



MEMOIRE TECHNIQUE

Objet de la consultation Fourniture de repas en liaison froide avec personnel

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 :

Fonction : Agent-comptable / Intendant

Nom : Chudzik

Prénom : Christophe

N° de téléphone fixe (ligne directe) : 01 46 24 82 37

Jours et plage horaire d'appel : Lu-Ve / 9h00–12h00 / 14h00-17h00

E-mail : Christophe.chudzik@ac-versailles.fr

Adresse postale : Lycée Pasteur, 21 boulevard d'Inkermann, 92200 Neuilly sur Seine

Veillez renseigner ci-dessous les coordonnées du référent de votre entreprise 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 :

Jours et plage horaire d'appel :

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 d'appréciation de la qualité au vu du mémoire technique : 50%

Critères d'appréciation de la qualité : 50 %

Ce critère est divisé en 2 sous-critères :

1) . Les catégories de denrées utilisées en termes de localisation, le fait maison pour les repas végétarien et la variété des menus en fonction de la saisonnalité (60 %)

Le candidat proposera 2 semaines de menus représentatives de chacune de 2 saisons (sept/oct., jan/fevrier) ; en spécifiant la période de chacune avec l'intégration des logos de qualité.

Pour l'étude de l'offre, le candidat précisera, pour les produits utilisés, leurs catégories de gammes, leurs labellisations (labels durables Egalim, produits locaux) et leurs mises en œuvre (fait-maison, notamment pour les recettes végétariennes). Ces indications devront apparaître dans les fiches techniques des recettes et produits, que le candidat transmettra avec son offre, détaillant le process de fabrication et les produits utilisés pour chaque plat dans les menus conseillé (de l'entrée au dessert).

Il spécifiera dans les fiches techniques de production demandées la nature des produits utilisés

Il expliquera sa démarche en termes de produits locaux avec un engagement en termes de pourcentage.

2) L'équilibre de chaque repas, et des process de fabrication traditionnel au regard des fiches techniques de production (40%)

Le candidat proposera 2 semaines de menus représentatives de chacune de 2 saisons (sept/oct., jan/fevrier) ; en spécifiant en gras le menu équilibré conseillé.

Le candidat proposera les fiches techniques de production pour l'ensemble des éléments (entrées, plats, accompagnement, fromage, dessert) composants le menu conseil proposé (en gras)

Prix : 40%



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

| Cité scolaire Louis Pasteur
Neuilly-sur-seine



Critères qualité et organisation du marché de livraison de repas avec personnel : 10%

1) le type de véhicule de livraison en norme Euro (30%)

2) La description des moyens humains pour le suivi (70%)

Descriptions des moyens humains mis à dispositions en termes d'expérience, de nombre de personnes, d'heures affectées.

Fait à le

Signature et cachet de l'entreprise :