|  |  |
| --- | --- |
|  | **Secrétariat Général pour l’Administration**  **du Ministère de l’Intérieur**  **du Sud-Ouest** |

**Marché de fournitures courantes et services pour l’installation et la location d'une cuisine provisoire dans le cadre de l'implantation d'une 4ème Unité d’Instruction et d’Intervention de la Sécurité Civile (UIISC) à Libourne (33)**

**SGAMI33-2024-20-FCS**

**CADRE DE MÉMOIRE TECHNIQUE**

**Entreprise : XXX**

**Consignes :**

Il est demandé au candidat de compléter le cadre de mémoire technique en respectant scrupuleusement le modèle et les thèmes développés.

Le document produit ne devra pas excéder **32** pages, hors fiches techniques des appareils pouvant être présentés en annexe.

La police utilisée devra être en taille de caractère 11, police MARIANNE.

Le candidat veillera à ne pas produire de mémoire technique générique.

Il répondra de la manière la plus claire et la plus exhaustive aux différents items et rubriques tout en respectant le modèle transmis.

Ce mémoire technique rédigé servira de base à l’analyse technique de son offre.

Toutes les informations transmises hors du cadre de mémoire technique ne seront pas prises en compte dans l’analyse des offres. Il en sera de même si le nombre maximum de page maximum et la taille de la police ne sont pas respectés.

Les thèmes abordés sont les suivants :

1. Moyens humains et qualifications des personnes affectées au projet (5 points – Maximum **5** pages).
2. Moyens techniques, méthodologie d’intervention pour la livraison et l’installation des modulaires et des équipements ainsi que leur enlèvement (préciser les mesures visant la réduction des déchets) (5 points – Maximum **5** pages).
3. Performances des équipements de cuisine et autres matériels nécessaires au bon fonctionnement de la cuisine (fournir les fiches techniques des appareils indiquant les puissances électriques, les performances énergétiques et environnementales / fournir un bilan de puissance) ( 10 points – Maximum **15** pages).
4. Optimisation du planning pour l’installation de la cuisine provisoire - phase 1 (15 points – Maximum **5** pages).
5. Méthodologie et délais d’intervention dans le cadre d’interventions de maintenance curative en cas d’appel du Maître d’Ouvrage comprenant le « service après-vente », les pièces, la main d’œuvre et le déplacement pendant toute la durée du contrat (5 points – Maximum **2** pages).

Table des matières

[1 Moyens humains et qualifications des personnes affectées au projet (5 points) 4](#__RefHeading___Toc1912_3359315257)

[1.1 XXX 4](#__RefHeading___Toc846_3359315257)

[1.2 XXX 4](#__RefHeading___Toc864_3359315257)

[1.3 XXX 4](#__RefHeading___Toc866_3359315257)

[2 Moyens techniques, méthodologie d’intervention pour la livraison et l’installation des modulaires et des équipements ainsi que leur enlèvement (5 points) 5](#__RefHeading__1034_1223446517)

[2.1 XXX 5](#__RefHeading___Toc846_3359315257_Copie_1)

[2.2 XXX 5](#__RefHeading___Toc864_3359315257_Copie_1)

[2.3 XXX 5](#__RefHeading___Toc866_3359315257_Copie_1)

[3 Performances des équipements de cuisine et autres matériels nécessaires au bon fonctionnement de la cuisine (10 points). 6](#__RefHeading___Toc21496_890866984)

[3.1 XXX 6](#__RefHeading___Toc846_3359315257_Copie_2)

[3.2 XXX 6](#__RefHeading___Toc864_3359315257_Copie_2)

[3.3 XXX 6](#__RefHeading___Toc866_3359315257_Copie_2)

[4 Optimisation du planning pour l’installation de la cuisine provisoire - phase 1 (15 points). 7](#__RefHeading___Toc1918_3359315257)

[4.1 XXX 7](#__RefHeading___Toc846_3359315257_Copie_3)

[4.2 XXX 7](#__RefHeading___Toc864_3359315257_Copie_3)

[4.3 XXX 7](#__RefHeading___Toc866_3359315257_Copie_3)

[5 Méthodologie et délais d’intervention dans le cadre d’interventions de maintenance curative en cas d’appel du Maître d’Ouvrage comprenant le « service après-vente », les pièces, la main d’œuvre et le déplacement pendant toute la durée du contrat (5 points). 8](#__RefHeading___Toc1924_3359315257)

[5.1 XXX 8](#__RefHeading___Toc846_3359315257_Copie_4)

[5.2 XXX 8](#__RefHeading___Toc864_3359315257_Copie_4)

[5.3 XXX 8](#__RefHeading___Toc866_3359315257_Copie_4)

## 1 Moyens humains et qualifications des personnes affectées au projet (5 points)

### 1.1 XXX

XXX

### 1.2 XXX

XXX

### 1.3 XXX

XXX

## 2 Moyens techniques, méthodologie d’intervention pour la livraison et l’installation des modulaires et des équipements ainsi que leur enlèvement (5 points)

1. *Préciser les mesures visant la réduction des déchets.*

### 2.1 XXX

1. XXX

### 2.2 XXX

1. XXX

### 2.3 XXX

1. XXX

## 3 Performances des équipements de cuisine et autres matériels nécessaires au bon fonctionnement de la cuisine (10 points).

* 1. *Fournir les fiches techniques des appareils indiquant les puissances électriques, les performances énergétiques et environnementales / fournir un bilan de puissance.*

### 3.1 XXX

1. XXX

### 3.2 XXX

1. XXX

### 3.3 XXX

1. XXX

## 4 Optimisation du planning pour l’installation de la cuisine provisoire - phase 1 (15 points).

### 4.1 XXX

1. XXX

### 4.2 XXX

1. XXX

### 4.3 XXX

1. XXX

## 5 Méthodologie et délais d’intervention dans le cadre d’interventions de maintenance curative en cas d’appel du Maître d’Ouvrage comprenant le « service après-vente », les pièces, la main d’œuvre et le déplacement pendant toute la durée du contrat (5 points).

### 5.1 XXX

1. XXX

### 5.2 XXX

1. XXX

### 5.3 XXX

1. XXX