

Annexe à l'acte d'engagement : (mémoire technique)

Rappel important : tout mémoire technique incomplet sera sanctionné dans la notation

IDENTIFICATION

Nom de l'entreprise :

Adresse du siège social :

1 Modalités de préparation des repas

- Le candidat fournira des précisions sur son mode de production : descriptif détaillé du lieu de production des repas (installations, matériels), des personnels employés, des procédures de préparation ou élaboration (fabrication sur place, assemblage...)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2 Nature des produits

- Indiquer pour les produits suivants les pourcentages :

Nature	1 ^è gamme	2 ^è gamme	3 ^è gamme	4 ^è gamme	5 ^è gamme	6 ^è gamme
Crudités						
Salades						
Entrées de cuidités						
Charcuterie froide						
Charcuterie chaude						
Potage						
Bœuf						
Porc						
Agneau						
Veau						

Volaille						
Lapin						
Œufs						
Poissons						
Légumes verts						
Fromages						
Pâtisseries						
Entremets (crèmes, flans...)						

Observations que souhaite apporter le candidat sur les pourcentages mentionnés ci-dessus :

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

3 Traçabilité des produits

Le candidat remettra une note technique sur les moyens mis en œuvre pour garantir la provenance des produits et leur traçabilité.

- La viande bovine est elle issue exclusivement de race à viande pure?

Oui Non

Merci de préciser les races :

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

- Le candidat propose t-il du poisson majoritairement :

Frais Surgelé

- Les steaks hachés de bœuf sont-ils 100% muscle et à moins de 15% de matière grasse ?
 Oui Non
- Les porcs sont-ils abattus à 6 mois?
 Oui Non
- Les poulets sont-ils élevés en plein air (accès à un parcours herbeux)?
 Oui Non
- L'alimentation des animaux est-elle végétale, sans farine, graisse animale ni antibiotique de croissance ?
 Oui Non

Préciser les animaux pour lesquels ce n'est pas le cas, et apportez les précisions concernant leur alimentation :

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

4 Fiches techniques

Le candidat doit fournir les fiches techniques des produits suivants :

- purée
- poisson pané
- lasagnes

5 Pain

- Le pain est-il fabriqué de façon artisanale ?
 Oui Non
- Le pain est-il congelé ?
 Oui Non
- Quelles sont ses modalités de transport ? (livré par le boulanger local, transporté au froid dans le camion de livraison du prestataire...)

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

6 Elaboration des menus

- Le menu est-il élaboré :

- par le collège, avec présence de la diététicienne de la société aux commissions menus
- par le collège
- par la diététicienne de la société

- En cas d'élaboration par le collège, combien y a-t-il de choix :

- de plats : _____
(dont _____ choix fixes, qui sont les
suivants :.....
.....)

- d'accompagnements : _____
(dont _____ choix fixes, qui sont les
suivants :.....
.....)

- En cas d'élaboration par le collège, est-il possible de choisir exceptionnellement un plat proposé par le prestataire un autre jour de la même semaine, et si oui sous quelles conditions ?

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

7 Conditionnement des plats

- Le candidat précisera les conditionnements fournis (barquettes, plats en inox, contenance...)

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

8 Repas spécifiques

- Le candidat présente les solutions dans le cadre d'un plan d'accueil individualisé pour les élèves ayant des allergies (P.A.I.) : type de repas, procédure de lancement d'un P.A.I. avec intervenants et délais :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- Le candidat présente les mesures prises pour différencier clairement les repas spéciaux des autres : plan d'accueil individualisé des élèves ayant des allergies (P.A.I.), repas végétariens.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

9 Modalités d'ajustement des effectifs

- Le candidat présente les modalités d'ajustement des effectifs à la hausse ou à la baisse par le Collège : marge de variation à la hausse ou à la baisse, délais :

.....

.....

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

10 Organisation de la continuité du service

- Quelles sont les mesures prises pour assurer la continuité du service ?

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

- En cas d'impossibilité de livrer, le collège dispose-t-il d'un stock tampon ?

Oui Non

- Si oui, quelle est sa composition ?

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

11 Communication avec le collègue

- Le collègue peut-il contacter directement le livreur ?

Oui Non

- Le prestataire peut-il contacter le livreur ?

Oui Non

- Le prestataire peut-il localiser le livreur ?

Oui Non

12 Dimension environnementale

- Indiquer le pourcentage de fruits et légumes frais qui font l'objet d'un approvisionnement direct par l'entreprise candidate (avec la liste des fournisseurs à l'appui de ce pourcentage) :

_____ %

- Indiquer le pourcentage de viande fraîche (bœuf, volaille et porc) faisant l'objet d'un approvisionnement direct par l'entreprise candidate (avec la liste des fournisseurs à l'appui de ce pourcentage)

_____%

- Le candidat propose-t-il des contenants réutilisables (inox) ou recyclables ? Comment se déroule la récupération des contenants par le prestataire ?

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

- Une action de sensibilisation des élèves au gaspillage alimentaire est-elle prévue ?

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

Date :

Cachet et signature,

Nom et qualité du signataire :