



## **MEMOIRE TECHNIQUE**

**Objet de la consultation**

**Prestations de restauration scolaire - fourniture de repas en liaison froide, en liaison chaude, assistance technique et production de repas (marché alloti)**

**Marché n°**

**Pièce contractuelle**

Toutes les questions devront faire l'objet de réponses très explicites. Elles devront être, en conséquence, précises et détaillées, voire argumentées, au besoin par tout moyen à la convenance du candidat. Les documentations générales, publicitaires sont à proscrire.

**Contacts avec l'administration :**

**Veillez renseigner ci-dessous les coordonnées des personnes à joindre afin d'assurer le contact avec l'administration :**

➤ **Interlocuteur dédié :**

**Poste occupé dans l'entreprise et/ou fonctions principales assumées :**

**Nom :**

**Prénom :**

**N° de téléphone fixe (ligne directe) :**

**N° de téléphone portable :**

**E-mail :**

**Adresse postale :**

**Les éléments indiqués dans le présent document sont contractuels et doivent être conformes aux exigences du cahier des clauses techniques particulières (CCTP).**

**Ils serviront également au jugement des offres pour le critère de la valeur technique au vu du mémoire technique : 60%**

Ce critère est divisé en 2 sous-critères :

**Sous-critère 1.1 Qualité de l'offre alimentaire : 35%**

- Projets de menus équilibrés sur 20 repas consécutifs pour les périodes d'ouverture de la demi-pension : sur 15 points

(Respect de la diversité au regard de la qualité des produits agroalimentaires, équilibre nutritionnel, adaptabilité aux saisons - en fonction du type de menu - et aux convives, gestion des restes et prise en compte du retour sur usagers pour les futurs menus)

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

- Composantes des menus : sur 20 points

(Respect des composantes des différents types de menus, en conformité avec les articles 2, 3 et 4 du CCTP, diversification des produits, favorisation de gammes de produits, respect de la production des fiches produits en conformité avec la législation)

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**Sous-critère 1-2) Qualité et Organisation de l'Assistance technique : 25%**

**1.2.1 Qualité et Organisation de l'Assistance technique : sur 20 points**

- Intégration de l'établissement à la constitution des menus (processus de constitution des menus) 5 points

(Participation aux commissions menus, fréquence de réunion, diversité des acteurs qui la compose)

.....  
.....

.....  
.....  
.....

- Méthodologie de l'organisation des commandes et délai de préparation des commandes et menu de secours) 7.5 points

(Délai de réception des commandes selon CCTP, délai alloué pour modification des commandes, modalités de réception des commandes, mise à disposition de menus de secours et complétude de ces derniers)

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

- Méthodologie de la mise en œuvre des repas (réception, jour J, J-1, produits préparés sur place ou assemblages) 7.5 points

(Respect des jours et heures de réception jour semaine, veille de week-end et vacances pour les lundis et rentrées scolaires, descriptif des tâches et missions au sein des process de production, d'assemblage et de remise en température (liaison froide) / maintien en température (liaison chaude))

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

1.2.2 Organisation des formations : sur 5 points

- Type de formations : 2 points

(Formations sur équipements, formations théoriques et pratiques hygiène et sécurité, HACCP, GEMRCN et LOI EGALIM, exécution des tâches adaptées à la cuisine)

.....  
.....  
.....  
.....

- Nombre de formations par an : 2 points

(Nombre de formations proposées en respect du cahier des charges et renouvellement en cas d'évolution des équipements, des normes et en cas de modification de l'organisation de la cuisine)

.....  
.....  
.....

- Nombre d'agents par formation : 1 point

(Groupes formés pour les formations avec tutorat interne ou externe)

.....  
.....  
.....  
.....

