

## Réponse aux questions des candidats : mise à jour du 20 octobre 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 résidants, 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.

Le pouvoir adjudicateur  
B.CHAMPOLLIONzV:sp!37mqt