

Grille de notation AMI Vente d'Huîtres

Critères	Pondération
<u>Critère 1. Qualité de l'équipement</u>	30%
<u>Critère 2. Qualité des produits</u>	20%
<u>Critère 3. Expérience et références</u>	20%
<u>Critère 4. Redevance</u>	30%

Détail de la notation :

Qualité de l'équipement :

Il est attendu des candidats qu'ils prennent en compte l'aspect remarquable des emplacements mis à disposition. Une décoration propre à Noël sera appréciée.

Une installation sécuritaire, avec capacité de se replier rapidement, est un plus.

De même une installation mobile, qui ne reste pas sur place en dehors des horaires d'exploitation est un plus.

Pourront être analysés et valorisés, la mise en place d'un système de récupération et de recyclage des déchets (poubelles adaptées par exemple), l'utilisation de contenants recyclables, les mesures prises pour réduire les consommations électriques.

Qualité des produits proposés au public :

L'origine, la traçabilité, peuvent être pris en compte et les labels qualités pourront être un plus.

Expérience et références :

Les candidats en mesure de présenter une expérience certaine dans le domaine de la vente et/ou production d'huîtres verront leur offre valorisée. Les candidats pouvant présenter des références ou qualifications particulières verront également leur offre valorisée.

Montant de la redevance annuelle :

Vous devez proposer une redevance annuelle que vous vous engagerez à honorer durant la durée du contrat.

La redevance minimale est indiquée au sein du règlement de consultation. Celle-ci équivaut à une note de 0.

La redevance la plus haute obtiendra la note maximale, les autres seront notées au prorata.