



REGISTRE DES QUESTIONS

INFORMATIONS CONCERNANT L'ANNONCE

Collectivité :	Commune de Chantraine
Type d'annonce :	Avis d'appel à la concurrence
Type de procédure :	Appel d'offres ouvert
Référence :	S25PF01SG
Date de mise en ligne :	Le mercredi 05 mars 2025 à 10:10:05
Date de clôture :	Le mardi 15 avril 2025 à 12:00:00
Titre :	CONFECTION ET LIVRAISON « LIAISON FROIDE » DES REPAS AUX DEUX RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA VILLE DE CHANTRAINE
Descriptif :	<p>La présente consultation concerne : CONFECTION ET LIVRAISON « LIAISON FROIDE » DES REPAS AUX DEUX RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA VILLE DE CHANTRAINE</p> <ul style="list-style-type: none">- Restaurant scolaire Ecole Julia Colin.- Restaurant scolaire Ecole Robert Desnos. <p>Et également s'ajoute sur une période de 7 semaines, la livraison des repas de l'ALSH (accueil de loisirs sans hébergement, hors période scolaire)</p>

REGISTRE DES QUESTIONS / REPONSES REPONDUES

Questions / Réponses

[19/03/2025 à 11:18:32] Madame, Monsieur,

Dans le cadre de votre appel d'offres pour la confection et livraison de repas aux deux restaurants scolaires, nous souhaiterions une précision sur le conditionnement des périphériques. Il est demandé dans le CCTP de conditionner dès que possible en barquettes individuelles l'entrée, le fromage et le dessert. Mais il est également préconiser de limiter le sur emballage.

Souhaitez-vous un conditionnement individuel pour tous les périphériques ou pouvons nous proposer un conditionnement multi-portion (6 parts par exemple)?

Je vous remercie par avance pour votre réponse.

Bien cordialement.

Questions / Réponses

[20/03/2025 14:07:56] Madame, Monsieur,

Nous vous remercions pour votre demande de précision concernant le conditionnement des périphériques dans le cadre de l'appel d'offres.

Conformément au cahier des charges, il est indiqué que les repas doivent être conditionnés en « bacs gastro » inox permettant la remise en température selon la réglementation en vigueur.

En ce qui concerne les périphériques, il est précisé que, dès que cela est possible, l'entrée, le fromage et le dessert doivent être conditionnés en barquettes individuelles, tout en évitant le sur-emballage.

Nous privilégions donc le conditionnement individuel pour ces éléments afin de faciliter le service et garantir une gestion optimale des portions.

Cependant, dans un souci de limitation du suremballage, nous restons ouverts à la proposition d'un conditionnement en multi-portions (par exemple, 6 parts), à condition que cela respecte les exigences sanitaires et assure une distribution optimale.

Nous vous invitons à nous préciser votre solution alternative afin que nous puissions l'évaluer

Restant à votre disposition pour toute information complémentaire.

Bien cordialement,

mairie de CHANTRAINE