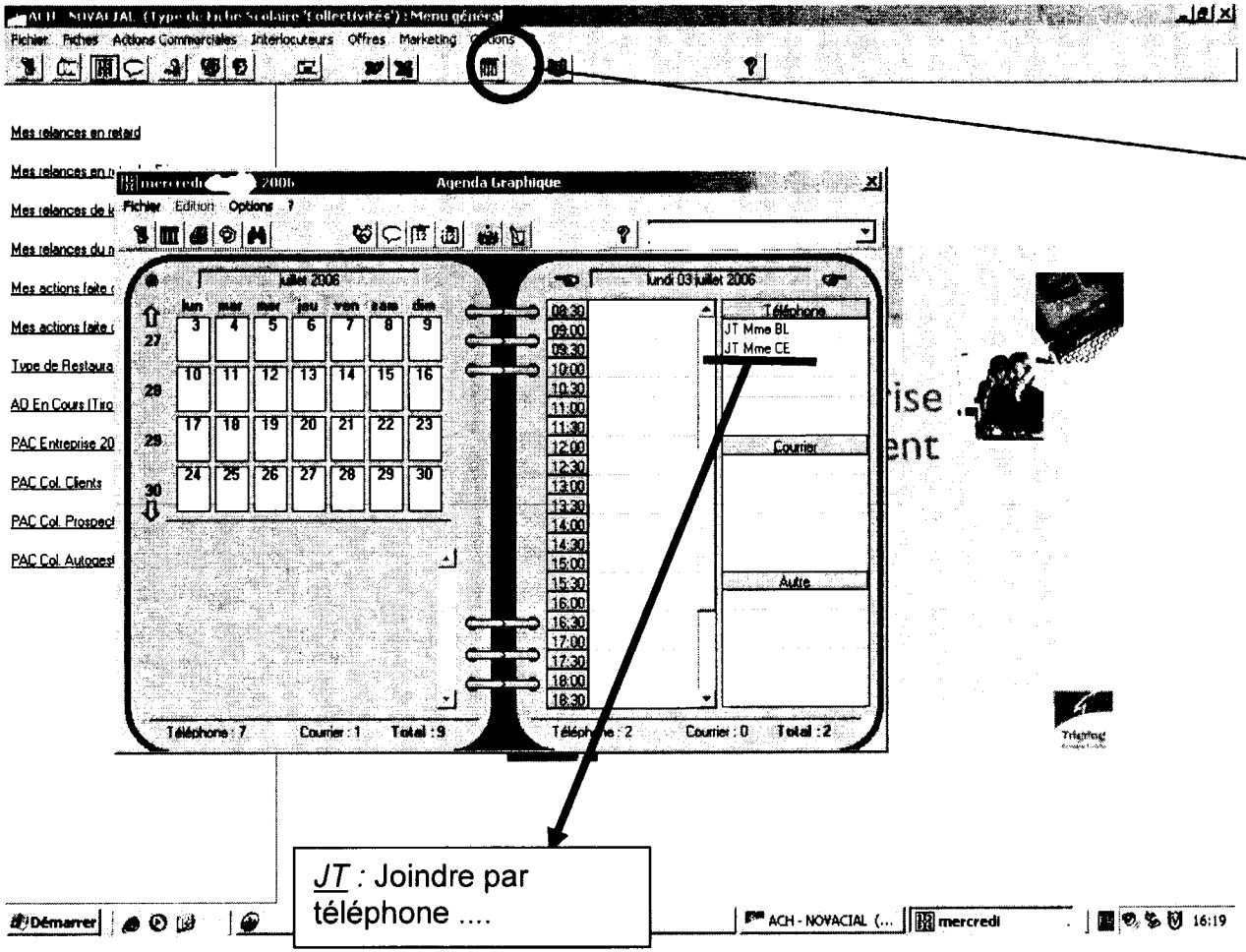
Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BTS NDRC, veuillez visiter :
coursbtsndrc.fr/annales-sujets-et-corriges

Annexe 6 (Suite)

