



**Fourniture des données relatives aux achats en France et en Belgique et aux ventes en France, en Allemagne et au Royaume-Uni de vin tranquille et de vin effervescent**

**Cadre de réponse technique**

Le présent document constitue le modèle à respecter et à remplir par le soumissionnaire pour la présentation de son offre. Il peut néanmoins fournir son propre mémoire technique en indiquant dans le présent cadre de réponse techniques les pages à consulter dans le mémoire technique. Un cadre de réponse technique par lot doit être fourni ou un mémoire technique y faisant référence.

Les réponses peuvent être assorties de tout document justificatif que le candidat estime pertinent (schémas, plans, notices techniques, documentation, etc.).

|  |  |
| --- | --- |
| Nom du soumissionnaire |  |
| Numéro du lot : |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Critères** | **Pondération** | **Réponse ou article du mémoire technique à consulter** |
| **Valeur technique dont :** | **60 points** |  |
| 1.     Compréhension du sujet : | 8 points |  |
| Compréhension de la problématique et des besoins du groupement de commande | *4* |  |
| Compréhension du champ d'analyse | *4* |  |
| 1.     Qualité de la méthodologie mise en œuvre : | 18 points |  |
| Mode de suivi des circuits  Méthode de recueil des données (taille de l’échantillon, méthode utilisée (Papier, Internet, téléphone, déclaration ou scan des EAN, etc.).  L’offre du candidat détaillera pour chaque circuit :   * la méthode de recueil des données * la taille de l’univers suivi * la taille des éventuels échantillons * le nombre et les périodes de mises à jour dans l’année de l’univers et des échantillons éventuels * les modalités d’évolution de calcul et de la restitution des mesures ou des géographies et leur impact sur les historiques. * Le recueil des données devra être réalisé en sorties de caisses constatées par scanner pour les magasins physiques. Pour les circuits pour lesquels ce mode de recueil des données n’est pas possible (ex. Drive), l’offre devra présenter la méthode exacte qui sera utilisée. | *18* |  |
| 2.     Analyse des informations et livrables | 18 points |  |
| Structuration des présentation orale (analyses et études ad hoc) (rappel du contexte général de la consommation, focus boisson, présentation global du vin…).  Fourni un échantillon d’une présentation (matrice, diapositives…) | *6* |  |
| Qualité de la base de données : fichiers livrés et base on line) : comment toutes les lignes de nomenclature du cahier des charges sont-elles intégrées ? Présentation du logiciel de la base de données. Comment est assuré la qualité des données enregistrées et l’adaptation de changement du périmètre ?  Méthode de calcul des variables sur l’ensemble de l’univers ou sur un échantillon à décrire.  Modalités des formations et délais de formation? Présentation de l’interlocuteur permanent? Etc. | *9* |  |
| Planning de livraison des données | *3* |  |
| 3.     Qualifications et moyens mobilisés | 10 points |  |
| Nombre, organisation, interactions prévues avec le pouvoir adjudicateur, compétences et références dans le domaine du marché du personnel dédié (en back office et en relation directe avec FranceAgriMer) | *5* |  |
| Role et qualification du référent spécifique, expérience spécifique secteur du vin | *5* |  |
| Démarches environnementales et sociales dans le cadre de la réalisation des prestations | *6* |  |
| |  | | --- | | - Actions sur la réduction de l’impact carbone : déplacements, consommation énergétique… | | - Actions en faveur du numérique responsable (serveurs, taille des livrables, base de données…) | | *6* |  |
| **TOTAL** | **100** |  |