

**MÉMOIRE TECHNIQUE MARCHÉ de FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN LIAISON FROIDE
pour la commune de Seyssuel**

MARCHE N° 2021-FCS02

L'absence de réponses aux questions entraînera une dépréciation de la valeur technique de l'offre, voire un déclassement de celle-ci, si cette absence rend impossible l'analyse de l'offre.

Le candidat peut répondre sur le document ci-après ou sur un document annexe remis par lui. Dans ce cas le candidat indiquera pour chaque question le numéro de la page sur laquelle figure la réponse sous peine de voir sa note pour la valeur technique dévalorisée.

I. IDENTIFICATION DE L'ENTREPRISE		
Nom adresse tél, fax		
Courriel de la personne référent "marchés publics" pour la notification éventuelle du marché		
Courriel de la personne référent commercial dans le cadre de l'exécution du marché		
Site Web Directeur de l'entreprise Date de création Période de fermeture de la société (congelés) Certification entreprise Certification produit		
Références de clientèle		
Pièces à joindre à l'appui de l'offre : - Fiches techniques des matériels et conditionnements proposés - Catalogue général du fournisseur sous format informatique Des documents photographiques ou tous autres documents peuvent être joints au mémoire technique pour appuyer les descriptifs des différentes parties. -Listes de fournisseurs pour chaque type de produit		
Questions	Nombre de points	Réponses
	150	
<p>Q 1) Quels sont les moyens humains et la méthodologie qui seront mis en place pour la réalisation et la livraison des repas?</p> <p>Etes-vous en mesure d'assurer la livraison des repas aux domiciles des personnes âgées?</p> <p>Indiquer quel sera l'interlocuteur principal de la commune au quotidien, ainsi que sa capacité à régler les problèmes pouvant intervenir.</p> <p>Noté sur 15 points</p>	15	
<p>Q2) Quels sont les moyens matériels qui seront affectés à la réalisation de la mission :</p> <ul style="list-style-type: none"> - véhicules mis à disposition - véhicule prévus en cas de défaillance - les normes environnementales des véhicules en question - installations (cuisine centrale...) - type de gestion de la cuisine centrale (propriétaire, délégataire...) <p>Noté sur 15 points</p>	15	
<p>Q3) Expliquer comment votre société respecte la réglementation en vigueur (notamment la méthode HACCP arrêté du 29 septembre 1997).</p> <p>Noté sur 10 points</p>	15	
<p>Q4) Préciser la méthodologie prévue pour les livraisons des différents types de repas :</p> <ul style="list-style-type: none"> - en période scolaire pour repas pris au restaurant scolaire et le portage de repas jour et heure de livraison -en période de vacances pour le portage de repas jour et heure de livraison <p>Noté sur 15 points</p>	15	

<p>Q5) Que prévoyez-vous en cas de retard de livraison ou d'erreur sur le nombre de repas livrés? Quelles mesures prenez vous pour assurer la continuité du service public en toutes circonstances? Disposez vous d'un stock de repas de sécurité ? Préciser si vous avez une organisation spécifique pour une période épidémique et indiquez quelle type d'organisation vous pouvez mettre en place.</p> <p>Noté sur 15 points</p>	15	
<p>Q6) Décrire la démarche de votre entreprise pour assurer, conformément aux besoins spécifiques des personnes âgées et des enfants des écoles maternelles et élémentaires, l'équilibre alimentaire et la qualité diététique des repas. Quel pourcentage de produits bio et/ou labellisés pouvez-vous proposer ? La justification du grammage des repas sera prise en compte.</p> <p>Pour compléter et illustrer sa réponse le candidat devra joindre au Mémoire Technique un exemple de plan alimentaire prévoyant les menus sur 4 semaines et le tableau des grammages proposés selon les catégories d'aliments pour les repas.</p> <p>Faites-vous des repas « à thèmes » ? Si oui, à quelle fréquence ?</p> <p>Noté sur 45 points</p>	45	
<p>Q7) Conditionnements: préciser les modalités de conditionnement proposées pour répondre aux différents besoins de la commune.</p>	15	
<p>Q8) Quels sont vos engagements en matière de fraîcheurs des produits et vos mesures prises en faveur de l'environnement concernant notamment le transport, l'emballage plastique et les contenants dans le cadre des prestations réalisées pour la commune de Seyssuel ? Etes vous en mesure d'adapter les menus en fonction des régimes alimentaires des personnes âgées?</p>	15	
TOTAL	150	