MEMOIRE TECHNIQUE

OBJET DU MARCHÉ :

Fourniture de repas en liaison froide et en barquettes individuelles

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 :

- **Interlocuteur dédié :**

Poste occupé dans l'entreprise et/ou fonctions principales assumées : Adjointe gestionnaire
Nom : MAËS
Prénom : Géraldine
N° de téléphone fixe : 01 46 45 31 33
E-mail : int.0921555r@ac-versailles.fr
Adresse postale : 46 rue du Fort 92140 CLAMART

Jours et plage horaire d'appel : Du lundi au vendredi de 8H00 à 12H30
Les lundis, mardis et jeudis de 13H30 à 17H30

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 :

I – Critères d'appréciation de la qualité : 40 %

1 er sous critère : (70 %)

1) Qualité des produits proposés au regard de leur gamme (25 %).

- Le candidat proposera les fiches techniques des composants (entrées, plats, desserts), inscrit dans le cadre de la semaine de menus demandés précédemment, pour l'ensemble des éléments.

Ces fiches techniques de fabrication devront faire apparaitre la gamme des produits ainsi que la technique de fabrication.

2) Qualité des produits proposés (qualité durable des produits utilisés : bio, labellisation, local…) (20%) :

Le candidat proposera les menus proposés sur la période demandés dans le CCTP, avec la spécification des produits utilisés identifiés dans le menu à destination des usagers.

3) Qualité de menus proposés au regard de leur originalité et la saisonnalité des produits (25 %) :

Le candidat proposera les menus sur les périodes demandés dans le CCTP. Il est recommandé de spécifier le menu de base dans une couleur différente afin de l'identifier.

2ème sous critère :(30 %)

1) **L'équilibre alimentaire :**

Le candidat proposera les menus sur les périodes demandés dans le CCTP. Il est recommandé de spécifier le menu de base du menu conseil dans une couleur différente afin de l'identifier

2) **La qualité des fiches techniques au regard des process de fabrication traditionnelle et de facilité d'interprétation**

Le candidat proposera les fiches techniques des composants (entrées, plats, desserts), inscrit dans le cadre de la semaine de menus demandés précédemment, sur l'ensemble des éléments du menu conseil.

.....

II – <u>Prix</u> : 40 %

.....

II – <u>Critères d'appréciation de développement durable</u> : 20 %

1er sous-critère (75%)

Délai de commande pour la facturation : Le candidat donnera la limite de modification de la commande qui vaudra facturation en termes de jour.

1er sous-critère (25%)

Véhicule de livraison : Le candidat décrira en termes de normes la qualité du véhicule de livraison.

.....

Fait à le Signature et cachet de l'entreprise :