



**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

JEUDI 30 AVRIL 2026 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.

Qualité de la prestation et des produits

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,
- Attractivité des recettes et diversités des menus,
- Capacité à proposer des repas équilibrés, diversifiés et adaptés aux besoins des enfants
- Modalité de fabrication « fait maison »
- Menus thématiques proposés

3/ Origine des produits

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

4/ Diversité et qualité des aliments

- Calendrier de saisonnalité des produits,
- Part des produits frais, des produits locaux, des produits « fait maison »

5/ Conditionnements

- Descriptifs des barquettes de conditionnement,
- Engagement dans la réduction et valorisation des déchets et emballages,

Adaptabilité au fonctionnement de la structure

1/ Composition des menus

- Date de transmission des menus à la commune,
- Capacité à substituer un plat non apprécié par les enfants,
- Présentation des menus sur 4 semaines et gouters types sur une semaine,
- Spécificité lot 1 : Présentation du menu du stock tampon et du stock tampon pour régimes « spéciaux » et des menus des pique-nique.

2/ Organisation

- Souplesse des délais de passation de commandes,
- Horaires de livraison.
- Capacité à prendre en compte les modifications en cas de variations d'effectifs,
- Description du circuit de livraison,
- Contrôle et enregistrement des températures à la livraison,

3/ Assistance technique

- Désignation d'un interlocuteur privilégié pour les commandes, les problèmes de livraison...

- Engagement de l'éducation au goût par des propositions d'animations ou de sensibilisation.

4/ Autres services associés

- Proposition de formations des agents municipaux sur les procédures de remise en température,
- Proposition de formation aux méthodes HACCP,
- Proposition de fiches de satisfaction, de documentation...
- Autres services proposés : visite du site de production...

5/ Divers

- Autres engagements sociaux ou environnementaux,
- Présence de l'ensemble des pièces demandées.

Marchés de référence exécutés ou en cours d'exécution.