

## QUESTIONS DES SOUMISSIONNAIRES N°6 à 9

---

Objet : Service de restauration scolaire

Référence : EE2-AO-PO-2021-009

Mode de passation : procédure ouverte

Mode d'attribution : adjudication au prix le plus bas

Pouvoir adjudicateur : Ecole Européenne Luxembourg 2

---

Dans le cadre du marché en objet, des soumissionnaires ont posé les questions suivantes :

6. Dans le cadre de notre visite, nous avons constaté la présence de nombreux produits dans la distribution automatique qui ne suivaient pas les instructions du cahier des charges. Pouvez-vous nous confirmer les gammes de produits souhaités par votre institution ?

Nous voulons encourager la consommation de produits sains et Fairtrade au sein de l'école. Toutefois, nous pensons qu'il est nécessaire de laisser un certain nombre de produits « plaisir » dans les distributeurs.

Aussi laissons-nous les soumissionnaires remettre une proposition de produits qui représenterait un bon équilibre entre produits sains et produits moins sains.

La proposition du soumissionnaire adjudicataire sera étudiée par le Comité des Usagers de la Cantine, et au besoin adaptée suivant les remarques du Comité avant la rentrée scolaire.

7. Vous mentionnez dans votre cahier des charges le souhait de bénéficier d'une cuisine hypoallergénique artisanale, hors site pour remplacer les propositions industrielles en place. Pour une partie des enfants concernés (allergies et intolérances lourdes), cette cuisine devrait être un laboratoire munis d'un laboratoire par type d'allergènes sous des normes d'hygiène proche de la cuisine en laboratoire médicale. Les dangers salutaires en cas de croisement ne nous permettent pas de nous engager sur cette proposition, bien que favorisant les menus à éviction simple pour une grande majorité des repas avec nécessité. Cette clause est-elle impérativement dans des critères d'exclusion ou pouvez-vous nous confirmer que votre École soit enclin à accepter cette proposition?

Nous sommes d'accord avec votre proposition. Les menus à éviction simple sont à préparer de manière artisanale. S'il y a des menus à éviction stricte à préparer, les produits non-artisanaux sont autorisés.

8. Vous indiquez au point 4.24 que vous désirez pour la gestion du restaurant une personne qui a au moins 5 ans d'expérience de direction dans la restauration dont au moins 3 ans dans la restauration scolaire avec au moins 10 collaborateurs.

Nous pensons que l'expérience en milieu scolaire n'est pas aussi importante pour la gestion d'un restaurant que le fait de gérer 10 personnes.

Pensez-vous qu'il serait possible d'autoriser des personnes qui ont « au moins 5 ans d'expérience de direction dans la restauration dont au moins 3 ans dans la restauration avec au moins 10 collaborateurs à plein temps » ?

Nous sommes d'accord que l'exigence du milieu scolaire n'est pas forcément pertinente pour la gestion d'une cuisine de production. Aussi sommes-nous d'accord d'élargir le champ des possibilités, en remplaçant le terme « restauration scolaire » par « restauration collective ».

Le critère est ainsi modifier de la manière suivante :

- Une personne à temps plein : Gérant du restaurant
    - Formation de cuisinier ou équivalent ;
    - Au moins 8 ans d'expérience professionnelle dans la restauration ;
    - Au moins 5 ans d'expérience de direction dans la restauration ;
    - Dont au moins 3 ans dans la restauration collective avec au moins 10 collaborateurs à plein temps.
9. Pourriez-vous nous confirmer que les armoires pour la livraison des repas sont bien à fournir par le Prestataire ?

Oui, nous vous confirmons que les armoires, ainsi que tout autre matériel, pour la livraison des repas en maternelle et au CPE est à fournir par le Prestataire.