

Critères de jugement des offres

Lot 1 - Boucherie

Critères	Pondération
Critère n°1 : Prix	35%
Critère n°2 : Qualité des échantillons comprenant : <ul style="list-style-type: none"> - aspect visuel - qualité gustative - texture et tenue et, selon le produit : maturité et comportement à la cuisson	35%
Critère n°3 : - Modalités d'organisation et de suivi mis en œuvre dans le cadre de l'exécution du marché comprenant : <ul style="list-style-type: none"> - prise de commande - matériels utilisés - moyens logistiques - moyens humains - modalités de facturation - Sécurisation des approvisionnements	15%
Critère n°4 : Mesures environnementales comprenant : <ul style="list-style-type: none"> - valorisation du circuit-court - lutte contre le gaspillage alimentaire - emballage et conditionnement des produits 	15%

Lot 2 - Volaille

Critères	Pondération
Critère n°1 : Prix	35%
Critère n°2 : Qualité des échantillons comprenant : - aspect visuel - qualité gustative - texture et tenue et, selon le produit : maturité et comportement à la cuisson	35%
Critère n°3 : - Modalités d'organisation et de suivi mis en œuvre dans le cadre de l'exécution du marché comprenant : - prise de commande - matériels utilisés - moyens logistiques - moyens humains - modalités de facturation - Sécurisation des approvisionnements	15%
Critère n°4 : Mesures environnementales comprenant : - valorisation du circuit-court - lutte contre le gaspillage alimentaire - emballage et conditionnement des produits	15%

Lot 3 - Charcuterie

Critères	Pondération
Critère n°1 : Prix	35%
Critère n°2 : Qualité des échantillons comprenant : <ul style="list-style-type: none"> - aspect visuel - qualité gustative - texture et tenue - et, selon le produit : maturité et comportement à la cuisson 	35%
Critère n°3 : <ul style="list-style-type: none"> - Modalités d'organisation et de suivi mis en œuvre dans le cadre de l'exécution du marché comprenant : <ul style="list-style-type: none"> - prise de commande - matériels utilisés - moyens logistiques - moyens humains - modalités de facturation) - Sécurisation des approvisionnements 	15%
Critère n°4 : Mesures environnementales comprenant : <ul style="list-style-type: none"> - Valorisation du circuit-court - Lutte contre le gaspillage alimentaire - Produits transformés contenant de la viande « née, élevée, abattue dans un même pays » - Emballage et conditionnement des produits 	15%

Lot 4 - Produits de la mer

Critères	Pondération
Critère n°1 : Prix	35%
Critère n°2 : Qualité des échantillons comprenant : <ul style="list-style-type: none"> - aspect visuel - qualité gustative - texture et tenue - et, selon le produit : maturité et comportement à la cuisson 	35%
Critère n°3 : <ul style="list-style-type: none"> - Modalités d'organisation et de suivi mis en œuvre dans le cadre de l'exécution du marché comprenant : <ul style="list-style-type: none"> - prise de commande - matériels utilisés - moyens logistiques - moyens humains - modalités de facturation - Sécurisation des approvisionnements - Poissons nourris sans OGM 	15%
Critère n°4 : Mesures environnementales comprenant : <ul style="list-style-type: none"> - valorisation du circuit-court - lutte contre le gaspillage alimentaire - emballage et conditionnement des produits 	15%

Lot 5 - Fruits et légumes

Critères	Pondération
Critère n°1 : Prix	35%
<p>Critère n°2 : Qualité des échantillons comprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - aspect visuel - qualité gustative - texture et tenue <p>Et, selon le produit : maturité et comportement à la cuisson</p>	35%
<p>Critère n°3 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Modalités d'organisation et de suivi mis en œuvre dans le cadre de l'exécution du marché comprenant : <ul style="list-style-type: none"> - prise de commande - matériels utilisés - moyens logistiques - moyens humains - modalités de facturation - Sécurisation des approvisionnements 	15%
<p>Critère n°4 : Mesures environnementales comprenant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valorisation du circuit-court - Lutte contre le gaspillage alimentaire - Emballage et conditionnement des produits 	15%

