|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caractéristiques fonctionnelles** | **Réponses du candidat**  *(Si renvoi à une annexe ou autre document, merci d’indiquer la page, l’article, le nom du document de renvoi ou tout autre indication permettant de trouver les informations de réponses)* | **Pondération** |
| **Critère 1 - Prix (40%)** | | |
| **Critère 2 - Valeur technique (30%)** | | |
| SC 1 : Qualités des petits matériels et équipements de cuisine proposés |  | 40% |
| SC 2 : Respect des normes sanitaires en vigueur, notamment HACCP, et normes électriques et de sécurité CE |  | 30% |
| SC 3 : Capacité du candidat à proposer des petits matériels et d’équipements de cuisine de second choix |  | 30% |
| **Critère 3 - Qualité des services annexes (Service après-vente, Garantie, formation) (10%)** | | |
| SC 1 : Présentation de l’offre de support technique |  | 20% |
| SC 2 : Garantie des petits matériels, et équipements de cuisine (durée, contenu, modalités) |  | 20% |
| SC 3 : Service après-vente et assistance technique (Modalité de gestion des réclamations : téléphone et interface internet) |  | 20% |
| SC 4 : Durée de disponibilité des pièces détachées |  | 20% |
| *SC 5 :* Description de l'offre de formation pour l’utilisation des équipements de cuisine |  | 20% |
| **Critère 4 - Délai de livraison proposé** **(10%)** | | |
| SC 1 : Précisez les délais de livraison, d’installation et de mise en service |  | 100% |
| **Critère 5 - Développement durable** **(10%)** | | |
| SC 1 : Mesures mises en œuvre pour limiter les emballages et réduire les déchets |  | 50% |
| *SC 2 :* Mesures visant à limiter l’impact environnemental (livraisons, déplacements, économie circulaire…) |  | 50% |