



QUESTIONS-RÉPONSES

MARCHE PUBLIC DE SERVICES

N° 2026026

« FOURNITURE, PREPARATION ET LIVRAISON DE PLATS COMPLETS INDIVIDUELS ULTRA-FRAIS DESTINES AUX SITES DE RESTAURATION DU CROUS DE L'ACADEMIE DE VERSAILLES »

1. Modalités de commande et délais de traitement

Le marché étant exécuté au moyen de bons de commande, pourriez-vous préciser les modalités opérationnelles de passation des commandes (outil ou canal utilisé, interlocuteur référent, fréquence des commandes) ainsi que les délais de prévenance et de traitement attendus entre l'émission d'une commande et la livraison ?

Réponse 1 : Le marché sera exécuté au moyen de bons de commande émis sur la base des prix figurant au Bordereau des Prix Unitaires (BPU). Les bons de commande seront transmis au titulaire par courrier électronique.

La gestion des commandes sera assurée par le service Restauration du Crous de Versailles. Les commandes seront passées quotidiennement par l'unité de gestion responsable du site concerné.

Un délai de prévenance minimal de 24 heures avant la date de livraison souhaitée sera respecté pour toute commande. Le titulaire doit envoyer un accusé de réception au moment de la commande pour confirmer que celle-ci a été reçue et est en cours de traitement. Ce message ne doit pas être automatique.

S'agissant du délai de traitement entre la réception du bon de commande et la livraison effective, il appartient au candidat de préciser dans son offre le délai qu'il s'engage à respecter. Ce délai fera partie des engagements contractuels du titulaire retenu.

Le titulaire devra être en mesure d'adapter ses prestations aux besoins particuliers des bénéficiaires, notamment pour la prise en compte de régimes alimentaires spécifiques ainsi que pour la mise en œuvre de menus thématiques sollicités par le pouvoir adjudicateur.

En tout état de cause, une réunion de lancement sera organisée avec le titulaire retenu à l'issue de la notification du marché afin de préciser davantage les modalités d'exécution des prestations et d'arrêter conjointement les procédures de fonctionnement nécessaires à la bonne réalisation du marché.

2. Grammage des plats cuisinés

Le CCTP mentionne un poids net minimum compris entre 300 et 350 g, tout en précisant que les grammages sont donnés à titre indicatif et que les produits proposés peuvent varier de +10 % à -5 % du poids annoncé. Pourriez-vous confirmer les modalités d'application de ces dispositions et préciser si des plats présentant un grammage supérieur à cette fourchette peuvent être proposés ?

Réponse 2 : Le CCTP indique un poids net minimum compris entre 300 et 350 g, tout en précisant que les grammages sont donnés à titre indicatif et que les produits proposés peuvent varier de +10 % à -5 % du poids annoncé. Cela signifie que les plats peuvent avoir un poids compris entre 285 g et 385 g.

3. Modalités de remise en température

Le CCTP prévoit un conditionnement compatible avec une remise en température au micro-ondes et au four. Pourriez-vous préciser les équipements effectivement disponibles sur les sites destinataires et les modalités de réchauffage ?

Réponse 3 : Les équipements de remise en température mis à disposition sont exclusivement des fours à micro-ondes d'une puissance comprise entre 800 W et 1 300 W.

4. Liberté de proposition des recettes

Sous réserve du respect des exigences du CCTP, notamment en matière de composition nutritionnelle, de diversité des recettes et de prise en compte des régimes spécifiques, pouvons-nous proposer librement les recettes de notre catalogue dès lors qu'elles répondent aux besoins identifiés et aux caractéristiques attendues des produits ?

Réponse 4 : Sous réserve du respect des exigences du CCTP, notamment en matière de composition nutritionnelle, de diversité des recettes et de prise en compte des régimes spécifiques, je vous confirme qu'il est possible de proposer librement les recettes de votre catalogue, tant qu'elles répondent aux besoins identifiés et aux caractéristiques attendues des produits.

5. Plages horaires et organisation des livraisons

Le CCTP prévoit des livraisons du lundi au vendredi sur différents sites, dans des plages horaires définies par le pouvoir adjudicateur. Pourriez-vous nous communiquer, si elles sont déjà établies, les plages horaires de livraison propres aux différents sites ainsi que les éventuelles contraintes particulières de réception ?

Réponse 5 : Le CCTP prévoit des livraisons du lundi au vendredi sur différents sites du pouvoir adjudicateur. Les livraisons devront être réalisées dans les créneaux horaires définis pour chaque site.

Afin de préserver les contraintes de sécurité et d'organisation des établissements concernés, le détail des plages horaires de livraison ainsi que les éventuelles contraintes particulières de réception (accès, modalités de déchargement, interlocuteurs sur site, etc.) ne seront communiqués qu'au titulaire retenu lors de la phase de démarrage du marché.

Ces éléments seront notamment précisés à l'occasion de la réunion de lancement organisée après la notification du marché.

6. Conditions d'accès aux sites de livraison

Afin d'anticiper l'organisation des tournées, pourriez-vous préciser les modalités d'accès aux sites de livraison : procédures de contrôle à l'entrée, nécessité éventuelle de badges ou d'autorisations préalables, identification des livreurs, zones de stationnement et de déchargement ?

Réponse 6 : Pour des raisons de sécurité et de sûreté des sites concernés, les modalités d'accès aux lieux de livraison ne sont pas détaillées dans les pièces de la consultation.

Les informations relatives aux procédures de contrôle à l'entrée, aux éventuelles autorisations préalables ou badges d'accès, à l'identification des livreurs, ainsi qu'aux zones de stationnement et de déchargement, ne seront communiquées qu'au titulaire retenu.

Ces éléments seront précisés lors de la phase de démarrage du marché afin de permettre la bonne exécution des prestations et l'organisation des livraisons dans le respect des contraintes propres à chaque site.