Lot 6 - Fromages affinés et crèmerie

Critères	Pondération
Critère n°1 : Prix	35%
Critère n°2 : Qualité des échantillons comprenant : <ul style="list-style-type: none"> - aspect visuel - qualité gustative - texture et tenue - et, selon le produit : maturité et comportement à la cuisson 	35%
Critère n°3 : <ul style="list-style-type: none"> - Modalités d'organisation et de suivi mis en œuvre dans le cadre de l'exécution du marché comprenant : <ul style="list-style-type: none"> - prise de commande - matériels utilisés - moyens logistiques - moyens humains - modalités de facturation - Sécurisation des approvisionnements 	15%
Critère n°4 : Mesures environnementales comprenant : <ul style="list-style-type: none"> - Valorisation du circuit-court - Lutte contre le gaspillage alimentaire - Emballage et conditionnement des produits 	15%

Lot 7 - Boulangerie

Critères	Pondération
Critère n°1 : Prix	35%
Critère n°2 : Qualité des échantillons comprenant : <ul style="list-style-type: none">- aspect visuel,- qualité gustative- texture et tenue- et, selon le produit : maturité et comportement à la cuisson	35%
Critère n°3 : <ul style="list-style-type: none">- Modalités d'organisation et de suivi mis en œuvre dans le cadre de l'exécution du marché comprenant :<ul style="list-style-type: none">- prise de commande- matériels utilisés- moyens logistiques- moyens humains- modalités de facturation	15%
Critère n°4 : Mesures environnementales comprenant : <ul style="list-style-type: none">- Lutte contre le gaspillage alimentaire- Emballage et conditionnement des produits	15%

Lot 8 - Epicerie généraliste**Lot 9 - Epicerie spécialisée italienne**

Critères communs aux lots n°8 et n°9	Pondération
Critère n°1 : Prix	35%
Critère n°2 : Qualité des échantillons comprenant : <ul style="list-style-type: none">- aspect visuel- qualité gustative- texture et tenue- et, selon le produit : maturité et comportement à la cuisson	35%
Critère n°3 : <ul style="list-style-type: none">- Modalités d'organisation et de suivi mis en œuvre dans le cadre de l'exécution du marché comprenant :<ul style="list-style-type: none">- prise de commande- matériels utilisés- moyens logistiques- moyens humains- modalités de facturation	15%
Critère n°4 : Mesures environnementales comprenant : <ul style="list-style-type: none">- Lutte contre le gaspillage alimentaire- Emballage et conditionnement des produits	15%

Lot 10 - Produits frais et surgelés de restauration

Critères	Pondération
Critère n°1 : Prix	35%
Critère n°2 : Qualité des échantillons comprenant : <ul style="list-style-type: none">- aspect visuel- qualité gustative- texture et tenue- et, selon le produit : maturité et comportement à la cuisson	35%
Critère n°3 : <ul style="list-style-type: none">- Modalités d'organisation et de suivi mis en œuvre dans le cadre de l'exécution du marché comprenant :<ul style="list-style-type: none">- prise de commande- matériels utilisés- moyens logistiques- moyens humains- modalités de facturation- Sécurisation des approvisionnements	15%
Critère n°4 : Mesures environnementales comprenant : <ul style="list-style-type: none">- Valorisation du circuit-court- Lutte contre le gaspillage alimentaire- Emballage et conditionnement des produits	15%

Lot 11 - Produits du terroir

Critères	Pondération
Critère n°1 : Prix	35%
Critère n°2 : Qualité des échantillons comprenant : <ul style="list-style-type: none">- aspect visuel- qualité gustative- texture et tenue- et selon le produit : maturité et comportement à la cuisson	35%
Critère n°3 : <ul style="list-style-type: none">- Modalités d'organisation et de suivi mis en œuvre dans le cadre de l'exécution du marché comprenant :<ul style="list-style-type: none">- prise de commande- matériels utilisés- moyens logistiques- moyens humains- modalités de facturation- Sécurisation des approvisionnements	15%
Critère n°4 : Mesures environnementales comprenant : <ul style="list-style-type: none">- Valorisation du circuit-court- Lutte contre le gaspillage alimentaire- Emballage et conditionnement des produits	15%