

1^{er} Octobre 2026

Direction générale
Service Achats

achats@epide.fr

Transmission dématérialisée

Objet : réponses aux questions complémentaires

Référence : 26.M030 Consultation « **PRESTATION DE RESTAURATION COLLECTIVE AVEC MISE A DISPOSITION DE PERSONNEL POUR LES CENTRES EPIDE** »

DLRO : 16 octobre 2026 à 12h00

La présente consultation a fait l'objet de questions complémentaires par des candidats.

Vous trouverez ci-dessous le détail des questions ainsi que les réponses apportées.

Numéro	Date de réception	Question	Réponse de l'EPIDE
1	24/08/2026	Pouvez-vous confirmer que les trois chefs gérants de Belfort, Langres et Strasbourg, identifiés dans l'annexe 3 en catégorie « Ag mait et Technic », demeurent en principe salariés de leur employeur actuel, sous réserve de l'application des dispositions conventionnelles permettant éventuellement leur transfert au futur titulaire ? À ce jour, l'employeur sortant a-t-il indiqué s'il était en mesure de reclasser chacun de ces trois salariés ? L'un d'eux a-t-il déjà manifesté son souhait d'être transféré au futur titulaire ?	Les modalités applicables à la reprise éventuelle du personnel sont définies à l' article 7.2 du CCAP , auquel les candidats sont invités à se reporter. L'EPIDE ne peut toutefois pas confirmer ou infirmer les informations relatives à la situation individuelle des salariés concernés, notamment concernant les possibilités de reclassement ou leurs souhaits personnels, ces éléments relevant des relations entre les salariés concernés et leur employeur. Les éventuelles démarches relatives à la situation individuelle des personnels seront, le cas échéant, conduites par les parties concernées dans le respect des dispositions légales et conventionnelles applicables.
2	24/08/2026	Une mise à jour de l'annexe 3 sera-t-elle communiquée avant l'attribution ou avant le démarrage prévu du marché afin d'identifier définitivement les salariés concernés par un éventuel transfert ?	Aucune mise à jour de l'annexe 3 n'est prévue à ce stade. Les informations qu'elle contient sont communiquées à titre informatif , conformément à l'article 7.2 du CCAP, et ne sauraient engager la responsabilité

			de l'EPIDE quant à leur exactitude, leur exhaustivité ou à l'applicabilité des dispositions relatives à la reprise du personnel. Il appartient aux candidats de prendre en compte les dispositions légales et conventionnelles applicables ainsi que les stipulations de l'article 7.2 du CCAP.
3	24/08/2026	Pour les salariés de Belfort à 149,50 h et 121,33 h mensuelles ainsi que celui de Strasbourg à 108,33 h mensuelles, le montant de salaire indiqué dans l'annexe correspond-il au salaire brut mensuel effectivement versé pour leur durée contractuelle, ou à une rémunération de référence temps plein devant être proratisée ?	Les éléments de rémunération figurant en annexe 3 sont communiqués à titre informatif et ne sauraient engager la responsabilité de l'EPIDE quant à leur exactitude, leur exhaustivité ou à leur prise en compte au titre des dispositions relatives à la reprise du personnel, conformément à l'article 7.2 du CCAP. Il appartient à chaque candidat, sur la base de ces éléments et des dispositions légales et conventionnelles applicables, de déterminer les modalités qu'il retient pour la construction de son offre et de proposer les moyens humains et financiers nécessaires à la bonne exécution des prestations.
4	24/08/2026	Pour les chefs gérants, la mention « Part variable 10 % » correspond-elle à une rémunération contractuellement garantie, à une prime sur objectifs ou à un avantage pouvant varier ? Pouvez-vous communiquer le montant brut effectivement versé au titre de cette part variable au cours des douze derniers mois pour chacun des trois salariés concernés ?	L'EPIDE ne se prononce pas sur la nature ou les modalités de calcul de la part variable mentionnée en annexe 3, ces éléments relevant des conditions individuelles d'emploi des salariés concernés. Aucun élément individuel de rémunération complémentaire ne sera communiqué.
5	24/08/2026	Pouvez-vous communiquer, pour chaque salarié potentiellement transférable, les éléments suivants lorsqu'ils existent : 13e mois, prime d'ancienneté, primes contractuelles, avantages en nature repas, mutuelle/prévoyance, RTT, congés acquis, CET, compteurs d'heures, indemnités et tout autre élément entrant dans le revenu ou les droits individuels du salarié ?	Les éléments individuels de rémunération, avantages et droits acquis des salariés concernés ne seront pas communiqués par l'EPIDE. Les candidats sont invités à prendre en compte les informations figurant en annexe 3 et à construire leur offre au regard des dispositions légales et conventionnelles applicables ainsi que de l'article 7.2 du CCAP.
6	24/08/2026	Le CDD de remplacement figurant pour Belfort à 121,33 h mensuelles sera-t-il toujours en cours au démarrage prévisionnel du marché ? Pouvez-vous préciser le salarié remplacé, le	L'EPIDE ne communique pas d'informations individuelles relatives au salarié remplacé, au motif du remplacement ou à la

