

**CADRE MEMOIRE TECHNIQUE**

**(CMT)**

Personne publique / Pouvoir adjudicateur :

Etablissement en gestion directe de l’AEFE de

Marrakech

Lycée Victor Hugo

Route de Targa

40 000 Marrakech

MAROC

**MAPA n° 2025/005**

**RESTAURATION SCOLAIRE DE L’ETABLISSEMENT**

**EN GESTION DIRECTE**

**DE L’AEFE DE MARRAKECH**

L’accord-cadre est passé en application des articles L.2124-2, R.2124-2, R.2162-2 et R.2162-13 du code de la commande publique (CCP).

|  |  |
| --- | --- |
| Nom de l’Entreprise |  |

Le présent 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 présent 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 engagent contractuellement le titulaire quant au respect des moyens mis en œuvre pour l’exécution de ses prestations.

**Notation des critères : Valeur technique et environnementale**

Ce critère sera noté sur 60 points et représentera 60% de la note globale. Le total des points obtenus donne la notation de la valeur technique.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Points attribués*** | ***Evaluation*** |
| *Le candidat ne répond pas de façon satisfaisante* | *0 % de la note maximum* |
| *Le candidat répond de façon peu satisfaisante* | *25 % de la note maximum* |
| *Le candidat répond de façon moyenne* | *50 % de la note maximum* |
| *Le candidat répond de façon satisfaisante* | *75 % de la note maximum* |
| *Le candidat répond de façon excellente* | *100 % de la note maximum* |

L’offre du candidat sera évaluée sur la base du cadre mémoire technique, selon des sous-critères suivants à renseigner impérativement par le candidat :

**Critère 1 - Valeur TECHNIQUE : 50 points**

1. Moyens techniques mis en œuvre par le soumissionnaire – (8 points) …………………………………............................................................................................…………………………………………….......…………………………............................................................................................…………………………………………….......………………………………………………………………………………………………………………………………………………...

.........................................................……………………………………………...............................................................................................................................…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

2. Moyens humains affectés au présent marché – (10 points)

………………………………….......…………………………............................................................................................…………………………………………….......…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

.........................................................……………………………………………...............................................................................................................................………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

3. Contrôle d’accès à l’espace de restauration et surveillance des élèves demi-pensionnaires – (2 points)

………………………………….......…………………………............................................................................................…………………………………………….......……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

.........................................................……………………………………………...............................................................................................................................…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

4. Propositions visant à améliorer le service de restauration – (5 points)

………………………………….......…………………………............................................................................................…………………………………………….......………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

.........................................................……………………………………………...............................................................................................................................………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

5. Engagements en faveur de l’environnement – (5 points)

………………………………….......…………………………............................................................................................…………………………………………….......………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

.........................................................……………………………………………...............................................................................................................................…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

6. Élaboration de menus – (6 points)

………………………………….......…………………………............................................................................................…………………………………………….......………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

.........................................................……………………………………………...............................................................................................................................………………………………………………………………………………..

7. Hygiène et sécurité – (8 points)

………………………………….......…………………………............................................................................................…………………………………………….......………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

.........................................................……………………………………………...............................................................................................................................………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

8. Gestion de la restauration des élèves – (6 points)

………………………………….......…………………………............................................................................................…………………………………………….......……………………………………………………………………………………………………………………………….

.........................................................……………………………………………...............................................................................................................................……………………………………………………………………………………………………………………………………….