

2026-MAPA06 - PRESTATIONS DE SERVICE TRAITEUR en Ile de France

Cadre de réponse du mémoire technique

Critère 1 Valeur technique de l'offre (50 points)			
Sous-critère	Nombre de points attribués	Critères évalués	Réponse du candidat
Sous-critère n°1.1 : Description de l'organisation, de la gestion des approvisionnements, du transport et de la logistique (20 points)			
1.1.1 Organisation pour assurer l'exécution des prestations	12	Détail de la méthodologie proposée : préparation, mise en place, service, repli ; Moyens humains mobilisés et coordination ; Capacité d'adaptation, de réactivité immédiate et de flexibilité	
1.1.2. Gestion des approvisionnements	5	Approvisionnement, Gestion des stocks, chaîne du froid, traçabilité	
1.1.3. Transport et logistique	3	Moyens de transport dédiés : camions frigorifiques, véhicules adaptés	

Sous-critère n°1.2 : Qualité des produits proposés, variétés, composantes et menus types, moyens matériels (25 points)			
1.2.1. Variété et qualité de l'offre	17	Diversité et qualité des pièces cocktail, buffets, déjeuner ou diner, plateaux-repas, paniers repas	
1.2.2. Adaptation nutritionnelle et capacité à proposer des alternatives	5	Capacité à proposer des alternatives végétarienne, menus adaptés, etc.. dans le respect des dispositions du CCTP	
1.2.3. Moyens matériels (vaisselle, couverts, nappage, équipements professionnels) ;	3	Choix et qualité de la vaisselle, couverts, nappage selon les prestations. Equipements professionnels mobilisés.	
Sous-critère n°1.3 : Délais de livraison(5 points)			
1.3. Délais de livraison	5	Précision des délais de livraison pour chaque prestation	
Critère 2 Performance environnementale et sociale (10 points)			
Sous-critère n°2.1 : Performance environnementale (5 points)			
Qualité des produits respectant les objectifs et obligations EGAlim/AGEC spécifiées au CCTP, lutte contre le gaspillage, réduction et valorisation des déchets, optimisation du transport	5		
Sous-critère n°2.2 : Performance sociale (5 points)			
Volume horaire d'insertion (minimum 300 heures puis par tranche de 50 heures) et Modalités de formations, du tutorat et de l'encadrement technique	5		