

**Une image contenant Graphique, graphisme, Police, capture d’écran

Description générée automatiquement**

**CADRE DE RÉPONSE DU MÉMOIRE TECHNIQUE**

**UCANSS\_24 PA 27**

**PRESTATIONS DE RESTAURATION COLLECTIVE ALTERNATIVE AU BÉNÉFICE DU PERSONNEL DE L’UCANSS**

|  |
| --- |
| **Le mémoire technique doit impérativement être présenté en respectant le cadre suivant y compris l’ordre des rubriques.**  **Il est conseillé de limiter ce mémoire technique à 20 pages maximum au format A4.** |

# CandiDAT :

# Contact chez le CANDIDAT (nom, prÉnom, fonction et adresse courriel) :

**Critère technique 1 : Qualité du matériel mis à disposition (10 %) ;**

* Niveau de consommation électrique du matériel mis à disposition (2 %)
* Capacité du distributeur/réfrigérateur proposé (8 %)

|  |  |
| --- | --- |
| **Types de prestations** | **Nombre de plats maximum disponible** |
| Plats |  |
| Desserts |  |
| Snacking |  |

Le candidat décrira la qualité du matériel mis à disposition en indiquant le niveau de consommation électrique du distributeur/réfrigérateur et sa capacité en termes de nombre plats maximum disponible.

**Critère technique 2 :** niveau de maintenance proposée pour le distributeur/réfrigérateur (5 %)

* + maintenance proposée (3 %)
  + délais maximum d’intervention proposés en cas de dysfonctionnement du distributeur/réfrigérateur (1 %)
  + délais maximum de remplacement proposés du distributeur/réfrigérateur défectueux (1 %)

Le candidat décrira de manière globale le type de maintenance proposée en précisant les délais maximum d’intervention proposés en cas de dysfonctionnement du distributeur/réfrigérateur et les délais maximum de remplacement proposés du distributeur/réfrigérateur défectueux.

**Critère technique 3 : étendue de la gamme de produits proposés (10 %) ;**

* Nombre de recettes différentes à la carte : (3 %)

|  |  |
| --- | --- |
| **Types de prestations** | **Nombre de recettes différentes à la carte** |
| Plats |  |
| Desserts |  |
| Snacking |  |

* Nombre de recettes différentes par semaine dans le distributeur/réfrigérateur : (3 %)

|  |  |
| --- | --- |
| **Types de prestations** | **Nombre de recettes différentes à la carte** |
| Plats |  |
| Desserts |  |
| Snacking |  |

* Engagements du candidat quant aux approvisionnements alimentaires : (4 %)

|  |  |
| --- | --- |
| **Types d'approvisionnements** *(engagements exprimés en % des montants d'achats annuels)* | **Engagements du candidat** *(% minimum des approvisionnements)* |
| **Produits durables et de qualité au sens de la loi EGAlim** | **0,0%** |
| Agriculture biologique |  |
| Autres produits de qualité et durables entrant dans les critères de la loi EGAlim |  |

Le candidat complétera intégralement les trois tableaux ci-avant.

**Critère technique 4 : qualité des produits culinaires proposés (15 %) ;**

L’analyse du critère 4 « **qualité des produits culinaires proposés** » se déroulera sous la forme d’une séance de dégustation avec respectivement chaque candidat. Elle aura lieu au sein des locaux de l’UCANSS (cf. article 9.4 du RC).

La note finale correspondra à la moyenne des notes obtenues pour chaque formule, de chaque candidat, sur 15 points.

La séance de dégustation comportera les formules suivantes :

Formule végétarienne : 1 snacking + 1 plat principal végétarien + 1 dessert

Formule viande : 1 snacking + 1 plat principal à base de viande + 1 dessert

Formule Poisson : 1 snacking + 1 plat principal à base de poisson + 1 dessert

Chaque formule sera livrée en double ration.

La qualité des produits culinaires sera évaluée en fonction des critères suivants :

Présentation / visuel : (5 %)

Goût et odeur : (5 %)

Qualité/aspect post-cuisson au micro-onde après le temps requis : (5 %)

**Critère technique 5 : équipe dédiée à la réalisation des prestations** (5 %)

Le candidat décrira l’équipe mise à disposition dans le cadre de l’exécution des prestations :

* + Nombre d’intervenants et fonctions de chaque membre de l’équipe dédiée ;

**Critère technique 6 :**planning de déploiement proposé (5 %)

Le candidat décrira le planning de déploiement proposé dans le cadre de l’exécution du marché (3 %).

Nombre d’animations par an : 2 %.

**CRITÈRE DÉVELOPPEMENT DURABLE (10 %)**

**Sous critère 1 : moyens mis en œuvre contre le gaspillage alimentaire dans le cadre de l’exécution des prestations (5 %)**

Le candidat décrira les moyens mis en œuvre pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans le cadre de l’exécution des prestations.

**Sous critère 2 : performances énergétiques proposées dans le cadre de la réalisation des prestations (5 %)**

Le candidat décrira les actions mises en place pour l’optimisation des tournées (2,5 %).

Le candidat décrira le type de véhicule de livraison utilisé dans le cadre de la réalisation des prestations (2,5 %).