# 

**MAPA 04-2025**

# **REALISATION DE PRESTATIONS DE RESTAURATION COLLECTIVE POUR LE RECTORAT DE LA REGION ACADEMIQUE DE LA REUNION**

**CADRE DE REPONSE DU MEMOIRE TECHNIQUE**

### Les soumissionnaires renseignent tous les items suivants en indiquant à minima la page de référence du mémoire technique. Ils peuvent joindre toute pièce jugée nécessaires à l’appréciation de leur offre, en indiquant la référence de celle-ci sur le présent document.

### ***Important****:*

### *- En cas d'absence de mémoire technique, le Représentant du Pouvoir Adjudicateur pourra déclarer l’offre irrégulière.*

1. ELEMENTS DE REPONSE DU RC
2. Coût des prestations – prix plafond (article 8.2.1)

Préciser les motifs pour lesquels le prix plafond de 10 € TTC ne peut être maintenu.

Votre réponse, ou page du mémoire technique :

1. Notation de la valeur technique du marché (article 12.2)

**1er sous-critère : Mode de production proposé – 20 points**

Sur place, en liaison froide ou chaude, préparation mixte

Référence : article 8.3 du CCP

Votre réponse, ou page du mémoire technique :

**2ème sous-critère : Qualité de l’offre alimentaire (20 points)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Item** | **Votre réponse ou page du mémoire technique** |
| *L’originalité des animations :*  *10 points*  *Référence : article 9.5 du CCP* | *Proposer et décrire à minima 8 animations mises en place sur l’année et les menus végétariens pour la sensibilisation au bien-être et à la santé – 5 points :* |
| *Proposer 2 menus type, plus élaborés, pour le repas de Noël 2025 et décrire les animations associées (5 points)* |

|  |  |
| --- | --- |
| **Item** | **Votre réponse ou page du mémoire technique** |
| *La performance en matière d’approvisionnement, en produits de qualité, durables et issus de l’agriculture biologique (5 points)*  *Référence : article 9.1 du CCP relatif aux proportions imposées par la loi EGAlim* | *Le candidat décrit ses modalités d’approvisionnement, la manière dont il favorise les circuits courts et la part en pourcentage consacrée aux produits durables et, issus de l’agriculture biologique* |
| *Présentation de menus* type  (5 points)  *Référence : article 9.1 du CCP* | *Le candidat présent un menu type, varié sur 5 semaines* |

**3è sous-critère : Organisation du service de restauration (20 points)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Item** | **Votre réponse ou page du mémoire technique** |
| *Gestion des ressources humaines (8 points)*  *Référence article 13 du CCP* | *Décrire votre politique d’encadrement et de formation des équipes à l’amélioration continue des prestations culinaires. Désignation d’une personne ressource* |
| *Gestion des imprévus (7 points)*  *Référence : article 12.5 du CCP* | *Décrire le plan de continuité des activités mis en place en cas d’incident humain, technique, naturel ou d’imprévu* |
| *Hygiène et sécurité (5 points)*  *Référence : article 11 du CCP* | *Décrire le processus de suivi de sécurité et d’hygiène alimentaire* |

**4ème sous-critère : Certification et politique environnementale**

|  |  |
| --- | --- |
| **Item** | **Votre réponse ou cadre du mémoire technique** |
| *Gestion des déchets (4 points)*  *Référence : article 11.4 du CCP* | Décrire la procédure de traitement des déchets et de recyclage des emballages |
| *Gaspillage alimentaire*  *(4 points)* | Présenter votre politique de lutte contre le gaspillage alimentaire |
| *Certifications et labels détenus*  *(2 points)* | Lister les certifications et labels détenus |

1. CONDITIONS D’EXECUTION DU MARCHE : ELEMENTS DE REPONSE DU CCP

Le candidat argumentera sur les points suivants :

* Le Respect des spécifications techniques pour une prestation éco responsable (article 10)

Votre réponse, ou page du mémoire technique :

* La réalisation d’enquête de satisfaction sur demande du rectorat (article 12.3)

Votre réponse, ou page du mémoire technique :

* La mise en place d’un système informatisé pour le paiement des prestations, l’approvisionnement des badges des usagers, le recensement de ces derniers pour la mise en application des subventions (article 14.1)

Votre réponse, ou page du mémoire technique :