

MEMOIRE TECHNIQUE

(À compléter obligatoirement)

Ce document intitulé « Mémoire technique » est destiné à recueillir les éléments essentiels de l'offre technique du candidat. (Article 3 /3.4/point 2 **du Règlement de la Consultation**)

L'attention du candidat est attirée sur le fait que le mémoire technique est une des pièces particulières constitutives du marché (article 2 du CCAP« pièces constitutives du marché ») et que toutes les réponses qui y sont consignées sont contractuelles

Le candidat répond impérativement à toutes les questions posées dans l'ordre indiqué et en explicitant de façon concise ses réponses. Les différents exposés pourront être développés si le candidat le juge opportun dans un document annexe.

Le cadre de réponse se compose de 6 annexes numérotées de 1 à 6

SOMMAIRE :

ANNEXE 1 : PRESENTATION ET ORGANISATION DE LA CUISINE CENTRALE

ANNEXE 2 :PLAN ALIMENTAIRE –MENUS TYPES SUR 4 SEMAINES

ANNEXE 3 : FICHE COMPOSITION RECETTES.....

ANNEXE 4 : POLITIQUE D'ACHATS

ANNEXE 5 : SECURITE -CONTINUTE DU SERVICE DE RESTAURATION

ANNEXE 6: ANIMATIONS PROPOSEES ET SUIVI QUALITE

Annexe 1 : Présentation et organisation de la cuisine centrale

Le candidat présentera l'organisation de la cuisine centrale en charge de la confection des repas et indiquera ci après :

- Les moyens humains mis en place et la politique de formation
- Le profil du **représentant technique** habilité à engager le candidat auprès du lycée Racine pour les besoins de l'exécution du marché
- Le nombre de véhicules disponibles permettant les livraisons

Le candidat aura produit à ce stade dans le dossier de candidature les pièces suivantes:

- Une copie de l'agrément de la cuisine centrale délivré par les services vétérinaires
- Le dernier rapport des services vétérinaires

Annexe 2 : Plan alimentaire menus types sur 4 semaines

Le candidat devra :

- au moyen du référentiel ci-dessous et des tableaux ci-après, **établir des menus types sur la base de 4 semaines consécutives pour le mois de septembre 2017**, ces menus doivent obligatoirement respecter le plan alimentaire menus pour lycéens
- Chaque menu comportera toujours le choix entre une viande où un poisson pour le plat principal et devra être représentatif des menus proposés tout au long de l'année

Le candidat précisera dans la colonne de droite quel type de produit est majoritairement utilisé, pour l'élément principal, en utilisant les numéros de catégorie définis ci-dessous :

Produits frais	catégorie : 1
Conserves & appertisés	catégorie : 2
Surgelés	catégorie : 3
Légumes ou fruits pré-élaborés crus	catégorie : 4
Bases alimentaires ou plats cuisinés / desserts frais industriels, produits prêts à l'emploi nécessitant simplement une présentation ou une remise en température	catégorie : 5
Produits déshydratés ou secs	catégorie : 6
Produits issus de l'agriculture biologique	catégorie : 7

Exemple :

Si vous utilisez du crabe en boîte avec l'avocat frais :

Avocat au crabe	1/2	X	X						
-----------------	-----	---	---	--	--	--	--	--	--

ANNEXE 3: FICHE COMPOSITION RECETTES

Les menus retenus sont ceux des mardis de la semaine 3 et 4

Le candidat s'attachera à préciser pour chaque composant :

- les poids ou quantités
- le type de matière première
- l'appellation et/ou la marque
- la provenance
- la gamme ou catégorie du produit
- mode opératoire décrivant la totalité des opérations, des bases au produit fini

:

ANNEXE 4 : POLITIQUE D'ACHATS

Le candidat est invité à développer sa politique d'achats de denrées en fonction des principes découlant du C.C.A.P. et du C.C.T.P. :

- mode d'approvisionnement
- fréquence des approvisionnements pour les produits frais :
 - fruits et légumes
 - ultra frais
 - viandes (dont découpes de volailles)
 - poissons
 - BOF
 - charcuterie
- modalité de référencement
 - des fournisseurs
 - des produits
- garanties de suivi
- contrôles à l'arrivée
- conditions de stockages
- démarche qualité
- traçabilité
- toute autre indication que le Candidat juge utile pour détailler sa politique d'achats.

ANNEXE 5 : SECURITE-CONTINUITÉ DU SERVICE DE RESTAURATION

Le candidat devra indiquer la procédure et les moyens mis en œuvre pour assurer la sécurité et la continuité du service :

- En cas d'alerte alimentaire-Plan de crise

- En cas d'événement imprévu (panne de matériel, absence de personnel, grève...)

Annexe 6 : Animations proposées et suivi qualité

Le candidat produira :

- **Un descriptif des menus associés aux principales fêtes** rythmant une année scolaire (noël, pâques...)
- **Un calendrier précis des repas à thème** prévus sur l'année ainsi qu'un exemple détaillé de menu de repas à thème
- **Un programme de suivi de qualité**

Le candidat détaillera les moyens qu'il compte mettre en œuvre pour s'assurer de la satisfaction des usagers.