

MEMOIRE TECHNIQUE

Objet de la consultation Fourniture de repas en liaison froide

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 : Intendant

Nom : GALTIER

Prénom : Olivier

N° de téléphone fixe (ligne directe) : 01 53 90 25 00

N° de téléphone portable : 06 68 78 21 23

Jours et plage horaire d'appel : 9h-11h30 / 13h30-17h30 (TLJ sauf vendredi après-midi)

E-mail : olivier.galtier@ac-paris.fr

Adresse postale : 16 avenue Marc Sangnier – 75014 PARIS

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 : 50%

1 er sous critère : (60%)

1) Qualité des produits proposés au regard de leur gamme (10 points).

- Le candidat proposera les fiches techniques des composants (entrées, plats, desserts), inscrit dans le cadre des 3 semaines de menus demandés précédemment, mais uniquement du menu de base.

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

2) Qualité des produits proposés (qualité durable des produits utilisés : bio, labellisation, local...) (10 points) :

Le candidat proposera les 4 semaines de 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 (10 points) :

Le candidat proposera 4 semaines de 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 :(40 %)

1) L'équilibre alimentaire (10 points) :

Le candidat proposera 3 semaines de 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

2) La qualité des fiches techniques au regard des process de fabrication traditionnel et de facilité d'interprétation (10 points)

Le candidat proposera les fiches techniques des composants (entrées, plats, desserts), inscrit dans le cadre des 3 semaines de menus demandés précédemment, mais uniquement du menu de base.

.....

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

II – Critères d'appréciation durable : (10 %)

1) Délai de commande pour la facturation (7 points)

- Le candidat donnera la limite de modification de la commande qui vaudra facturation en termes de jour.

2) Typologie de véhicule (3 points)

- Le candidat décrira son véhicule de livraison en type Euro.

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

Fait à Paris

le

Signature et cachet de l'entreprise :