

RESTAURATION SCOLAIRE - FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

**Syndicat Intercommunal
du Regroupement Scolaire de la Pierre Frite**
Place du Friège - 60240 Monneville
Tél : 03.44.49.81.30 - syndicat.lapierrefrite@orange.fr

**RESTAURATION SCOLAIRE –
FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE**

Cadre Mémoire Technique
(C.M.T.)

Les réponses aux critères ci-dessous peuvent se trouver au sein d'une documentation propre au candidat, jointe à son offre. Dans ce cas, il ne lui est pas imposé de les reproduire au sein du présent cadre de mémoire technique, à la condition qu'il précise clairement, pour chaque critère et sous-critère, le nom du document et les pages concernées où se trouve l'information.

Critère 1 : Prix des prestations - 50 points

Évalué sur la base du montant total TTC du D.Q.E

Critère 2 : Valeur technique apprécié au vu du mémoire technique - 40 points

⇒ Présentation de la qualité, traçabilité et origine des produits (15 points)

⇒ Présentation du mode opératoire (10 points)

Le mode opératoire proposé au moyen d'une note méthodologique mettant en corrélation les moyens humains et techniques dédiés à l'exécution des prestations, et détaillant notamment les différentes phases du processus à partir de la commande jusqu'à la livraison des repas

⇒ Variété des menus et équilibre alimentaire (15 points)

Cette présentation pourra être effectuée à partir d'exemples de menus sur 4 semaines d'hiver et 4 semaines d'été

Critère 3 - Développement durable - 10 points

Présentation des mesures mises en œuvre permettant de répondre à des exigences environnementales et l'empreinte écologiques : barquette de conditionnement, moyens de livraison utilisés, organisation interne de l'entreprise, ...