



REGISTRE DES QUESTIONS

INFORMATIONS CONCERNANT L'ANNONCE

Collectivité :	Commune de Dormans
Type d'annonce :	Avis d'appel à la concurrence
Type de procédure :	Procédure adaptée ouverte (marchés de services sociaux et spécifiques)
Référence :	Repas_DS25
Date de mise en ligne :	Le lundi 27 janvier 2025 à 15:50:01
Date de clôture :	Le vendredi 04 avril 2025 à 12:00:00
Titre :	Fourniture et livraison de repas aux écoles et à la crèche

REGISTRE DES QUESTIONS / REPONSES REPONDUES

Questions / Réponses

[18/03/2025 à 10:05:31] Bonjour, voici quelques questions :

- 1) Combien souhaitez-vous de composantes pour les crèches ?
 - 2) Avez-vous un détail des goûters souhaités pour les crèches ?
 - 3) Est-il possible de baser la prestation sur 4 livraisons/semaine (la crèche serait livrée le mardi pour les repas du mardi et du mercredi) ?
- Merci par avance.

Questions / Réponses

[19/03/2025 10:24:33] Madame, Monsieur,

Afin de faire suite à vos questions voici les éléments apportés :

1) Combien souhaitez-vous de composantes pour les crèches ?

Compote à partir de 6 mois, Yaourt à partir du moment où les parents arrêtent le lait infantile et gâteau à partir d'environ 1 an.

2) Avez-vous un détail des goûters souhaités pour les crèches ?

Chaque semaine la direction de la crèche transmettra les éléments lors de sa commande. Il n'est pas possible de détailler d'avantage puisque la population concernée évolue constamment à la différence des écoles où le régime alimentaire est déjà déterminé

3) Est-il possible de baser la prestation sur 4 livraisons/semaine (la crèche serait livrée le mardi pour les repas du mardi et du mercredi) ?

Les prestations livraison de repas et gouters devront impérativement se faire chaque jour soit Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi et Vendredi

Vous souhaitant bonne réception de ce éléments,

Cordialement

Mairie de Dormans

[12/03/2025 à 14:03:39] Bonjour,

Suite à notre précédente demande, je me permets de vous relancer concernant notre mode de fonctionnement qui à été détaillé.

Pouvez-vous nous dire si ce mode vous convient ?

De plus, le mode de calcul des pénalités reste toujours assez vague. Pouvez-vous détailler plus ce calcul avec un exemple concret ?

Merci par avance

Questions / Réponses

[19/03/2025 10:14:40] Madame, Monsieur,

Afin de donner suite à votre question voici les éléments:

1/ concernant notre mode de fonctionnement qui à été détaillé.

Pouvez-vous nous dire si ce mode vous convient ?

Votre mode de fonctionnement sera étudié et analysé lors de l'ouverture des plis

2/ le mode de calcul des pénalités reste toujours assez vague. Pouvez-vous détailler plus ce calcul avec un exemple concret ?

Cette pénalité est calculée par application de la formule suivante :

$$P = V \cdot R / 1000$$

P = le montant de la pénalité

V = la valeur des prestations sur laquelle est calculée la pénalité soit la valeur de la livraison le jour du problème

R = le nombre de jours de retard soit nombre de jour avant qu'une solution ne soit apportée

Cette pénalité ne sera appliquée qu'en cas de récurrence du problème

Cordialement

Mairie de Dormans

[12/03/2025 à 09:23:53] Bonjour, voici quelques questions :

- Concernant le détail des composantes du repas (provenance, marques, gammes, catégorie, titulaire, producteur ou éleveurs...). Nous communiquons uniquement la provenance des viandes sur le bon de livraison, obligatoire en collectivités. Les certificats ne sont pas communiqués lors de la livraison.
- Concernant les fiches recettes et grammages. Nous ne communiquons pas de fiches recettes et le grammage est noté sur le bon de livraison. (GEMRCN)
- Concernant la fourniture des denrées pour la mise en valeur et la décoration. Nous fournissons le ketchup et mayonnaise sur certains repas précisés sur le menu. Afin de limiter le gaspillage alimentaire.
- Le stock tampon est prévu pour palier à une impossibilité de livraison (climatique ou manquement lors de la livraison si impossible de relivrer)
- Le conditionnement de repas se fait en bac gastro inox, les barquettes individuelles sont proscrit pour l'ajustement des convives. Ils sont conditionnés en petit bac gastro.
- Concernant le plat témoin, il est conservé sur le site de production et non donné lors de la livraison.
- 80 % de nos entrées sont élaborées avec des produits frais et bruts. Les accompagnements sont de 4e gamme (provenant d'un ESAT local) ou de 3e gamme.
- Pour les produits de reconstitutions agroalimentaires, la fiche technique n'est pas fournie concernant les apports protidiques. Cependant, vous retrouverez leurs compositions sur le portail de passage de commandes ainsi que les allergènes.
- La proportion de BIO SICO LOCAL est définie sur un cycle annuel et non hebdomadaire.
- Nous ne proposons pas de mémoire concernant les caractéristiques des denrées cependant certains éléments sont données à la demande. Nos producteurs locaux sont mentionnés dans notre offre.
- Concernant la formule de calcul des pénalités, pouvez-vous nous donner un exemple ?

