



2022

OBJET: Fournitures de denrées alimentaires (hors surgelés) et vins mousseux

(Série années 2023 à 2026 maximum)

MEMOIRE TECHNIQUE

Le candidat est invité à compléter le présent document avec le plus grand soin. La notation des offres en fonction des critères de sélection inscrits dans le règlement de la Consultation se fera exclusivement à partir du présent mémoire technique et des documents demandés par l'Administration en annexe à ce dernier.

La réponse consistant en un simple renvoi à un autre document joint à l'offre autre que les documents demandés en annexe ne sera pas admise.

N° de lot concerné	Désignation des lots
3	Viandes de boucherie et volailles cuites sous vide (autres que surgelées)

- **Nom de l'interlocuteur privilégié (technique et/ou commercial) pour les relations avec la Ville de Grenoble pour ce marché : Nom / Qualité / n° de téléphone / adresse mail**

Afin de permettre à l'Administration de juger de la pertinence de sa réponse le candidat est invité à répondre avec précision et pertinence à chacune des questions posées ci-dessous et à joindre tout document expressément demandé en annexe.

Possibilité d'ajuster la taille du document au contenu des réponses

PRESENTATION DU CANDIDAT :

Le candidat fera ici une présentation succincte de son entreprise (en cas d'appartenance à un groupe, positionner l'entreprise au sein de ce groupe) qui mettra en valeur les moyens le qualifiant particulièrement pour répondre à la consultation.

Le candidat peut joindre une plaquette de présentation de sa société : cette plaquette n'excédera pas 4 pages (annexe 1).

- Indication des adresses électroniques à utiliser pour toute communication avec l'entreprise durant l'exécution du marché (en cas d'attribution) :

Les adresses électroniques mentionnées dans la fiche contact (remise avec l'offre) seront utilisées pour toute communication électronique relevant des exemples cités ci-dessus.

Toute mise à jour souhaitée des adresses de contact devra impérativement être signalée par mail à assistance.achat@grenoble.fr

- Indication de la fréquence de modification du tarif public (pour les produits hors BPU) :

=>

(tout nouveau tarif public doit être adressé systématiquement au minimum aux 2 adresses suivantes : assistance.achat@grenoble.fr, restauration.moyentechniques@grenoble.fr)

CRITERE DE SELECTION N°1 : Prix

Ne rien indiquer dans cette partie.

L'analyse de ce critère se fera à partir du montant de la commande comparative sur lequel sera déduit le montant correspondant à la remise de fin d'année de marché (RFA).

CRITERE DE SELECTION N°2 : Valeur technique et qualitative des produits

Ce critère sera notamment jugé sur le contenu et la présentation des fiches techniques fournies (pertinence et qualité des renseignements apportés + conditionnements proposés...) ainsi que les échantillons fournis.

<u>Préciser de manière claire :</u>	
- la DLC OU DDM <u>résiduelle</u> de chaque type de produit, lors de la livraison	
- la garantie d'absence de produits contenant des OGM	
- la garantie de non utilisation d'additifs ou colorants non autorisés par la réglementation en vigueur	
- la garantie de non-recours à des farines animales pour nourrir l'animal	

SOUS-CRITERE N°1 : Analyse des échantillons

Ce critère sera notamment jugé sur le goût, l'aspect visuel, la quantité d'exsudant ainsi que la tenue du muscle.

SOUS-CRITERE N°2 : Analyse des fiches techniques des produits

Joindre, en annexe 2, les fiches techniques des produits proposés, numérotées dans l'ordre des produits indiqués dans **le bordereau des prix unitaires**.

Le candidat doit fournir des fiches techniques les plus complètes possibles et si possible des exemples d'étiquettes concernant les produits qui seront fournis dans le cadre du BPU.

Les critères d'évaluation des fiches techniques sont le respect de la fourniture de toutes les informations demandées, l'adéquation du conditionnement avec les besoins de la ville de Grenoble.

CRITERE DE SELECTION N°3 : Organisation logistique, commerciale et qualité mise en œuvre pour l'exécution des prestations

Interlocuteurs dédiés	Si différents de l'interlocuteur privilégié mentionné sur la 1ere page, préciser : nom et qualité, téléphone, courriel		
prise des commandes			
gestion des réclamations			
gestion comptable			
Légende			
		Cocher la ou les cases correspondantes (ou Rayer les mentions inutiles) et compléter	
QUESTIONNAIRE RELATIF AUX MODALITES DE COMMANDES ET LIVRAISONS (sous critère 3.1)			
LES MODALITES DE COMMANDE			
Questions		Vos réponses	Précisions
Prise en charge des commandes passées (par courriel de préférence)	par téléphone	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	
	par télécopie	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	
	par courriel	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	
	Autres ?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	
Nombre de livraisons possibles par semaine (souhait : tous les jours)	5 par semaine	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	
	4 par semaine	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	
	3 par semaine	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	
	2 par semaine	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	
Questions	Vos réponses	Compléments d'information	
Est-ce que vous vous engagez à transmettre un avis de réception de commande, le jour même ?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI		

