



2021

**OBJET: Achat de denrées alimentaires**

*LOT N°4 : Viandes, volailles et charcuteries issues de l'agriculture biologique ou équivalent*

**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.**

**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.**

- **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**

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'excèdera 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](mailto: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](mailto:assistance.achat@grenoble.fr), [restauration.moyenstechniques@grenoble.fr](mailto:restauration.moyenstechniques@grenoble.fr))*

=>

## **CRITERE DE SELECTION N°1 : 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...) et sur la qualité des échantillons.

➤ Les échantillons seront jugés selon les paramètres ci-dessous :

Avant cuisson : découpe (calibre, régularité), aspect générale (texture, présence de gras, nerfs)

Après cuisson : pourcentage de perte à la cuisson, goût, texture après cuisson (tendreté, viande juteuse).

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.

|  |  |
|--|--|
| <b><u>Préciser de manière claire :</u></b>   |  |
| <b>Pour les produits issus de l'Agriculture Biologique, joindre les certificats ou prouver que les caractéristiques des produits proposés sont équivalentes (annexe 3)</b> |  |
| - 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  |  |

## **CRITERE DE SELECTION N°2 : 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°3 : Organisation logistique, commerciale et qualité mise en œuvre pour l'exécution des prestations**

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

|   |  |  |                   |
|---|--|--|-------------------|
| <b>Interlocuteurs dédiés</b>  | 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   |  |  |                   |
| <b>QUESTIONNAIRE RELATIF AUX MODALITES DE COMMANDES ET LIVRAISONS (sous critère 3.1)</b>  |  |  |                   |
| <b>LES MODALITES DE COMMANDE</b>  |  |  |                   |
| <b>Questions</b>  |  | <b>Vos réponses</b>  | <b>Précisions</b> |
| Prise en charge des commandes passées (par courriel de préférence)                        | par téléphone  | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI |                   |
|   | par télécopie  | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI |                   |
|   | par courriel   | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI |                   |
|   | Autres ?   | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI |                   |
| Nombre de livraisons possibles par semaine ( <b>souhait : tous les jours</b> )            | 5 par semaine  | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI |                   |
|   | 4 par semaine  | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI |                   |
|   | 3 par semaine  | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI |                   |
|   | 2 par semaine  | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI |                   |
| <b>Questions</b>  | <b>Vos réponses</b>  | <b>Compléments d'information</b>                             |                   |
| Est-ce que vous vous engagez à transmettre un avis de réception de commande, le jour même | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI   |  |                   |

|  |  |                                  |
|--|--|----------------------------------|
| ?  |  |                                  |
| Effectuez-vous une nouvelle vérification de la disponibilité effective des produits <b>quelques jours avant</b> la livraison prévue (à J-5 par exemple) ?  | <input type="checkbox"/> NON<br><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 :<br>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)   |  |                                  |
| <b>LES MODALITES DE LIVRAISON</b>  |  |                                  |
| <b>Questions</b>   | <b>Vos réponses</b>  | <b>Compléments d'information</b> |
| Indiquer vos délais de livraison standard à partir de la réception d'une commande :<br><br>(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 :<br><br>(Complément d'information = descriptif sommaire, contrôles effectués, prestations associées...)   | <input type="checkbox"/> Votre entreprise<br><br><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 :<br>*Lieu final = adresse de stockage du produit avant sa livraison à la collectivité.   |   |  |
| Indiquer les mesures qui seront prises pour respecter les horaires de livraison mentionnés dans le CCTP (Cuisine centrale = 6h00 - 9h00/ Self Municipal = 7h30-10h00).<br>+ Respect de la dimension et hauteur maximum des palettes selon CCTP art.6 +<br>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) ?<br>+ descriptif sommaire (tonnage, réfrigération...)  |   |  |
| <b>à compléter même si la livraison est externalisée</b>   |   |  |
| Avez-vous un logiciel d'organisation des livraisons ?  | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI                        |  |
| Délai de livraison complémentaire, en cas d'erreur de livraison initiale de la part du prestataire (quantité / qualité):   |   |  |
| <b>LES CONDITIONS DE DEPANNAGE</b>   |   |  |
| En cas de demande de dépannage produit par la collectivité, quels sont vos délais de livraison et  | <input type="checkbox"/> A pour A (le jour même)<br><input type="checkbox"/> A pour |  |

|   |  |  |
|---|--|--|
| conditions éventuelles ?<br>(A point de départ de la demande)   | B (le lendemain)   |  |
| 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 C (le surlendemain)  |  |
|   | <input type="checkbox"/> Autres à préciser   |  |
| <i>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 ?</i> | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI   |  |
| <i>Dans ce même cas, les conditions tarifaires sont-elles maintenues?</i>   | <input type="checkbox"/> NON<br><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 de la facturation des produits hors BPU, êtes-vous en mesure de faire apparaître le prix public, le taux de remise et le prix net sur la facture ?              |  |  |
| 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><br>- <b>Pour les produits listés dans le bordereau des prix unitaires : prix nets</b><br>- <b>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.</b> |  |

