**MÉMOIRE TECHNIQUE**

Élaboration des menus, fourniture et livraison de repas de substitution pour raison sanitaire dans les établissements d’accueil de la petite enfance de la Ville de Marseille (lot 2)

|  |
| --- |
| **NOM DU CANDIDAT :** |
|  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Sous critère 1- Adéquation de la prestation avec les objectifs qualitatifs de la Ville : 23 points** | |  |
| |  | | --- | | **I– Optimisation de la qualité des produits des repas de substitution : 13 points**  **Qualité des produits jugée à partir de l’analyse des fiches techniques de produits fournies par le candidat : seront appréciés la qualité nutritionnelle des produits présentés et le pourcentage de label et de certification** | |  | | **II– Élaboration des menus pour les repas de substitution et autres prestations spécifiques 10 points :**  **Item 1 : Élaboration des menus 7 points**  **Item 2 : Structuration des autres prestations spécifiques 3 points** | |  | | |  |
|  | Sous critère 2 – **COHÉRENCE DES MOYENS MIS EN ŒUVRE POUR L’ÉLABORATION DES MENUS, LA FOURNITURE ET LA LIVRAISON DES REPAS DE SUBSTITUTION 21 points** | |
| |  | | --- | | **I- Qualité et cohérence des moyens matériels et logistiques mis en œuvre pour assurer la disponibilité des repas de substitution, leur conformité et leur livraison dans les délais indiqués 17 points**  **Item 1 : Qualité de la prise en charge d’une commande depuis la création de la commande jusqu’à son règlement y compris la gestion des réclamations, et des échanges 3 points**  **Item 2 : Qualité des moyens logistiques opérationnels : Processus de livraison = présentation de la logistique opérationnelle de la fabrication à de la livraison des repas de substitution 3 points**  **Item 3 : Mise en œuvre des procédures en terme d’hygiène et de sécurité alimentaire avec éviction des protéines de lait de vache 7 points**  **Item 4 : gestion des commandes des menus de secours 1 points**  **Item 5 : Gestion des modalités de continuité du service public 3 points** | |  | | **II - Proposition concernant la communication et le suivi du marché 4 points**  **Item 1 : Processus de communication avec la Ville 2 points** |   **Item 2 : Modalités de reporting à la Ville 2 points** | | |
|  |  | |

|  |
| --- |
| **3 –Valeur Performance en matière environnementale : La performance en matière environnementale sera évaluée à partir du mémoire technique remis par le candidat, la note maximum est de 16 points.** |
| |  | | --- | | **SC1 Proposition en matière de protection de l’environnement pour les approvisionnements en repas de substitution : 6 points**  **Item 1 : saisonnalité et diversité des fruits et légumes présent dans les repas de substitution 2 points** |   **Item 2 : Description des approvisionnements en produits issus de l’agriculture durable dans les repas de substitution 4 points : voir annexe au présent mémoire technique**  **Le candidat doit privilégier dans sa politique d’approvisionnement en denrées le recours aux produits issus de l’agriculture durable.**  **Ainsi, le candidat doit présenter son optimisation en terme de 20% d’intégration de produits issus de produits biologiques (en valeur d’achat des approvisionnements).**  **Le candidat complète le tableau annexé au mémoire technique présentant pour l’ensemble des producteurs pré-identifiés :**   1. **Le nom du producteur,** 2. **La typologie de produits par producteur,**   **Le nombre d’intermédiaires entre le producteur et le fournisseur,**   1. **L’identification du(des) intermédiaire(s).**   **Le candidat complète le tableau annexé au mémoire technique présentant pour l’ensemble des familles de produits suivantes leur origine géographique (à détailler : Département / Région / France / Pays UE ou hors UE) :**   1. **Les fruits,** 2. **Les légumes,** 3. **Les légumineuses,** 4. **Les céréales,** 5. **Les pommes de terre,** 6. **La viande bovine,** 7. **La volaille,** 8. **La viande ovine,** 9. **Les poissons,**   **Le candidat présente sa démarche en terme de respect du bien-être animal.** |
| **SC2Mise en œuvre des objectifs de développement durable pour l’approvisionnement en repas de substitution, le conditionnement et le transport 10 points**  **Item 1 : Description des approvisionnements en produits issus de l’agriculture biologique dans les repas de substitution 4 points : voir annexe au présent mémoire technique**  **Le candidat présente ses engagements d’approvisionnement en produits issus de l’agriculture biologique et identifie, pour chacun de ces trois seuils, en complétant le tableau annexé au mémoire technique :**   * **Les fournisseurs pré-identifiés à date,** * **Les produits concernés,** * **La répartition par produit sur le % total (en valeur d’achat des approvisionnements).**   **Item 2 : Proposition des produits ayant des signes de qualité (hors AB) dans les repas de substitution 3 points : voir annexe au présent mémoire technique**  **Le candidat présente son niveau d’engagement concernant l’intégration de produits présentant les signes de qualité suivants, en complétant le tableau annexé au mémoire technique ~~:~~**   * **produits bénéficiant des signes officiels de qualité et/ou d’origine suivants :Label Rouge, label Bleu blanc cœur, Appellation d’origine (AOP / AOC), Indication géographique protégée (IGP), Spécialité Traditionnelle Garantie (STG),** * **Produits « fermiers » ou « produits de la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels il existe une définition réglementaire des conditions de production,,** * **Produits bénéficiant de la mention valorisante suivante : « Haute Valeur Environnementale » (HVE),** * **Produits issus de la pêche affichant l’écolabel pêche durable,** * **Produits au logo « Région Ultra- Périphérique » (pour produits d’Outre-Mer),** * **Produits issus du commerce équitable,**   **Item 3 : Conditionnement et mode de transport des repas de substitution 3 points** |