

<p>Q5) Que prévoyez-vous en cas de retard de livraison ou d'erreur sur le nombre de repas livrés? Quelles mesures prenez vous pour assurer la continuité du service public en toutes circonstances? Disposez vous d'un stock de repas de sécurité ? Préciser si vous avez une organisation spécifique pour une période épidémique et indiquez quelle type d'organisation vous pouvez mettre en place.</p> <p>Noté sur 15 points</p>	15	
<p>Q6) Décrire la démarche de votre entreprise pour assurer, conformément aux besoins spécifiques des personnes âgées et des enfants des écoles maternelles et élémentaires, l'équilibre alimentaire et la qualité diététique des repas. Quel pourcentage de produits bio et/ou labellisés pouvez-vous proposer ? La justification du grammage des repas sera prise en compte.</p> <p>Pour compléter et illustrer sa réponse le candidat devra joindre au Mémoire Technique un exemple de plan alimentaire prévoyant les menus sur 4 semaines et le tableau des grammages proposés selon les catégories d'aliments pour les repas.</p> <p>Faites-vous des repas « à thèmes » ? Si oui, à quelle fréquence ?</p> <p>Noté sur 45 points</p>	45	
<p>Q7) Conditionnements: préciser les modalités de conditionnement proposées pour répondre aux différents besoins de la commune.</p>	15	
<p>Q8) Quels sont vos engagements en matière de fraîcheurs des produits et vos mesures prises en faveur de l'environnement concernant notamment le transport, l'emballage plastique et les contenants dans le cadre des prestations réalisées pour la commune de Seyssuel ? Etes vous en mesure d'adapter les menus en fonction des régimes alimentaires des personnes âgées?</p>	15	