Effectuez-vous une nouvelle vérification de la disponibilité effective des produits quelques jours avant la livraison prévue (à J-5 par exemple) ?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	
<i>Rappel CCTP : le titulaire doit faire part d'éventuelles difficultés d'approvisionnement avant J-4 (J = jour de livraison), sinon des pénalités d'indisponibilité seront appliquées, en cas de rupture de produit.</i>		
En cas de rupture d'un article commandé (signalée avant le délai des J-4 avant livraison : 1/ quand et comment le service émetteur de la commande est-il prévenu?		
2/ quelles solutions nous proposez-vous?		
3/ et selon quelles conditions tarifaires ?		
<p>Pour information, la cuisine centrale de la Ville de Grenoble passe environ 1 commande par semaine, 10 à 20 jours avant la date souhaitée de livraison. Un ajustement de toutes les quantités (+/- 5 à 10 %) peut avoir lieu 48h avant la date de livraison prévue.</p> <p>Pour le self municipal, les commandes ont lieu généralement 6 jours avant la date de livraison souhaitée et des modifications (ajouts de quantités) peuvent avoir lieu 24h avant la date de livraison.</p>		
Indiquer les modalités liées à l'annulation d'une commande (délai maximal)		
LES MODALITES DE LIVRAISON		
Questions	Vos réponses	Compléments d'information
Indiquer vos délais de livraison standard à partir de la réception d'une commande : (rayer les mentions inutiles)	<input type="checkbox"/> Inférieur à 3 jours	
	<input type="checkbox"/> 4 à 8 jours	
	<input type="checkbox"/> 9 à 20 jours	
Le transport et la livraison des produits sont réalisés par :	<input type="checkbox"/> Votre entreprise	
(<u>Complément d'information</u> = descriptif sommaire, contrôles effectués, prestations associées...)	<input type="checkbox"/> Un prestataire le(s)quel(s) :	

<p>Selon les produits concernés, les marchandises peuvent être stockées dans le lieu final*, au maximum combien de jours avant livraison à la collectivité ?</p>		
<p>Lieu final et capacité des plateformes finales de stockage : *Lieu final = adresse de stockage du produit avant sa livraison à la collectivité.</p>		
<p>Indiquer les mesures qui seront prises pour respecter les horaires de livraison mentionnés dans le CCTP (Cuisine centrale = 6h00 - 9h00/ Self Municipal = 7h30-10h00). + Respect de la dimension et hauteur maximum des palettes selon CCTP art.6 + Respect de la hauteur plancher des camions (80 à 100 cm) pour les opérations de déchargement à quai.</p>		
<p>Nombre de véhicules de livraison (adaptés aux produits livrés) ? + descriptif sommaire (tonnage, réfrigération...)</p>		
<p>à compléter même si la livraison est externalisée</p>		
<p>Avez-vous un logiciel d'organisation des livraisons ?</p>	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	
<p>Délai de livraison complémentaire, en cas d'erreur de livraison initiale de la part du prestataire (quantité / qualité):</p>		
<p align="center">LES CONDITIONS DE DEPANNAGE</p>		
<p>En cas de demande de dépannage produit par la collectivité, quels sont</p>	<input type="checkbox"/> A pour A (le jour même)	

vos délais de livraison et conditions éventuelles ? (A point de départ de la demande) En cas de besoin supplémentaire de la part de la collectivité (ajout d'environ 5 % par rapport à la quantité habituellement commandée)	<input type="checkbox"/> A pour B (le lendemain)		
	<input type="checkbox"/> A pour C (le surlendemain)		
	<input type="checkbox"/> Autres à préciser		
Pour une commande d'urgence de A pour B maximum, pourrez-vous livrer les produits de la dernière commande à hauteur de 5% environ des quantités précédemment livrées ?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI		
Dans ce même cas, les conditions tarifaires sont-elles maintenues ?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI		
Quels seraient les conditions et le tarif éventuel de livraison exceptionnelle pour une réception de produit le jour même ?			
Dans le cadre d'une commande de produits hors BPU (mais liés à l'objet du marché), fournir en annexe 3 : un exemple de bon de livraison valorisé, ainsi que le modèle de facture correspondant formulé selon les exigences du CCAP rappelées ci-contre.	<p><i>Les factures doivent faire apparaître les éléments de prix suivants :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Pour les produits listés dans le bordereau des prix unitaires : prix nets - Pour les produits hors bordereau des prix unitaires (mais liés à l'objet du marché) : prix public + taux de remise sur tarif public et prix remisé. 		
Sous critère 3.2 QUESTIONNAIRE RELATIF A LA DEMARCHE QUALITE			
Questions	Vos réponses		Compléments d'information
SUIVI DE LA QUALITE			
Disposez-vous d'un service qualité :	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI		Nom du responsable :
			N° de téléphone :
			Courriel :
Le candidat a-t-il mis en place une démarche qualité dans l'entreprise	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	Détails :	

