

LOT N° :

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES DE DENREES ALIMENTAIRES POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

MEMOIRE TECHNIQUE

A COMPLETER PAR LE CANDIDAT

**Compléments d’information par rapport aux prescriptions techniques**

Ce document constitue un cadre de réponses définissant un contenu que doivent respecter les entreprises.

Le candidat s’engage sur l’exactitude des renseignements qu’il fournit dans le mémoire technique. Les réponses doivent être précises et détaillées.

**NOM DU L’ENTREPRISE** :……………………………………………………………………….

|  |  |
| --- | --- |
| **RAPPEL DES CRITERES JUGES POUR L’ATTRIBUTION DES LOTS** | |
| **pour les lots 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 15 et 17**  : | |
| Critères et sous-critères | Pondération |
| **Critère prix : Montant HT du Détail Quantitatif Estimatif** | **40%** |
| Les prix unitaires mentionnés au bordereau des prix | 30% |
| Le rabais consenti par le candidat sur l’ensemble des fournitures non référencées aux bordereaux des prix | 10% |
| **Critère qualité des produits et valeur technique** | **30%** |
| Qualité nutritionnelle, gustative répondant aux obligations et/ou recommandations en vigueur, fraicheur des produits… | 15% |
| Conditions de réalisation des prestations/analyse des documents techniques (livraison, délais, traçabilité…) | 15% |
| **Critère Performance en matière de développement durable – Evaluation des circuits courts (distance parcourue en nombre d’intermédiaires, stockage, organisation des livraisons…)** | **30%** |

|  |  |
| --- | --- |
| **RAPPEL DES CRITERES JUGES POUR L’ATTRIBUTION DES LOTS** | |
| **pour les lots 1, 11, 12, 13 et 14** : | |
| Critères et sous-critères | Pondération |
| **Critère prix : Montant HT du Détail Quantitatif Estimatif** | **40%** |
| Les prix unitaires mentionnés au bordereau des prix | 30% |
| Le rabais consenti par le candidat sur l’ensemble des fournitures non référencées aux bordereaux des prix | 10% |
| **Critère qualité des produits et valeur technique** | **40%** |
| Qualité nutritionnelle, gustative répondant aux obligations et/ou recommandations en vigueur, fraicheur des produits… | 20% |
| Conditions de réalisation des prestations/analyse des documents techniques (livraison, délais, traçabilité…) | 20% |
| **Critère Performance en matière de développement durable – Evaluation des circuits courts (distance parcourue en nombre d’intermédiaires, stockage, organisation des livraisons…)** | **20%** |

|  |  |
| --- | --- |
| **RAPPEL DES CRITERES JUGES POUR L’ATTRIBUTION DES LOTS** | |
| **pour les lot 4 et 5** : | |
| Critères et sous-critères | Pondération |
| **Critère prix : Montant HT du Détail Quantitatif Estimatif** | **30%** |
| Les prix unitaires mentionnés au bordereau des prix | 30% |
| **Critère qualité des produits et valeur technique** | **30%** |
| Qualité nutritionnelle, gustative répondant aux obligations et/ou recommandations en vigueur, fraicheur des produits… | 15% |
| Conditions de réalisation des prestations/analyse des documents techniques (livraison, délais, traçabilité…) | 15% |
| **Critère Performance en matière de développement durable – Evaluation des circuits courts (distance parcourue en nombre d’intermédiaires, transports empreinte carbone…).** | **30%** |
| **Critère accompagnement : Ateliers pédagogiques (animations, sensibilisation des convives…)** | **10%** |

|  |  |
| --- | --- |
| **RAPPEL DES CRITERES JUGES POUR L’ATTRIBUTION DES LOTS** | |
| **pour les lots 16 et 18** : | |
| Critères et sous-critères | Pondération |
| **Critère prix : Montant HT du Détail Quantitatif Estimatif** | **30%** |
| Les prix unitaires mentionnés au bordereau des prix | 25% |
| Le rabais consenti par le candidat sur l’ensemble des fournitures non référencées aux bordereaux des prix | 5% |
| **Critère qualité des produits et valeur technique** | **30%** |
| Qualité nutritionnelle, gustative répondant aux obligations et/ou recommandations en vigueur, fraicheur des produits… | 15% |
| Conditions de réalisation des prestations/analyse des documents techniques (livraison, délais, traçabilité…) | 15% |
| **Critère Performance en matière de développement durable – Evaluation des circuits courts (distance parcourue en nombre d’intermédiaires, transports empreinte carbone…).** | **30%** |
| **Critère accompagnement : Ateliers pédagogiques (animations, sensibilisation des convives…)** | **10%** |

**A – CRITERE QUALITE DES PRODUITS** :

La qualité des produits sera jugée à partir de :

* **l’analyse des fiches techniques** des produits fournies par le candidat.
  + Chaque fiche produit devra être détaillée et mentionnée les caractéristiques techniques : la provenance, le conditionnement, la température de conservation, la durée de conservation, produits allergènes …
* **l’analyse des échantillons** fournis par le candidat. Ces échantillons sont indiqués dans le Bordereau des Prix Unitaires et devront être remis le 20 septembre 2024 avant 10h00 à la cuisine centrale, située 110 rue Suzanne Lenglen, ZAC Lavallot Nord, 29490 GUIPAVAS.

**B – CONDITIONS DE REALISATION DES PRESTATIONS** :

1. Modalités de commandes : Le candidat expose ci-dessous les moyens mis à la disposition de la commune de Guipavas pour la gestion des commandes (contact, espace client, commande par mail, confirmation de commande…).

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

1. Réception et traitement des livraisons : Quel dispositif est mis en place pour la réception et traitement des livraisons (interlocuteur, logistique, autre…) ?

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

1. Produits défectueux, non conformes/retour des produits : Quelles sont les modalités prévues pour le traitement des retours en cas de produits défectueux ou non conformes (délai de dépannage de produits depuis l’entrepôt de préparation, traitement administrative….) ?

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

1. Gestion des indisponibilités de produit/commandes urgentes : Le candidat précise ci-dessous les modalités mises en place en cas de rupture de produit ou de commande en urgence.

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

**C – CRITERE PERFORMANCE EN MATIERE DE DEVELOPPEMENT DURABLE QUALITE DES CONDITIONS DE LIVRAISON DES PRODUITS**:

1. Indications sur le lieu et la capacité de stockage de l’entreprise :

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

1. Comment est organisée la livraison des denrées alimentaires : le candidat précise les moyens de livraison (types de véhicules/frigorifiques, température différenciée, fréquence possible…)

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

1. Le candidat détaille les moyens mis en place pour la réduction des emballages (reprise des emballages/ recyclage/ bac réutilisable…) :

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

1. Le candidat précise ci-dessous l’engagement et les réponses qu’il peut apporter par rapport à l’ancrage local :

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

**D-CRITERE PERFORMANCE EN MATIERE DE LA LOI EGALIM**

1. Le candidat précise ci-dessous les moyens mis en œuvre contre le gaspillage alimentaire :

.............................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

1. Le candidat détaille les moyens pouvant être mis en place concernant le suivi de consommation des produits dit SIQO :

....................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

1. Facturation : Le candidat expose ci-dessous les moyens mis en place concernant l’identification des produits bio et SIQO sur la facture

....................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................