



2020

OBJET: Achat de viande fraiche sous vide (sauf porc)

Marché N°20AFB204

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.

- **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.

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'excèdera pas 4 pages (annexe 1).

- **Fréquence de modification du tarif public, pour les produits hors BPU (tout nouveau tarif public doit être adressé systématiquement à assistance.achat@grenoble.fr, restauration.moyenstechniques@grenoble.fr et dirfi.dejsports@grenoble.fr):**

CRITERE DE SELECTION N°1 : Valeur technique et qualitative des produits (40%)

- **SOUS-CRITERE N°1-1 : Analyse des produits proposés (20%)**

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

Joindre, en annexe 2, les fiches techniques des produits proposés, numérotées dans l'ordre des produits indiqués dans le BPU et la commande comparative.

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.

Préciser de manière claire :	
- la DLC OU DDM résiduelle 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°1-2 : le bien-être animal (10%)**

Conformément au chapitre II – Articles 67-68-69-70-71-72-73 de la loi EGalim relatifs au bien-être animal, les candidats devront **transmettre un document les engageant à respecter l'ensemble des dispositions réglementaires** (annexe 3).

1/ Décrivez ce que vous mettez en place actuellement pour réduire l'élevage intensif et favoriser le bien-être animal.

Volume d'abattage hebdomadaire moyen :

Temps moyen de séjour de l'animal entre le départ de son lieu d'élevage jusqu'au jour d'abattage / découpe :

2/ Qu'est-ce que vous n'avez pas ou ne pouvez pas mettre en place mais que vous souhaiteriez faire afin d'améliorer le bien-être animal dans vos abattoirs ou ceux avec lesquels vous travaillez ?

- **SOUS-CRITERE N°1-3 : « De l'élevage à l'abattage au même endroit » (10%)**

Outre les produits issus d'animaux nés, élevés, abattus, découpés et transformés dans un même pays, une préférence sera donnée aux produits en circuit court. Ce sous-critère sera évalué à l'aide des informations fournies dans l'annexe 4.

CRITERE DE SELECTION N°2 : Prix (30%)

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°3 : Organisation logistique, commerciale et qualité mise en œuvre pour l'exécution des prestations (20%)

Légende	Cocher la ou les cases correspondantes (ou rayer les mentions inutiles) et compléter
---------	--

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			
QUESTIONNAIRE RELATIF AUX MODALITES DE COMMANDES ET LIVRAISONS (sous critère 3.1 : 12 %)			
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	5 par	<input type="checkbox"/> NON	

possibles par semaine (souhait : tous les jours)	semaine	<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 vérification de la disponibilité effective des produits quelques jours avant la livraison prévue ?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI		
<i>Rappel CCTP : le titulaire doit faire part d'éventuelles difficultés d'approvisionnement avant J-3 (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-3 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 ?			
Questions	Vos réponses	Compléments d'information	
Le transport et la livraison des produits sont réalisés par : (Complément d'information = descriptif sommaire, contrôles effectués, prestations associées...)	<input type="checkbox"/> Votre entreprise <input type="checkbox"/> Un prestataire le(s)quel(s) :		
Selon les produits concernés, les marchandises peuvent être stockées, dans le lieu final*, combien de jours avant livraison à la collectivité ?			
Lieu final et capacité des plateformes finales de stockage : *Lieu final = adresse de			

stockage du produit avant sa livraison à la collectivité.		
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	
<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)		
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.		
Nombre de véhicules de livraison (adaptés aux produits livrés) ? à compléter même si la livraison est externalisée	descriptif sommaire (tonnage, réfrigération. ..)	
Avez-vous un logiciel d'organisation des livraisons ?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	
Délai de livraison complémentaire, en cas d'erreur de livraison initiale de la part du prestataire (quantité / qualité):		
En cas de demande de dépannage produit par la collectivité, quels sont vos	<input type="checkbox"/> A pour A (le jour même)	

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 ?		
Fournir en annexe un exemple de bon de livraison valorisé, ainsi qu'un modèle de facture correspondant, selon les produits de la commande type.	<i>Les factures doivent faire apparaître les éléments de prix suivants :</i> - 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 (8%)

Questions	Vos réponses	Précisions	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		
Avez-vous obtenu une certification ?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI		

