**Marché n°25BU017 – FRUITS ET LEGUMES**

**ANNEXE 2 – Cadre de réponses techniques (CRT)**

Le soumissionnaire doit le compléter obligatoirement. Seul ce document sera utilisé dans l’analyse technique et environnementale des offres. Aucun renvoi vers un quelconque autre document ne sera pris en considération sauf vers des annexes susceptibles d’enrichir la réponse et non d’y répondre.

***Tous les renseignements de ce questionnaire sont contractuels et donc opposables à l’entreprise titulaire durant l’exécution du marché.***

L’absence de renseignement dans le présent CRT pourra entraîner le rejet de l’offre, conformément à l’article L2152-2 paragraphe I du Code de la commande publique.

***Il est interdit de faire référence dans le CRT à un mémoire technique. La mention « voir mémoire technique » donnera lieu à l’attribution d’une note 0 (zéro). Si un mémoire technique est fourni, il doit seulement venir enrichir la réponse.***

Les critères et sous-critères retenus pour le jugement des offres sont pondérés de la manière suivante pour la valeur technique, qualitative et environnementale :

**Valeur qualitative et technique notée sur 60 points se décomposant en 3 sous-critères :**

*Valeur technique sur 30 points*

*Qualité de service sur 15 points*

*Développement durable sur 15 points*

1. **IDENTIFICATION DU CANDIDAT T**

La société inscrit les coordonnées de l’agence exécutante du marché

Nom de la société :

Raison sociale :

Nom du responsable :

Adresse :

Téléphone :

Courriel :

Jours et horaires d'ouverture de la société :

CODE SIRET de l’agence exécutante :

1. **CONTACTS POUR L’EXECUTION DU MARCHE T**

* Interlocuteur commercial

Nom :

Téléphone :

Mail :

* Interlocuteur pour les commandes

Nom :

Téléphone :

Mail :

* Interlocuteur pour la facturation

Nom :

Téléphone :

Mail :

1. **PRESENTATION SUCCINCTE DE L’ENTREPRISE E**

Présentation succincte de l’entreprise en termes d’activités principales, date de création, développement, groupe/réseau, moyens financiers et humains…

1. **REFERENCES COMMERCIALES T**

Indication des références commerciales en lien avec l’objet principal du marché. Dans les pièces de l’offre à déposer, il est demandé de fournir des exemples/références de créations et poses de supports signalétiques.

**VALEUR TECHNIQUE SUR 30 POINTS T**

1/ Description de la politique d'approvisionnement des produits

2/ Référencement des principaux fournisseurs/producteurs des produits indiqués au BPU

3/ Dispositions de maîtrise de la fraîcheur des produits

4/ Dispositions de maîtrise de la maturité

5/ Capacité à proposer des produits conformes à la Loi Egalim

6/ Capacité à s'approvisionner en produits locaux en fonction de la saisonnalité

7/ Description du système de suivi qualité, traçabilité et étiquetage des produits

8/ Présentation et description d’un plan d’autocontrôles et d’un plan de maîtrise sanitaire élaboré sur la base des principes de la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

9/ Description du protocole de nettoyage des véhicules

10/ Préciser, le cas échéant, les éléments complémentaires à la valeur technique

**QUALITE DE SERVICE SUR 15 POINTS T**

***A/ COMMERCIAL***

1/ Description du processus de traitement des commandes

2/ Gestion de la relation commerciale (suivi du marché, visites, réactivité des réponses…)

3/ Gestion des dysfonctionnements (mesures mises en place en cas de signalement de non-conformité de la livraison sur la quantité, le calibrage ou la qualité des produits, sur les délais…)

4/ Suivi et statistiques mises à disposition (statistiques sur les produits conformes à la Loi Egalim, sur les volumes par variété de produit et par site de livraison, sur les fiches de non-conformité, sur la provenance…)

***B/ LIVRAISON***

1/ Délais et fréquences de livraison

2/ Capacité de dépannage en cas de commande exceptionnelle d'urgence

3/ Frais de port (indiquer ici les frais de port applicables le cas échéant). Aucun frais ne pourra être appliqué pour un montant de commande supérieur à 60 € HT.

4/ Les livraisons sont-elles gérées par l'entreprise ? Si oui, préciser l'étendue de la flotte logistique et si non, précisez les modalités et le nom du transporteur.

***C/ AUTRES***

1/ Capacité à faire des animations autour des produits locaux et/ou saisonniers dans les points de restauration

2/ Préciser, le cas échéant, les éléments complémentaires à la qualité de service

**DEVELOPPEMENT DURABLE SUR 15 POINTS T**

1/ Le candidat présentera sa stratégie en termes d’achats et de développement de gammes de produits durables, respectueux de l’environnement, les mesures prises pour limiter le nombre d’intermédiaires dans la chaîne d’approvisionnement et favoriser les filières de proximité.

2/ Le candidat présentera ses démarches pour la lutte contre le gaspillage alimentaire (ex : capacité à proposer des fruits ou légumes moches ou hors normes ou hors calibrage, gestion des invendus…)

3/ Le candidat présentera sa politique de gestion des emballages, conditionnements, gestion des déchets.

4/ Le candidat présentera ses modalités de livraison interne ou externalisée et flotte de véhicules permettant de réduire l’émission de GES. (Normes énergétiques, antipollution, solutions de transport alternatif orientés vers sources d’énergie innovantes, etc)

5/ Le candidat présentera sa politique sociale et environnementale générale dans l’entreprise ainsi que ses exigences au niveau de ses partenaires et fournisseurs

6/ Le candidat peut fournir le **Bilan des Emissions de Gaz à Effet de Serre** (BEGES), en application de la circulaire n°6425-SG du 21/11/2023 relative à l’engagement pour la transformation écologique de l’Etat. Ce bilan peut être établi et communiqué en utilisant le site de l’Agence de l’environnement et de la maîtrise de l’énergie-ADEME (<https://bilans-ges.ademe.fr/>).