### Sous critère 3.2 QUESTIONNAIRE RELATIF A LA DEMARCHE QUALITE

| Questions                            | Vos réponses   | Précisions | Compléments d'information                                       |
|--------------------------------------|--|------------|---|
| <b>SUIVI DE LA QUALITE</b>           |  |            |   |
| Disposez-vous d'un service qualité : | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI |            | Nom du responsable :<br><br>N° de téléphone :<br><br>Courriel : |
|                                      |  |            |   |

|  |  |                             |
|--|--|-----------------------------|
| Le candidat a-t-il mis en place une <b>démarche qualité</b> dans l'entreprise ?  | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI | Détails :                   |
| Avez-vous obtenu une certification ?   | <input type="checkbox"/> NON<br><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 ?   | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI | Détails :                   |
| <b>Matières premières - produits finis</b> (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<br><input type="checkbox"/> OUI | Détails :                   |
| Exigez-vous une déclaration d'aptitude au contact alimentaire à vos fournisseurs d'emballage primaire?                     | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI | Détails :                   |
| Auditez-vous régulièrement vos fournisseurs?   | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI | Détails :                   |
| si oui, lesquels et à quelle fréquence?  |  |                             |
| Réalisez-vous des analyses microbiologiques sur les produits livrés chez vous?   | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI | Détails :                   |
| Si oui, à quelle fréquence?  |  |                             |
| Détailler les engagements en matière de <b>sélection et évaluation</b> des fournisseurs :                                  |  |                             |
| <b>Plan de maîtrise sanitaire :</b>  |  |                             |
| Existe-t-il un <b>Plan de maîtrise sanitaire</b> ?   | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI | Détails :                   |
| Avez-vous mis en place les Bonnes Pratiques d'Hygiène :  | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI | Détails :                   |
| Votre personnel est-il régulièrement formé à l'hygiène :   | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI | <i>dernières sessions :</i> |
| Effectuez-vous des   | <input type="checkbox"/> NON                                 | <i>fréquence :</i>          |



|   |  |  |
|---|--|--|
| audits hygiène :  | <input type="checkbox"/> OUI   |  |
| <b>Gestion des produits non conformes :</b>   |  |  |
| Disposez-vous d'une procédure de « maîtrise des non-conformité » :                                  | <input type="checkbox"/> NON<br><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<br><input type="checkbox"/> OUI   | Détails :  |
| Envoyez-vous systématiquement un courrier réponse aux réclamations client ?                         | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI   | <i>dans quel délai :</i>   |
| Le candidat a-t-il mis en place une <b>procédure de gestion des alertes et retrait des produits</b> | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI   | Détails :  |
| En cas d'alerte sur un N° de lot produit, savez-vous chez quel client est parti ce produit ?        | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI   | Détails :  |
| Quels moyens de communication utilisez-vous pour transmettre une alerte alimentaire à vos clients ? | <input type="checkbox"/> Mail<br><input type="checkbox"/> Fax<br><input type="checkbox"/> Courrier<br><input type="checkbox"/> Autre : | Détails :  |
| Dans quel délai?  |  |  |
| <b>MAITRISE DU RISQUE ALLERGIQUE</b>  |  |  |
| Avez-vous intégré le risque allergique dans votre étude HACCP :                                     | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI   | Détails :  |
| Les fiches techniques de vos produits mentionnent-elle la présence d'allergènes ?                   | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI   | Détails :  |
| Les fiches techniques de vos produits sont-elles consultables en ligne ?                            | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI   | Détails :  |
| En cas de changement dans la composition d'un produit, dans quel délai informez-vous vos clients ?  | <i>Délai*:</i>   | <i>Par quel moyen :<br/>*Délai de prévenance : préciser s'il s'agit du délai <b>avant</b> ou <b>après</b> modification de la fiche technique</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**

| Questions   | Vos réponses                 | Compléments d'information |
|---|------------------------------|---------------------------|
| <b>Production de la marchandise et/ou du service [sur 1 point]:</b> |                              |                           |
| Votre entreprise est-elle engagée dans une démarche                 | <input type="checkbox"/> NON |                           |

