|  |
| --- |
| MAIRIE DU PRADET  Service des marchés publics  PROCEDURE N° 21 PR 004 CANT |

**Fourniture de denrées alimentaires**

**pour les différents sites de la ville du Pradet**

|  |
| --- |
| **LOT N°1 : EPICERIE GENERALE** |

|  |
| --- |
| **CADRE DE REPONSES**  **(A compléter par le candidat)** |

|  |  |
| --- | --- |
| **NOM DU CANDIDAT** | ………………………………………………………………………………………………………………….. |

**LES EXIGENCES DU CADRE DE REPONSE**

1/ Le présent « cadre de réponses » fait office de mémoire justificatif

2/ **Le document ne doit pas dépasser 12 pages.**

Afin de respecter l’égalité de traitement des candidats, tout contenu excédant 12 pages ne sera pas analysé.

***Si des annexes sont jointes au présent document, le candidat est tenu pour chaque sous-critère de spécifier dans l’encadré prévu à cet effet les numéros de pages correspondant précisément au sous-critère développé.***

*Les fiches techniques seront présentées en annexes et ne sont pas comprises dans ces 12 pages.*

**RAPPEL DU CRITERE D’ANALYSE DES OFFRES**

Les critères d’analyses « Technique » sont notés sur 40 points :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Critères et sous-critères** | | **Points** |
| **Critère n°1 :**  **Conditionnement**  **des produits**  (10 points) | **Emballage recyclable** | **5** |
| **Colisage et quantité par colis** | **5** |
| **Critère n°2 :**  **Qualité des produits**  **(30 points)** | **Nutritionnelle (à l’aide des fiches techniques des produits)** | **12** |
| **Gustative**  **(Échantillons demandés : voir article 17 du RC)** | **18** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CRITERE N°1 : CONDITIONNEMENT DES PRODUITS** | | **10 points** |
| **Sous-critère 1** | Emballages recyclables | **5 points** |

………..……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CRITERE N°1 : CONDITIONNEMENT DES PRODUITS** | | **10 points** |
| **Sous-critère 2** | Colisage et quantité par produits | **5 points** |

……………………………………………………………………..…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**Renvoi à des documents annexes le cas échéant :**

- Intitulé précis des annexes :

- Numéros de pages se rapportant exclusivement au présent sous-critère :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CRITERE N°2 : QUALITE DES PRODUITS** | | **30 points** |
| **Sous-critère 1** | Qualité nutritionnelle des produits :  Joindre fiches techniques des produits | **12 points** |

**Commentaires :**

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**Renvoi à des documents annexes le cas échéant :**

- Intitulé précis des annexes :

- Numéros de pages se rapportant exclusivement au présent sous-critère :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CRITERE N°2 : QUALITE DES PRODUITS** | | **30 points** |
| **Sous-critère 2** | Qualité gustative des échantillons  Joindre les fiches-techniques des produits goutés   * Biscuit brownies (poste 1.6 du BPU) * Biscuit madeleine (poste 1.10 du BPU) | **18 points** |

**Commentaires**:  (seront pris en compte lors de l’analyse gustative des produits) ………..……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**Renvoi à des documents annexes le cas échéant :**

- Intitulé précis des annexes :

- Numéros de pages se rapportant exclusivement au présent sous-critère :