

¨

**CADRE DE REPONSE TECHNIQUE VALANT MEMOIRE TECHNIQUE DU CANDIDAT**

**Procédure n° 289/2024 – CONCEPTION ET LIVRAISON DE REPAS POUR LE DITEP L’ALOUETTE**

**(A joindre obligatoirement à l’offre)**

|  |  |
| --- | --- |
| **COORDONNEES DU CANDIDAT. :**  *(nom – adresse)* |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **CORRESPONDANT DU CANDIDAT :**  *(nom, prénom, téléphone, fax, adresse électronique de(s) la personne(s) en charge du dossier)* |  |

**\* \* \* PREAMBULE \* \* \***

**Cadre de réponse technique valant mémoire technique à renseigner obligatoirement par le candidat et à remettre à l’appui de son offre conformément aux indications portées au Règlement de la consultation.**

La remise par les candidats de la présente trame renseignée est obligatoire. Il leur est toutefois possible de compléter la dite trame par des documents annexes à la condition impérative que ces documents soient clairement identifiés par la mention expresse et non équivoque de leurs intitulés (tout document rajouté au présent cadre non identifié ne sera pas pris en compte)

Une attention particulière devra être apportée aux renseignements de cadre de réponse technique qui constitue la proposition technique du candidat :

- Cette trame permettra au Pouvoir Adjudicateur de juger les candidats sur les éléments relatifs au critère valeur technique mentionné au règlement de la consultation.

- Il ne s’agit pas de reporter dans ce cadre les informations générales de l’entreprise relative à la candidature mais les éléments spécifiques à la consultation visée en objet, permettant de juger l’offre.

- En cas de groupement, il est loisible au candidat de présenter un mémoire commun ou un mémoire par cotraitant

Le présent cadre de réponse technique est un élément essentiel de l’offre sur laquelle le candidat s’engage.

Les renvois à des annexes seront limités au maximum, le cadre de réponse sera dûment complété dans chaque rubrique désignée.

**I-ORGANISATION PREVUE POUR LA LIVRAISON DES REPAS**

**I.1 – Lieu de production**

*Présentation du centre de production (capacité de fabrication, lieu, matériel, ressources humaines) -*

*– transmettre l’agrément de cuisine centrale*

**II.2 Processus de commande et livraison**

*Présenter le conditionnement des repas, les modalités de commande et de livraison.*

**I.3. Continuité d’activités**

*Présenter l’organisation prévue pour assurer l’exécution des prestations sur les semaines d’activités des différents sites (y compris pendant les vacances scolaires) – joindre le Plan de Continuité d’Activités*

**II – PRODUITS UTILISES**

**II.2- Engagement du prestataire sur les spécifications qualitatives des produits**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Composant et types de produits utilisés | Exprimé en % moyen par catégorie | Origine des produits/ Labels |
| *Légumes (entrées, crudités)* | | |
| Frais |  |  |
| 4ème gamme |  |  |
| *Entrées composées* | | |
| Frais |  |  |
| Conserves |  |  |
| Surgelés |  |  |
| 4ème gamme |  |  |
| 5ème gamme |  |  |
| *Entrées chaudes* | | |
| Frais |  |  |
| Surgelés |  |  |
| 5ème gamme |  |  |
| *Viandes* | | |
| Frais sous vide |  |  |
| Frais piécés |  |  |
| Surgelés |  |  |
| *Volailles – lapin – gibier* | | |
| Frais sous vide |  |  |
| Surgelés |  |  |
| Surgelés piécés |  |  |
| *Poissons* | | |
| Frais |  |  |
| Surgelés |  |  |
| *Ovoproduits* | | |
| Frais |  |  |
| Pré élaborés |  |  |
| *Légumes d’accompagnement* | | |
| Frais |  |  |
| Conserves |  |  |
| Surgelés |  |  |
| 4ème gamme |  |  |
| 5ème gamme |  |  |
| *Pommes de Terre* | | |
| Frais brut |  |  |
| Frais sous vide |  |  |
| Surgelés |  |  |
| Précuites |  |  |
| *Fromages* | | |
| Frais – à découper |  |  |
| Emballé |  |  |
| *Entremets*  *Le terme « entremets » regroupent également les produits laitiers (yaourt, crème dessert,…)* | | |
| Industriels |  |  |
| Fabrication « maison » |  |  |
| *Fruits* | | |
| Frais |  |  |
| Conserve |  |  |
| *Pâtisserie* | | |
| Traditionnel |  |  |
| Assemblage |  |  |
| Fabrication « maison » |  |  |
| Industriel |  |  |

**II.2 Engagement du prestataire sur les spécifications qualitatives des produits : origine des produits et circuits d’approvisionnement, produits issus de l’agriculture biologique (transmettre liste des partenaires par type de produit)**

**III- SUIVI QUALITE ET TRACABILITE**

*Présenter les moyens mis en œuvre pour assurer la qualité et traçabilité des prestations.*

|  |
| --- |
|  |

**V - Valeur environnemental**

*Mesures mises en place pour réduire les impacts environnementaux de la prestation (réduction du gaspillage alimentaire, gestion et réduction des déchets, achat local / circuit court, agriculture biologique, mode de déplacement).*

|  |
| --- |
|  |

*Démarche du prestataire relative à l’approvisionnement direct des produits et des produits issus de l’agriculture biologique*