		motif du remplacement et la date prévue de fin du CDD ?	situation contractuelle individuelle du personnel concerné. Les informations figurant en annexe 3 sont communiquées à titre informatif, conformément à l'article 7.2 du CCAP.
7	24/08/2026	Sous réserve du respect des obligations conventionnelles de reprise du personnel et des exigences du marché, le titulaire est-il libre de proposer sa propre organisation managériale, notamment une direction opérationnelle mutualisée des trois établissements associés à des responsables de site, sans obligation de conserver trois postes intitulés « chef gérant » ?	Oui, sous réserve du respect des dispositions légales et conventionnelles relatives à la reprise du personnel et des exigences du marché, le titulaire est responsable de l'organisation et de la gestion de ses personnels et propose l'organisation qu'il retient pour assurer la bonne exécution des prestations. Les candidats sont invités à présenter cette organisation dans leur offre.
8	24/08/2026	Pouvez-vous confirmer que le forfait personnel doit correspondre au coût de l'organisation effectivement proposée par le candidat, après application des règles de transfert du personnel, et non obligatoirement au coût de l'ensemble des salariés mentionnés à l'annexe 3 ?	Le forfait proposé par le candidat doit correspondre à l'organisation et aux moyens humains qu'il prévoit pour assurer la bonne exécution des prestations , dans le respect des dispositions légales et conventionnelles relatives à la reprise du personnel. Les informations de l'annexe 3 sont communiquées à titre informatif et ne constituent pas un engagement de l'EPIDE quant aux effectifs ou aux coûts correspondants.
9	24/08/2026	Pouvez-vous préciser le rythme exact de facturation et de règlement des parts forfaitaires : facturation annuelle, mensuelle par douzième ou selon une autre périodicité ? Le forfait production et le forfait personnel suivent-ils les mêmes modalités de règlement ?	La part forfaitaire est versée annuellement , conformément aux stipulations du marché. Elle est indépendante des bons de commande. Le forfait de production et le forfait de personnel relèvent de cette part forfaitaire.
10	24/08/2026	Pouvez-vous préciser le taux de l'avance applicable au titulaire, sa base de calcul pour ce marché comportant une part forfaitaire et une part à prix unitaires, sa date prévisionnelle de versement, ses modalités de remboursement ainsi que l'éventuelle garantie exigée ?	Conformément à l'article R2393-36-2 du Code de la commande publique, une avance pourrait, le cas échéant, être accordée à hauteur maximale de 30 % du montant HT de la part forfaitaire du marché , versée après notification et fourniture d'une garantie à première demande d'un montant équivalent, avec remboursement par prélèvements successifs sur les paiements intermédiaires.
11	24/08/2026	Pouvez-vous communiquer, pour Belfort, Langres et Strasbourg, les volumes réels des douze	L'EPIDE ne communiquera pas de données d'exploitation

