ANNEXE 1 : TABLEAU MEMOIRE TECHNIQUE

Intitulé de la demande	Réponse du candidat
Les procédés que le candidat compte mettre en œuvre pour assurer les livraisons conformément aux conditions mentionnées dans le C.C.T.P. (horaires, tournée…)	
Capacité d'ajustement au jour le jour en cas de besoin	
Les conditions techniques de transport des denrées (agrément du camion …)	
Les conditions de production, de conditionnement et de fabrication des produits	
Le candidat est-il certifiée selon la Norme ISO 9001 ou 9002, ou équivalent, …..	Précisez :

Lister les éléments qui permettent de juger de la qualité des produits proposés et des mesures prises en matière d'hygiène et de traçabilité	
Moyens humain mis à disposition pour la confection et réalisation des repas (Cuisinier, Diététicien(ne), etc ..) mentionnant leurs compétences professionnelles et diplômes	
Une proposition de menus types sur 4 semaines avec le détail du respect de la fréquence de présentation des plats tel que prévu dans l'arrêt 30/11/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas	*JOINDRE UNE ANNEXE*
Une présentation d'une journée à thème et de son organisation	*JOINDRE UNE ANNEXE*
Préciser ce que le candidat met en place pour que les enfants de maternelle mangent sans l'intervention d'un adulte (excepté le plat principal)	
Afin de s'assurer d'une alimentation quotidienne suffisante et de répondre au besoin nutritif des enfants lors de leur pause méridienne, comment vous assurez vous qu'un	

des plats au moins corresponde au goût supposé du jeune public ? Sur quel critère, que faites vous concrètement ?	
Nom et Coordonnées de la diététicienne	