Est-ce que notre mode de fonctionnement vous convient ?

Merci par avance

Belle journée

Questions / Réponses

[12/03/2025 11:19:09] Madame, Monsieur,

Afin de faire suite à la question posée "Concernant la formule de calcul des pénalités, pouvez-vous nous donner un exemple ?", je vous prie de trouver ci dessous les éléments nécessaires.

Le mode de calcul est défini dans le CCAG FCS de la manière suivante :

Cette pénalité est calculée par application de la formule suivante :

$$P = V * R / 1\ 000$$

dans laquelle :

P = le montant de la pénalité ;

V = la valeur des prestations sur laquelle est calculée la pénalité, cette valeur étant égale au montant en prix de base (prix du repas), hors variations de prix et hors du champ d'application de la TVA, de la partie des prestations en retard, ou de l'ensemble des prestations si le retard d'exécution d'une partie rend l'ensemble inutilisable ;

R = le nombre de jours de retard.

14.1.2. Le montant total des pénalités de retard ne peut excéder 10 % du montant total hors taxes du marché, de la tranche considérée ou du bon de commande.

Vous souhaitant bonne réception de ce mail,

Cordialement

Mairie de Dormans

[04/03/2025 à 16:03:32] Bonjour,

- 1) Pouvez-vous svp donner le nombre de jour de fermeture par an pour chacun des organismes (crèche, maternelle, primaire) ?
- 2) Me confirmez-vous que les repas pour l'école maternelle et primaire sont les lundis, mardis, mercredis et jeudis ?
- 3) Il est demandé des repas à 5 composantes, est-ce aussi le cas pour les maternelles ?
- 4) Il est demandé de fournir l'ensemble des éléments concernant les composantes des repas (provenance, marque, gamme...), est-il possible de vous fournir les indicateurs achats du site de production à la place ?
- 5) Pour les animations, vous demandez un planning de repas à thème prévisionnel sur 2 semaines, est-ce qu'une présentation de repas festifs calendaires vous conviendrait ?

Merci par avance.

Questions / Réponses

[07/03/2025 11:59:10] Madame,

Afin de faire suite à votre demande, voici les réponses apportées :

1) Pouvez-vous svp donner le nombre de jour de fermeture par an pour chacun des organismes (crèche, maternelle, primaire) ?

*En ce qui concerne les écoles, celles ci sont fermées durant les vacances scolaires. Pour la crèche celle ci est fermée 4 semaine en août et 1 semaine en fin d'année.

2) Me confirmez-vous que les repas pour l'école maternelle et primaire sont les lundis, mardis, mercredis et jeudis ?

*Les jours d'ouverture des écoles sont les lundis, mardis, jeudis et vendredis

3) Il est demandé des repas à 5 composantes, est-ce aussi le cas pour les maternelles ?

*Oui il est demandé 5 composantes également pour l'école maternelle

4) Il est demandé de fournir l'ensemble des éléments concernant les composantes des repas (provenance, marque, gamme...), est-il possible de vous fournir les indicateurs achats du site de production à la place ?

*Nous demandons qu'à chaque livraison de repas soit fournis les éléments mentionnés ci dessus

5) Pour les animations, vous demandez un planning de repas à thème prévisionnel sur 2 semaines, est-ce qu'une présentation de repas festifs calendaires vous conviendrait ?

*Il est tout a fait possible de prévoir annuellement les repas thématiques. Chaque mois une activités en relation avec la saisonnalité est à prévoir (ex Pâques au mois d'avril)

Vous souhaitant bonne réception de ce mail,

Cordialement

Mairie de Dormans