Etape 2 : Ouverture automatique de l'agenda



Procédure pour passer à l'étape 3

« Clic » sur cet icône
⇨ Fait apparaître les fiches prospect ou client

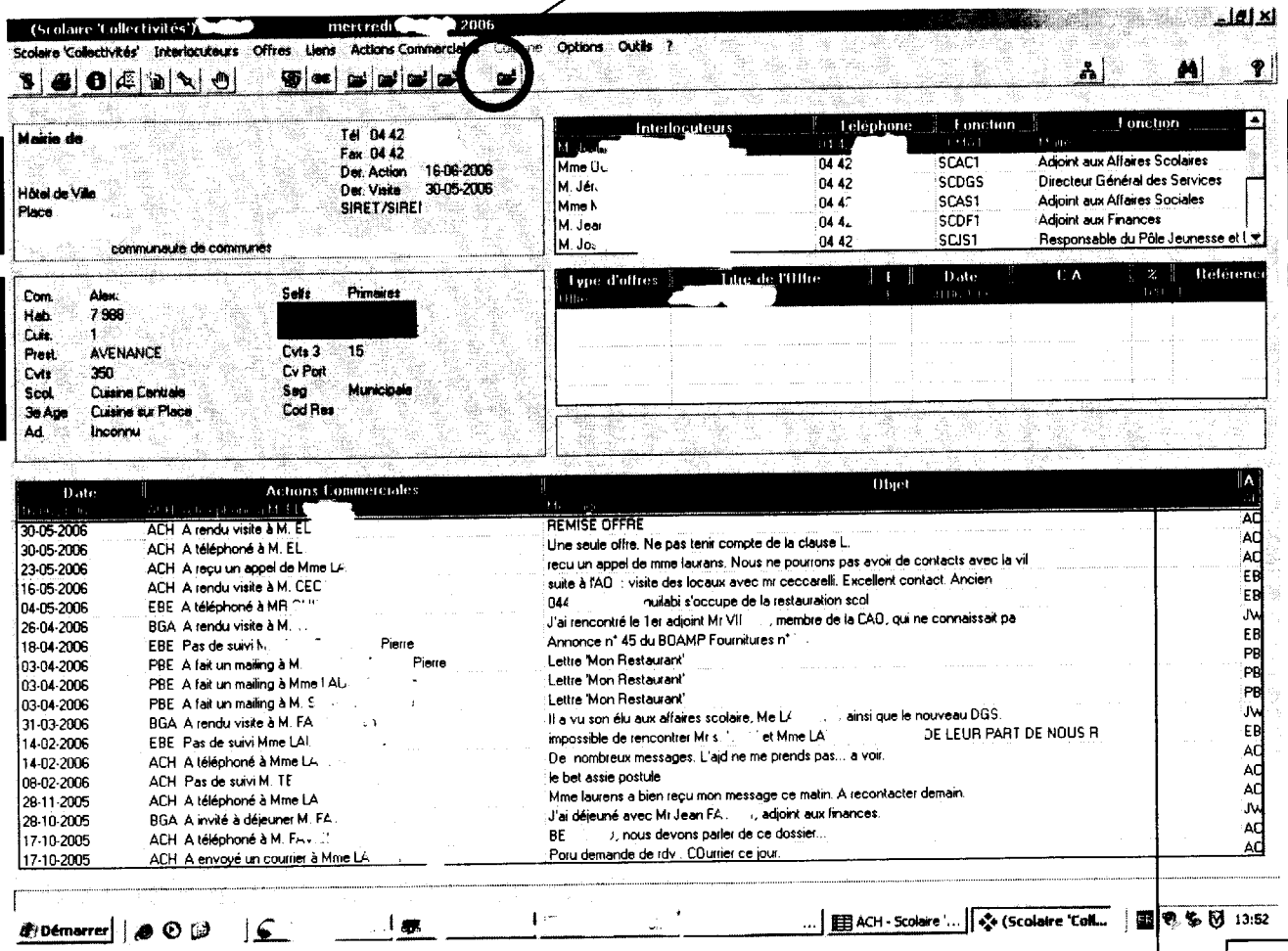
Choix du client ou du prospect dans une liste en double cliquant sur son nom

Etape 3

Annexe 6 (Suite)

Etape 3 : Fiche prospect / client

« Clic » sur cet icône
⇨ **Etape 4 bis**



Identification du prospect ou du client

Com : commercial Noviresto
Hab : Nombre d'habitants dans la commune
Cuis : Nombre de cuisines centrales dans la commune
Prest : Prestataire actuel
Cvts : Nombre de couverts
Seg : Segment de clientèle
Scol, 3e Age, Ad : Information sur le type de préparation des repas