		derniers mois, ventilés autant que possible entre petits-déjeuners, déjeuners, dîners, prestations de week-end, volontaires et agents ?	complémentaires relatives aux volumes réels des douze derniers mois. Les candidats sont invités à se référer aux données de volumétrie figurant dans le CCTP, communiquées à titre indicatif.
12	24/08/2026	Pouvez-vous communiquer un planning type récent pour chacun des trois établissements indiquant les amplitudes horaires, les effectifs présents par service, les présences les week-ends et jours fériés ainsi que la répartition entre production, service, plonge et encadrement ?	Aucun planning type complémentaire ne sera communiqué dans le cadre de la présente consultation. Les candidats sont invités à prendre connaissance des contraintes et horaires de fonctionnement figurant dans le CCTP et à définir, dans leur offre, l'organisation et les moyens humains qu'ils proposent pour assurer la bonne exécution des prestations.
13	24/08/2026	Pouvez-vous préciser, pour chacun des trois centres, les matériels ou équipements dont le renouvellement ou l'acquisition serait susceptible d'être financé par le titulaire au titre du forfait de production dès la première année du marché ?	Aucun renouvellement ou acquisition particulier d'équipement à la charge du titulaire au titre du forfait de production n'est identifié à ce stade. Les obligations respectives de l'EPIDE et du titulaire en matière de maintenance sont définies à l'article 13 du CCAP ainsi qu'à l'article 10 du CCTP , notamment concernant la maintenance de premier niveau à la charge du titulaire et la maintenance préventive réglementaire ou nécessitant l'intervention d'un prestataire spécialisé à la charge de l'EPIDE.
14	24/08/2026	Pouvez-vous communiquer le montant mensuel moyen des encaissements effectués directement auprès des agents sur chacun des centres de Belfort, Langres et Strasbourg au cours des douze derniers mois ? Ces informations nous permettront d'établir une offre financière et une organisation opérationnelle au plus près des conditions réelles d'exécution du marché.	L'EPIDE ne communiquera pas de données historiques complémentaires relatives aux montants des encaissements réalisés auprès des agents. Les modalités d'encaissement applicables au titulaire sont définies à l'article 9.3 du CCAP . Le prix du ticket repas applicable aux agents et invités est fixé à 5,56 € TTC , conformément à l'article 9.4 du CCAP .
15	25/08/2026	Nous souhaiterions savoir si vous aviez un calendrier précis où tous les prestataires visitent en même temps le même jour ou si chaque prestataire intéressé devait prendre contact directement avec les sites ?	Les visites des centres sont à organiser individuellement par chaque candidat. Les coordonnées de chaque centre figurent dans les

16	27/08/2026	Quelles sont les modalités de prise de rendez-vous concernant les visites svp (mail, téléphone, plateforme ?) Cordialement	fiches centres fournies dans le dossier de consultation. Chaque candidat doit prendre directement rendez-vous avec le centre concerné afin d'y effectuer la visite obligatoire. Une attestation de visite signée devra être jointe à l'offre , sous peine d'irrégularité de celle-ci. Afin de faciliter la prise de contact avec les centres, un nouveau fichier récapitulant leurs coordonnées est également joint à la présente réponse.
17	31/08/2026	Pouvez-vous nous transmettre une liste du matériel par sites avec si possible les dates de mise en route svp ?	Nous vous invitons à prendre connaissance des équipements lors des visites des sites, qui vous permettront d'apprécier leur nature et leur état. Vous pourrez également, le cas échéant, y recueillir les informations complémentaires disponibles.
18	31/08/2026	Deux informations différentes apparaissent sur la date de remise des offres : le 08/10/26 dans le RC et le 22/09/26 dans l'avis de marché. Pouvez-vous SVP nous confirmer quelle date est correcte ?	La date de remise des offres est bien le 08/10/2026 à 12h00.
19	31/08/2026	Concernant les modalités de versement de la part forfaitaire. Pouvez-vous nous confirmer que son montant sera versé en début d'exercice, afin de ne pas avoir à supporter une avance de trésorerie trop importante ?	CCAP RECTIFICATIF MODALITÉS D'EXÉCUTION DES PRESTATIONS FORFAITAIRES ET DES PRESTATIONS À PRIX UNITAIRES Les prestations du marché sont rémunérées selon : • une part forfaitaire destinée à rémunérer les prestations récurrentes d'exploitation et de gestion du service de restauration de chaque centre EPIDE. Cette part forfaitaire est facturée mensuellement, à raison d'un douzième (1/12e) du montant forfaitaire annuel applicable à chaque centre (cf Total des frais de production); • une part à prix unitaires exécutée au moyen de bons de commande émis sur la

