MARCHE DE FOURNITURE : LIVRAISON ET APPROVISIONNEMENT EN PAINS POUR 12 ETABLISSEMENTS DE LA DIRECTION INTERREGIONALES DES SERVICES PENTITENTIAIRES DE DIJON

Cadre de réponse du mémoire Technique

Ce document est **obligatoire** et doit être remis avec l'offre du candidat.
Il permet de synthétiser l'offre technique personnalisée pour chaque site à livrer.
Il deviendra contractuel après signature du marché.
Ainsi, en cas de différend dans l'exécution de la prestation, il servira de référence et représentera l'engagement du titulaire, qui en cas de non-respect, entrainera de façon automatique l'application des pénalités prévues au marché.

Le candidat doit exclusivement s'appuyer sur la trame proposée ci-après et renseigner les rubriques, dans l'ordre où elles sont listées.

Les réponses doivent être courtes et synthétiques.
Le mémoire technique ne devra pas excéder 05 pages recto/verso, page de garde incluse et respecter la police marianne taille de caractère 10 ; à défaut, seules les 05 premières pages seront prises en compte dans la notation de l'offre.
Les seules annexes autorisées en sus du cadre de réponse sont celles expressément prévues dans les questions (exemple possibilité de rajouter les fiches produits). Les autres compléments ne seront pas analysés.
Le présent document et les éventuelles annexes serviront à l'analyse du critère technique et du critère RSE.

Le candidat devra produire un mémoire technique par lot. Un mémoire unique pour plusieurs lots peut être autorisé si les réponses aux items sont dédiées, personnalisées et bien identifiées pour chaque lot.

Candidat :	A remplir par le candidat
Lot concerné :	A remplir par le candidat
Site concerné :	A remplir par le candidat

1. VALEUR TECHNIQUE – 15 points

MOYENS TECHNIQUES DÉDIÉS AU MARCHÉ: 4 points

Le candidat détaillera sa procédure de fabrication du pain, avec ses différentes étapes ; le listing des matériels utilisés pour la fabrication du pain

MOYENS HUMAINS DÉDIÉS AU MARCHÉ 3 points

Le candidat indiquera le nombre de personnels dédiés à ce marché ; les diplômes de chacun de ces personnels

PROCEDURES HYGIENES (HACCP) 2 points

Le candidat détaillera toutes ses procédures d'hygiène mise en place dans le cadre de la fabrication du pain

COMMANDE, LIVRAISON, SAV 3 points

A. Prise en charge des commandes d'un établissement pénitentiaire : Le candidat détaille les modalités de la gestion de commande. Il précise ses délais de traitement ainsi que les procédures prévues pour annuler ou modifier une commande.

B. Délai de livraison urgente : Le candidat indique, pour le lot ou les lots qu'il soumissionnera , le délai de livraison applicable pour une commande urgente.

C. Processus de livraison :
Le candidat détaille sa politique de livraison

GESTION DES DYSFONCTIONNEMENTS 2 points

Le candidat détaillera les protocoles qu'il entend mettre en place dans le cadre de ce marché pour résoudre et suivre les dysfonctionnements (retards, non-conformités) dans l'exécution des prestations. La non-conformité peut notamment porter sur une erreur sur la quantité ou la qualité des produits livrés, le non-respect des modalités de livraison

CONTINUITE DE LA PRESTATION MISE EN PLACE EN CAS D'ALERTE SANITAIRE : 1 point

Le candidat détaillera les procédures mises en place en cas d'alerte sanitaire

2. VALEUR NUTRITIONNELLE – 5 points

Liste des ingrédients utilisés, en précisant le pourcentage entrant dans la composition du pain :

Liste et pourcentage d'ingrédients entrant dans la composition du pain :

3. PARTIE RSE – 10 points

Article 7 CCTP
Article 6.8 CCAP

Optimisation des tournées 5 points

Description : 4 points

Liste des types de véhicules utilisés pour l'exécution des prestations : 1 point

Gestion des invendus (lutte contre le gaspillage)5 points

4. VALEUR ORGANOLEPTIQUE – 10 points

(Commission de dégustation)

Ce critère sera évalué lors de la livraison des 2 pains aux établissements pénitentiaires ciblés dans les lots géographiques sur lequel le soumissionnaire aura déposé une offre