Ensemble des interlocuteurs

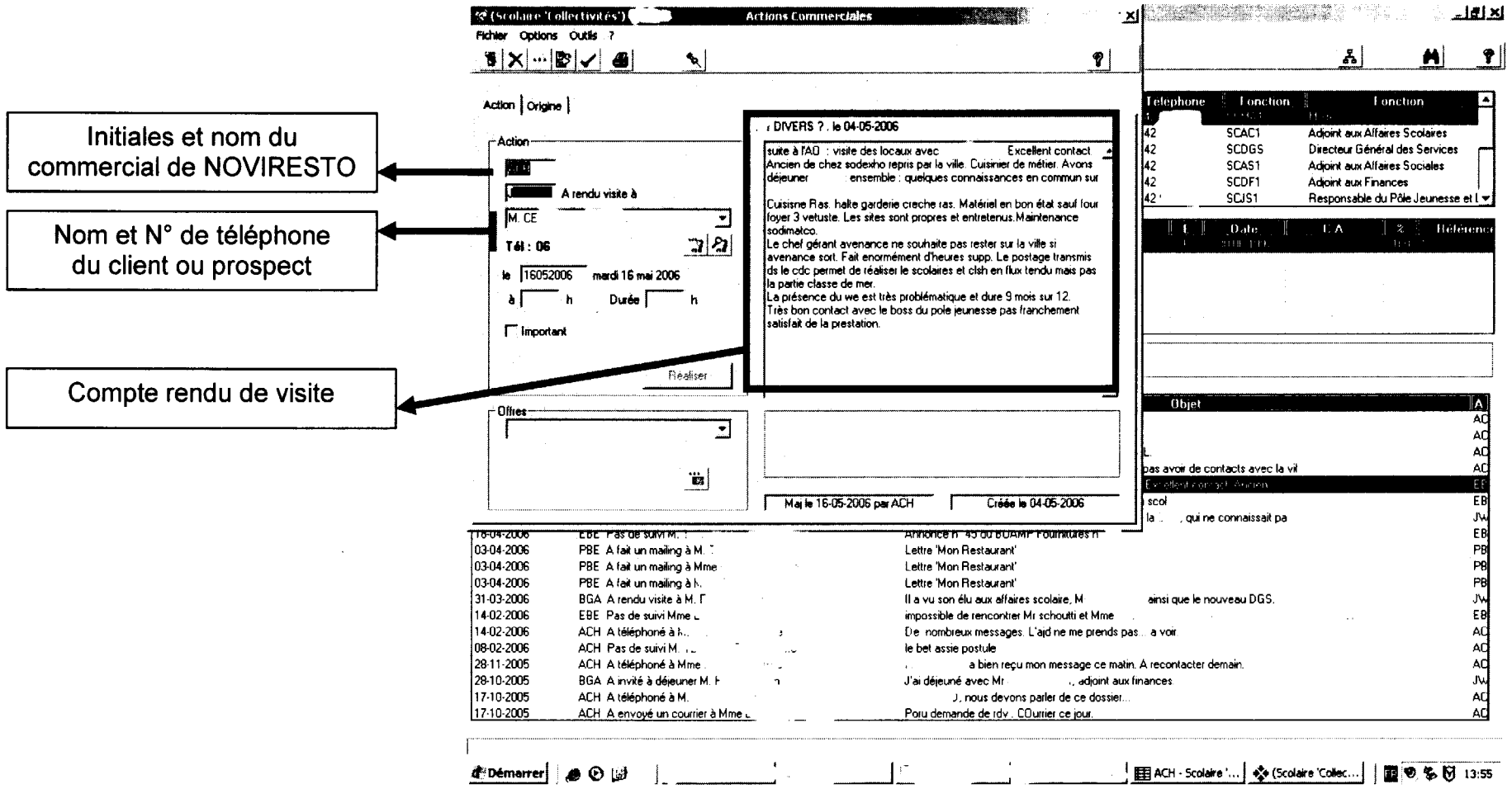
Précédente offre remise par NOVIRESTO

Liste des actions menées avec le prospect ou le client

« Clic » sur une action
⇨ **Etape 4**

Annexe 6 (Suite)

