

Réponse aux questions des candidats : mise à jour du 12 novembre 2021

1- Combien de personnes sont en laitage le soir ?

Nombre de personne en laitage du soir : environ 40

2- Les serviettes en papier sont fournies par qui ?

Par l'établissement. Mais il s'agit principalement de serviettes en tissu.

3- Quelle est la salle à manger à nettoyer ?

C'est celle du niveau 2, attenante à la cuisine.

4- Concernant les éventuelles formations prévues pour les agents des services, cela concerne combien de personnes ?

Une quarantaine.

5- Quels sont les chariots chauds ?

Ce sont les chariots chauds à plateaux, de la marque BURLODGE.

6- Eléments de reprise du personnel

L'actuel prestataire va fournir les éléments.

7- A qui appartient le matériel de la cuisine ?

Tout le matériel appartient à l'établissement.

8- Eléments de consommation complémentaires

Ces éléments sont susceptibles de changer en fonction des résidents, ils sont indicatifs et non contractuels :

- Environ 96 litres de jus d'orange par semaine, + 18 litres de jus de raisin
- Environ 10 litre de vin par semaine
- Environ 48 à 60 litres de cidre par semaine
- Environ 40 compotes par jour

9- Service de portage à domicile ?

Il n'y a pas de portage à domicile. Une erreur s'est glissée dans l'annexe bordereaux de prix (correction apportée depuis).

10- Conditionnement des eaux gélifiées ?

Des barquettes en plastique de 125 CC.

11- Boulangerie locale

Les deux boulangeries de Saint Jean Brévelay alternent pour fournir le pain.

12- Le prestataire a-t-il l'intégralité de la vaisselle en plonge ?

Oui.

13- Quel est le montant du marché ?

Le pouvoir adjudicateur a estimé une fourchette entre 330 000 € et 350 000 € HT annuel pour déterminer le mode de passation de la commande publique.

Nouvelles questions au 12-11-2021

14- Y a-t-il la mise du couvert pour la salle à manger du niveau 2 le soir également ?

Oui

15- Quel sont les types de cuisson souhaitées ?

La mise en œuvre technique est de la responsabilité du prestataire. Nous attirons l'attention sur la viande, pour laquelle nous souhaitons qu'elle soit tendre et facile à mastiquer.

16- Peut-on envoyer les réponses par mail ou par une plateforme de téléchargement type we transfer ?

Oui, tant que le pouvoir adjudicateur dispose d'un lien simple pour télécharger les documents.

17- Y a-t-il des exigences particulières quant aux textures modifiées ?

Pour les textures modifiées, elles doivent être déclinées dans la mesure du possible à partir du menu du jour. La technique est à l'appréciation du prestataire, pour autant qu'elles soient qualitativement gustativement et en terme de présentation satisfaisantes. Concernant les hâchés, on essaie de maintenir l'idée que si le plat « normal » est à base de hâché, nul besoin de prévoir un plat particulier pour les personnes en hâché.

18- Y a-t-il des attendus concernant la loi Egalim ?

Si un réglementation s'applique, il doit en être tenu compte dans l'offre. Chaque candidat présentera sa méthodologie d'intégration.

19- Quels sont les attentes de l'établissement quant à la prestation ?

Elle doit s'inscrire dans les attendus généraux des EHPAD : le repas doit être considéré comme un moment de plaisir, tout en tenant compte de la gestion des risques inhérents à la santé, notamment sur les sujets suivants : dénutrition, déglutition, régimes spécifiques, accompagnement de fin de vie. Par ailleurs, l'établissement aura à travailler prochainement sur la démarche éco-responsable, et ce, en collaboration avec le prestataire cuisine compte-tenu des enjeux. Enfin, une attente est formulée sur les qualités du/de la chef.fe de cuisine sur le lien avec l'équipe de l'EHPAD.

20- Quels outils de communication entre la cuisine et l'EHPAD ?

Le/la chef.fe de cuisine a accès au logiciel Net Soins, notamment pour récupérer les données sur l'alimentation. Une feuille quotidienne vient préciser les évolutions du moment pour certains résidents. Le directeur communique par mail ou messagerie Net Soins. La cuisine est alertée en même temps que les autres collaborateurs pour les évolutions liées aux entrées/sorties.

21- Comment est gérée la carte des remplacements ?

La gestion des non-goûts ou des allergies est assez simple puisque ces éléments sont connus dès l'entrée, sans beaucoup de modifications. Il est apporté une vigilance sur la diversité des plats de substitution.

22- Quel est le montant du dernier marché ?

Il est situé dans la fourchette identifiée par le pouvoir adjudicateur pour déterminer la procédure du nouveau marché, à savoir 350 000 € HT par an.

Le pouvoir adjudicateur

B.CHAMPOLLION

