

CADRE POUR L'ELABORATION DU MEMOIRE TECHNIQUE

A - INFORMATIONS GENERALES :

- ❖ N° d'agrément vétérinaire ou de dispense pour les établissements non agréés
- ❖ Nom de la société prestataire d'analyses biologiques et fréquence des contrôles bactériologiques

B – PRESENTATION GENERAL DU CANDIDAT

- ❖ **moyens économiques, techniques, personnel, certification,....**
- ❖ **Référence détaillées** : *nom du client, lieu, durée de la prestation, nombre de repas servis en précisant le public concerné ; dans le cas de collectivités, indiquer les collectivités de même strate que la commune de Pruniers-en-Sologne*

C - ORGANISATION DE LA PRESTATION :

- ❖ **Aspects logistiques - Aspects qualité**
 - Traçabilité / sécurité alimentaire : *Détailler de manière distincte son circuit d'approvisionnement pour la confection des repas (nom du producteur, lieu de production, labels éventuels, traçabilité....) et tous éléments permettant à la collectivité de mesurer les engagements du candidat.*
 - Moyens mis en œuvre pour assurer la continuité du service : *En cas de remplacement du chef : Le candidat présentera dans son mémoire technique les dispositions qu'il prendrait pour permettre la production des repas nécessaires à assurer la continuité du service public (absence du responsable de site) pour quelque raison que ce soit (grève, travaux, arrêts maladie, désinfection,...).*
 - Processus et méthodes de suivi et d'évaluation de la qualité de service :
- ❖ **Personnel dédié à l'exécution des prestations** : *Le titulaire joint la liste du personnel affecté en permanence sur le site (nombre, qualité, qualifications requises, horaires de travail).*

Le titulaire décrit les moyens qu'il envisage de mettre en œuvre pour la reprise du personnel en place. Il précisera, en outre, s'il entre dans le champ d'application de la convention collective n°3225 du 20 juin 1983.

Plan de formation envisagé pour la 1^{ère} année

- ❖ **Aspects financier** : *Le titulaire indique le mode de calcul des coûts fixes retenu en cas d'interruption des prestations pour force majeure et prise en charge partielle de la cessation/réduction d'activité du titulaire par l'Etat (article 4.3 du CCAP)*

D - DEVELOPPEMENT DURABLE / CONDUITE ECO-RESPONSABLE

- ❖ **Etendue de la gamme issue de l'agriculture biologique, des circuits courts et/ou du commerce équitable (par référence à la loi EGAlim)**
Le titulaire décrit les mesures qu'il entend mettre en œuvre dans l'exécution du présent marché pour introduire des produits issus de l'agriculture biologique, des circuits courts et/ ou du commerce équitable dans les repas.
- ❖ **Démarche éco-responsable proposée par la société pour exécuter la prestation** : *dans l'organisation et le fonctionnement du service, en matière de consommation d'eau et d'énergie, pour le traitement des déchets, etc.*

E - PLAN ALIMENTAIRE

- ❖ **Méthodes d'élaboration des menus, provenance et choix des produits, constantes retenues pour chaque composante des repas.**
Le titulaire joint un plan alimentaire et des menus sur les sept (7) semaines de chaque cycle scolaire pour tous les types de convives (des scolaires, péri et extrascolaires, ados et résidence autonomie)
- ❖ **Exemples de menus festifs** :

- Pour les écoles :_Le titulaire donne un exemple de menu de Noël et de menu à thème proposés dans le cadre des prestations dites « festives »:
- Pour la résidence autonomie : Le titulaire donne un exemple de menus de fêtes, d'anniversaire et de repas des familles.

❖ **Animations**

Dans son mémoire technique, le candidat indiquera les repas et animations qu'il compte soumettre à la collectivité pour les deux premières années. Les menus seront précisés pour l'ensemble des repas à thème et de fêtes (scolaires, péri et extrascolaires et résidence autonomie).