



**MINISTÈRE
CHARGÉ DU BUDGET
ET DES COMPTES PUBLICS**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Direction des achats
de l'État

**ACCORD-CADRE
RELATIF A LA FOURNITURE DE PRESTATIONS DE TRAITEUR
Marché réservé aux entreprises sociales et solidaires sur les départements 75, 92, 93 et 94
Annexe 1 au RC**

Cadre de présentation du mémoire technique

Ce document décrit les éléments attendus des soumissionnaires dans leur mémoire technique.

Le mémoire technique ne peut dépasser 40 pages (police Calibri Corps, taille 11 et interligne simple). Sont exclus de cette limite les catalogues fournisseurs. Le mémoire technique doit, sous peine d'irrégularité, répondre au cahier des clauses administratives particulières (CCAP) et au cahier des clauses techniques particulières (CCTP). Le mémoire technique doit présenter les éléments définis ci-dessous sous peine d'irrégularité

Cadre de présentation, Prestations de traiteur de gamme intermédiaire (marché réservé)

1) Variété et étendue de la gamme des produits et des compositions, adéquation des pièces, des menus, de la vaisselle et du personnel en fonction des niveaux de gamme.
--

- 1.1 Variété et étendue de la Gamme

Gamme petit déjeuner, pause : Le soumissionnaire indique si les viennoiseries sont faites artisanalement, les marques utilisées pour le café, thé et le jus d'orange ainsi que leurs origines.

Gamme Cocktail : Le soumissionnaire indique le nombre de pièces différentes ainsi que l'étendue des variétés (végétarien, sans gluten...) qu'il peut proposer : Les éléments d'appréciations porteront sur la largeur de la gamme cocktail (salé et sucré), les différentes thématiques permettant aux utilisateurs de bénéficier d'une diversité importante. Il communique la fréquence de parution de ses catalogues

Gamme Buffets : Le soumissionnaire indique le nombre de thèmes de buffets et les variétés qu'il peut proposer. La notation dépendra de la largeur ainsi que la qualité que peut proposer le candidat.

- 1.2 Arts de la table

Le soumissionnaire précise le nombre de gamme de vaisselles ainsi que les marques de vaisselle dont il dispose. Il décrit en détail les spécificités de la gamme.

- 1.3 Personnel

Le soumissionnaire présente son équipe en propre (Nombre, ancienneté, fonction, compétence). Dès lors qu'il fait appel à des extras, le soumissionnaire indique l'ancienneté de la relation, les catégories de personnels sollicitées (serveurs, chefs ,...), et les délais de mises à disposition. Il indique le nombre maximum de personnel total qu'il peut avoir à disposition.

2) Méthodologie et organisation de la logistique pour l'exécution du marché

- 2.1 Méthodologie de pilotage

Le soumissionnaire présente son organisation pour une prestation cocktail de 50 personnes nécessitant la présence de son propre personnel de service (il détaille chronologiquement les éléments de la livraison sur le lieu de la prestation au départ du camion après la prestation. Le soumissionnaire détaille l'heure d'arrivée, le nombre de personnel qu'il affecte, le rôle de chaque personne qu'il affecte, la mise en place, le service et le débarrassage.

- 2.2 Méthodologie de gestion des commandes et des facturations

Le soumissionnaire détaille son processus de travail de la réception de la commande jusqu'à la facturation.

- 2.3 Moyens logistiques

Le soumissionnaire détaille son organisation logistique : présentation de sa propre flotte de véhicule, nombre de véhicules, types d'énergies, catégories de véhicules, organisation des tournées, organisation pour récupérer les déchets. Si le soumissionnaire fait appel à des loueurs externes il détaille avec quelles entreprises il travaille, l'historique de la relation, les délais de mises à disposition, les types d'énergies et catégories utilisés.

- 2.4 Lieu de production (sécurité sanitaire, traçabilité alimentaire et information sur la qualité des produits)

Le soumissionnaire détaille son processus en termes de sécurité alimentaire et l'organisation au sein de son unité de production. Il communique la part des produits élaborés dans l'atelier de production (en dehors des boissons, du fromage et du pain).

3) Environnemental

Le soumissionnaire communique le taux de produit EGALIM proposé sur la première année du marché (sachant que l'objectif est d'augmenter ces taux chaque année pour atteindre 50% de produits durables et de qualité au bout de 3 ans) Les produits durables et de qualités sont ceux précisés à l'annexe 1 du CCTP.