			base du Bordereau des Prix Unitaires (BPU).
20	02/09/2026	- Nous avons été informés lors de la visite sur le site qu'une convention tripartite étaient réalisée avec l'école EIML adjacente ce qui rajoute 100 repas par jour, pouvez-vous nous confirmer que cette convention sera maintenue et est-ce que le tableau de reprise de personnel tient compte de ces repas supplémentaires ?	CCTP RECTIFICATIF * Le centre de Brétigny sur Orge accueille des convives extérieurs (militaires), ils peuvent être plus ou moins nombreux à l'heure des repas en particulier à l'heure du déjeuner (entre 10 et 30 en fonction de leurs activités, et des soldats sentinelles sont là également le soir et les week ends. ** Le centre de Montry accueille en période scolaire des enfants (convention avec l'école internationale de Marne la Vallée) les repas du midi sont dispensés ainsi : Repas du midi. Lundi, mardi, jeudi et vendredi : 110 déjeuners Mercredi : 50 déjeuners Ces éléments sont à titre indicatif. Cette convention sera maintenue et le tableau de reprise du personnel tient compte de ces repas supplémentaires.
21	02/09/2026	- Confirmez-vous qu'il n'y a pas de déjeuner pendant les week ends et lors des fermetures pour les 45 volontaires en internat ?	Merci de vous référer à la fiche Centre de Montry.

22	02/09/2026	- Quels sont les conditionnements utilisés pour les repas diners des week ends, les repas sont-ils en liaison froide ?	Actuellement c'est le cas, bac gastro mis au frais préparé le vendredi.
23	02/09/2026	- Confirmez-vous que la vaisselle sale du week end et des diners est nettoyée soit le lundi matin soit le lendemain ?	La vaisselle est bien nettoyée le lundi matin.
24	02/09/2026	- Pouvez-vous nous confirmer le nombre de petit déjeuner le week end et lors des fermetures ?	Actuellement c'est une vingtaine de petit déjeuner * Mais à l'avenir le centre souhaite un brunch
25	02/09/2026	- Pouvez-vous nous confirmer les semaines de fermeture du site de Montry ?	Calendrier 2026 et prévisionnel 2027 (non validé)
26	02/09/2026	- Concernant la présence du personnel sur site, souhaitez-vous conserver la même configuration qu'aujourd'hui ? A savoir pas de présence les weekend, présence au petit déjeuner, déjeuner et diner (diner pas de plongeurs)?	Préparation le vendredi après-midi pour tout le week end. Pas de personnel de restauration
27	08/09/2026	Pouvez-vous nous adresser le tableau de répartition des charges par site concernant l'entretien des hottes, la vidanges des bacs à graisses et les 3 D.	À ce jour, nous ne sommes pas en mesure de communiquer un tableau de répartition des charges par site concernant l'entretien des hottes, la vidange des bacs à graisses et les prestations de dératisation, désinsectisation et désinfection (3D).
28	09/09/2026	Vous mentionnez dans le CCTP Article 10.1.2, que le titulaire est en charge de la maintenance de premier niveau. Suite à la visite d'un site, il nous a été mentionné que la maintenance était assurée par l'EPIDE. Pouvez vous nous valider que nous serons en charge de cette maintenance et qu'entendez vous par une maintenance de premier niveau ?	Conformément aux dispositions du CCTP, le titulaire sera bien en charge de la maintenance de premier niveau des équipements mis à sa disposition. Par maintenance de premier niveau, nous entendons les opérations courantes ne nécessitant pas l'intervention d'un technicien spécialisé, telles que le nettoyage des équipements, les réglages simples, le remplacement de consommables ou de petites pièces d'usure, ainsi que les vérifications de bon fonctionnement permettant d'assurer la continuité du service. Les opérations de maintenance plus complexes, nécessitant une expertise technique particulière ou relevant de grosses réparations, demeurent à la charge de l'EPIDE ou de ses prestataires de maintenance, selon les équipements concernés.

