



CADRE DU MÉMOIRE TECHNIQUE

Accord-cadre d'achats de produits de volaille fraîche, pour la restauration collective, au profit des adhérents de la Centrale d'achat régionale

Article 1. Présentation liminaire

La centrale d'achat a choisi d'évaluer le critère technique au moyen de trois éléments :

- Les fiches techniques de chaque produit comportant les mentions inscrites à l'article 4.1.2 du Règlement de la consultation,
- Les échantillons des produits listés à l'article 6.3 du Règlement de la consultation,
- Les éléments stipulés dans le présent cadre du mémoire technique ci-dessous, qui feront l'objet d'une notation dans la grille de notation utilisée par la Centrale d'achat.

Les autres éléments techniques à fournir par le candidat permettront à la Centrale d'achat de mieux apprécier l'ensemble des éléments techniques notés.

Par ailleurs, il est demandé au candidat de remplir le présent cadre de mémoire technique en détaillant, de manière précise, **les moyens mis en œuvre pour répondre au présent accord-cadre.**

La limitation en nombre de pages est volontaire. Le candidat est donc tenu de respecter les volumes indiqués dans le présent document. Cependant, il peut choisir de présenter son offre sous une autre forme que Word (ex. PowerPoint).

Article 2.

Capacités de production

Le candidat détaille ici ses capacités de production (notamment hebdomadaires) ainsi que les contraintes de saisonnalité auxquelles il est confronté. Ces informations sont mises en adéquation avec les demandes de la Centrale d'achat de la Région afin de répondre au présent accord-cadre (notamment quant aux modalités de livraisons).

Cet élément ne fera pas l'objet d'une notation dans la grille d'analyse.

Maximum 2 pages.

Animations et évènements

Le titulaire devra proposer chaque année, à chaque établissement :

- **2 visites de site :**
 - o 1 à destination des élèves, et 1 à destination de l'équipe de cuisine ;
 - o Objectif : **sensibilisation aux modes de production agricole pour les élèves**, saisonnalité et mise en œuvre (préparation culinaire, modalités de conservation...) pour les équipes de cuisine ;
 - o Ces visites s'effectueront aux horaires normaux de classe (inclus temps de trajet) ;
- **1 animation autour des produits** : à destination des élèves, sur le site de l'Adhérent, pendant le temps du service de restauration.

Il est demandé au fournisseur de décrire les modalités de réalisation de ces animations et le contenu particulier de l'action de sensibilisation autour des produits (point n°2).

Ces éléments ne feront pas l'objet d'une notation lors de l'analyse des offres.

Maximum 1 page.

Article 3. Conditions d'élevage

Le candidat est tenu d'expliquer ci-dessous :

- Les conditions d'élevage des animaux de leur naissance à l'abattage,
- Les conditions sanitaires/ hygiène,
- Le type et composition des aliments donnés aux animaux,
- La traçabilité des aliments.

Ces éléments feront l'objet d'une **notation** lors de l'analyse des offres. Maximum 5 pages.

Article 4. Modalités et délai de réalisation des opérations d'abattage, de transformation et de conditionnement

Le candidat expose ci-dessous, pour les étapes **d'abattage**, de **transformation** et de **conditionnement** :

- Les modalités de transport des animaux,
- Le descriptif de tous les acteurs de la chaîne de production (éleveur, abatteur, transformateur, distributeur...) ainsi que leur localisation, et liens entre eux,
- Les délais de transport entre chaque étape (avec indication des lieux de réalisation et la durée de chaque étape),
- Les conditions particulières mises en place afin de préserver le bien-être animal et préserver la qualité des viandes.

Ces éléments feront l'objet d'une **notation** lors de l'analyse des offres. Maximum **4** pages.

Article 4. Plan de progrès

Cet élément ne fera pas l'objet d'une notation dans la grille d'analyse.

Décrivez le projet de plan de progrès et les objectifs que vous proposerez dans le cadre de l'exécution du présent accord-cadre.

Le titulaire s'engage sur 1 ou plusieurs axes de progrès par thématique pour lesquels il précise dans son offre les indicateurs de mesure associés et le calendrier prévisionnel de réalisation des actions ainsi que les modalités de suivi, de pilotage et de bilan du plan de progrès :

Thématiques	Axes de progrès
Environnementale et sociale	<ul style="list-style-type: none">- Augmenter le pourcentage des produits éligibles EGALIM ;- Réduire l'impact carbone de la livraison des produits achetés ;- Réduction des emballages ;- Augmenter le pourcentage de produits issus du circuit-court ;- Part de rémunération de l'éleveur ;- Augmenter le pourcentage de produits issus de la région ;
Technique et Financière	<ul style="list-style-type: none">- Améliorer la satisfaction des Adhérents en réduisant les erreurs de facturation ;- Prévention des erreurs de livraison (ex : produits manquants) ;- Proposer des animations et visites de site au-delà du minimum requis par le CCP ;
Organisationnelle	<ul style="list-style-type: none">- Améliorer la remontée d'informations à la centrale d'achat sur la disponibilité des produits et des prix promotionnels ;- Améliorer la fiabilité et l'exploitation des statistiques

Le candidat peut proposer en plus d'autres axes de progrès et objectifs associés qu'il détaillera dans son offre.