Mémoire Technique

Fourniture de Denrées Alimentaires

# 1. Présentation de l’Entreprise

Nom de la société :  
Forme juridique :  
Capital social :  
Adresse du siège :  
Téléphone / Email / Site web :  
Numéro SIRET / Code APE / RCS :  
Certifications :  
Nombre d’agences / Localisation :  
Effectif total :  
Nombre de repas servis par jour :  
Nombre de clients actifs :

# 2. Secteurs d’Intervention

Veuillez cocher les secteurs concernés :  
- [ ] Collectivités territoriales  
- [ ] Établissements médico-sociaux (EHPAD, MAS, IME, etc.)  
- [ ] Crèches, établissements scolaires  
- [ ] Autres (à préciser) :

# 3. Organisation des Approvisionnements

Mode de sélection des fournisseurs :  
Périodicité des appels d’offres internes :  
Gestion des mercuriales :

# 4. Politique Produits

Engagements EGALIM :  
Priorité d’approvisionnement :  
Produits garantis :

# 5. Traçabilité et Sécurité Sanitaire

Système de gestion des commandes et des menus :  
Procédures de retrait/rappel :  
Logiciel utilisé :  
Contrôles bactériologiques :

# 6. Gestion des Menus et Commandes

Élaboration des menus :  
Fiches techniques :  
Commandes ajustables :  
Facturation :

# 7. Engagements Nutritionnels

Diététicien(ne) dédié(e) :  
Respect des recommandations :  
Menus adaptés :  
Formations nutritionnelles :

# 8. Engagements Logistiques

Fréquence des livraisons :  
Plages horaires :  
Véhicules :  
Emballages :  
Gestion des stocks :

# 9. Développement Durable

Réduction du gaspillage :  
Valorisation des circuits courts :  
Engagements environnementaux :

# 10. Annexes à Fournir

Liste des fournisseurs  
Sélection de fiches techniques  
Calendrier de saisonnalité  
Plan de continuité d’activité  
Exemples de menus  
Bilan allergènes