

***Confection et la livraison de repas en liaison froide au profit
du Centre de rétention administrative de Guyane,
service et nettoyage des locaux et matériel de cuisine***

Trame mémoire technique à compléter et signer

***Les éléments de réponses des candidats devront obligatoirement être fournis dans le
mémoire technique de manière explicite.***

***En cas de référence à des pièces jointes, il devra clairement être indiqué à quel article cela
fait référence. Toute pièce jointe à ce mémoire qui ne ferait pas référence à un article précis
de ce mémoire technique ne sera pas analysée.***

***L'attention du candidat est attirée sur le fait que le mémoire technique est une des pièces
particulières constitutives du marché***

Le mémoire technique ne comprendra pas plus de 20 pages.

Seul ce mémoire technique sera pris en compte.

Entreprise :
Nom de son représentant :

N° Siret

Adresse mail générique + tel

Adresse mail du responsable d'exploitation +tel

Adresse mail de la personne en charge du marché + tel

Adresse mail du service comptable+ tel

Mémoire technique 60 Pts						
		Réponse apportée par le candidat	Pièces jointes : numéroter les pièces jointes et les nommer explicitement			Note du Candidat
			oui	non	N°	
Présentation et organisation de la cuisine centrale						
Représentation de l'entreprise sur le site	<ul style="list-style-type: none">- niveau de qualification et de formation du personnel (plan de formation...)- Organigramme- Indiquer qui sera l'interlocuteur principal au quotidien, ainsi que sa capacité à régler les problèmes pouvant intervenir- Type de gestion de la cuisine centrale (propriétaire, délégataire, ...)- Nombre de véhicules disponibles permettant les livraisons- Nombre de véhicules de remplacement					

	<p>- Expliquer la méthodologie prévue pour les livraisons</p> <p>Guide des bonnes pratiques d'hygiène et application des principes HACCP de la livraison de repas. (JO du 13/09/2012)</p> <p>- Préciser le mode de conditionnement proposer pour répondre aux besoins du STRF</p> <p>Le candidat produit :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ présentation du service « assurance qualité interne » ✓ certification ✓ Une copie de l'agrément de la cuisine centrale délivrée par les services vétérinaires ✓ Le dernier rapport des services vétérinaires <p>- Sous-traitance si c'est le cas comment votre entreprise assure le suivi de la bonne exécution des prestations sous-traitées</p>					
Valeurs techniques et qualitatives 35Pts						
	<p>-Plan alimentaire, menus types sur 1mois _ 1^{er} mois d'exécution Octobre 2025</p> <p>Créativité, variété des plats et garantie quantitatives des menus</p>					

	<p>Le candidat s'attachera à préciser pour chaque composant :</p> <ul style="list-style-type: none"> x Les poids ou quantité/ personnel x Le type de matière première x l'appellation ou la marque x la provenance x mode opératoire décrivant la totalité des opérations des bases au produit fini (inutile de développer la recette expliquer le mode de préparation/cuisson) 					
	<p><i>Qualité des produits</i></p> <p>Provenance et origine, produits frais, labellisés saisonnalité, traçabilité</p> <p>Respect et fréquence de la part des produits locaux et <u>leur identification sur les menus</u></p> <p><u>Mode d'approvisionnement</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ fréquence des approvisionnements pour les produits frais ✓ viandes ✓ poissons ✓ modalité de référencement ✓ des fournisseurs 					

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ des produits ✓ garantie de suivi ✓ contrôle à l'arrivée ✓ condition de stockage ✓ démarche qualités ✓ traçabilité ✓ toute indication que le candidat juge utile pour détailler sa politique d'achat 					
	<p>Plan de progrès :</p> <p>Proposition pour améliorer la prestation en cours de l'exécution du marché. Le candidat explique le mode ou les directives d'amélioration qu'il souhaitera développer.</p>					
Total						
Total						60Pts

Engagement de l'entreprise

Signature tampon du candidat

le-----