**PRESTATION DE RESTAURATION POUR LE GROUPE SCOLAIRE**

**(MATERNELLE ET PRIMAIRE)**

**ET LE CENTRE AERE DE LA VILLE DE DUCLAIR**

**TRAME DU MEMOIRE TECHNIQUE POUR CONSTRUIRE VOTRE REPONSE**

(les informations du mémoire technique deviennent contractuelles à la signature du marché public)

-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

A - Valeur technique jugée au regard du mémoire technique remis :

I - La qualité des produits utilisés, la traçabilité, la procédure d'achat et de stockage. En complément, le candidat précisera également : (10 pts)

* Tableau de typologie des légumes (frais, surgelés, conserves, etc.).
* Tableau des pourcentages des plats faits maison par composante.
* Tableau des provenances et signes de qualité par filière

II - Les moyens humains, compétences pour garantir à la Collectivité des menus équilibrés, variés et répondants aux recommandations nutritionnelles (fournir en justificatif des exemples de menus classiques adaptés pour chacune des tranches d’âges d’enfants, pique-nique, solution de remplacement, Plan de diversification des protéines dans les menus végétariens ...) (10 pts)

III - L’hygiène et le respect des méthodes en vigueur :

- Le respect de l’HACCP et du Guide des bonnes pratiques d’hygiène dans les locaux du restaurant scolaire et organisations des livraisons …(5 pts)

- les modalités de contrôle pour le bon fonctionnement du restaurant scolaire …(5 pts)

B - Performance en matière de développement durable :

I - Les moyens mis en œuvre, lors de l’exécution de cet accord-cadre, pour participer à une démarche de développement durable (notamment la gestion des biodéchets, des transports, des économies d’eau et d’énergie, dispositions relatives aux contenants réutilisables…) (5 pts).

II - La méthodologie concernant l’achat de produits en circuits courts, produits biologiques et/ou de commerce équitable. …(5 pts)