**COLLEGE DE SAINTE-LUCE**

**CADRE DE REPONSE VALANT MEMOIRE TECHNIQUE :**

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS COMPLETS EN LIAISON CHAUDE**

**AVERTISSEMENT**

**Ce cadre de réponse devra OBLIGATOIREMENT être complété par le candidat, même s’il souhaite joindre son propre mémoire technique.**

**Ce document servira à l’analyse du critère « valeur technique ».**

**Toutes les réponses devront figurer dans ce cadre de réponse. Seules celles-ci seront prises en compte.**

**Il sera apprécié que le candidat apporte un soin tout particulier à la rédaction de ses réponses quant à leur clarté, leur concision et leur adaptation. Les pièces justificatives seront jointes en annexe.**

|  |
| --- |
| **Critère Valeur Technique** |
| **Sous-critère n°01 : Qualité des menus**  Garantie de menus adaptés à un public pré adolescent et adolescent, variété des menus (sur la base d’un plan alimentaire avec grille de fréquence d'apparition des plats et une proposition de menus pour 2 mois, en y incluant toutes les spécifications mentionnées aux C.C.P. ; plats protidiques (végétaux et animaux)), présentation de repas à thème, originalité des menus (ou des recettes), présentation des repas  **Réponse du candidat :** |
| **Sous-critère n°02 : Qualité des produits**   * Qualité des produits : garanties d’usage des produits de saison, performance en matière de développement des approvisionnements directs des produits de l’agriculture, process de fabrication, origine des produits, fraicheur des produits (majoritaire produits frais), garanties et part de l’approvisionnement en produits issus de l’Agriculture Biologique, mesures proposées pour assurer des approvisionnements en produits issus du commerce équitable et des produits sous signe officiel de la qualité.   **Réponse du candidat :** |
| **Sous-critère n°03 : Organisation du candidat, dédiée à l’objet du marché**  *Moyens humains dédiés à l’exécution du marché*  Le prestataire précisera notamment les points suivants :  -présentation et dimensionnement des personnels affectés à l’exécution du marché (qualifications, compétences, formation notamment en terme d’hygiène et de sécurité, ...) ;  *Moyens matériels*  Liste du matériel mis à disposition pour l’exécution des bons de commande. Identification du matériel spécifique nécessaire à la bonne réalisation des prestations.  *Planification de la production, réactivité en cas d’imprévus*  **Réponse du candidat :**  **Sous-critère n°04 : Politique en matière de développement durable**  Mesures diverses et initiatives prises par la société en matière de protection de l’environnement : : lutte contre le gaspillage, produits labellisés ou équivalents, organisation de l’entreprise afin de réduire l’empreinte carbone (véhicule propre dans la mesure du possible, circuits courts)  **Réponse du candidat :** |