

## REGISTRE DES QUESTIONS

### INFORMATIONS CONCERNANT L'ANNONCE

<b>Collectivité :</b>	Communauté de communes du Pays rethémois
<b>Type d'annonce :</b>	Avis d'appel à la concurrence
<b>Type de procédure :</b>	Procédure adaptée ouverte (marchés de services sociaux et spécifiques)
<b>Référence :</b>	2025PA01
<b>Date de mise en ligne :</b>	Le mercredi 02 avril 2025 à 10:00:01
<b>Date de clôture :</b>	Le lundi 05 mai 2025 à 12:00:00
<b>Titre :</b>	2025PA01 Confection et livraison de repas pour le service réussite et animation éducatives de la Communauté de communes du Pays rethémois
<b>Descriptif :</b>	<p>La Communauté de communes du Pays rethémois (EPCI) compte sur son territoire 17 écoles comprenant près de 2550 élèves. Elle dispose d'une cuisine centrale qui permet la confection et la distribution des repas sur les différents restaurants satellites présents au sein des écoles.</p> <p>La Communauté de communes du Pays rethémois est particulièrement attentive à la qualité du repas servi aux convives, en termes d'équilibre alimentaire, d'origine des produits entrant dans leur composition, de fabrication sur place, de qualité gustative, de variété, de présentation, ...</p> <p>Soucieuse de jouer un rôle exemplaire, en tant qu'éco-acteur, la Communauté de communes entend notamment inscrire ses achats dans une consommation responsable et faire sa part dans la réduction de son impact environnemental.</p> <p>Sensibiliser les publics (agents de la Communauté de communes, enfants...) au développement durable (gaspillage alimentaire, circuit court, revalorisation des bio déchets, tables de tri...) constitue également une priorité pour la Communauté de communes.</p>

### REGISTRE DES QUESTIONS / REPONSES REPONDUES

Questions / Réponses
----------------------

## Questions / Réponses

[ 16/04/2025 à 17:00:01 ] Madame, Monsieur,

Concernant l'office attenant à la cuisine centrale, pouvez-vous préciser qui doit s'occuper du service, de la plonge et de l'entretien de la salle à manger ?

Je vous remercie par avance.

Bien cordialement,

---

[ 22/04/2025 15:45:40 ] Madame, Monsieur,

*La mise à disposition des locaux comprend la totalité de la cuisine centrale, entrée avec lave mains et salle de restauration comprise, l'entretien de ces lieux est à la charge du prestataire.*

*Concernant la mise en place, le service des repas consommés sur place, le service aux convives et la plonge, sont également à la charge du prestataire.*

*Cordialement,*

[ 16/04/2025 à 11:13:54 ] Madame, Monsieur,

Dans la convention d'occupation temporaire du domaine public, page 6, vous inscrivez dans vos engagements que vous prenez en charge l'évacuation des déchets et dans le CCTP, article 8.4, vous inscrivez que le titulaire propose dans son offre les modalités de gestion de ces déchets alimentaires. Pouvez-vous préciser quels types de déchets est à la charge de qui ?

En vous remerciant par avance.

Bien cordialement,

---

[ 22/04/2025 15:51:48 ] Madame, Monsieur,

*L'évacuation des ordures ménagères et des poubelles de tri sélectif sont à la charge du titulaire.*

*Pour la restauration collective concédée, l'exploitant est le producteur des biodéchets, à ce titre il est responsable du tri à la source des biodéchets en vue de leur valorisation.*

*Cordialement*

[ 15/04/2025 à 16:29:56 ] Madame, Monsieur,

Pouvez-vous nous faire parvenir le dernier rapport de la DDPP et l'agrément sanitaire pour les repas livrés, s'il vous plait ?

Bien cordialement,

## Questions / Réponses

[ 24/04/2025 15:44:47 ] Madame, Monsieur,

*Vous trouverez ci-joint le dernier rapport de la DDPP*

*Vous trouverez ci-dessous le numéro d'agrément de la cuisine centrale de Saint Germainmont :*

*08 08.381.007 / 200 043 156 00146 / COMMUNAUTE DE COMMUNES DU PAYS RETHELOIS 30 AV DE BOURGOIN  
08300 SAULT-LES RETHEL CUISINE CENTRALE*

*Cordialement,*

[ 11/04/2025 à 15:09:10 ] Madame, Monsieur,

Pour la partie remise du dossier de candidature (page 7 du RC), vous souhaitez que nous vous fournissions :

- une description de l'outillage, du matériel et de l'équipement technique dont le candidat disposera pour la réalisation du marché public. Parlez vous des investissements ? si non, pouvez -vous préciser votre demande ?
- L'Agrément sanitaire de la cuisine centrale, pouvez-vous préciser votre demande ? car il ne nous est pas possible de l'avoir avant signature du contrat.

Je vous remercie par avance.

Bien cordialement,

[ 22/04/2025 16:45:40 ] Madame, Monsieur,

*La description de l'outillage, du matériel et de l'équipement technique concerne tout matériel utile à la production, à la préparation et au service des convives. Cette demande est un état des lieux de l'outillage restant en pleine propriété du prestataire pendant la durée du marché (véhicules, couvert de service, balance, gastros inox,...).*

*La vaisselle servant pour le repas des convives est fournie par la collectivité.*

*L'agrément sanitaire a été supprimé des capacités attendus dans le règlement de consultation et le formulaire DC2 Déclaration du candidat.*

*Cordialement,*