

## Cadre de réponse technique valant mémoire technique

Objet du marché:

Prestations de préparation et de distribution des repas à la population migrante de l'arrondissement de Calais

Entreprise: .....

Adresse : .....

.....

Conformément au règlement de consultation, le présent questionnaire constitue la justification de l'offre au regard des critères « valeur technique ».

Le présent document constitue un cadre de réponse définissant un contenu que les entreprises sont invitées à respecter. Cependant, compte tenu de la diversité des réponses possibles, des adaptations de ce document sont tolérées, les informations demandées constituant un minimum.

Pour les réponses OUI/NON, merci de cocher la réponse adéquate (sélection automatique en cliquant sur la case).

**Ce document est à retourner en version permettant le traitement des données (Word) – Pas de renvoi en PDF**

## VALEUR TECHNIQUE (70 points)

La réponse au questionnaire vaut mémoire technique du candidat.

**Il est contractuel et engage le candidat sur les moyens et le mode opératoire qu'il y décrit tout au long du marché.**

Préambule : Présentation de l'entreprise (2 pages maximum)

.....

.....

1 – Organisation pour assurer la confection, le transport et la distribution des repas (lieu de production, éventuellement fréquence d'acheminement vers le lieu de préparation, adaptation aux besoins)

(20 points)

Coordonnées du référent commercial (nom, prénom, fonction, mail, téléphone) :

.....

.....

Décrire le lieu de confection des repas, indiquer la distance jusqu'à la zone de distribution, les moyens humains et matériels affectés aux prestations de confection et de transport des repas (nombre et répartition du personnel, expérience du personnel, taux d'encadrement en production / distribution et nettoyage, CV en pièces jointes) :

.....

.....

⇒ Appel à de la sous-traitance ou à du renfort en intérim ?

OUI ☐ NON ☐

Si oui, précisez dans quels cas et comment vous garantissez alors les compétences des intervenants ainsi que la part d'intérim / sous-traitant envisagée :

.....

.....

2 – Moyens humains, matériels et logistiques pour assurer la confection, le transport et la distribution des repas

(25 points)

⇒ Lieu de production

- Adresse :
- Préciser :
  - Dans des locaux vous appartenant (vous assurez vous-même la production) : OUI ☐ NON ☐
  - Si non :
    - S'agit-il d'un de vos clients : OUI ☐ NON ☐
    - Modalité de conventionnement avec le propriétaire des locaux :
    - Durée du contrat :
    - Cuisine en production 7j/7 : OUI ☐ NON ☐
    - Solution de repli en cas de fermeture de la cuisine centrale dédiée :

.....  
.....

⇒ Lieu de conditionnement :

.....  
.....

⇒ Compétence linguistique des personnes présentes lors des distributions (joindre un CV) :

- Anglais  
OUI ☐ NON ☐
- Arabe  
OUI ☐ NON ☐
- Kurde  
OUI ☐ NON ☐
- Autre (précisez) : ...

⇒ Références similaires, notamment dans le domaine de l'économie sociale et solidaire et dans la connaissance éventuelle de la population migrante du personnel dédié au marché :

.....  
.....

⇒ Une reprise du personnel peut être envisagé dans le cadre du présent marché, décrivez ici votre stratégie sur ce point :

.....  
.....

⇒ Organisation du reporting journalier :

.....  
.....

⇒ Donner les moyens matériels dont vous disposez pour réaliser les prestations de conditionnement, transport, distribution des repas et du nettoyage des sites (matériel nécessaire à la confection des repas, cuisines, camions réfrigérés en liaison froide, navettes mobiles...) :

.....  
.....

⇒ Distance et temps de trajet entre le lieu de production et de conditionnement (prendre les données sur [viamichelin.fr](http://viamichelin.fr)) :

.....  
.....

⇒ Modalité de gestion des stocks alimentaires (fréquence de renouvellement...) et d'emballage des repas:

.....  
.....

⇒ Méthodologie de contrôle de la propreté des sites de distribution et de gestion des files d'attente lors de la distribution :

.....  
.....

Autres renseignements que le candidat souhaite porter à connaissance sur ce sous-critère afin de différencier son offre :

.....  
.....  
.....  
.....

### 3 – Qualité des repas (15 points)

⇒ Fournir une description sur 15 jours de menus types :

.....

.....

⇒ Garanties apportées pour garantir la variété des menus adaptés à la population migrante :

.....

.....

⇒ Description de la composition du petit-déjeuner proposé (fiches techniques précisant notamment qualité et origine) :

.....

.....

⇒ Description de la composition du repas principal proposé (fiches techniques précisant notamment qualité et origine), pour rappel le repas principal comprend les deux portions comme précisé au CCP :

.....

.....

⇒ Autre renseignement que le candidat souhaite porter à connaissance sur ce critère afin de différencier son offre :

.....

.....

#### 4 – Démarche sociétale et environnementale (10 points)

- ⇒ Donner la démarche qualité proposée : contrôle qualitatif, quantitatif et hygiène des produits à la réception, conditions de livraison, nettoyage, dispositif COVID...

.....

.....

- ⇒ Garanties apportées pour garantir l'approvisionnement en cas d'urgences, d'imprévus ou de difficultés dans les meilleures conditions :

.....

.....

- ⇒ Indiquer la démarche développement durable (circuit court, contrôle/ mesure/ limitation des consommations de carburant net CO<sub>2</sub>, outils d'optimisation des tournées et remplissage des véhicules, plan de lutte contre le gaspillage alimentaire...) ?

.....

.....

- ⇒ Indiquer la démarche de conditionnement en barquettes biodégradables :

.....

.....

- ⇒ Autre renseignement que le candidat souhaite porter à connaissance sur ce critère afin de différencier son offre :

.....

.....

# MÉTHODOLOGIE PROPOSÉE POUR S'ASSURER DE LA CONTINUITÉ DU SERVICE AU DÉMARRAGE DE LA PRESTATION

(date prévisionnelle 1<sup>er</sup> novembre 2026)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....