Etape 4 : Détail de l'action commerciale

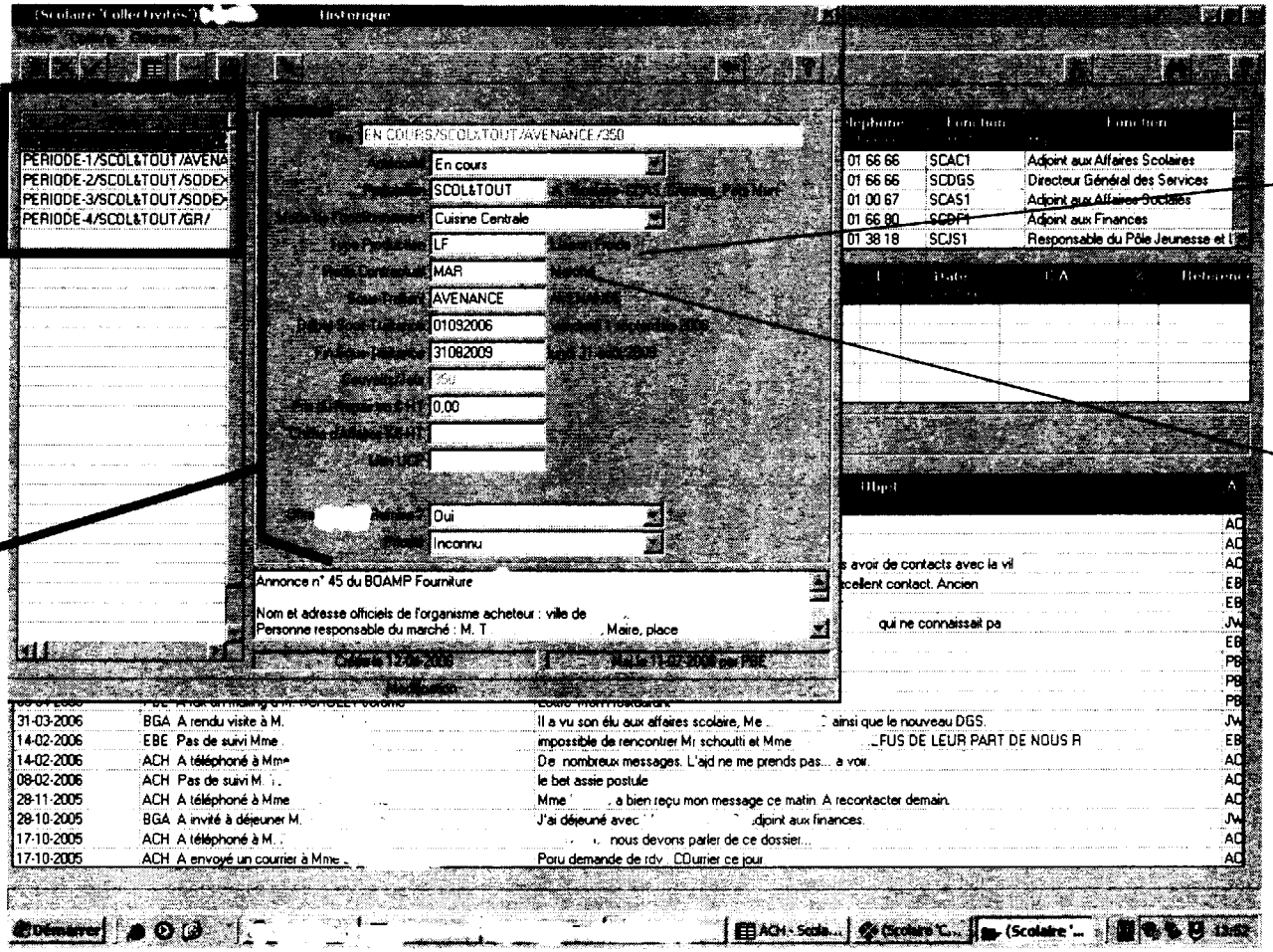


Annexe 6 (fin)

Etape 4bis : Historique de la relation prospect / client

Historique :
« En cours » ⇨ Prestataire actuel
« Période -1 » ⇨ Prestataire contrat précédent
…etc…

Détail d'une ligne de l'historique (obtenu en cliquant sur la ligne désirée)



Liaison froide :
Livraison par camion frigorifique (les repas sont préparés la veille)

Marché public
= Appel d'offre

Annexe 7 : Extrait de l'appel d'offre

Article 1 : Dispositions générales

1.1 Conditions générales d'exécution du marché

La restauration scolaire de la ville de Valensole est assurée en régie directe. La cuisine est de type traditionnel. Le transport des repas est assuré en liaison chaude depuis la cuisine centrale vers les secteurs que sont les restaurants des groupes scolaires et le restaurant de l'établissement du 3ème âge.

1.2 Nombre de repas

Le marché portera sur la livraison de repas pour :

- le restaurant scolaire : maternelle 275 000 repas par an et primaire 400 000 repas par an
- la résidence du 3ème age : 75 000 repas par an.

...

Article 4 : Prix - Variation du prix

Les prix sont réputés comprendre toutes charges fiscales, ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, à la manutention, à l'assurance, au stockage, au transport jusqu'au lieu de livraison ou d'installation.

4.1 Prix de base

Le prix de base initial est réputé établi à la date limite de réception des offres, il s'entend comme suit :

4.1.1 Détermination des prix du repas

Le prix d'un repas doit être compris :

- pour la restauration en maternelle entre 1,65 € et 1,75 €,
- pour la restauration en primaire entre 1,75 € et 1,85 €,
- pour la restauration «3ème âge» entre 1,95 € et 2,05 €,

....

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV© avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV©, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV© se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.