			L'EPIDE conserve à sa charge les opérations de maintenance préventive et curative réalisées dans le cadre de ses contrats de maintenance, ainsi que les réparations lourdes, structurelles ou nécessitant l'intervention d'une entreprise spécialisée. Les stipulations du CCTP et du CCAP ont été précisées en ce sens afin de distinguer clairement les obligations du titulaire de celles relevant de l'EPIDE.
29	09/09/2026	Nous ne comprenons pas pourquoi il est fait référence à l'affermage dans ce marché public, lequel est d'ailleurs qualifié d'accord-cadre. L'affermage constitue une forme de concession ou de délégation de service public. Dès lors, cette mention, qui n'apparaît que dans un seul article du CCAP et du CCTP, est particulièrement surprenante. Pouvez-vous nous préciser la raison de la présence de cette mention d'affermage dans les pièces du marché ? Il conviendra certainement de supprimer ces mentions s'il s'agit bien d'un marché public par accord-cadre.	CCAP ET CCTP RECTIFICATIF 1409 Le présent contrat constitue bien un accord-cadre de services régi par le Code de la commande publique. Les références à l'affermage figurant dans certaines pièces avaient uniquement pour objet de décrire les modalités de fonctionnement des centres en production sur place et ne visaient pas à qualifier juridiquement le contrat. Afin de lever toute ambiguïté, les dispositions concernées du CCAP et du CCTP ont été reformulées. Cette clarification rédactionnelle est sans incidence sur l'objet du marché, son périmètre, ses modalités d'exécution ou de rémunération. Le contrat demeure un accord-cadre de services exécuté conformément aux dispositions du Code de la commande publique.
30	10/09/2026	Bien que le cahier des charges ne prévoie pas la dissociation des lots, nous souhaiterions savoir s'il serait envisageable de vous présenter une offre pour les lots 3 et 5 sans la prestation de repas livrés.	Les prestations de repas livrés pour les centres de Bourges (lot n°3) et de Toulouse (lot n°5) répondent aux contraintes d'exploitation actuelles de ces sites, qui fonctionnent aujourd'hui en liaison froide et ne permettent pas, à ce stade, la mise en place d'une production sur place. En conséquence, l'offre devra couvrir l'ensemble des prestations prévues au sein de chaque lot.

			Toutefois, toute proposition alternative permettant de répondre aux besoins de l'établissement et garantissant un niveau de service au moins équivalent à celui attendu pourra être présentée par le candidat et sera analysée dans le cadre de son offre.
31	18/09/2026	Vous indiquez dans le BPU un tarif goûter, nous ne voyons pas leur composition dans le CCTP. Pouvez-vous nous la transmettre ? Le CCTP prévoit que le prestataire assure l'évacuation des déchets : Pouvez-vous nous préciser si cela signifie que le titulaire du marché doit uniquement acheminer les différents déchets (cartons, emballages, canettes, biodéchets, etc.) vers les locaux déchets du centre, l'EPIDE disposant ensuite des contrats nécessaires à leur collecte, traitement et valorisation ? Ou si le titulaire du marché doit prendre en charge l'ensemble de la filière déchets, incluant la collecte, l'évacuation, le traitement et la valorisation par l'intermédiaire de prestataires externes spécialisés ? Dans ce cas, pourriez-vous nous communiquer, pour les années 2025 et 2026, les volumes de déchets évacués par typologie (biodéchets, cartons, plastiques, emballages, verre, déchets résiduels).	Composition du goûter À ce jour, les centres ne distribuent pas systématiquement de goûter. Le poste "goûter" a néanmoins été maintenu au BPU afin de couvrir un éventuel besoin ponctuel pendant l'exécution du marché. À titre indicatif, il pourra être composé: • d'un biscuit ou d'une barre céréalière ; • d'un fruit de saison ou d'une compote ; • d'une bouteille d'eau de 25 cl Gestion des déchets Le titulaire n'a pas à assurer la collecte externe, le traitement ou la valorisation des déchets par l'intermédiaire de prestataires spécialisés. Les déchets issus de l'activité de restauration devront être triés conformément aux consignes applicables sur chaque site et acheminés par le titulaire vers les zones ou locaux de stockage des déchets mis à disposition par l'EPIDE. L'EPIDE assure ensuite, dans le cadre de ses propres contrats, la collecte, l'évacuation, le traitement et la valorisation des déchets.