?		
Avez-vous obtenu une certification ?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	Détails :
Détailler les engagements en matière de contrôle des produits et mise en œuvre de l'assurance qualité:		
Réalisez-vous des analyses microbiologiques sur les produits finis avant livraison? Si oui, pouvez-vous nous fournir les résultats sur demande ?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	Détails :
Matières premières - produits finis (si votre activité n'est pas concernée par une question, merci de bien vouloir le noter)		
Exigez-vous les fiches techniques des matières premières de vos fournisseurs?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	Détails :
Exigez-vous une déclaration d'aptitude au contact alimentaire à vos fournisseurs d'emballage primaire?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	Détails :
Auditez-vous régulièrement vos fournisseurs?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	Détails :
si oui, lesquels et à quelle fréquence?		
Réalisez-vous des analyses microbiologiques sur les produits qui vous sont livrés?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	Détails :
Si oui, à quelle fréquence?		
Détailler les engagements en matière de sélection et évaluation des fournisseurs :		
Plan de maîtrise sanitaire :		
Existe-t-il un Plan de maîtrise sanitaire ? Est-il consultable sur demande ?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	Détails :
Avez-vous mis en place les Bonnes Pratiques d'Hygiène :	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	Détails :

A quelle fréquence votre personnel est-il formé aux règles d'hygiène ?		Fréquence : dernières sessions :
Effectuez-vous des audits hygiène dans votre entreprise ? Si oui les résultats de ces derniers sont-ils consultables ?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	fréquence : Date du dernier contrôle qualité réalisé par un organisme officiel :
Gestion des produits non conformes :		
Disposez-vous d'une procédure de « maîtrise des non-conformités » :	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	Détails :
En cas de réclamation client sur un des produits livrés, réalisez-vous une analyse des causes ?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	Détails :
Envoyez-vous systématiquement un courrier réponse aux réclamations client ?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	dans quel délai :
Le candidat a-t-il mis en place une procédure de gestion des alertes et retrait des produits	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	Détails :
En cas d'alerte sur un N° de lot produit, savez-vous chez quel client le produit a-t-il été livré?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	Détails :
Quels moyens de communication utilisez-vous pour transmettre une alerte alimentaire à vos clients ?	<input type="checkbox"/> Mail	Détails :
	<input type="checkbox"/> Fax	
	<input type="checkbox"/> Courrier	
	<input type="checkbox"/> Autre :	
Dans quel délai?		
MAITRISE DU RISQUE ALLERGIQUE		
Avez-vous intégré le risque allergique dans votre étude HACCP :	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	Détails :
Les fiches techniques de vos produits mentionnent-elles la présence d'allergènes ?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	Détails :
Les fiches techniques de vos produits sont-elles consultables en ligne ?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	Détails :
En cas de changement dans la composition d'un produit, dans quel délai informez-vous vos clients ?	Délai*:	Par quel moyen : *Délai de prévenance : préciser s'il s'agit du délai avant ou après modification de la fiche technique
✓ Si votre activité n'est pas concernée par une question, merci de bien vouloir le noter.		

CRITERE DE SELECTION N°4 : Performance en matière de bien être animal

Rappel du CCTP : évitement des produits et sous-produits animaux issus d'élevage intensif, et des pratiques fortement contestables telles que la castration à vif de porcelets, l'écornage des vaches, l'époinçage des becs de poules et l'élevage sans lumière naturelle.

La notation de ce critère sera effectuée sur la base des réponses au questionnaire mentionné en annexe 5 au présent mémoire technique.

Que souhaitez-vous faire afin d'améliorer le bien-être animal dans vos abattoirs ou ceux avec lesquels vous travaillez, dans le cadre du respect du bien-être animal ?

