

**Service du commissariat des armées**

**Plate-Forme Commissariat Sud-Est**

**Division Achats Publics**

**Bureau Achats**

**MEMOIRE TECHNIQUE**

**DAF\_2024\_001061**

**ANNEXE 2 A L’ACTE D’ENGAGEMENT**

**LOT 1 :** Prestation defourniture et de livraison de pains, de viennoiseries et de sandwichs à l’état frais au profit du Cercle de la Base de Défense de Grenoble, Annecy, Chambéry

**CRITERE N°1 - QUALITE 50%**

**1-1- ASPECT VISUEL ET GUSTATIF DES PRODUITS (70 pts)**

Les produits sont analysés sur la base des échantillons demandés à l’article 7-2-1- du Règlement de consultation (RC) et dans l’annexe 2 du RC.

Les 70 points sont répartis comme suit :

* 10 points pour la baguette d’environ 200 gr ;
* 10 points pour le pain frais d’environ 80 g ;
* 10 points pour les boules nature et sésame d’environ 50 gr chacune ;
* 10 points pour le croissant ;
* 10 points pour le pain au chocolat ;
* 10 points pour le sandwich jambon-beurre ;
* 10 points pour le sandwich poulet-crudités.

Pour chaque catégorie de produit, l’aspect visuel représente 40% des points et l’aspect gustatif 60%.

**1-2- MOYENS MIS EN ŒUVRE PAR LE CANDIDAT POUR ASSURER LA FOURNITURE ET LA LIVRAISON DES PRODUITS CHAQUE JOUR DE L’ANNEE (30 points)**

1. Décrivez les processus et outils mis en place dans votre entreprise dans le cadre de la gestion des absences (prévues et non prévues) **/** **15 points.**

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

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

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

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

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

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

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

1. Décrivez les processus et les outils mis en œuvre pour assurer l’approvisionnement et la gestion des stocks des ingrédients rentrant dans la composition des produits **/** **15 points.**

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

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

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

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

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

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

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

**CRITERE N°3 – Performance en matière de protection de l’environnement 10%**

**3-1- Actions réalisées pour limiter l’impact environnemental lors des livraisons (50 points)**

Précisez quels sont les efforts réalisés par votre entreprise pour réduire son impact environnemental lors des livraisons.

1. Quels sont les moyens de transport utilisés pour effectuer les livraisons ?

Véhicule à moteurs (thermique – essence/diesel/ faible émission de CO2, électrique, hybride,), vélo ou autres ?

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

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

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

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

Si vous utilisez un ou plusieurs véhicules motorisés pour effectuer les livraisons, indiquez la norme européenne de 1 à 6 des véhicules utilisés (cf carte grise section **V9** du certificat d’immatriculation) :

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

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

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

1. Optimisez-vous les tournées de livraison de vos clients ?

(oui ou non ; précisez comment vous procédez)

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

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

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

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

**3-2- Actions visant à limiter les déchets (50 points)**

Précisez et expliquez les actions dans votre entreprise qui permettent de limiter les déchets (précisez pour chaque action si elles sont déjà réalisées ou à mettre en place).

1. Actions pour limiter les déchets organiques :

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

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

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

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

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

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

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

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

1. Actions pour limiter les déchets d’emballage :

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

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

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

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

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

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

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

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