

# **COMMUNE DE LE FOLGOËT**

## ***MARCHÉ PUBLIC DE SERVICES***

### **REALISATION ET LIVRAISON DE REPAS POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE**

**ACCORD CADRE N°2016/02**

## **ANNEXE TECHNIQUE AU REGLEMENT DE CONSULTATION**

Mode de consultation : procédure adaptée

Le candidat détaillera dans son mémoire technique les éléments ci-après présentés, en respectant l'ordre de la présente annexe. Ce mémoire doit-être à la fois concis et précis.

## **A - QUALITE DES MENUS (40 %)**

Le mémoire technique détaillera selon cet ordre les points suivants.

### **A.1 – Provenance des aliments**

L'offre doit, autant que possible, favoriser les circuits courts de commercialisation. Aussi, le mémoire technique indiquera les producteurs locaux fournissant les ingrédients des repas.

### **A.2 – Qualité des aliments**

L'offre doit, autant que possible, favoriser la qualité des aliments en proposant le maximum d'éléments biologiques.

### **A.3 – Présentation des menus**

L'offre doit, autant que possible, favoriser un mode d'information du menu intéressant et ludique. Pour juger cette présentation, le candidat fournira dans son offre un exemple de menu tel qu'il serait affiché.

### **A.4 – Éducation au goût**

L'offre doit, autant que possible, favoriser l'éveil des enfants au goût et à l'ouverture sur les autres, rompre la monotonie des repas (menu ou composante du repas à thème, animations...).

## **B – REDUCTION ET ELIMINATION DES DECHETS (10 %)**

Le mémoire technique détaillera selon cet ordre les points suivants.

### **B.1 – Réduction des déchets**

L'offre doit, autant que possible, favoriser la diminution des déchets. Pour ce faire, le mémoire technique détaillera les principes mis en place pour réduire les déchets tels que la diminution des emballages ou la réutilisation des barquettes...

Si la liaison s'effectue en barquettes plastique, l'offre doit privilégier des barquettes en plastique de type 2 (PEHD), 4 (PEBD) ou 5 (PP).

### **B.2 – Élimination et recyclage des biodéchets**

L'offre doit, autant que possible, favoriser l'élimination et la valorisation des biodéchets. Le mémoire technique indiquera le suivi des déchets, tel que, par exemple, la mise en place de systèmes de compostage, l'utilisation de filières de méthanisation...

## **C – PROCEDURE DE COMMANDE ET DE LIVRAISON DES REPAS (10 %)**

Le mémoire technique détaillera selon cet ordre les points suivants.

### **C.1 – Procédure de commande**

L'offre, doit, autant que possible, favoriser une procédure de commande claire et rapide (heure de commande, modalités de commande...).

### **C.2 – Procédure de livraison**

L'offre doit, autant que possible, favoriser une procédure de livraison simple et efficace (heure de livraison par commune, modalités pour la livraison ainsi que nécessité ou non d'un agent d'accueil...).

Le mémoire technique précisera, en particulier, la procédure mise en place en cas de manque de repas, tel qu'un stock disponible sur place de denrées non périssables...