|   |  |           |
|---|--|-----------|
| de certification<br>environnementale ?  | <input type="checkbox"/> OUI   |           |
| Vos fournisseurs sont-ils<br>engagés dans une démarche<br>de certification<br>environnementale ?<br>Si oui, nommer lesquels et<br>pour quels produits proposés<br>dans le marché :  | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI   |           |
| <b>Gestion des emballages et déchets (dans le cadre de l'exécution du marché) [sur 1,5 point]:</b>  |  |           |
| Avez-vous mis en place des<br>actions pour la réduction du<br>volume de déchets générés<br>par votre activité :   | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI   | Détails : |
| Avez-vous défini une politique<br>de réduction des emballages:  | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI   | Détails : |
| Avez-vous défini une politique<br>de gestion des supports de<br>transport (réemploi, circuit de<br>récupération ...)  | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI   | Détails : |
| Procédez-vous à la<br>valorisation des déchets :  | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI   | Détails : |
| Utilisez-vous des emballages<br>recyclés et/ou recyclables ?<br>Préciser lesquels.  | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> Recyclés<br><input type="checkbox"/> Recyclable |           |
| <b>Réduction des consommations d'énergie et de fluides (dans le cadre de l'exécution du marché) [sur 0,5 point]:</b>  |  |           |
| Avez-vous mis en place des<br>actions pour la réduction de la<br>consommation d'énergie :   | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI   | Détails : |
| Avez-vous mis en place des<br>actions pour la réduction de la<br>consommation d'eau :   | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI   | Détails : |
| <b>Réduction des émissions de CO2, oxydes d'azote et particules fines (dans le cadre de l'exécution du marché) [sur 1 point]:</b>   |  |           |
| Avez-vous mis en œuvre une<br>politique d'optimisation des<br>livraisons et du transport des<br>produits du lieu de production<br>jusqu'à la livraison finale<br>(types de transports utilisés,<br>définition d'exigences<br>environnementales auprès de<br>vos prestataires...)? | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI   | Détails : |
| Les livraisons sont effectuées<br>avec des véhicules au(x)<br>norme(s) de dépollution :<br>Euro 4 Euro 5 Euro 6 ?<br><br>Mesures prises pour<br>optimiser les circuits  |  |           |

|  |  |           |
|--|--|-----------|
| d'approvisionnements et de livraison :   |  |           |
| 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 ?   |  |           |
| <b>DEMARCHE APPROVISIONNEMENT (dans le cadre de l'exécution du marché) [sur 2 points]:</b>   |  |           |
| 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 ou sans intermédiaire)  |  |           |
| <b>GARANTIE DE LA REMUNERATION EQUITABLE DES PRODUCTEURS [sur 1 point]:</b><br>Performance en matière de juste rémunération des producteurs  |  |           |
| Avez-vous mis en place, dans votre entreprise, la garantie d'une rémunération équitable des producteurs ?<br><i>Expliquer votre démarche : (+ participation et représentation des producteurs agricoles au sein de la structure du candidat ?)</i>   |  |           |
| <b>DISPOSITIONS SOCIO-PROFESSIONNELLES (dans le cadre de l'exécution du marché) [sur 1 point]:</b>   |  |           |
| Disposez-vous d'un plan de formation :   | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI | Détails : |
| Les chauffeurs livreurs sont-ils formés à l'éco conduite :   | <input type="checkbox"/> NON<br><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<br><input type="checkbox"/> OUI | Détails : |
| <b>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]:</b>  |  |           |
| Le candidat est-il en capacité de proposer chaque année,   | <input type="checkbox"/> NON<br><input type="checkbox"/> OUI | Détails : |

|  |  |                  |
|--|--|------------------|
| <p>une visite de site (production et/ou élevage) à destination des élèves (sur une seule journée avec trajet en bus scolaire aller-retour compris)?<br/>o Objectif : sensibilisation aux modes de production agricole pour les élèves.</p>   |  |                  |
| <p>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) ?<br/>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).</p> | <p><input type="checkbox"/> NON<br/><input type="checkbox"/> OUI</p> | <p>Détails :</p> |
| <p>✓ Si votre activité n'est pas concernée par une question, bien vouloir le noter</p>   |  |                  |

### **CRITERE DE SELECTION N°5: Performance en matière de bien-être animal**

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).

#### **5-1 Conditions d'élevage (à détailler par type de viande)**

Décrivez ce que vous mettez en place actuellement pour favoriser le bien-être animal.

Les animaux ont-ils accès au plein air tout au long de leur vie ?  
Pouvez-vous fournir un document l'attestant ?

Quelle est la densité de population dans les bâtiments (m<sup>2</sup> par tête) ?

Préciser le temps moyen annuel passé à l'extérieur des animaux.

Quel est l'âge moyen d'abattage ?

#### **5-2 Conditions d'abattage.**

Volume d'abattage hebdomadaire moyen par abattoir concerné :

Quelles sont les techniques d'abattage utilisées ?

Les abattoirs fournisseurs pratiquent-ils :

- l'« étourdissement » au CO<sub>2</sub> des cochons ?
- La suspension des volailles conscientes ?
- L'abattage sans « étourdissement » ?

Temps moyen de séjour de l'animal entre le départ de son lieu d'élevage jusqu'au jour d'abattage (par abattoir concerné) :

Temps moyen de séjour entre l'arrivée des animaux à l'abattoir et leur mise à mort :

Pouvez-vous fournir un document attestant du bon respect de la réglementation sur les transports ?

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 ?

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 BPU)  
*nombre de pages:..... (à compléter par le candidat)*
- annexe 3 : documents concernant les certifications Agriculture Biologique ou équivalent  
*nombre de pages:..... (à compléter par le candidat)*
- annexe 4 : déclaration des produits en circuit court ou sans intermédiaire  
*nombre de pages:..... (à compléter par le candidat)*
- annexe 5 : 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 6 : modèle de bon de livraison valorisé et exemple de facture correspondant, selon la commande type fournie (le modèle de facture comportera des produits inclus dans le BPU, en quantité inférieure à la commande, des produits hors BPU indiquant la remise sur tarif public, et la mention de produits refusés à la livraison)  
*nombre de pages:..... (à compléter par le candidat)*