**FranceAgriMer**

**Marché relatif à réalisation de prestations diverses permettant la participation de FranceAgriMer au Salon International de l’Agriculture 2025**

**Lot 1 : conception, réalisation, montage, démontage du stand et suivi durant le salon**

**Cadre de réponse technique (CRT)**

Le candidat complète soit ce cadre de réponse technique, soit fait référence aux pages de son mémoire technique

|  |  |
| --- | --- |
| Candidat : |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Questions** | **Réponses** |
| 1. **Critère Conception du stand : 35 points**   **Ce critère permettra d’apprécier l’aspect « communicant » du stand : originalité et adéquation à l’image institutionnelle de FranceAgriMer, visibilité au sein du hall 4, aménagement…**  Items :   * Identité visuelle, design général, originalité et respect de la charte Etat (10 points) * Répartition des espaces, schéma d’implantation permettant une circulation fluide entre les différents espaces (10 points) * Visibilité au sein du hall, agencement des espaces et façades judicieux par rapport à l’emplacement (8 points) * Descriptions des différents espaces (nombre de personne accueillies, mobilier lorsque c’est précisé, …) (7 points) |  |
| 1. **Critère Moyens et assistance technique : 35 points** |  |
| Sous critère a) qualité de l’insonorisation proposée pour l’espace privatif, complétée par une climatisation (10 points) |  |
| - Sous critère b) qualité des installations audio-visuelles dans l’espace privé (écran, projection, captation vidéo, sonorisation), et sur l’espace d’animation extérieur (sonorisation) (10 points) |  |
| - Sous critère c) : appui technique sur l’ensemble du stand (régisseur), et en particulier sur l’installation audio-visuelle (régisseur/technicien audiovisuel)  - moyen de mise à disposition des vidéos réalisées quotidiennement à J+1 au staff SCOM à Montreuil  (8 points) |  |
| Sous critère d) Présentation de la collaboration avec l’organisateur (gestion des commandes installation et montage, et fonctionnement) et avec le titulaire du marché restauration pour s’assurer de la bonne adéquation des installations techniques avec leurs besoins (type de four, zones de froid, hotte…)  (7 points) |  |