

INJS- Marché de restauration 2018

Questions des entreprises

Questions	Réponses
Nombre de jours d'ouverture de l'établissement : calage sur le calendrier scolaire	Sauf indication contraire du pouvoir adjudicateur, voir art III-1-2-5 du CCTP
Bordereau de prix : à quoi correspondent les prix renseignés ?	L'INJS prescrit les prix des repas, le candidat doit faire une offre en adéquation avec les tarifs imposés, voir art IV-1 du CCAP
Prestations de restauration s'entendent du lundi au vendredi midi -> pas de restauration à prévoir pour les internes le dimanche soir	voir art III-1 du CCTP
Faut-il prévoir le maintien du choix systématiquement midi et soir jusqu'à la fin du service ? / A rapprocher de la demande de réduction du gaspillage alimentaire	Oui, il appartient aux candidats d'assurer ce type de demande et de régler les difficultés afférentes
Mise en œuvre du système de suivi permanent et journalier de la qualité des repas et du degré de satisfaction des convives (Art III-1 CCTP) -> la manière d'y répondre est-elle le cahier de suggestions et la commission de menus ou	Les moyens sont au minimum le cahier de suggestions et la commission des menus, tout moyen supplémentaire est laissé à l'initiative du candidat et sera apprécié ultérieurement.
Est-ce bien le personnel du prestataire qui gère la caisse le soir ?	Oui
Le nettoyage des tables est-il à la charge du prestataire	Oui, voir art VI-4-3 du CCTP
Le nettoyage des chaises et des sols est-il à la charge de l'établissement	Oui, voir art VI-4-3 du CCTP
Les containers pour la distribution du petit déjeuner et du goûter sont-ils à la charge du prestataire ou sont-ils fournis par l'INJS ?	Les containers sont fournis pas l'INJS
Tableau de composition des repas :	
Choix du plat protidique au déjeuner : doit-on lire que le menu doit intégrer chaque jour 1 poisson, 1 grillade et 1 plat végétarien ? (= aucun plat en sauce ?)	Oui, voir art III-1-2-1 tableau de composition des repas
quel est le mode de facturation et de comptabilisation à intégrer pour les fruits ?	Les repas sont à prix fixe, il n'y a pas de détail de facturation en fonction de la composition des plateaux. Les fruits étant à disposition, à raison d'un fruit max par personne et par repas, il appartient au titulaire de prévoir le stock suffisant.
composition du petit déjeuner : les ingrédients du petit déjeuner sont définis à l'exception des jus de fruit. Quelle quantité faut-il intégrer ? Quelle qualité ?	Prévoir un verre de 125mL par personne, pur jus.
Est-il possible d'obtenir un détail du nombre de prestations par an par typologie de convive, à savoir maternelles, primaires, collégiens, lycéens et adultes ?	Il n'y a qu'un type de repas servi, comme indiqué au CCTP, art VI-1 : « Les doses (quantités, grammage) seront celles d'un adulte actif. Les composantes qualitatives, nutritionnelles et organoleptiques seront celles applicables aux adolescents. »
Dans la reprise des salariés fournie par la prestataire en place, y a-t-il une personne sourde dans l'équipe actuelle	Non
Des salariés de l'équipe actuelle sont-ils formés au langage des sourds ?	Sans objet : que les agents aient été formés ou non, ils devront l'être (à nouveau le cas échéant) par le nouveau titulaire,