CADRE DE REPONSE POUR L’OFFRE TECHNIQUE DU CANDIDAT

**Nom du candidat :**

**Lot auquel il répond (n° et ou intitulé) :**

*N.B. Le candidat peut ajouter en annexe tout document explicatif comme un mémoire technique, des plannings, des CV, une plaquette commerciale, un plan, des photos, une copie de menus, des liens vers des documents en ligne.*

*Il indique alors les renvois utiles dans sa réponse ou en lieu et place de sa réponse aux questions.*

*Les questions (…) qui se trouvent en fin de document et qui sont signalées par les mentions lot 7 uniquement et lot 8 uniquement ne doivent être complétées que par les candidats au lot 7 ou au lot 8.*

1. **EXPERIENCE DE L’ENCADREMENT ET MODALITES PEDAGOGIQUES PROPOSEES (à compléter pour tous les lots)**

**Quelle est l’expérience des équipes encadrantes proposées par le candidat sur la classe d’âge et éventuellement sur l’encadrement de séjour de cohésion SNU ?**

**Comment le candidat organise-t-il la prise de connaissance du site et des installations par le ou les équipes encadrantes qu’il recrute ?**

-

Quelles sont les modalités proposées par le candidat pour favoriser la participation des jeunes ?

Quelles sont les modalités proposées par le candidat pour favoriser la participation des jeunes en situation de handicap ?

Quelles sont les modalités proposées par le candidat pour promouvoir l’expérience d’une citoyenneté active des jeunes ?

Quel est l’emploi du temps type proposé par le candidat ?

Autres éléments concernant l’expérience de l’encadrement et les modalités pédagogiques proposées :

**II - METHODOLOGIE, ORGANISATION EN LIEN AVEC L’ADMINISTRATION (à compléter pour tous les lots)**

**Quelle est la structure juridique du candidat (association, société…) ?**

**Qui sont ces dirigeants ?**

**En cas de réponse en groupement, quel est le mandataire du groupement ?**

Certaines prestations sont-elles sous traitées (préciser le nom du sous-traitant et fournir une déclaration de sous-traitance) ?

**Quelles sont les coordonnées des personnes à contacter :**

* **Pour la réponse à l’accord-cadre ?**
* **Pour l’organisation du séjour ?**
* **Pour les questions financières ?**

Pendant le séjour, un responsable sera-t-il présent sur le site ? (Coordonnées ?)

Pendant le séjour, y-aura-t-il un ou plusieurs interlocuteurs dédiés sur le site pour régler les problèmes du quotidien :

En journée ?

La nuit ?

**Autres éléments concernant la méthodologie, l’organisation et les moyens humains du candidat :**

**III - QUALITE DE LA RESTAURATION ET DE L’ENTRETIEN DES LOCAUX (Lot 7 uniquement)**

**Quelles sont l’expérience et les qualifications des personnels de restauration pressentis pour réaliser les prestations de restauration ?**

**Quelles sont l’expérience et les qualifications des personnels de restauration que le candidat s’engage à maintenir tout au long du marché ?**

**Quelles sont l’expérience et les qualifications des personnels pressentis pour réaliser les prestations d’entretien des locaux ?**

**Quelles sont l’expérience et les qualifications des personnels que le candidat s’engage à maintenir tout au long du marché ?**

**Comment sont assurées l’hygiène et la traçabilité des produits ?**

**Une adaptation des menus ou des quantités est-elle possible ?**

**Quels menus types proposez-vous pour le séjour de cohésion (fournir le détail ou une copie de menus sur un minimum de 7 jours permettant de juger la variété des plats et le respect de l’équilibre alimentaire) ?**

**En dehors des régimes alimentaires spécifiques, proposez-vous chaque jour plusieurs choix de menu ?**

**Quelle est la structure de repas proposée (nombre de composants, grammages… ?)**

**Quelle est la composition des paniers repas qui peuvent être proposées ?**

**Quelle mode de transport et de conservation des paniers repas est proposé ?**

**Certains produits proviennent-ils de circuits courts (citer le type de produit et ou la proportion) ?**

**Certains produits proviennent-ils de l’agriculture biologique (citer le type de produit et ou la proportion ?**

**Menez-vous des actions de lutte contre le gaspillage (les décrire) ?**

**Mettez-vous en place un tri sélectif (décrire ses modalités) ou des modalités de réduction des emballages ?**

Autre élément concernant la restauration :

**IV - SITUATION DU CENTRE DE SEJOUR ET SON ENVIRONNEMENT (lot 8 uniquement)**

Quelle est la capacité d’accueil totale du site du candidat (site unique / site principal / annexe)

**Quelles sont les capacités d’accueil que le candidat propose ? (**remplir uniquement le fichier disponibilités 2025 trimestre 1 à l’aide du fichier CCP-A4 format d’encadrement)

A partir de quel seuil d’occupation (nombre de volontaires et d’encadrants) le candidat garantit-il une exclusivité d’accueil sur son site ?

En absence d’exclusivité quelles sont les populations susceptibles d’être accueillies sur le site ?

En absence d’exclusivité, y-a-t-il une possibilité d’aménager les locaux pour éviter le brassage des populations accueillies ?

Dans quel environnement se trouve le centre de séjour (milieu naturel, milieu urbain, site isolé ?)

Le site se trouve-t-il dans une zone à risque naturel ou technologique ?

Le site est-il clôturé (en partie, totalement…) ?

Le site est-il gardienné (nuit, jour) ?

