

## MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES

CONFECTION ET LIVRAISON DE REPAS  
EN LIAISON FROIDE AU RESTAURANT  
SCOLAIRE ET A L'ACCUEIL DE LOISIRS  
DES MINEURS DE LA COMMUNE DE  
BESSENAY

## CADRE MEMOIRE TECHNIQUE

ORGANISME QUI PASSE LE MARCHE

COMMUNE DE BESSENAY  
11 RUE DE LA MAIRIE  
69690 BESSENAY

DATE ET HEURE LIMITES DE REMISE DES OFFRES

LE VENDREDI 13 JUIN 2025 A 12 H 00 EN MAIRIE

## MEMOIRE TECHNIQUE

Le mémoire doit être impérativement fourni par les candidats afin d'évaluer la valeur technique de leur offre.

Le mémoire ne devra pas excéder 6 pages (police taille 12), hors éléments en pièce jointe que le candidat aura jugé pertinent et joint à son offre. Une pénalité de 5 points sera appliquée pour non respect de cette mise en page.

La commune de Bessenay procédera à une évaluation de la qualité du rendu par une notation sur 50 selon la grille ci-dessous :

Niveau d'appréciation des renseignements fournis	Echelle de note applicable
Inacceptable	0
Insuffisant	De 1 à 2
Passable	De 3 à 5
Adéquat	De 6 à 7
Supérieur	De 8 à 10

### Critère Technique / 50

Le candidat fournira une note précisant :

- Qualité provenance et saisonnalité des produits / 20

→ Qualité/provenance des produits / 10

(recours aux produits labellisés, recours faible aux produits transformés, cartographie des fournisseurs...)

→ Saisonnalité des produits / 10

(en particulier pour les fruits et légumes, fournir un tableau de saisonnalité des produits)

- Performances environnementales mises en œuvre / 10

→ Traitement des déchets et transport / 10

(réduction, recyclage, récupération... gestion des déchets sur le site de production des repas destinés à l'exécution du présent marché ; véhicules « propres », optimisation des circuits d'approvisionnement, optimisation des circuits de livraison, modes de transports utilisés...)

- Variété des menus et attachement des services d'un diététicien / 20

→ Proposition d'une série de 20 menus successifs comportant des menus végétariens conformément à la réglementation en vigueur et à minima un repas pique-nique et un repas froid, en donnant des précisions sur la qualité et le grammage des aliments et toutes les explications utiles sur le choix de ces menus par rapport aux exigences d'apport énergétique et d'équilibre nutritionnel (possibilité de joindre les menus en pièce jointe) / 10

→ Le candidat devra préciser s'il a recours aux services d'un(e) diététicien(ne) et développer son rôle / 10

