

MÉMOIRE TECHNIQUE

Denrées	Part de produits frais	Le candidat précisera la part de produits frais qu'il s'engage à respecter sur un plan de menu sur vingt repas.
	Respect de la saisonnalité	Le candidat précisera la politique de l'entreprise dans ce domaine.
	Part de produits biologiques ou labellisés	Le candidat précisera la part de produits biologiques ou labellisés qu'il s'engage à respecter sur un plan de menu sur vingt repas
Traçabilité et développement durable	Origine/provenance des denrées	Le candidat précisera : - l'origine des produits frais introduits; - l'origine des produits biologiques/labellisés introduits; - la liste des fournisseurs avec lesquels il travaille; - les partenariats qu'il a tissés en région avec les fournisseurs locaux; - les moyens mis en œuvre pour améliorer ses performances en matière d'approvisionnements biologiques et local
	Approvisionnement	le candidat décrira : - ses circuits d'approvisionnement, - les modalités de transport des denrées, - fréquence d'approvisionnement
Normes et hygiène	Contrôles et hygiène	Le candidat précisera : - les modalités de contrôle des repas - le plan de formations suivies par les équipes au titre de l'hygiène - les modalités de respect des normes d'hygiène, de la chaîne du froid et des normes HACCP la politique de l'entreprise en matière de tri sélectif mettant en évidence les produits frais, biologiques et labellisés introduits.
Equilibre alimentaire et fabrication	Variété des menus	Le candidat fournira un plan de menu sur 6 semaines mettant en évidence les produits frais, biologiques et labellisés introduits.
	Modalités de fabrication, conditionnement,	Le candidat précisera : les modalités de fabrication, les types de cuisson favorisés.
	Respect de l'équilibre alimentaire et des exigences nutritionnelles	Le candidat précisera les modalités de respect du PNNS et du GEMRCN, il fournira un plan de menus sur un mois accompagné d'une synthèse présentant : le nombre de plats principaux servis ; le nombre de fois où le même plat principal est servi
Education/Animation/Bien-être	Mesures concrètes d'éducation nutritionnelle et d'apprentissage de nouvelles saveurs	Le candidat précisera les animations qu'il est en capacité de proposer à l'INJS sur ce thème: contenu des animations, supports et outils de communication, etc. Le candidat devra également proposer une réorganisation de la cuisine afin de pouvoir accueillir des ateliers cuisine pour les élèves,
	Bien-être au travail	Le titulaire fera trois propositions afin d'intégrer la restauration collective dans la dimension du bien-être au travail.
	Mesures concrètes de lutte contre le gaspillage	Le candidat précisera les animations qu'il est en capacité de proposer à l'INJS sur ce thème: contenu des animations, supports et outils de communication, etc. Pesée des aliments non consommés au minimum deux fois par an,
	Calendrier annuel d'animations festives et innovantes	Le candidat fournira un calendrier annuel des animations mettant en évidence la fréquence de celles-ci et leur caractère innovant (repas à thème mensuel)
Personnel et administration	Compétences et profil du chef-gérant	Le candidat fournira le curriculum vitae du chef-gérant et mettra en évidence ses expériences et sa motivation à être force de proposition
	Moyens humains	L'organisation relative aux personnels pendant les périodes scolaires : organisation des différentes équipes du matin, du midi et du soir et leur composition, Le cas échéant, les démarches qualité mise en œuvre par le prestataire pour les processus liés à la prestation. La politique de formation (formation individualisée, notamment à l'initiation à la langue des signes française)
	Plan de formation des agents	Plan de formation concernant l'agriculture frais et/ou biologique et la préparation des produits frais et /ou biologiques, plan de formation concernant la diététique, plan de formation concernant la pédagogie infantile, plan de formation concernant le contrôle de qualité et l'hygiène, engagement du candidat sur un quota d'heures annuel cuisine alternative ou semi-alternative.
	Facilités de communication entre l'INJS et le candidat	Le candidat précisera les moyens qu'il s'engage à respecter pour maintenir une communication pérenne entre l'INJS et son entreprise
Informations financières	Décomposition du prix d'un repas	A partir du montant défini par l'INJS pour un déjeuner (voir BPU), le candidat fournira la décomposition du prix comprenant : - Du prix des denrées, - Du coût du personnel, - Des frais d'exploitation, - Des frais administratifs et de gestion, - De la rémunération de la société.