Quelle est la structure de soin ambulatoire la plus proche (cabinet médical, centre de santé, maison médicale de garde, maison de santé pluriprofessionnelle…) ?

A quelle distance se trouve-t-elle ?

Est-elle accessible 24H sur 24 et 7 jours sur 7 ?

Y-a-t-il des équipements sportifs ou de loisirs, accessibles au public, sur le site ou à proximité (distance, type, en intérieur ou en extérieur) ?

Y-a-t-il des équipements culturels ou des sites d’intérêt culturel ou touristiques, accessibles au public, à proximité (distance, type, en intérieur ou en extérieur) ?

Y a-t-il des sites naturels, accessibles au public, sur le site ou à proximité (distance, type) ?

Le site est-il accessible par les transports en commun pendant le séjour de cohésion (distance, type de transport, n° de ligne…) ?

**Quelle est la fonction et le nombre des autres personnels qui interviennent sur le site pendant le séjour (entretien, maintenance, gardiennage),**

Autre élément concernant la situation du centre de séjour et son environnement :

**III - QUALITE DE L’HEBERGEMENT (lot 8 uniquement)**

**Quelle est la date de construction / mise au norme / dernière rénovation des locaux ?**

**Dans quelles conditions seront hébergés les volontaires (type et état de l’hébergement, nombre de lits par chambre, sanitaires, accessibilité aux personnes en situation de handicap…) ?**

**Dans quelles conditions seront hébergés les encadrants (type et état de l’hébergement, nombre de lits par chambre, sanitaires, accessibilité aux personnes en situation de handicap...) ?**

**Quelles sont les capacités d’accueil et comment sont équipées les salles de réunion ?**

**Est-ce que les salles de réunion sont modulables (possibilité d’agrandir l’espace, de ranger le mobilier pour d’autres activité) et peuvent convenir à d’autres activités (citer lesquelles) ?**

**A quelle(s) fréquence(s) a lieu le nettoyage des différents locaux proposés (hébergement, sanitaires, salles de réunion…)** ?

**Les équipements ci-dessous et prestations ci-dessous sont-ils présents sur le site et à disposition lors du ou des séjour(s) de cohésion?**

*(NB : le coût d’utilisation des équipements et prestations est à inclure dans l’offre financière du candidat)*

Du matériel sono (type, implantation) :

Du matériel de vidéo projection (nombre, localisation) :

Un mât implanté en extérieur et un drapeau tricolore français prévu pour être hissé en haut du mât

La fourniture de linge de lit et de linge de toilettes à changer au plus tard la 6ème nuitée du séjour

Des machines à laver le linge (nombre) :

Un service de blanchisserie (donner toutes précisions utiles) :

Des postes informatiques à disposition des volontaires (nombre/ implantation)

Des connexions internet pour ces postes (nombre de postes connectés…)

De l’équipement informatique pour le chef de centre et ses adjoints (type et quantité)

Un espace destiné au stockage des tenues

Un local de stockage destiné à l’intendance

Un espace fermé destiné à l’infirmerie avec une chambre permettant d’isoler les malades

Un bureau destiné au chef de centre et ses adjoints

Un local en dur pouvant servir de local de repli en cas d’hébergement de plein air (préciser la capacité d’accueil)

Des salles pour des activités de groupe (en dehors de salles de réunion) – à décrire :

Un espace extérieur suffisamment grand pour organiser une cérémonie

**Y-a-t-il d’autres équipements ou d’autres prestations mises à disposition sur le site ou d’autres éléments concernant l’état d’entretien des locaux, la qualité de l’hébergement ?**

**IV - QUALITE DE LA RESTAURATION (Lot 8 uniquement)**

**Quelle est la date de construction / mise au norme / dernière rénovation des locaux ?**

**Quel est le type de bâtiment dans lequel se trouve la salle de restaurant ?**

**La salle de restauration est-elle proche des hébergements (distance) ?**

**La salle de restauration est-elle proche des salles de réunion (distance) ?**

**La salle de restaurant est-elle proche des autres lieux d’activité (distance) ?**

**Quelle est la capacité d’accueil de la salle de restaurant ?**

**Quels sont les horaires d’accès à la salle de restaurant ?**

**Quels sont les horaires de service des repas ? Une flexibilité est-elle possible ?**

**Les préparations sont-elles réalisées sur place ?**

**Dans le cas contraire, quel est le type d’organisation mis en place (liaison chaude, froide, espace de stockage des repas) ?**

**Comment sont assurées l’hygiène et la traçabilité des produits ?**

**Une adaptation des menus ou des quantités est-elle possible ?**

**Quels menus types proposez-vous pour le séjour de cohésion (fournir le détail ou une copie de menus sur un minimum de 7 jours permettant de juger la variété des plats et le respect de l’équilibre alimentaire) ?**

**En dehors des régimes alimentaires spécifiques, proposez-vous chaque jour plusieurs choix de menu ?**

**Quelle est la structure de repas proposée (nombre de composants, grammages… ?)**

**Quelle est la composition des paniers repas qui peuvent être proposées ?**

**Quelle mode de transport et de conservation des paniers repas est proposé ?**

**Certains produits proviennent-ils de circuits courts (citer le type de produit et ou la proportion) ?**

**Certains produits proviennent-ils de l’agriculture biologique (citer le type de produit et ou la proportion) ?**

**Menez-vous des actions de lutte contre le gaspillage (les décrire) ?**

**Mettez-vous en place un tri sélectif (décrire ses modalités) ou des modalités de réduction des emballages ?**

**Autre élément concernant la restauration :**