

REGISTRE DES QUESTIONS

INFORMATIONS CONCERNANT L'ANNONCE

Collectivité :	Commune de Tergnier
Type d'annonce :	Avis d'appel à la concurrence
Type de procédure :	Appel d'offres ouvert
Référence :	F2501
Date de mise en ligne :	Le mercredi 08 janvier 2025 à 09:50:02
Date de clôture :	Le vendredi 14 février 2025 à 12:00:00
Titre :	Prestations de restauration pour la Ville de Tergnier
Descriptif :	<p>Fourniture et livraison des denrées alimentaires nécessaires à la confection des repas destinés à la restauration collective, aux restaurations scolaires, aux accueils de loisirs, à la résidence Ambroise Croizat, au portage à domicile, aux repas protocolaires et aux intermittents du spectacle.</p> <p>Fourniture et livraison des denrées alimentaires nécessaires à la confection des petits-déjeuners et goûters destinés aux enfants des accueils périscolaires et extrascolaires, et des accueils de loisirs sans hébergement.</p> <p>Et assistance technique relative à l'élaboration des menus par un(e) diététicien(ne), à la gestion des commandes, et au respect de la réglementation sanitaire. Mise en place d'un professionnel de la restauration collective, en tant que superviseur, à raison de 35 heures par semaine.</p> <p>Fourniture et livraison des repas et goûters pour le multi-accueil de Tergnier. Les repas et les goûters des enfants de la petite enfance seront préparés dans une cuisine répondant aux normes en vigueur, dotée d'un numéro d'agrément des Services Vétérinaires du département et livrés par le titulaire du marché.</p> <p>La commune veut continuer de s'engager dans une démarche de restauration responsable, respectant la qualité et la saisonnalité des produits, ainsi que l'environnement et lutter contre le gaspillage alimentaire. Le marché doit permettre de poursuivre cette démarche.</p> <p>L'autre axe prioritaire est l'éducation à la nutrition et à la prévention des problèmes de surpoids et d'obésité.</p>

REGISTRE DES QUESTIONS / REPONSES REPONDUES

Questions / Réponses

[10/01/2025 à 15:15:29] Bonjour, pouvez-vous nous envoyer la fiche signalétique du superviseur prévu au marché ?

Pouvez-vous nous donner la composition exacte du petit déjeuner ?

Quelle est la part des réajustements journaliers ?

Cordialement

[13/01/2025 12:03:41] Bonjour,

Les détails de la mission du superviseur sont indiqués dans le CCTP :

Mise en place d'un professionnel de la restauration collective, en tant que superviseur, à raison de 35 heures par semaine afin de passer les commandes nécessaires.

Pour la composition du petit déjeuner, c'est également détaillé dans le CCTP:

Le petit-déjeuner et le goûter comprendront chacun, une boisson et au moins 2 des 3 éléments suivants :

- Un produit céréalier*
- Un produit laitier*
- Un fruit*

C'est à vous de faire des propositions diverses et variées, afin d'éviter la monotonie.

La part des réajustements journaliers est d'environ 1%.

Cordialement