CRITERE DE SELECTION N°5 : Performance en matière de développement durable

Questions	Vos réponses	Compléments d'information
Démarche de certification environnementale de l'entreprise [sur 1 point]:		
Votre entreprise est-elle engagée dans une démarche de certification environnementale ?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	
Vos fournisseurs sont-ils engagés dans une démarche de <u>certification</u> <u>environnementale</u> ? Si oui, nommer lesquels et pour quels produits proposés dans le marché :	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	
DEMARCHE APPROVISIONNEMENT (dans le cadre de l'exécution du marché) [sur 2 points]:		
Détailler au maximum les circuits d'approvisionnement pour les principaux produits de la commande comparative (et les moyens mis en œuvre pour favoriser les circuits courts et sans intermédiaires) <i>Outre les produits issus d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés dans un même pays, une préférence sera donnée aux produits en circuits courts (remplir annexe 4)</i>		
Gestion des emballages et déchets (dans le cadre de l'exécution du marché) [sur 1,5		

points]:		
Avez-vous mis en place des actions pour la réduction du volume de déchets générés par votre activité :	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	Détails :
Avez-vous défini une politique de réduction des emballages:	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	Détails :
Avez-vous défini une politique de gestion des supports de transport (réemploi, circuit de récupération ...)	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	Détails :
Procédez-vous à la valorisation des déchets :	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	Détails :
Utilisez-vous des emballages recyclés et/ou recyclables ? Préciser lesquels.	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> Recyclé <input type="checkbox"/> Recyclable	
Réduction des consommations d'énergie et de fluides (dans le cadre de l'exécution du marché) [sur 0,5 point]:		
Avez-vous mis en place des actions pour la réduction de la consommation d'énergie :	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	Détails :
Avez-vous mis en place des actions pour la réduction de la consommation d'eau :	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	Détails :
Réduction des émissions de CO2, oxydes d'azote et particules fines (dans le cadre de l'exécution du marché) [sur 1 point]:		
Avez-vous mis en œuvre une politique d'optimisation des livraisons et du transport des produits du lieu de production jusqu'à la livraison finale (types de transports utilisés, définition d'exigences environnementales auprès de vos prestataires...)?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	Détails :
Les livraisons sont effectuées avec des véhicules au(x) norme(s) de dépollution : Euro 4, Euro 5, Euro 6 ?		
Préciser les mesures prises par l'entreprise pour respecter la mise en œuvre de la ZFE décrite dans le CCTP : (interdiction de circuler pour les VUL et PL classés CQA 3 (Crit'Air 3), à compter du 01/07/2022, interdiction de circuler pour les VUL et PL classés CQA 2 (Crit'Air 2), à compter du 2025...).		

Quels sont les modes de livraison doux éventuellement envisagés et les échéances de mises en œuvre ?		
GARANTIE DE LA REMUNERATION EQUITABLE DES PRODUCTEURS [sur 1 point]: Performance en matière de juste rémunération des producteurs		
Avez-vous mis en place, dans votre entreprise, la garantie d'une rémunération équitable des producteurs ? Expliquer votre démarche : (+ représentation des producteurs agricoles au sein de la structure du candidat ?)		
DISPOSITIONS SOCIO-PROFESSIONNELLES (dans le cadre de l'exécution du marché) [sur 1 point]:		
Disposez-vous d'un plan de formation :	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	Détails :
Les chauffeurs livreurs sont-ils formés à l'éco conduite :	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	Détails :
Avez-vous mis en place un système de management de la santé et de la sécurité au travail :	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	Détails :
Volet pédagogique : actions pédagogiques en matière d'accompagnement et de sensibilisation des convives à la connaissance des produits agricoles et des enjeux du développement durable = DEMARCHE DE SENSIBILISATION (dans le cadre de l'exécution du marché) [sur 2 points]:		
Le candidat est-il en capacité de proposer chaque année, une visite de site (production et/ou élevage) à destination des élèves (sur une seule journée avec trajet en bus scolaire aller-retour compris)? o Objectif : sensibilisation aux modes de production agricole pour les élèves.	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	Détails :
Le candidat est-il en capacité de mettre en œuvre chaque année des animations autour des produits sur au moins 6 restaurants scolaires (et 2 foyers de personnes âgées) ? Il est demandé au fournisseur de décrire les modalités de mise en œuvre de ces animations (et le contenu particulier de l'action de sensibilisation autour des produits).	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	Détails :
✓ Si votre activité n'est pas concernée par une question, merci de bien vouloir le noter		

Le présent Mémoire technique comporte (à compléter par le candidat) pages.

Liste des annexes jointes :

- annexe 1 : présentation de l'entreprise (facultatif)
nombre de pages:..... (à compléter par le candidat)
- annexe 2 : fiches techniques (numérotées dans l'ordre des produits du bordereau de prix unitaire). *Nombre de pages:..... (à compléter par le candidat)*
- annexe 3 : bon de livraison valorisé et modèle de facture correspondant faisant apparaître pour les produits hors BPU, le prix public, la remise et le prix remisé
nombre de pages:..... (à compléter par le candidat)
- annexe 4 : déclaration des produits en circuit court - (nombre de pages:.....)
- annexe 5 : questionnaire sur le bien être animal - (nombre de pages:.....)