			En conséquence, les candidats n'ont pas à intégrer dans leur offre le coût de prestations externes de collecte ou de traitement des déchets. Les données relatives aux volumes de déchets évacués par typologie ne sont donc pas nécessaires à l'établissement de l'offre.
32	23/09/2026	En page 8 du CCTP il est fait mention de la mise à disposition d'un catalogue d'épicerie alimentaire, souhaitez-vous qu'il soit transmis dans le cadre de notre candidature ? Si oui, avez-vous un modèle des vivres souhaités afin de vous transmettre un listing adapté? Concernant la mise à disposition de petit matériel (inférieur à 500e) et la vaisselle, devons-nous prévoir la totalité ou une partie appartient à l'EPIDE ?	Catalogue d'épicerie alimentaire Conformément au CCTP, le titulaire met à disposition des centres un catalogue d'épicerie alimentaire permettant la commande de produits complémentaires (biscuits, collations, boissons non alcoolisées, produits d'appoint, denrées diverses, etc.). Les candidats peuvent utilement présenter dans leur mémoire technique la nature de l'offre qu'ils sont en mesure de proposer. Petit matériel et vaisselle Conformément au CCTP, le titulaire devra prévoir la mise à disposition de l'ensemble des petits matériels (inférieurs à 500 € HT), de la vaisselle et des couverts nécessaires à la préparation et à la distribution des repas. Un état des lieux contradictoire sera réalisé au démarrage du marché afin d'identifier les équipements déjà présents sur chaque site. Toutefois, les candidats sont invités à établir leur offre en considérant que le titulaire devra être en capacité d'assurer la continuité complète du service, y compris en matière de petit matériel, de vaisselle et de couverts.

33	24/09/2026	Pouvez-vous nous confirmer que l'ensemble des équipements et matériels présents sur le site de Bourges-Osmoy est bien la propriété de l'EPIDE et sera mis à disposition du futur titulaire du marché ? Cette confirmation concerne notamment les équipements de cuisine et de distribution, la table de tri, la machine à café, le petit matériel, la vaisselle destinée aux convives ainsi que, de manière générale, tout le matériel nécessaire à l'exploitation du service de restauration.	• l'ensemble des équipements de cuisine et de distribution est-il propriété de l'EPIDE ? Oui, l'ensemble des équipements est à l'EPIDE, excepté la petite vaisselle et la machine à café/chocolats/eau chaude... (qui nous est prêtée par le titulaire du marché actuel) • la table de tri fait-elle partie des équipements mis à disposition ? Non, elle appartient au prestataire actuel qui l'a mis à disposition dans le cadre

			du marché du fait ses obligations contractuelles en matière de gestion de tri. • la machine à café est-elle propriété de l'EPIDE ? Non, • qu'en est-il du petit matériel et de la vaisselle destinée aux convives ? Appartient visiblement à au prestataire actuel dès l'origine du marché initial • plus généralement, quels sont les équipements nécessaires à l'exploitation du service de restauration qui seront mis à disposition du futur titulaire ? Fours de remise en température, chambres froides positive (pas négative, servant de stockage), petit congélateur pour les glaces, fontaines à eau, réfrigérateurs à l'office, bacs inox, plaque à induction avec casserole adaptée pour réchauffage du lait (1 à 2 fois par an). Tunnel de lavage avec bacs adaptés pour nettoyage de la vaisselle, vitrines réfrigérées et l'armoire basse de remise en température, machine à découper le pain, le chauffe-plat, chariots. Armoires de rangement en chambres froides et espaces de stockage. Grands containers dans le local poubelles, vestiaires individuels., les postes de centrales de nettoyage A noter, à ce sujet, appareil de dosage pour le tunnel de lavage et pour les centrales de nettoyage est géré par le prestataire actuel • Monte-charge avec des volets tout neuf mis à disposition
34	28/09/2026	Les données de reprise mentionnent un poste de chauffeur-livreur à temps plein sur le site de Bourges Osmoy. Pourriez-vous détailler les missions réalisées ainsi que l'activité associée à ce poste, afin de comprendre les éléments justifiant cette affectation à temps complet ? Par ailleurs, concernant ce salarié repris sur le site de Bourges, pouvez-vous nous confirmer que	• la confirmation de l'intitulé exact de son poste ; Je confirme le libellé, le fichier envoyé n'a connu aucune modification de ma part, il émane directement des RH.

