**ANNEXE 4**

**MEMOIRE TECHNIQUE**

LOT N°1 : Gamme classique

|  |
| --- |
| **Qualité et variétés des mets et des menus proposés**  Les dispositions prévues sont présentées selon les *items* suivants :   * + Petits déjeuners accueil et pause-café   + Les formules des plateaux repas d’affaires   + Les formules des plateaux repas chaud sur place   + Les formules Panier-repas * Les formules des buffets froids et chauds * Les galette des rois (à la frangipane et à la pomme)   + Les pièces de cocktails apéritif, déjeunatoire ou dinatoire |
| **Réponse** |
| **Qualité et variété des boissons proposées**  Les dispositions prévues sont présentées selon les *items* suivants :   * Boissons proposées alcoolisées * Boissons proposées non alcoolisées) |
| **Réponse** |
| **Organisation et moyens humains**  Les dispositions prévues sont présentées selon les *items* suivants :  Personnel   * + Tenue * Expérience et références des personnels   Organisation   * Planning prévisionnel des livraisons * Rétro-planning pour la mise en place et la reprise des moyens techniques envisagés (moyens de conservation, transport). |
| **Réponse** |
| **Moyens matériels**  Les dispositions prévues sont présentées selon les *items* suivants :   * Dressage des assiettes * Vaisselles et couverts * Nappage * Moyens de conservation et transport |
| **Réponse** |
| **Démarche environnementale mise en œuvre pour l’exécution des prestations**  Les dispositions prévues sont présentées selon les items suivants :   * Qualité environnementale des produits entrant dans la composition des préparations culinaires (saisonnalité, bio et circuits courts) * Qualité environnementale des contenants (réutilisables, recyclés, recyclables ou réemployés) et labels |
| **Réponse** |

**ANNEXE 5**

**MEMOIRE TECHNIQUE**

LOT N°2 : Gamme prestige

|  |
| --- |
| **Qualité et variétés des mets et des menus proposés**  Les dispositions prévues sont présentées selon les *items* suivants :   * **Les déjeuners servis à table** ·**Menus gastronomiques adaptés à de très hautes autorités**   ·    Qualité des produits  ·    Diversité des formules  ·    Menu végétarien gustatif     * **Les déjeuners servis au plateau** * Formule proposée adaptée pour une restauration rapide   ·    Qualité des produits  ·    Diversité des formules   * **Cocktails de fin de salon :**   ·    Qualité des pièces  ·    Diversité des pièces   * **Cocktails officiels [(dont la réception officielle de l’hôtel de Brienne) : pièces froides, salées et sucrées, pièces chaudes, verrines chaudes, verrines froides)]:**   ·    Qualité des pièces  ·    Diversité des pièces   * **Autres consommables:**   ·    Fantaisies sucrées (type macaron, tartelette, financier...)   * Fantaisies salées (type feuilleté, gougères, fruits secs…)   ·    Viennoiseries   * Fruits frais de saison |
| **Réponse** |
| **Qualité et variété des boissons proposées**  Les dispositions prévues sont présentées selon les *items* suivants :  Boissons non alcoolisées   * Chaudes * Froides   Boissons alcoolisées   * Vins tranquilles * Vins effervescents * Alcool fort (Whisky 12 ans d’age) |
| **Réponse** |
| **Organisation et moyens humains**  Les dispositions prévues sont présentées selon les *items* suivants :  **Appréciation de la compréhension du besoin par le soumissionnaire et des exigences de l’article 3.2 du CCTP**  Pour les prestations des trois (3) salons :  ·    Tenue  ·    Expérience et qualification des personnels  ·    Capacité d'adaptabilité, d'anticipation et d'écoute de l'ensemble du personnel  ·    Planning prévisionnel des différents personnels déployés  ·    Planning prévisionnel des livraisons  ·    Planning des opérations de montage et de démontage  ·    Rétro-planning pour la mise en place et la reprise des moyens techniques envisagés (moyen de conservation, transport)  **Scénarii Pavillon MINARM**  Déjeuners officiels servis à table   * + Service en zone d’attente et salons de réception   + Service restauration du personnel et espace vie   + Cocktails impromptus   + Cocktails de fin de salon   **Scénario Hôtel de Brienne**   * + Personnel   + Service buffet   + Service au plateau dans le jardin   + Vestiaire |
| **Réponse** |
| **Moyens matériels et art de la table**  Les dispositions prévues sont présentées selon les *items* suivants :   * + Dressage des assiettes (déjeuners servis à table et mixtes)   + Vaisselle et couverts avec un large choix   + Verrerie, cristallerie et services à café avec un large choix   + Linge de table raffiné (nappes et serviettes) en accord avec les éléments de la table, la décoration ou le lieu   + Réfrigérateurs et armoires réfrigérées   + Etuves   + Machines à café type percolateur et/ou autre   Tenue du personnel (qualité et variété) |
| **Réponse** |
| **Démarche environnementale mise en œuvre pour l’exécution des prestations**  Les dispositions prévues sont présentées selon les items suivants :   * Qualité environnementale des produits entrant dans la composition des préparations culinaires (saisonnalité, bio et circuits courts) * Qualité environnementale des contenants (réutilisables, recyclés, recyclables ou réemployés) et labels |
| **Réponse** |