

MEMOIRE TECHNIQUE

Objet de la consultation :

MARCHE DE RESTAURATION SCOLAIRE DU LYCÉE VICTOR HUGO

NOM DE L'ENTREPRISE	
---------------------	--

Le mémoire technique a pour objet de juger la valeur technique de l'offre de l'entreprise au moyen d'un questionnaire.

Le candidat doit indiquer, par item, les dispositions qu'il compte adopter en complément des conditions figurant au cahier des charges.

Les renseignements indiqués dans le mémoire technique doivent être liés directement à l'objet du marché, et ne doivent pas être une simple énumération des moyens généraux de l'entreprise.

Le mémoire technique doit obligatoirement être complété par le candidat **sous peine d'irrégularité de l'offre**.

Les différents éléments demandés sont à renseigner sur le présent document en le complétant par des documents annexes quand ils sont exigés.

Si le candidat le souhaite, des documents complémentaires peuvent être joints (en rapport direct avec l'objet du marché).

Il est de plus rappelé que le présent mémoire technique est une pièce contractuelle du marché ; à ce titre, les informations et dispositions renseignées dans le présent document engageant contractuellement le titulaire quant au respect des moyens mis en œuvre pour l'exécution de ses prestations.

➤ *1^{ère} critère : Qualité de l'offre : la qualité des repas (40 %)*

Le critère de qualité de l'offre sera jugée sur un mémoire technique du candidat, et permettant d'évaluer

- La qualité, l'origine et la variété des différents produits proposés pour les trois prestations (25 points)
- Des propositions de menus pour la restauration scolaire (5 points)
- Les propositions des produits pour le kiosque (5 points)
- Les propositions pour les prestations spécifiques (5 points)

➤ *2^{ème} critère : le coût des prestations (30 %)*

Ce critère sera réparti comme suit :

Pour la restauration scolaire (20 points)

- Prix du repas pour les élèves de maternelle (HT et TTC), décomposé ainsi : prix des matières premières, frais d'exploitation, dépenses de personnel ;
- Prix du repas pour les élèves de l'école élémentaire, du collège, du lycée et pour les adultes (HT et TTC), décomposé ainsi : prix des matières premières, frais d'exploitation, dépenses de personnel ;
- Prix du repas adulte (HT et TTC), décomposé ainsi : prix des matières premières, frais d'exploitation, dépenses de personnel.

Pour le Kiosque : (5 points)

- Prix du sandwich chaud/froid (HT et TTC), décomposé ainsi : prix des matières premières, frais d'exploitation, dépenses de personnel
- Prix de la salade composée (HT et TTC), décomposé ainsi : prix des matières premières, frais d'exploitation, dépenses de personnel
- Prix détaillé des produits proposés autres que sandwich, salade (HT et TTC), décomposé ainsi : prix des matières premières, frais d'exploitation, dépenses de personnel
- Prix de la viennoiserie (HT et TTC), décomposé ainsi : prix des matières premières, frais d'exploitation, dépenses de personnel
- Prix de desserts (HT et TTC), décomposé ainsi : prix des matières premières, frais d'exploitation, dépenses de personnel

Pour les prestations spécifiques : (5 points)

- Prix pour prestation d'accueil simple (HT et TTC), décomposé ainsi : prix des matières premières, frais d'exploitation, dépenses de personnel
- Prix pour prestation d'accueil améliorée (HT et TTC), décomposé ainsi : prix des matières premières, frais d'exploitation, dépenses de personnel
- Prix pour cocktail salé-sucré (HT et TTC), décomposé ainsi : prix des matières premières, frais d'exploitation, dépenses de personnel
- Prix pour cocktail salé-sucré amélioré (HT et TTC), décomposé ainsi : prix des matières premières, frais d'exploitation, dépenses de personnel
- Prix pour repas simple pour réception (HT et TTC), décomposé ainsi : prix des matières premières, frais d'exploitation, dépenses de personnel
- Prix pour repas amélioré pour réception (HT et TTC), décomposé ainsi : prix des matières premières, frais d'exploitation, dépenses de personnel

➤ **3^{ème} critère : Valeurs techniques : 20 %**

✓ **hygiène et sécurité (10 %)**

Ce critère sera réparti comme suit :

- Les actions mises en œuvre visant à la sécurité alimentaire.
- Les actions de formation du personnel effectuées dans ce sens
- La procédure, la fréquence et les modalités prévues en termes de contrôles bactériologiques.
- Les règles d'hygiène applicable au personnel ainsi que les mesures de nettoyage et de désinfection des équipements ;
- Les modalités de réception (organisation et contrôle) et de conservation des marchandises ;
- Les modalités de confection, conservation à préciser ainsi que les modes de contrôles des températures ;
- La 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 qualification du personnel titulaire ;
- Les mesures envisagées et les moyens mis en œuvre en cas d'intoxication alimentaire.

➤ **les moyens humains mis en œuvre (5 %)**

Ce critère sera réparti comme suit :

- Ensemble des moyens humains (qualifications, expériences de la restauration en milieu scolaire, nombre des personnes) que le candidat s'engage à mettre en place pour assurer les prestations, sa politique de formation du personnel, l'insertion des personnes handicapées, etc
- Les compétences, l'expérience, le rôle et la mission du personnel encadrant (retracées dans un curriculum vitae)
- Un organigramme correspondant à l'organisation qu'il souhaite mettre en œuvre.
- Les solutions envisagées afin de garantir la continuité du service.
- Le candidat indiquera s'il dispose de certificat de qualité (norme ISO 9001 par exemple).

➤ **les moyens techniques mis en œuvre (5 %)**

- Le gros matériel en complément éventuel de celui fourni par le LFVH et le petit matériel apporté par le candidat
- **Les moyens techniques mis en œuvre par le candidat (particulièrement dans le domaine du contrôle d'accès au self-service : guide file, tourniquets, carte d'adhésion, badge ...)**
- **mode de facturation envisagée et les moyens de paiement qu'il prévoit de proposer aux usagers (parents d'élèves) pour le paiement de la prestation.**

➤ *4^{ème} critère : prise en compte du développement durable (10%)*

Ce critère sera réparti comme suit :

- L'émission de gaz à effet de serre, concernant la production, le transport et la transformation des denrées (circuit court) ;
- La part des produits issus de l'agriculture biologique ;
- L'utilisation dans la production des denrées, des produits phytosanitaires ;
- L'absence d'OGM dans la chaîne de production ;
- La gestion des déchets et en particulier la réduction des emballages.

REMARQUE :

Les éléments demandés devront obligatoirement être fournis sous peine de rejet de l'offre.

Elles engagent le candidat en ce qui concerne l'exécution de l'offre. Tout élément décrit ici qui ne serait ensuite pas mis en œuvre est susceptible de conduire à une résiliation du marché sans indemnité.

Fait le _____ à _____

Signature et cachet de l'entreprise :