		son emploi est bien celui de chauffeur-livreur ? Au regard de l'organisation de la prestation, nous nous interrogeons sur le fait qu'il puisse également s'agir d'un employé de restauration participant au déploiement du service de repas livrés sur le restaurant. Et qu'il y ait ainsi une erreur sur le libellé de son emploi. Par avance, nous vous remercions de bien vouloir valider le libellé de son emploi ou préciser les missions réellement exercées par ce collaborateur.	• le détail des missions effectivement réalisées ; Chauffeur, livreur , employé polyvalent • la répartition de son activité (livraison, restauration, manutention, préparation, distribution, etc.) ; • le cas échéant, la part de son temps consacrée aux activités de restauration sur site Chauffeur, livreur 25 % de son activité , employé polyvalent 75 % de son activité																											
35	29/09/2026	Dans votre annexe grammages vous demandez pour certains produits le double du GEMRCN préconisé est ce bien votre souhait ? <table><tr><td colspan="3">VIANDES SANS SAUCE</td></tr><tr><td>Bœuf</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Bœuf braisé, bœuf sauté, bouilli de bœuf</td><td>GEMRCN Préconisé 100 à 120 gr</td><td>Demande EPIDE 220 gr</td></tr><tr><td>Agneau</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Sauté (sans os)</td><td>100 à 120 gr</td><td>220 gr</td></tr><tr><td>Côte d'agneau (avec os)</td><td>100 à 120 gr</td><td>220 gr</td></tr><tr><td>ABATS</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Foie, langue, rognons, boudin</td><td>100 à 120 gr</td><td>220 gr</td></tr><tr><td>Tripes avec sauce</td><td>100 à 120 gr</td><td>220 gr</td></tr></table>	VIANDES SANS SAUCE			Bœuf			Bœuf braisé, bœuf sauté, bouilli de bœuf	GEMRCN Préconisé 100 à 120 gr	Demande EPIDE 220 gr	Agneau			Sauté (sans os)	100 à 120 gr	220 gr	Côte d'agneau (avec os)	100 à 120 gr	220 gr	ABATS			Foie, langue, rognons, boudin	100 à 120 gr	220 gr	Tripes avec sauce	100 à 120 gr	220 gr	• Nous vous confirmons que les grammages à retenir sont ceux définis par le GEMRCN. • Les valeurs indiquées dans l'annexe semblent effectivement supérieures aux recommandations du GEMRCN et ne correspondent pas à notre besoin. • Il convient donc de se référer aux grammages préconisés par le GEMRCN pour l'établissement de votre offre. •
VIANDES SANS SAUCE																														
Bœuf																														
Bœuf braisé, bœuf sauté, bouilli de bœuf	GEMRCN Préconisé 100 à 120 gr	Demande EPIDE 220 gr																												
Agneau																														
Sauté (sans os)	100 à 120 gr	220 gr																												
Côte d'agneau (avec os)	100 à 120 gr	220 gr																												
ABATS																														
Foie, langue, rognons, boudin	100 à 120 gr	220 gr																												
Tripes avec sauce	100 à 120 gr	220 gr																												
36	30/09/2026	Suite aux réponses reçues précédemment, l'annexe 2 va-t-elle être modifiée	Après vérification, certaines valeurs figurant dans l'annexe 2 résultaient d'une erreur matérielle. Une annexe rectifiée est mise à disposition des candidats. Les grammages minimums demandés par l'EPIDE ont été déterminés en cohérence avec les préconisations du GEMRCN. Lorsque le																											

			GEMRCN prévoit une fourchette de grammages, l'EPIDE retient la borne haute de cette fourchette comme grammage minimum exigé, compte tenu des besoins de la population accueillie au sein de ses centres. Les grammages des produits concernés ont ainsi été corrigés en conséquence.
--	--	--	--