

**MARCHE DE PRESTATION DE RESTAURATION COLLECTIF PAUL
VERLAINE LA MARSA
– AO n° 2025/02–**

CADRE MEMOIRE TECHNIQUE

Nom de l'Entreprise	
N° du lot concerné	LOT N°1 <input type="checkbox"/> LOT n°2 <input type="checkbox"/>

Le présent mémoire technique a pour objet de juger la valeur technique de l'offre de l'entreprise au moyen d'un questionnaire.

Le candidat doit indiquer, par item, les dispositions qu'il compte adopter en complément des conditions figurant au cahier des charges.

LES RENSEIGNEMENTS INDIQUES DANS LE MEMOIRE TECHNIQUE DOIVENT ETRE LIES DIRECTEMENT A L'OBJET DU MARCHE, ET NE DOIVENT PAS ETRE UNE SIMPLE ENUMERATION DES MOYENS GENERAUX DE L'ENTREPRISE.

LE PRESENT MEMOIRE TECHNIQUE DOIT OBLIGATOIREMENT ETRE COMPLETE PAR LE CANDIDAT SOUS PEINE D'IRREGULARITE DE L'OFFRE.

Les différents éléments demandés sont à renseigner sur le présent document en le complétant par des documents annexes quand ils sont exigés.

Si le candidat le souhaite, des documents complémentaires peuvent être joints (en rapport direct avec l'objet du marché).

Il est de plus rappelé que le présent mémoire technique est une pièce contractuelle du marché ; à ce titre, les informations et dispositions renseignées dans le présent document engagent contractuellement le titulaire quant au respect des moyens mis en œuvre pour l'exécution de ses prestations.

Notation des critères techniques et environnementaux par lot :

Pour chaque lot, ce critère sera noté sur 60 points et représentera 60% de la note globale. Le total des points obtenus donne la notation de la valeur technique.

Points attribués	Evaluation
<i>Le candidat ne répond pas de façon satisfaisante</i>	<i>0 % de la note maximum</i>
<i>Le candidat répond de façon peu satisfaisante</i>	<i>25 % de la note maximum</i>
<i>Le candidat répond de façon moyenne</i>	<i>50 % de la note maximum</i>
<i>Le candidat répond de façon satisfaisante</i>	<i>75 % de la note maximum</i>
<i>Le candidat répond de façon excellente</i>	<i>100 % de la note maximum</i>

L'offre du candidat sera évaluée sur la base du cadre mémoire technique du lot concerné, selon des sous-critères suivants à renseigner impérativement par le candidat :

Critère 2 - Valeur technique : 60 points

1- Moyens humains affectés au besoin et organisation

.....

.....

.....

.....

.....

2- Qualité et traçabilité des produits

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3- Respect des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire (process-certification-rapport d'audit-exemple de fiche de traçabilité-plan de maîtrise sanitaire, plan de gestion des risques, etc...

.....

.....

.....

.....

.....

4- Qualité de la prestation culinaire (exemple d'un cycle de menu sur 6 semaines selon les conditions tarifaires du marché)

.....

.....

.....

.....

Fait le

Signature et cachet de l'entreprise