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 ?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	
Matières premières - produits finis (si votre activité n'est pas concernée par une question, bien vouloir le noter)		
Exigez-vous les fiches techniques des matières premières de vos fournisseurs?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	
Exigez-vous une déclaration d'aptitude au contact alimentaire à vos fournisseurs d'emballage primaire?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	
Auditez-vous régulièrement vos fournisseurs?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	
si oui, lesquels et à quelle fréquence?		
Réalisez-vous des analyses microbiologiques sur les produits livrés chez vous?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	
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 ?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	
Avez-vous mis en place les Bonnes Pratiques d'Hygiène :	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	
Votre personnel est-il régulièrement formé à l'hygiène :	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	<i>dernières sessions :</i>
Effectuez-vous des audits hygiène :	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	<i>fréquence :</i>
Gestion des produits non conformes :		
Disposez-vous d'une procédure de « maîtrise des non-conformité » :	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	
En cas de réclamation client sur un des produits livrés, réalisez-vous une analyse des causes ?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	
Envoyez-vous systématiquement un courrier réponse aux	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	<i>dans quel délai :</i>

réclamations client ?		
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	
En cas d'alerte sur un N° de lot produit, savez-vous chez quel client est parti ce produit ?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	
Quels moyens de communication utilisez-vous pour transmettre une alerte alimentaire à vos clients ?	<input type="checkbox"/> Mail <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	
Les fiches techniques de vos produits mentionnent-elle la présence d'allergènes ?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	
Les fiches techniques de vos produits sont-elles consultables en ligne ?	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	
En cas de changement dans la composition d'un produit, dans quel délai informez-vous vos clients ?	<i>Délai :</i>	<i>Par quel moyen :</i>

✓ Si votre activité n'est pas concernée par une question, bien vouloir le noter.

CRITERE DE SELECTION N°4 : Performance en matière de développement durable (10 %)

Questions	Vos réponses	Compléments d'information
Gestion des déchets (dans le cadre de l'exécution du marché) :		
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	
Avez-vous défini une politique de réduction des emballages:	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	
Avez-vous défini une politique de gestion des supports de transport (réemploi, circuit de récupération ...)	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	
Procédez-vous à la valorisation des déchets :	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	

Réduction des consommations de fluides (dans le cadre de l'exécution du marché) :		
Avez-vous mis en place des actions pour la réduction de la consommation d'énergie :	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	
Avez-vous mis en place des actions pour la réduction de la consommation d'eau :	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	
Réduction des émissions de CO2, oxydes d'azote et particules fines (dans le cadre de l'exécution du marché) :		
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	
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 véhicules utilitaires légers et poids lourds classés CQA 4 (Crit'Air 4). Interdiction de circuler pour les VUL et PL classés CQA 3 (Crit'Air 3), à compter du 01/07/2022...).		
Quels sont les modes de livraison doux éventuellement envisagés et les échéances de mises en œuvre ?		
DEMARCHE APPROVISIONNEMENT (dans le cadre de l'exécution du marché)		
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)		
DISPOSITIONS SOCIO-PROFESSIONNELLES (dans le cadre de l'exécution du marché)		
Disposez-vous d'un plan de formation :	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	
Les chauffeurs livreurs sont-ils formés à l'éco conduite :	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	
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	

DEMARCHE DE SENSIBILISATION (dans le cadre de l'exécution du marché)		
Le candidat est-il en capacité de proposer chaque année, une visite de site de production à destination des élèves (sur une journée avec trajet en bus scolaire aller-retour) ? o Objectif : sensibilisation aux modes de production agricole pour les élèves.	<input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI	
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	

✓ Si votre activité n'est pas concernée par une question, 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 (et modèles d'étiquettes des produits du BPU)
nombre de pages:..... (à compléter par le candidat)
- annexe 3 : document d'engagement à respecter l'ensemble des dispositions réglementaires de la loi EGAlim concernant le bien-être animal
nombre de pages:..... (à compléter par le candidat)
- annexe 4 : déclaration des produits en circuit court ou intermédiaires
nombre de pages:..... (à compléter par le candidat)
- annexe 5 : modèle de bon de livraison valorisé et exemple de facture correspondant, selon la commande type fournie
nombre de pages:..... (à compléter par le candidat)