



Commune de Roquebrune-sur-Argens
Pôle Ressources – Domaine Public

AUTORISATION D'OCCUPATION TEMPORAIRE (A.O.T.)
DU DOMAINE PUBLIC

**Installation, Gestion, Entretien et Exploitation d'un Distributeur
Automatique (Casiers) de paniers de produits locaux en circuit court –
Parking public – Allée Olivier Rameau - R.D. 559 – La Pinède 83380 Les
Issambres**

PIECE 3
MÉMOIRE TECHNIQUE

A COMPLÉTER PAR LES CANDIDATS

NB1 : Afin de rendre plus efficace l'analyse des propositions, le candidat devra respecter le formalisme suivant :

- Fournir uniquement des documents correspondant précisément à l'offre, **l'abondance de documents n'étant pas considérée comme un gage de qualité**. Sont à proscrire les documents marketing et les présentations commerciales générales des sociétés, services et produits. Ce qui est attendu des candidats est une offre personnalisée et claire permettant de retrouver aisément les informations recherchées.
- **Mémoire Technique** : ce mémoire sera un **document personnalisé, concis et dépollué** de tout élément qui ne répond pas aux questions posées.

NB2 : **Secret industriel et commercial, secret des affaires** : le candidat indiquera ceux des renseignements qu'il considère comme relevant du secret industriel et commercial ou du secret des affaires et reflétant la stratégie commerciale de l'entreprise opérant dans un secteur donné d'activité ou des informations confidentielles autres.

L'offre technique sera seulement jugée à partir de ce mémoire. Seules les fiches descriptives des matériels ou produits utilisés, les schémas procéduraux / organisationnels, les tableaux explicatifs, les fiches techniques, les CV peuvent être joints en annexe au mémoire.

Toutefois, le candidat peut annexer un mémoire non exhaustif décrivant précisément son projet.

Spécifiquement élaboré pour l'exécution de la présente A.O.T, le mémoire technique sert à départager les offres d'un point de vue technique et sera contractuel. Ce mémoire est noté de 0 à 100 points.

Le mémoire technique comprend les dispositions que le candidat propose de mettre en œuvre dans le cadre de l'exécution de la présente A.O.T. Il présente ci-dessous les réponses aux questions suivantes qui sont notées comme il est dit à l'article 6 du règlement de la consultation.

A / Méthodologie (Noté de 0 à 40= 4 x 10) : le candidat présente sa méthodologie d'exécution diverse de la convention avec précision :

- A1 / de nettoyage adapté aux produits alimentaires et autres (méthode et fréquence) et de maintenance préventive et curative : fréquence de nettoyage du distributeur (intérieur et extérieur) et des surfaces de contact. // Procédures de désinfection adaptées aux produits alimentaires (noté sur 10) ;
- A2 / de développement durable (tri sélectif, engagements environnementaux, etc.) (noté sur 10) ;
- A3 / de tarifications (lots diversifiés, adaptés à la saisonnalité ou à thème, diversification de la tarification (indiquer des fourchettes de prix et différents types de paniers ou lots proposés) : type de produits : liste des catégories de produits qui seront proposés dans le distributeur (fruits, légumes, produits laitiers, viandes, etc.) au moyen d'étiquetages ou autre procédé. Indiquant le type de produits et sa provenance (noté sur 10) ;
- A4 / de priorisation des productions communales puis intercommunales, puis départementales puis régionales (détail des réseaux locaux, etc.) : tous les produits doivent être clairement étiquetés avec les informations nécessaires : origine, date limite de consommation, conditions de conservation, etc. - Origine des produits : Engagement à n'inclure que des produits issus de l'agriculture locale ET de circuits courts (noté sur 10).

INSÉRER LA RÉPONSE

B / Continuité et Conformité des prestations (Noté de 0 à 20 = 2 x 10) : le candidat indique les dispositions prises pour assurer la continuité des prestations (méthodes visant au remplissage régulier des casiers et des produits à présenter ; fréquences et réactivité pour le remplissage, etc.) soit par exemple (liste non exhaustive) :

- B1 / Fréquence de réapprovisionnement : planification des visites régulières pour s'assurer que le distributeur est toujours bien approvisionné (noté sur 10) ;

INSÉRER LA RÉPONSE

- B2 / Conditions de stockage : méthodes de stockage des produits avant leur mise en vente et procédures de rotation des stocks pour garantir la fraîcheur (noté sur 10).

INSÉRER LA RÉPONSE

C / Moyens matériels et moyens humains (Noté de 0 à 40 = 20+10+10) :

C1 / Indication des moyens matériels (type de module envisagé, détails techniques du module et de ses éléments constitutifs (espace paiement, rampe d'accès, casiers en nombre et volume, etc., intégration du projet au site, mesures de raccordement) (noté sur 30) soit a minima :

- C1.1 / Dimensions et capacité de stockage : le distributeur doit avoir une capacité suffisante pour accueillir une variété de produits locaux (fruits, légumes, produits laitiers, etc.) – Emplacement choisi et procédé envisagé (sur plots sur tout ou partie de la jardinière OU réalisation d'une dalle dans les conditions décrites dans la PIECE 2 CONVENTION devant la jardinière) - Système de réfrigération : le distributeur doit être équipé d'un système de réfrigération efficace et éco-responsable, capable de maintenir une température appropriée pour la conservation des produits - Design : présentation d'un design visuel du distributeur qui s'intègre harmonieusement dans l'espace public - Signalétique : solutions de communication visuelle pour promouvoir les produits et informer les clients sur l'utilisation du distributeur (noté sur 20) ;

INSÉRER LA RÉPONSE

- C1.2 / Interface utilisateur : l'écran doit être convivial, permettant aux clients de naviguer facilement entre les produits, de visualiser les informations (prix, provenance, etc.) et de finaliser leurs achats de manière intuitive - Accessibilité : le distributeur doit être accessible aux personnes à mobilité réduite (noté sur 10).

INSÉRER LA RÉPONSE

C2 / Indication des moyens humains pour exécuter la convention (personnels mis à disposition pour l'ensemble des missions de l'A.O.T. (ex : formation du personnel en charge de la gestion des produits sur les bonnes pratiques d'hygiène) (noté sur 10).

INSÉRER LA RÉPONSE

A, le

Le bénéficiaire,