



**FOURNITURE ET LIVRAISON DES REPAS POUR
- LE SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE,
PERISCOLAIRE ET EXTRASCOLAIRE DE LA COMMUNE DE
LAGARRIGUE
- LE PORTAGE DE REPAS A DOMICILE**

Cadre mémoire technique

Date et heure limites de réception des offres

MARDI 30 AVRIL 2024 à 12 h 00

Les candidats doivent fournir un mémoire technique. Le document proposé par la commune peut servir de base de réponse aux candidats qui devront, à minima, apporter des informations sur les thèmes ci-dessous mentionnés. Les candidats sont libres :

- D'utiliser un autre support pour présenter leur mémoire technique,
- D'apporter tous autres renseignements qu'ils jugeraient judicieux de porter à la connaissance de la collectivité.

1/ Fabrication des repas :

- Localisation de la cuisine centrale et capacité de production,
- Moyens humains affectés à la réalisation des prestations (organigramme, qualifications...),
- Collaboration avec nutritionniste ou diététicien,
- Engagement et méthodes mises en œuvre pour lutter contre le gaspillage alimentaire (au sein de la cuisine centrale et de la cantine scolaire).

2/ Composition des menus

- Processus d'élaboration des menus,
- Date de transmission des menus à la commune,
- Proposition de présentation des menus,
- Présentation de menus types sur une semaine,
- Pain acheté à la boulangerie de la commune,
- Spécificité lot 1 : Présentation du menu du stock tampon,
- Spécificité lot 1 : Présentation du menu d'un pique-nique.

3/ Approvisionnement des produits

- Traçabilité, origine et qualité des produits,
- Calendrier de saisonnalité des produits,
- Part des produits frais, des produits locaux,
- Provenance et part des produits issus de l'agriculture biologique ou des produits dits « de qualité et durables »,
- Circuits courts.

4/ Conditionnements

- Descriptifs des barquettes de conditionnement,
- Engagement dans la réduction et valorisation des déchets et emballages,
- Réflexion menée dans la perspective de l'interdiction des contenants alimentaires plastiques au 01/01/2025.

5/ Organisation et assistance technique pour chaque lot

- Désignation d'un interlocuteur privilégié pour les commandes, les problèmes de livraison...
- Descriptif du sens de la tournée du livreur et du mode de livraison,
- Horaires de livraison.
- Engagement de l'éducation au goût par des propositions d'animations ou de sensibilisation.
- Autre engagement social ou environnemental.
- Souplesse dans les délais de commande,
- Autres services associés : proposition de formations des agents municipaux sur les procédures de remise en température, les méthodes HACCP, transmission de fiches de satisfaction, de documentation...
- Autres marchés de référence.

6/ Autres suggestions ou informations portées à la connaissance de la commune.